

BISS FÜR BISS *ein Erlebnis*

Die Schweizer lieben die KALBSBRATWURST. Auf dem 1.-August-Grill darf sie darum auf keinen Fall fehlen. Ein Profi-Team hat das Angebot von acht Metzgern degustiert. Fazit: Knackig und gluschtig sind alle Würste, aber jede Region hat ihre eigene Spezialität.

Text Michael Lütcher Fotos Salvatore Vinci

Es knackt, wenn man in eine Kalbsbratwurst beisst. Nur leicht, aber hörbar. Und spürbar, wenn die Wursthülle dem Druck der Zähne nachgibt und reisst. Das Darunter ist weich, aber auch straff, Materie, die weder Fisch noch Vogel ist, kein Brei und nicht wie Fleisch schmeckt.

Anders gesagt: Der Biss in eine Kalbsbratwurst ist ein unvergleich-

liches Erlebnis. Ob sie darum so beliebt ist in der Schweiz? Beziffern lässt sich ihre Popularität nicht, denn die Statistik von Proviande, der Organisation der Fleischbranche, weist für 2016 knapp 12 000 Tonnen im Detailhandel verkaufter Bratwürste aus. Das sind mehr als Cervelats, aber mitgezählt sind auch Bauern- und Schweinsbratwürste. Sicher ist: Die Kalbsbratwurst

wird in allen Landesgegenden produziert und verkauft. Sie ist in der Romandie heimisch, wo sie viele Metzger als Saucisse à rôtir de veau anbieten. Im Tessin, wo man die mit grob gehacktem Fleisch gefüllten Luganighette vorzieht, verkaufen zumindest die Grossverteiler Bratwurst di vitello.

In der Deutschschweiz gehört sie zum Kerngeschäft vieler Metzgereien. ➔

Die Grillhitze entlockt der Wurst am meisten Geschmacksnoten und Röstaromen.

Besser geht es nicht: Bratwurst mit Bürli. Ob Senf passt, da scheiden sich die Geister.



Zwei Versionen sind im kulinarischen Erbe der Schweiz eingetragen und werden mit Herkunftsgarantie IGP produziert. Im Kanton Glarus die Glarner Kalberwurst, in die Brot mitverwurstet wird. Und in der Ostschweiz die Mutter aller Kalbsbratwürste, die St. Galler Bratwurst. «Die Bratwurst aus St. Gallen gilt als die Grill- und Bratwurst der Nation», heisst es im kulinarischen Erbe der Schweiz.

In unseren Nachbarländern gibt es keine vergleichbare Wurst. Am nächsten liegt die Münchner Weisswurst.

Die Anfänge der Bratwurst reichen weit zurück. Bereits im 15. Jahrhundert definierte die St. Galler Metzgerzunft die «Bratwürst». Freilich gehörte damals viel Schweinefleisch hinein, dazu «Kalbelen und jung Ochsen». Auch im 19. Jahrhundert dominierte noch Schweinefleisch.

Eine etwas andere interessante Erklärung für die Entwicklung der Kalbsbratwurst hat Ernst Goldener, Wurstexperte und Metzger in Salez im St. Galler Rheintal. Die Kleinbauern der Region hätten früher meist eine Kuh und ein Schwein besessen. Weibliche Kälber wurden aufgezogen, Stierenkälber aber zur Schlachtkbank geführt, wie auch das Schwein, wenn es gross und fett genug war. Die Selbstversorger verwursteten, was sie hatten: das Fleisch vom Kalb, den Speck des

Schweins und dazu die Milch von der Kuh. Das sind die Grundzutaten für die St. Galler Bratwurst, auch heute noch.

Mindestens die Hälfte des Fleischanteils muss vom Kalb sein, damit eine Wurst Kalbsbratwurst heissen darf. So schreibt es der Bund vor.

