

Absolut Wurst

Genuss Gut abgeschmeckt, regional ausgewogen und mit ein paar Anmerkungen gewürzt:
Hier sind sie, die aktuell 14 besten Wurstsorten der Schweiz.

Text: Hans Graber
Illustration: Selina Buess

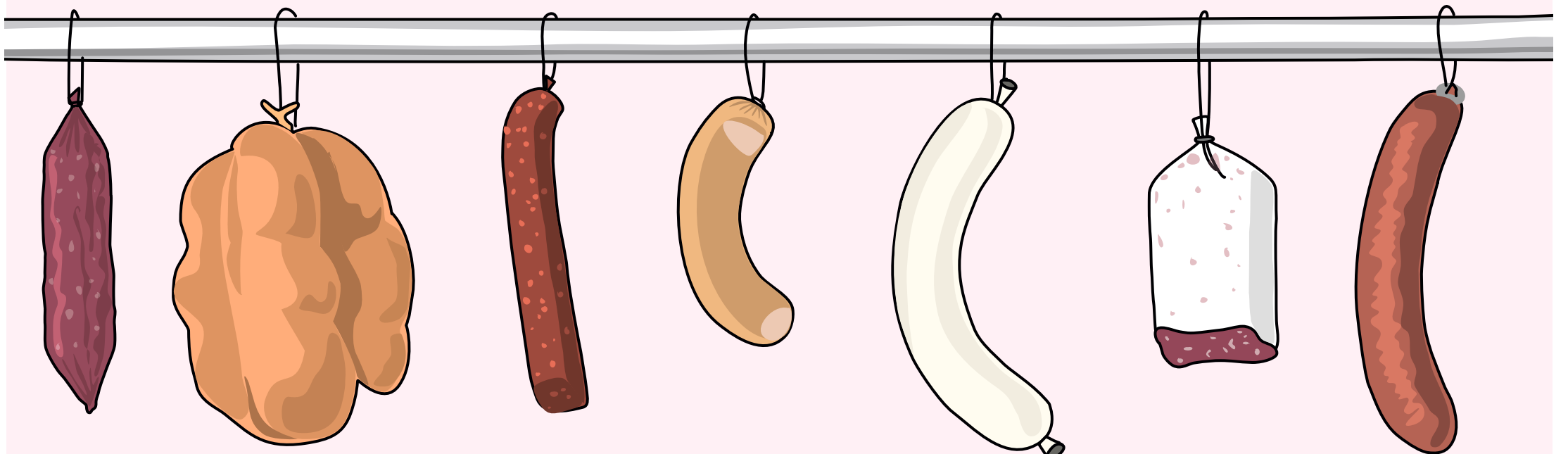
Ob gesotten, gebrüht, gebraten, grilliert oder roh geschnitten: Die Wurst ist Kür und Krönung des Metzgerhandwerks. Manchmal leider auch ihr dunkler Fleck. Bei der Wurst ging es schon immer darum, auch die minderen Teile eines

Schlachttiers zu verwerten. Das kann man auf ganz verschiedene Weise machen, von kunstvoll bis katastrophal. Für eine gute Wurst braucht es gute Zutaten (minder ist nicht mit schlecht gleichzusetzen) inklusive Kräuter und Gewürze, es braucht eine passende Hülle, und es braucht viel Sachverstand und Sorgfalt des Metzgers.

Wie viele Würste in der Schweiz gegessen werden, weiss niemand. Die Branchenorganisation Proviande verfügt lediglich über Zahlen aus dem Detailhandel – und nur in Tonnen, nicht in Stückzahlen. Im Jahr 2017 waren es 11 140 Tonnen Bratwürste, 10 052 Tonnen Cervelats... ach, lassen wir das. Lieber ein Wurst- als ein Zahlensalat.

Klar, es fehlen hier Blut- und Leberwurst, die aus saisonalen Gründen ebenso wenig berücksichtigt wurden wie etwa die Treberwurst und andere Spezialitäten. Die untenstehende Galerie darf sich aber trotz einiger Absenzen sehen lassen. Allen Würsten eigen ist, dass sie zum kulinarischen Erbe der Schweiz gehören. Auf der Internetseite

www.kulinarischeserbe.ch finden sich geballte Informationen. Leider vergriffen ist das liebevoll gemachte Buch «Um die Wurst» von NZZ-Autor Andreas Heller (Echtzeit-Verlag, 2007). Der Band würde eine erweiterte Neuauflage verdienen, auch wenn speziell bei Würsten gilt: Probieren geht immer über Bücher studieren.



Randenwurst

Wenn zu wenig Fleischiges vorhanden war, streckten Walliser ihre Würste mit anderen Vorräten. Unter anderem Randen. Das Rötliche sieht ja fast wie Fleisch aus. Schlau, diese Walliser, ein zähes Völklein, so zäh wie diese Trockenwurst. Aber sie ist prima.



Boutefas

Waadt für eine Wurst! Ihr Name ist von «boute la faim» («verjagt den Hunger») abgeleitet. Eine Boutefas kann bis zu zwei Kilo wiegen und aussehen wie ein Fussball, dem die Luft ausgeht. Unförmig, aber saugt – falls das Schwein nicht zu fett war.



