

# BRODWORSCHT POSCHT

Nr. 6/Mai 2017



## BLICK ÜBER DEN TELLERRAND

Kein anderes Schweizer Fleischerzeugnis sorgte für derart heftige Kontroversen wie die Glarner Kalberwurst. Das eidgenössische Lebensmittelgesetz verbot seit 1905 die Beimengung von Brot zum Wurstbrät. Selbst in ihrer engen Heimat war die Rezeptur der *Chalberwürsch* so umstritten, dass man an der Landsgemeinde 1920 über den Inhalt des kulinarischen Kantonsdenkmals abstimmte. Erst 1957 erhielten die Produzenten eine Sonderbewilligung für die ursprüngliche Rezeptur. Traditionsbewusste Glarner Metzger und ihre Kundschaft frönten also ein halbes Jahrhundert lang einer illegalen Gaumenfreude. Seit 2011 trägt die Glarner Cousine der St.Galler Bratwurst ebenfalls das Gütezeichen IGP. Das bedeutet strenge Vorgaben für die verwendeten Rohstoffe. Kälber

## WURST- & WELTGESCHICHTE

Ganz am Anfang der Wurstgeschichte steht ein Rätsel. Wer zuerst auf die geniale Idee kam eine Tierhaut mit fein zerkleinertem Fleisch, aromatischen Zutaten und Gewürzen zu füllen, um sie darin zu garen, wird sich wohl nie klären lassen. Es sieht so aus, als hätten unsere kreativen Vorfahren das kulinarische Konzept Wurst rund um den Globus diverse Male erfunden.

### Ein langer Weg

Bislang hat man zwar keine mumifizierten Mammutwürste in steinzeitlichen Höhlen gefunden, doch von verschiedenen Nomadenvölkern ist bekannt, dass sie schon in grauer Vorzeit Fleisch trockneten, zerkleinerten und es mit Knochenmark oder Schmalz, Beeren und Kräutern vermengten. So liessen sich grosse Fleischmengen haltbar machen. Diese fettige, würzige Mischung war wohlschmeckend und sehr nahrhaft. Als hochwertiger Proviant erhöhte sie die Mobilität und die Leistungsfähig-

keit der Menschen. Aus heutiger Sicht die gedankliche Vorstufe zum Wurstbrät.

Die nordamerikanischen Indianer nannten das Rezept *pemmikan*, in Südamerika hiess es *charqui*, die Mongolen sagen dazu bis heute *borts*. Über die Anfänge dieser kulinarischen Technik kann man nur spekulieren da frühe Jäger- und Nomadenvölker ihr Wissen über Jahrtausende nur mündlich überlieferten. Wer das erste Mal Brät in eine Hülle füllte, bleibt ein delikates Geheimnis.

### Urwürste

Erste Erwähnung von Würsten in Texten und auf Darstellungen sind aus allen so genannten Wiegen der Zivilisation bekannt: Gewurstet wurde schon vor mehr als 7000 Jahren in China, bei den Sumerern und im alten Ägypten. Wurststände vor den Pyramiden? Ein schönes Bild!

Auch im Abendland tauchte die Idee schon lange vor der Geburt Christi auf. Von den Kelten weiss man, dass sie die Mägen von

### VOM CORPUS DELICTI ZUM KULTURGUT

und Schweine müssen aus der Schweiz stammen und die Glarner Kalberwurst IGP muss von A bis Z im Kanton Glarus produziert werden. Sie besteht aus Kalb- und Schweinefleisch, Speck, Kalbskopf und/oder Schwarte, Weissbrot und Ei. Die Würzmischung mit deutlicher Muskatnote hat viele Ähnlichkeiten mit der St.Galler Bratwurst. Das Brät ist auch vergleichbar hell. Doch im Unterschied zur St.Galler Verwandten wird die Kalberwurst nicht in Schweins-, sondern in Rindsdarm gestossen. Das 80 bis 300 Gramm schwere Produkt kann man roh, gebrüht oder pasteurisiert kaufen. Wichtig sind die Kalberwürste an kantonalen Festtagen wie der Näfelser Fahrt, der Landsgemeinde, und der Chilbi. Traditionell isst man die Glarner Kalberwurst frisch aus dem Sud, begleitet von einer buttrigen Zwiebelsauce und in Rotwein gekochten Dörrzwetschgen. Die klassischen Beilagen sind Salzkartoffeln oder Kartoffelstock. Schüüli guet!

Schafen, Kälbern und Schweinen mit Gehacktem aus Muskeln und Eingeweiden füllten, die gekocht oder über dem Feuer geröstet wurden. Der legendäre *Haggis* aus Schottland oder der Pfälzer Saumagen sind ein Vermächtnis dieser uralten Kulturtechnik.

In *De re coquinaria*, einem römischen Kochbuch aus dem 3. Jahrhundert, schreibt Marcus Gavius Apicius bereits ganz selbstverständlich von verschiedenen Blut-, Sied- und Bratwürsten. Im mächtigen Imperium wurden Würste während Jahrhunderten in grosser Vielfalt hergestellt und mit Genuss verspeist. Mit dem Untergang des römischen Reiches gingen viele kulturelle und technische Errungenschaften vergessen, doch die Wurst blieb! Im Mittelalter entwickelte sich Europa zur Würsthoiburg der Welt.