Mit Blitzgeschwindigkeit

Zentral für die Produktion der Kalbsbratwurst ist die Erfindung des «Blitzes». Diese Maschine zerkleinert das Fleisch mittels schwingender Messer zu einem feinen Brei. Blitze mit bis zu 6000 Umdrehungen pro Minute und damit die Kalbsbratwurst

in ihrer heutigen, feinen Form gibt es erst seit den 1950er-Jahren.

In der Metzgerei Schmid an der St. Jakob-Strasse in St. Gallen, der wohl bekanntesten aller Wurstereien im Lande, wird der Blitz jeden Morgen ab vier Uhr gefüllt. In die grosse metallene Schüssel dieser Maschine legt Chefwurstler Guido Sonderer, 52, zuerst das Kalbfleisch. Stücke von der Brust, dem Hals und der Schulter, von Sehnen und weitgehend vom Fett befreit, zu Blöcken gefügt und angefroren. «Damit das Eiweiss nicht zu warm wird», sagt Sonderer. Sonst würde das Brät auseinanderfallen.

Er hebt die Abdeckung über dem hinteren Teil des Blitzes und zeigt auf die Messer, die wie eine Schiffsschraube in der Luft hängen. Er schliesst den Deckel, reicht dem Besucher einen Pamir-Gehörschutz und nimmt selbst einen. Dann setzt er die Messer und den Antrieb der Schüssel in Gang, damit diese das Fleisch den Messern zuführt. Ein ohrenbetäubender Lärm, und das Fleisch wird innert weniger Sekunden zu Hackfleisch. Sonderer gibt kleine Berge von Gewürzen dazu, die er zuvor abgewogen hat – Salz, Pfeffer, ➔

DIE TESTESSER

Acht Metzger, bekannt für ihre Fleisch- und Wurstspezialitäten, lieferten die Kalbsbratwürste für die Degustation, welche die «Schweizer Familie» mit Hilfe der Sortenorganisation St. Galler Bratwurst im Landwirtschaftlichen Zentrum Salez SG durchführte.

Mit dabei als Experten: Metzger Ernst Goldener aus Salez, Urs Bolliger, Geschäftsführer der Sortenorganisation, die Bloggerin Nicole Hasler aus Zürich und Daniela Marschall vom Landwirtschaftlichen Zentrum. Dabei wurden die Würste auf Aus-

sehen, Form, Struktur, Geruch und Geschmack geprüft – kalt, erhitzt und grilliert. Auf eine Benotung und eine Rangierung wurde verzichtet. Nur so viel: Eine Wurst aus St. Gallen gefiel in der Diskussion besonders – aber auch eine aus Bern.



REMO BÜCHLER, 34, KALTBRUNN SG

Remo Bächler ist ein Dissident. Er wurstet im Kanton St. Gallen, ohne sich der Herkunftsbezeichnung St. Galler Bratwurst IGP angeschlossen zu haben. Der junge Metzger hat sich dem Würsten mit Warmfleisch verschrieben. Das heisst, dass er das Kalbfleisch schlachtwarm verarbeitet. Dann wirkt das körpereigene Phosphat der Tiere nach und sorgt für eine gute Verbindung von Eiweiss und Wasser. Bächler kann damit auf die Zugabe von künstlichem Phosphat verzichten. Er lässt auch Geschmacksverstärker und die Milch weg. Fazit: Seine Kalbsbratwurst erhält auf dem Grill nur eine leichte Bräunung, riecht wegen des Warmfleisches aber erstaunlich fleischig.

*Preis: 2.50 Fr./100 g
www.buechlermetzger.ch*

Das wäre gestemmt: In Remo Bächlers Kalbsbratwürste kommt keine Milch.

200 Gramm schwer und von üppigem Kaliber, kann es Kellers Zunftbratwurst durchaus mit der Olma-Bratwurst aufnehmen.

Zwiebeln. Dazu auch Macis, das aus der Muskatblüte gewonnen wird, und gelbe Streuwürze. Daruntergemischt sind die Zusatzstoffe Glutamat zur Geschmacksverstärkung und Phosphat, um das Brät zu binden.

