

# Das Geheimnis der Volkswurst

Im sankt-gallischen Bazenhaid fertigt die Migros unsere Lieblingswürste - die klassischen Cervelats. Das Migros-Magazin hat die Metzger begleitet, vom Schweinefleisch bis zur Wurst.



Im Rauchtunnel werden die Würste erwärmt, getrocknet, geräuchert, gekocht, gekühlt und geduscht.

**W**enn es um die Wurst geht, kennt der Schweizer keinen Spass. Es kommt gelegentlich vor, wenn dunkle Wolken am Wursthimmel aufziehen, dass der Schweizer auf die Barrikaden steigt, um seine Liebste zu verteidigen. Das war schon beim Basler Wurstkrieg 1890 so, als die dreisten Metzger für den «Chlöpfen» eine Preiserhöhung von einem Drittel erwirken wollten. In der jüngeren Geschichte wurde 2008 gegen eine EU-Verordnung zum Angriff geblasen, welche die Einfuhr von Rinderdärmen aus Brasilien verbot, die für die Herstellung als unabdingbar galten. «Wir lassen uns von einem EU-Beamten nicht die Nationalwurst vom Teller stehlen», wetteten Kolumnisten. In Bundesbern sollte eine eigens einberufene Taskforce eine Lösung der «Cervelat-Krise» herbeiführen, drohten doch die Vorräte der begehrten Häute rasch zur Neige zu gehen.

Knapp vier Jahre nach dem verhängnisvollen Entscheid und für Connaisseure nur mässig befriedigenden Alternativhüllen aus Uruguay und Argentinien, wurde nun das Importverbot aufgehoben. «Das ist eine erfreuliche Nachricht», sagt Vinzenz Künzle (52), seit 22 Jahren Leiter der Abteilung Brühwürste der Micarna in Bazenhaid SG und damit verantwortlich für die Herstellung der Cervelats von der Migros.

In den letzten Jahrzehnten hat sich am Rezept der Schweizer Lieblingswurst eigentlich nichts verändert, ausser dass deren Salzgehalt gesunken ist und die Anforderungen an die Hygiene weiter gestiegen sind. In eine Cervelat gehören allen Legenden zum Trotz weder Innereien noch Hirn, sondern Rindfleisch, weisser Speck, mageres und fettes Schweinefleisch sowie Schwarte. «Die Schwarte ist die äusserste Haut des Schweins. Sie wird fein vermahlen und trägt zum typischen Geschmack der Cervelat bei», erklärt Chefmetzger Künzle, der wie alle Mitarbeitenden ei-

ne Schutzhaube auf dem Kopf trägt sowie eine für die Fabrikationshallen vorgeschriebene Schutzkleidung.

In einer riesigen Mischtrommel finden die verschiedenen Zutaten zusammen. Sie werden mit Eiswasser gekühlt und während der weiteren Zerkleinerung gewürzt mit Koriander, Pfeffer, Knoblauch und Salz. Wer deren Pulverdampf einatmet, ist selber schuld. «Das ist ein bisschen wie Schnupftabak», lacht Teamleiter Jakob Oertle (48).

### Von der groben Mischung bis zur feinen Wurstfüllung

Die gewürzte Masse gelangt über ein Rohr, das mit einem dreifachen Detektionssystem für unerwünschte Metallsplinter ausgerüstet ist, in ein gekühltes Silo-Zwischenlager. Hier können kurzfristig grössere Mengen gespeichert werden. Die grobe Mischung findet dann ihren Weg in den Kutter, den man sich am besten als einen überdimensionierten Mixer mit säbelartigen Klingen vorstellt. Dieser Fleischwolf produziert die feine Füllung.

