



Wirtschaft

15. Januar 2008, 16:01

Appell zur Rettung des Cervelats

Die Schweizer Fleischwirtschaft will den Cervelat retten. Sie fordert vom Bund die Erlaubnis zum Import brasilianischer Rinderdärme, prüft aber auch Alternativen zur bisherigen Wursthülle.

Nötig wird die Rettungsaktion für den Cervelat wegen einem Importstopp für Rinderdärme aus Brasilien. Zurzeit werden noch Lagerbestände verwendet, diese gehen aber bei einigen Produzenten zur Neige. Für das Metzgereigewerbe und die Fleischindustrie geht es dabei um rund 30 Prozent ihrer Wurstwarenproduktion. Der Cervelat besteht zu 90 Prozent aus Fleisch schweizerischer Herkunft und die Jahresproduktion wird auf rund 25'000 Tonnen oder 160 Millionen Stück geschätzt.

Task Force soll helfen

Deshalb ruft der Solothurner FDP-Ständerat Rolf Büttiker, Präsident des Schweizerischen Fleisch-Fachverbands (SFF), die Bundesbehörden auf, aktiv zur Lösung beizutragen. Die Fleischwirtschaft, der Darmhandel und Vertreter der Wissenschaft wollen im Rahmen einer Task Force zusammenarbeiten. Zudem fordert die Fleischwirtschaft vom Bund, sich in Brüssel für eine Deblockierung des Imports aus Brasilien und allenfalls anderen Ländern einzusetzen. Die EU ist deshalb zuständig, weil die Schweiz ein Importverbot der EU für brasilianische Rinderdärme übernommen hat, das seit 1. April 2006 gilt.

Ein möglicher Lösungsansatz sieht vor, dass in Einvernahme mit den europäischen Behörden ein «Importfenster» für Rinderdärme aus Brasilien entlang einer ganz bestimmten Produktions- und Handelskette geöffnet wird. Mit der Aufhebung des Importverbots kann jedoch kaum im laufenden Jahr gerechnet werden, sagte Büttiker. Dabei gehen die Lagerbestände einiger Hersteller bereits im kommenden Frühjahr zu Ende.

Mögliche Alternativen getestet

So werden für den Fall, dass die Importfrage nicht rechtzeitig gelöst werden kann, Alternativen vorbereitet. Die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP hat daher Ende 2007 einen Versuch mit dem Ziel durchgeführt, mögliche alternative Cervelat-Hüllen aufzuzeigen. Dabei wurde festgestellt, dass Rinderdärme aus Uruguay, Schweinedärme oder so genannte Kollagendärme, die aus tierischem Eiweiss künstlich hergestellt werden, durchaus als Alternativen in Frage kommen.

ony/ap

«Der König der Schweizer Würste»

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, wie der Schweizer Fleisch-Fachverband mitteilte. Abgefüllt wird die Mischung in einen Rinderdarm. Zum Schluss wird die Wurst bei 50 bis 80 Grad heiss geräuchert und anschliessend bei 75 Grad gebrüht.

In Bezug auf die Hülle gibt es verschiedene Anforderungen: Sie soll ein Naturprodukt sein, ein konstantes Kaliber aufweisen, die ideale Portionierung erlauben und sich für alle Arten der

Zubereitung und des Verzehrs gleich gut eignen. So hat sich ergeben, dass sich eine Hülle, die optimal den verschiedenen Konsumentenbedürfnissen entspricht, am besten aus brasilianischen Rinderdärmen herstellen lässt.



© Tamedia AG – Quellen: tagesanzeiger.ch – Agenturen – » [Fenster schliessen](#)