Als Nächstes giesst Sonderer entrahmte Rohmilch zu, dann wirft er Speck vom Schwein in die Schüssel. Mit der Hand kontrolliert der erfahrene Wurster Konsistenz und Temperatur. Er gibt nochmals etwas Milch und eine Ladung zerstoßenes Eis zu und erhöht das Tempo der Messer. Nach einigen Minuten sind alle Zutaten zu einer blassrosa Masse gemixt. Sonderer stellt die Maschine ab, misst die Temperatur mit einem digitalen Thermometer und fährt mit der flachen Hand in die Masse. Wie eine Schwimmhaut klebt das Brät an seiner gespreizten Hand.

Brühen im Wasserbad

Brät ist eine Emulsion, eine Verbindung von Eiweiss, Wasser und Speck. Sie hält nur, wenn sie zwischen 6 und 20 Grad warm ist, sonst fällt sie auseinander.

Zwei Helfer füllen das Brät in einen Trichter, aus dem es dann portioniert in Schweinsdärme gestossen wird. Anschliessend kommen die rohen rosa Würste ins heisse Wasserbad, wo sie bei 75 Grad rund 40 Minuten lang gebrüht werden. Dabei quellen sie leicht auf und werden weiss. Zwecks Hygiene kühlt man sie danach im Eiswasser aus.

Die Metzgerei Schmid wurstet jeden Tag. Im Winter zwei bis drei, im Sommer bis zu zehn Ladungen zu je 65 Kilogramm pro Tag. Fast alles wird hier in Handarbeit erledigt. Ein Helfer zieht die Endloswurstschlange aus dem Eiswasser, schneidet jede zweite Verbindung entzwei und hängt die Paare über Stangen. Anschliessend trägt er die Würste in einen Kühlraum – woraus sie Paar um Paar bald in



**URS KELLER, 56,
ZÜRICH**

Urs Kellers Kalbsbratwurst steht für Zürich und seine Traditionen. Kellers Zunftbratwurst kann es durchaus mit der Olma-Bratwurst aufnehmen. 200 Gramm schwer und von üppigem Kaliber ist die Wurst, deren Name der Metzger hat schützen lassen. Anders als die St. Galler fügt Keller

seiner Wurst keine frische, sondern «nach einem speziellen Verfahren» aufbereitete Milch bei. Nach derselben Rezeptur stellt die Metzgerei auch die kleinere Knabenschieschen-Bratwurst her.

*Preis: 2.30 Fr./100 g
www.metzgerei-keller.ch*

**DANIEL HÖSLI, 35,
GLARUS**



Die Glarner Kalberwurst ist eine spezielle Wurst. Nebst den üblichen Zutaten einer Kalbsbratwurst enthält sie Brot. Einen ganzen «Zweiflünder ohne Rinde» wirft Daniel Hösli, Juniorchef der 1815 gegründeten Metzgerei, jeweils in den Blitz. Dazu kommt – wie in die St. Galler Bratwurst – frische Milch. Abgefüllt wird das sehr helle

Brät in einen Rindsdarm. Traditionellerweise wird die Glarner Kalberwurst im Wasser heiss gemacht und bleich verspeist. Aber sie eignet sich auch vorzüglich zum Grillieren. Das Brot schmeckt man übrigens.

*Preis: 2.30 Fr./100 g
www.hoesli-metzg.ch*



**MARTIN STETTLER, 40,
SCHÜPFEN BE**

Die Kalbsbratwurst ist nur eine unter vielen Bratwürsten im Sortiment der Metzgerei Stettler. Nicht umfasst es. Eine Auswahl davon findet sich stets auf der Karte des angegliederten Restaurants Bären, das Stettler mit seiner Lebenspartnerin Gabriela Naegeli betreibt. Für seine Kalbsbratwurst erhält Stettler anerkennende Worte aus der Ostschweiz. «Ein

hervorragender Biss», urteilt Urs Bolliger, der «Gralshüter der St. Galler Bratwurst». Stettler hat gute Erinnerungen an St. Gallen: Als Spitzenhandballer (u. a. bei Wacker Thun) genoss er nach Spielen in St. Gallen jeweils eine Olma-Bratwurst.