### Qualitätssicherung

In dieser Zeit begab es sich auch, dass in St. Gallen eine besonders feine Bratwurst erfunden und bald einmal so geschätzt wurde, dass man begann ihre Qualität mit präzisen Rezeptvorschriften zu sichern. Die früheste



## AUFGEGABELT

**Eat your way through Switzerland's sausage capital**  
By Zachary Kussin November 14



*The New York Post* about Bratwurst  
Letzten November, nur wenige Tage nach der Präsidentenwahl, wurde St. Gallen in einer der grössten US-Tageszeitungen zur Würst-Hauptstadt der Schweiz geadelt. Aus einer der kulturellen und kulinarischen Metropolen der Welt ist das ein Wahnsinnskompliment und ein touristischer Trumpf. Thanks, Yanks!



Huldrych Zwingli

schriftliche Erwähnung des St. Galler Bratwurst-Rezepts stammt aus dem Jahr 1438. Es sind die Statuten der Metzgerzunft St. Gallen. Darin wird festgehalten, dass in die *pratuwrst* unbedingt Kalbfleisch, Speck, Gewürze und frische Milch gehören. Damals entstanden auch ihre berühmten Verwandten, die Thüringer und die Nürnberger Bratwurst.

### Es geht um die Wurst!

Dieses geflügelte Wort aus dem Mittelalter widerspiegelt die enorme Bedeutung, die diesem Nahrungsmittel damals zukam. Die Wurst füllte Mägen und Kassen, verführte zu Lug und Trug und erhitzte die Gemüter. Es wurde erste Wurstgesetze verfasst, drastische Strafen verfügt und Zünfte gegründet. Der harte Konkurrenzkampf der Metzger, der im erfreulichen Fall zu besserer Qualität, oft aber auch zu Etikettenschwindel und zwielichtigen Praktiken führte, war im Wortsinn ein Vorgeschmack auf den Kapitalismus.

In der Zeit eines der wichtigsten Umbrüche in der Geschichte, ging es definitiv um die Wurst. Zur Reformation der christlichen Kirche gehört die Wurst als Symbol des Widerstands gegen das ausufernde Regelwerk der katholischen Glaubensverwalter.

In Zürich begann die Reformation am ersten Sonntag der Fastenzeit 1522 mit einem Würstessen. Im Haus des Bibeldruckers Christoph Froschauer trafen sich aufmüppige Geister und verspeisten mit dem Segen ihres Pfarrers Huldrych Zwingli gemeinsam geräucherter Würste.

### Reformation und Wurst

Mit diesem krassen Verstoß gegen das katho-

lische Fleischverbot sollte die Freiheit des Menschen gegen Kirchengesetze demonstriert werden, welche die Reformatoren als Machtpolitik und nicht als biblisches Gebot betrachteten. Der Zürcher Reformator hielt darüber eine berühmte Predigt und formulierte ein explosives Argument: «Kein Christ ist zu den Werken, die Gott nicht geboten hat, verpflichtet. Er darf also zu jeder Zeit jegliche Speise essen.» Die Stadt Zürich hob nach heftiger Debatte die kirchlichen Abstinenzgebote auf und folgte Zwingli.

Martin Luther brauchte in einer seiner Tischreden die Wurst als Beispiel, um seinen Glauben zu erklären: «In meiner Heimat sangen wir als Jungen vor den Häusern, um Würste einzusammeln. Einmal ruft ein Mann aus Spass laut und streng: Was macht ihr da, Buben? Zugleich läuft er lächelnd mit zwei Würsten auf uns zu. Da mache ich mich mit meinen Freunden aus dem Staube und laufe davon vor einem, der sein Geschenk bringt. Geradeso geht es uns mit Gott. Er hat uns Christus geschenkt mit allen seinen Gaben, und dennoch fliehen wir vor ihm und fürchten den strengen Richter.»

Luther war wie Zwingli der tiefen Überzeugung, dass der Mensch allein auf die Gnade Gottes vertrauen solle. Für beide Reformatoren war klar: Diese Gnade lässt sich nicht mit Handeln verdienen, sei es mit Fasten, Enthaltsamkeit oder gar finanziellen Zuwendungen an die Kirche. Oder um beim Thema zu bleiben: Dem Herrn ist es Wurst, was wir getan haben, wenn wir unsere Fehler ernsthaft bereuen und uns an ihn wenden.

### Die Wurst im Kalender

Auch die Katholiken haben ihre Freude an der Wurst. Ein schönes Beispiel ist der Schübliigziischtig. Es ist der letzte Tag vor Beginn der Fastenzeit, und der soll mit etwas Feinem und Sättigendem gefeiert werden.

Rund um Zürich lebt diese Tradition bis heute und so inbrünstig wie die St. Galler an ihre Bratwurst glauben die Einheimischen dort an ihren Schübliig – er ist ohne Frage der Beste der Welt! Bekanntester Zürcher Schübliig ist der aus Bassersdorf. Er wird in geharte Rinderdärme abgefüllt, die sich während des Räucherns pechschwarz verfärben.

Der wichtigste Schweizer Würstfeiertag der Gegenwart ist wohl der 1. August, wenn die Nation tonnenweise Cervelats und Bratwürste grilliert – und in den Festreden neben regionalen Befindlichkeiten auch gerne über die Weltgeschichte philosophiert wird.