In gigantischen Chromstahlwannen auf Rädern wird der geschmackvolle Brei in die nächste Halle gefahren, die Füllerei. Waren die bisherigen Produktionsschritte eher eine Männerdomäne, so haben hier die Frauen das Sagen. «Beim Füllen ist Fingerfertigkeit zentral», weiss Vinzenz Künzle. Tatsächlich sausen die Hände von Zagorka Jovanovic (53) und Mirjana Mitrovic (56) wieselnd über den Tresen. Behutsam führen sie die gefüllten Darmhäute, die von der Tiperette-Maschine 120-mal pro Minute portioniert werden. Sie machen das auch nicht erst seit gestern: Jovanovic arbeitet seit 18 Jahren bei der Micarna, Mitrovic gar noch sieben Jahre länger.

Auf die Tiperette-Maschine ist man bei Micarna besonders stolz, wurde sie doch von einem Mitarbeiter Anfang der Siebziger Jahre erfunden und revolutionierte die Wurstherstellung. Einmal mit den typischen Metallklammern versehen, werden die Cervelat-Ketten in Rauchwagen gehängt, die Fachmann Thomas Häseli (60) empfängt. Er stösst sie in den 16 Wagen langen Rauchtunnel, wo die Würste erwärmt, getrocknet, gekocht, gekühlt und geduscht werden.

«Fingerfertigkeit ist beim Füllen der Würste zentral.»



Eine Cervelat enthält Rindfleisch, weissen Speck, Schweinefleisch und Schwarte.



Jakob Oertle würzt die Wurstmasse in der riesigen Mischtrommel unter anderem mit Koriander, Pfeffer, Knoblauch und Salz und kühlt die Mischung mit Eiswasser ab.



Jahrelange Erfahrung: Für das perfekte Füllen der Cervelats sind flinke, geschmeidige Frauenhände gefragt

Über ein Reibrauchsystem, bei dem Buchenholzscheite auf geschliffenen Stahlrädern zerrieben werden, bis sie rauchen, erhalten die Cervelats die letzte Komponente ihres Geschmacks.

Nach dem finalen Produktionsschritt bleibt die Degustation. Künzle richtet den Blick auf das Kaliber, die Grösse der Wurst und deren goldbraune Farbe. Dann gilt die Aufmerksamkeit dem Geruch: Ist er dezent würzig? Der Schnitt verrät die Struktur, die fein und ohne Rötung sein soll. Und dann der Biss: nicht zu weich, etwas salzig und herrlich rauchig. Oder wie es der Chefmetzger sagt: «Ein Cervelat, wie wir Schweizer ihn lieben.»

*Text: Marc Bodmer*

*Bilder: Markus Bertschi*

## «Ein Cervelat, wie wir Schweizer ihn lieben.»



S

## 40 Millionen Cervelats

Die 1958 in Courtepin FR gegründete Micarna SA mit Sitz in Bazenhaid TG ist ein Unternehmen der M-Industrie und zählt zu den führenden Betrieben im Schweizer Fleisch- und Seafoodmarkt. Im vergangenen Jahr hat die Micarna über 4200 Tonnen Cervelats hergestellt. Das entspricht rund 40 Millionen Stück der Schweizer Lieblingswurst und einem Viertel des gesamten schweizerischen Verbrauchs.

[www.micarna.ch](http://www.micarna.ch)



Der Schnitt verrät die Struktur: Sie soll fein und ohne Rötung sein.



Der Chefmetzger beim Degustieren: Nicht zu weich, etwas würzig und herrlich rauchig.

## «Servez-là, le Cervelat»

Über den Ursprung des Namens, den manche auch ohne «t» am Ende schreiben, ranken sich wilde Geschichten. So soll Cervelas vom französischen Cervelle, zu deutsch Hirn, abgeleitet sein. Ein historisches Rezept mit Hirn als möglicher Zutat existiert jedoch nicht. André Heller, Autor des Standardwerks «Um die Wurst - Metzgermeister der Schweiz», bietet die Erklärung, dass der Name von «servez-là», also der Aufforderung «servieren Sie sie» entsprang. Vielleicht geht die Bezeichnung aber zurück auf die Verwandtschaft mit dem rundlichen Rackett, einem Renaissance-Musikinstrument. Dieses nennt sich Wurstfagott oder auf Französisch Cervelas.