*Preis: 2.20 Fr./100 g
www.metzgereistettler.ch*

Wer die Würste verschiedener Metzger nebeneinanderlegt, stellt fest: Alle sind bleich. Aber keine gleich.

den Verkauf gelangen. Vakuumiert bleiben sie im Kühlschrank fünf Tage frisch.

Essen kann man die Kalbsbratwürste bereits nach dem heissen Wasserbad. Sie sind sozusagen das Metzgersfrühstück. Fein und nahrhaft, 250 Kalorien pro 100 Gramm Gewicht.

Aber es geht dabei auch um die Qualitätskontrolle. Sonderer nimmt eine Wurst, legt sie auf ein Brett, zerschneidet sie längs und quer. Er will wissen, ob der Teig straff genug ist, ob der Geschmack stimmt. Weisslich ist die Wurst, homogen und prall. Wie aus dem Bilderbuch. Wie eine Kalbsbratwurst eben.

Wer die Würste verschiedener Metzger nebeneinanderlegt, stellt fest: Alle sind bleich. Aber keine ist gleich.

Was in die Wurst kommt

Kalbsbratwürste unterscheiden sich punkto Form, Farbe, Struktur, Geruch und Geschmack. Dies zeigte die Degustation von acht Würsten von acht namhaften Metzgern aus verschiedenen Regionen, welche die «Schweizer Familie» durchführte (siehe Box S. 68 und Porträts).

Manche Würste waren weisslich, andere gräulich. «Das hat mit dem verwurstenen Fleisch zu tun», sagt Metzger und Wurstexperte Ernst Goldener. Dunkles Fleisch ergibt eine gräuliche Farbe. Fleisch von Kälbern aber, die sich vor allem von Milch ernährt haben, macht helle Würste. Muss man sich da Tiere vorstellen, die im dunklen Stall stehen und nichts als Milch aus der Tränke erhalten? «Nein», sagt Goldener, «kann ein Kalb in Mutterkuhhaltung auf der Weide bei seiner Mutter genug saufen, wird das Fleisch tiptopp hell.»

Welche Teile vom Kalb in die Wurst kommen, ist Sache des Metzgers. Manchmal sind es Abschnitte von Bratenstücken, oft kleinteilige oder durchzogene Partien. Manchmal auch Kalbskopf. Nie aber In-



WALTER NIEDERBERGER, 56,
KIRCHBERG BE

Die Bio-Metzg von Walter Niederberger ist ein kompletter Betrieb: Man schlachtet selbst, wurstet, räuchert. Einen Laden allerdings führt Niederberger nicht mehr; er liefert seine Waren an Bio-Läden, Reformhäuser oder Restaurants und verkauft sie im eigenen Onlineshop auf der Website. Verarbeitet werden ausschliesslich Tiere aus Bio-Höfen. Zu den Abnehmern gehören viele Allergiker. Darum kommt in

Niederbergers Räucherwaren kein Nitratsalz. Und in die Kalbsbratwürste aus Rücksicht auf Menschen mit Laktose-Intoleranz keine Milch. Geschmacksverstärker und Phosphat sind ebenfalls nicht enthalten. Das macht die Wurst etwas weicher, und auf dem Grill wird sie mangels Milchsücker, der caramelisieren würde, nur hellbraun.

Preis: 3.30 Fr./100 g
www.bio-metzg.ch

«Ich bewundere die Deutschschweizer Wurstwaren», sagt Laurent Droux. Und so produziert er in seiner Metzgerei am Neuenburgersee auch Schüblige und Cervelats. Und vor allem Kalbsbratwürste. Diese macht er in zwei

Versionen: eine schlanke Wurst, die der welschen Vorliebe beim Grillieren entspricht, und eine von grossem Kaliber, wie man sie in der Ostschweiz liebt. Das lohnt sich: Die Wurst hat einen tollen Biss.

