



*Natürlicher Verstand kann fast jeden Grad von Bildung ersetzen,
aber keine Bildung den natürlichen Verstand.*
Arthur Schopenhauer

Weiterbildung auf
NZZ Online

NZZ Online

Dienstag, 15. Januar 2008, 20:34:52 Uhr, NZZ Online

Nachrichten > Schweiz

15. Januar 2008, 15:45, NZZ Online

Beim Cervelat geht es um die Wurst

Beliebtes Grillgut und Stütze der Schweizer Fleischwirtschaft



Mehr als eine regionale Spezialität: Der Cervelat - «König der Würste» (Bild: pd)

Der «König der Schweizer Würste», wie der Cervelat auch genannt wird, ist eine wichtige Stütze der Fleischwirtschaft. Er macht mit 25'000 Tonnen fast einen Drittel der jährlichen Produktion an Wurstwaren aus. Wenig erstaunlich, dass die Branche den Cervelat möglichst original erhalten und Absatzeinbrüche vermeiden will.

chs. Der Schweizer Fleisch-Fachverband SFF schätzt die Jahresproduktion an Cervelats auf 160 Millionen Stück. Rein rechnerisch werden damit rund 25 Stück pro Kopf und Jahr konsumiert. Als eine von wenigen einheimischen Wurstspezialitäten sei er nicht nur regional, sondern schweizweit bekannt, sagt SFF-Direktor Balz Horber.

Einen Frankenbetrag für den jährlichen Cervelat-Umsatz will er nicht nennen. Doch für die Branche geht es um viel Geld, denn die Wurst ist an Anlässen und vielen Grillfesten sehr beliebt. Grob geschätzt generiert der Cervelat einen Umsatz von mehr als 200 Millionen Franken pro Jahr.

Geräuchert und gebrüht

Hergestellt wird die Wurst aus 27 Prozent Rindfleisch, zehn Prozent Schweinefleisch, 20 Prozent Wurstspeck, 15 Prozent Schwartenblock und 23 Prozent Eis-Wasser sowie Salz, Frischzwiebeln und diversen Gewürzen. Diese Mischung kommt in einen Rinderkranzdarm mit 34/36 oder 36/38 Millimetern Durchmesser. Zum Schluss wird die Wurst bei 50 bis 80 Grad heiss geräuchert und anschliessend bei 75 Grad gebrüht.

Polyvalent im Feuerwehrweiherr

Der Cervelat weckt nicht nur patriotische Gefühle. Er verleitet die Verantwortlichen der Fleischbranche auch zu Sprachblüten, mit denen sie die Dramatik des Wurstproblems illustrieren. Ein Auszug von Zitaten der Medienkonferenz des Schweizer Fleisch-Fachverbandes vom Dienstag:

«Die Euro 08 ohne den gewohnten Cervelat wäre wie ein Feuerwehrweiherr ohne

Wasser». (Rolf Büttiker, Ständerat und Präsident des Fleisch-Fachverbandes)

«Wenn Politiker über Würste sprechen, ist das so eine Sache». (Rolf Büttiker)

«Der Cervelat ist ein durch und durch schweizerisches Produkt im Spannungsfeld der Globalisierung». (Balz Horber, Direktor des Fleisch-Fachverbandes)

«Der Cervelat ist typisch schweizerisch und so polyvalent wie der Kampfjet». (Horber)

Die Hülle ist der halbe Cervelat

Die Hülle muss verschiedene Anforderungen erfüllen: Sie soll ein Naturprodukt sein, ein konstantes Kaliber aufweisen, der Wurst die klassische Krümmung verleihen, ideal portionierbar sein und sich fürs Grillieren und Rohessen gleich gut eignen. Därme von Zebu-Rindern erfüllen diese Anforderungen am besten.

Aus Brasilien dürfen sie auf Geheiss der EU aber nicht mehr eingeführt werden wegen möglicher Gesundheitsgefahren durch Rinderwahnsinn. Zebu-Rinder gibt es zwar auch in Uruguay, doch könnte das Land die Nachfrage nach Därmen aus der Schweiz nicht befriedigen.

Diesen Artikel finden Sie auf NZZ Online unter:

http://www.nzz.ch/nachrichten/schweiz/cervelat_umsatz_produktion_1.651859.html

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung oder Wiederveröffentlichung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von NZZ Online ist nicht gestattet.
