



Akt. 25.07.07; 19:53 Pub. 25.07.07; 19:53 pat

Die EU pfuscht uns in die Cervelats

Ab Ende Jahr wird die Cervelats nicht mehr sein, wie früher. Eine EU-Behörde hat beschlossen, dass die Haut der Schweizer Nationalwurst ein Gesundheitsrisiko darstellt.

Wann immer in der Schweiz der Grill angeworfen wird, brutzeln kurz darauf die Cervelats, die Schweizer Würste schlechthin, auch genannt «Klöpfer». Man kann sie vor dem Braten schälen, oder auch nachher, man kann sie einschneiden und Muster reinbraten und man weiss: Egal welche Cervelats man isst, sie schmecken alle gleich und alle sehen gleich aus.

Ende für den herkömmlichen «Klöpfer»

Ab Ende Jahr müssen Herr und Frau Schweizer Abschied nehmen vom herkömmlichen «Klöpfer». Die European Food Safety Authority hat die Haut unseres Cervelats für risikobehaftet befunden, den Import der brasilianischen Rinderdärme per 1. April 2006 verboten. Das Schweizerische Bundesamt für Veterinärwesen (BVET) musste sich dem Importverbot der Därme wegen Rinderwahnsinnrisikos anschliessen, obwohl diese seit dunkler Vorzeit als Haut für die Schweizer Cervelats dienen. «Dies wurde in den bilateralen Abkommen mit der EU staatsvertraglich so geregelt», sagt Balz Horber, Direktor des Schweizerischen Fleisch-Fachverbands.



Die Schweizer Qualität der Cervelat haben auch brasilianische Rinderdärme ausgemacht. Die gehören bald der Vergangenheit an. (Bild: Keystone)

Ersatz im Ausland suchen

Laut Radio DRS verfügt die Migros noch bis Anfang Juli über die gewohnte Cervelats-Generation, Coop noch bis Ende Jahr. Dann ist Schluss, die Lager an brasilianischen Rinddärmen werden leer sein, wie Horber bestätigt: «Für diese Grillsaison wird es genug Cervelats für alle haben. Danach könnten Engpässe entstehen». Eine andere Hülle für die Cervelats muss her. «Die Metzger arbeiten fieberhaft daran, Ersatz für die brasilianischen Rinderdärme zu finden. Gleichzeitig versuchen wir Rinderdärme aus anderen Ländern zu importieren. Momentan prüfen wir die Varianten Australien und Neuseeland.»

Kaliber und Krümmung ändern sich

Dies hat laut Horber sichtbare Konsequenzen. Die Form und die Grösse der Cervelats hängt vom verwendeten Darm ab. «Wir prüfen derzeit eine Variante mit Schweindärmen.

Wenn diese verwendet werden, dann werden sich Kaliber und Krümmung der Cervelats ändern». Kurzfristig werden die Cervelas wohl in einheimische Schweinedärme verpackt werden müssen. Die Verhandlungen mit anderen Exportländern ziehen sich lange hin.

Testen am Schüblig

Einen Vorgeschmack auf die Schweinedarm-Cervelats gibt's laut Horber bereits: «Der St. Galler Schüblig. Der ist heute schon in Schweinedarm eingefasst. Der Nachteil am Schweinedarm ist, dass sich die Cervelats nur noch vor dem Braten schälen lässt, nachher nicht mehr.»

Partner-Websites: [annabelle.ch](#) | [basilisk.ch](#) | [dasmagazin.ch](#) | [facts.ch](#) | [fuw.ch](#) | [Kadermarkt](#) | [Kleinanzeigen](#) | [Partnersuche](#) | [radio24.ch](#) | [schweizerfamilie.ch](#) | [sonntagszeitung.ch](#) | [Stellen](#) | [tagesanzeiger.ch](#) | [tamedia-stellenmarkt.ch](#) | [telezueri.ch](#) | [thurgauerzeitung.ch](#) | [zueritipp.ch](#)