Preis: 1.70 Fr./100 g
www.boucheriedroux.ch

LAURENT DROUX, 45,
ESTAVAYER-LE-LAC FR



OSCAR PETER, 58,
ST. GALLEN

«Frische, Frische, Frische», antwortet der Besitzer der bekannten Metzgerei Schmid in St. Gallen auf die Frage, was eine gute Kalbsbratwurst ausmache. Er meint damit: frisches Kalbfleisch, frische Milch, eine frisch gemachte Wurst. Oscar Peter legt Wert darauf, dass nur erstklassige Zutaten in seine Kalbsbratwürste kommen: «Man könnte dieses Fleisch auch als Braten oder

Ragout essen und die Milch trinken.» Erhältlich ist Schmid's weisse Wurst in seinen Läden und auf Bestellung in drei Grössen: als Kleine Bratwurst (110 g), als Olma-Bratwurst (160 g) und als Kinderfestbratwurst mit einem Durchmesser von mehr als vier Zentimetern (220 g).

Preis: 2.45 Fr./100 g
www.metzgereischmid.ch





Ist Milch in den Würsten, werden sie auf dem Grill rasch kräftig braun.

nerien. Die sind untersagt. Vom Schwein kommt in erster Linie Speck in die Wurst. Manche Metzger geben auch Schwarte bei, was dem Teig zu mehr Stabilität verhilft.

Eine Kalbsbratwurst ist ein Phänomen: Sie besteht zu rund einem Viertel aus Fett. Aber man sieht es ihr meist nicht an.

Caramelisierender Milchzucker

Fett transportiert den Geschmack – des Fleisches, der Milch und der Gewürze. Das Würzen des Bräts ist eine Kunst für sich. Bei der Degustation glaubt man manchmal Industrieprodukte wie Maggi oder Aromat herauszuschmecken. Andere Würste schmecken mehr nach Fleisch.

Die einen Würste riechen gleich, ob kalt, im Wasser erhitzt oder grilliert. Bei anderen ändert sich der Geschmack je nach Zustand. Grundsätzlich entlockt ihnen die Grillhitze am meisten Geschmacksnoten, auch Röstaromen.

Auf dem Grill werden die meisten Würste rasch und kräftig braun. Einzelne aber erhalten nur zögerlich Farbe. Das sind Würste ohne Milch. «Der caramelisierende Milchzucker sorgt für die Bräunung der Würste», sagt Goldener.

Goldener und Urs Bolliger, der Geschäftsführer der Sortenorganisation St. Galler Bratwurst, können ihre Vorliebe für die Würste aus der Ostschweiz nicht verbergen, sagen aber: «Jede Region hat ihren eigenen Geschmack.»

Und welche Rolle spielt Senf? Ernst Goldener: «Braucht man zu einer Wurst Senf, so hat sie keinen Charakter.»

Doch was zeichnet eine gute Kalbsbratwurst aus? «Der Biss. Er muss fest sein. Wichtig ist auch das Kaliber: Dickere Würste haben mehr Biss und schmecken besser», sagt Bolliger, genannt der «Gralshüter der St. Galler Bratwurst».

JÖRG BECHINGER, 45,
ST. GALLEN



Die Olma-Bratwurst der Metzgerei Bechinger kommt der Perfektion nahe. Das Brät ist fein, die Farbe leicht gräulich, das Kaliber gross, der Geschmack harmonisch. Auf dem Grill wird sie rasch braun. Zu diesem erfreulichen Resultat tragen Kalbfleisch von der

Schulter und vom Hals, Speck und frische Magermilch bei. Das Brät verwurstet Bechinger zu fünf verschiedenen Würsten, von den kleinen Cipollata über die Olma-Bratwurst (160 g) bis zur 380 Gramm schweren Partybratwurst mit einem

Durchmesser von gut fünf Zentimetern. «Je dicker, desto kraftvoller der Geschmack», sagt Jörg Bechinger, der die Metzgerei in zweiter Generation führt.

*Preis: 2.20 Fr./100 g
www.bechinger.ch*