Landjäger

Viereckig und 17 cm lang ist die Rohwurst aus Rindfleisch (im Pantli hat's auch Schweiniges). Der Landjäger ist ein treuer Wanderbegleiter. Wenn man ihn lange genug im Rucksack lässt, kann er auch als Schlagstock dienen. Rührt daher der seltsame Name?



Cervelat

Eine grossartige Wurst, nicht zu töten. Roh und pur ist sie fast am besten, lässt aber klaglos alles mit sich machen. Im Idealfall einen Wurstsalat. Der St. Galler Stumpfen ist etwas feiner und anders zusammengesetzt. Aber so genau will man das eh nicht wissen.



Glarner Kalberwurst

Ihrem Ziger sind nicht alle grün. Eher ihrer Kalberwurst, in der es auch Milch und Weissbrot drin hat? Serviert wird die weisse Wurst an weisser Zwiebelmehsauce. Food-Stylisten gab es bei der Erfindung noch keine. Aber: Schmeckt viel besser, als es aussieht.



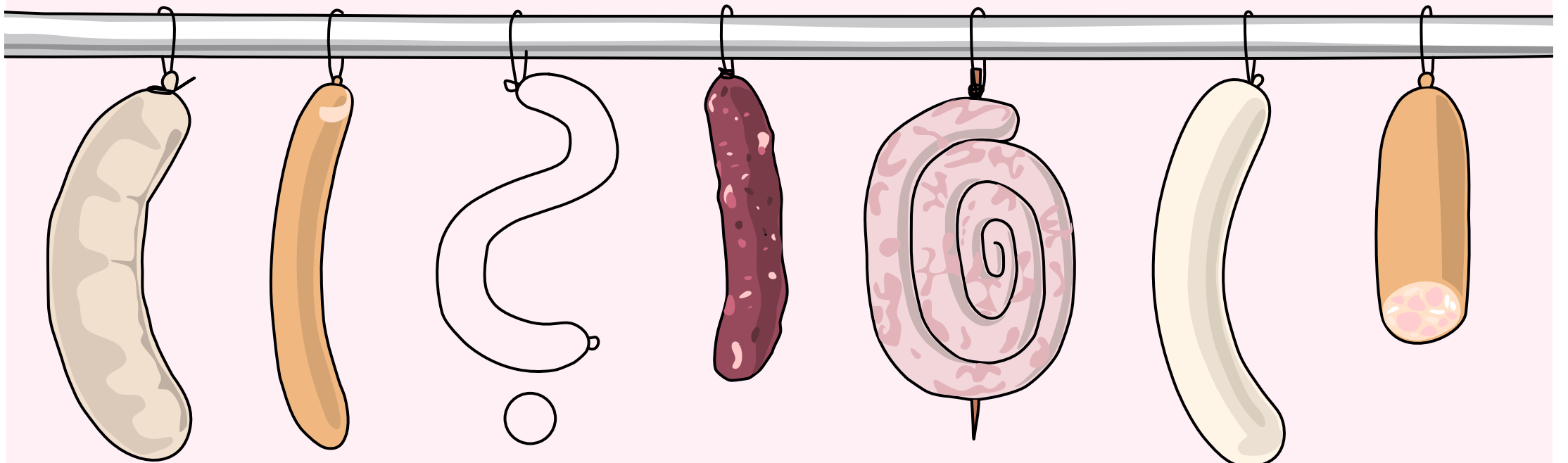
Salsiz

Ob vom Schwein, vom Rind, vom Lamm oder vom Wild: Am besten luftgetrocknet wird diese Wurst im Engadin. Meist viereckig, ist der Salsiz eine runde Sache. Behauptung: Er braucht die Bündner Umgebung, im Unterland schmeckt derselbe Salsiz etwas anders.



Schüblig

Kümmel, Weisswein, Zwiebel oder Ingwer kann drin sein, man isst ihn je nach dem roh, gebrüht oder grilliert, die Farbpalette reicht von bleich bis pechschwarz. Schüblig ist nicht gleich Schüblig. Man kann das als Empfehlung oder auch Warnung verstehen.



Siedwurst

Obwohl alltäglich, darf sie an keinem Appenzeller Feiertag fehlen. Die in jeder Hinsicht feine Siedwurst (meist Schweins- und Rindfleisch) eint die Halbkantone, ausser sprachlich: Der Innerrhändler sagt «Südwooscht», der Auserrhändler «Södwooscht».



Schweinsbratwurst

Mehr noch als bei ihrer weissen Schwester liegt bei dieser Bauernbratwurst qualitativ alles drin. Auch nach unten. Wenn man aber eine sichere Adresse oder sonst wie Schwein hat, ist sie fast unschlagbar, ob vom Grill oder aus der Pfanne (mit Zwiebelsauce!)



Wurst nach Wahl

Geben auch Sie Ihren Senf dazu: Da wir grossmülig verkünden, dass auf dieser Seite die besten Schweizer Würste versammelt sind, soll niemand sagen können, wir hätten eine sträflich vergessen. Stimmt gar nicht. Hier gehört Ihr verkannter Liebling hin.



Uerner Hauswurst

Wie andere Bergkantone hat auch Uri seine Vorzeigetrockenwurst. In der berühmten «Hüswirscht» hat es neben Kuh- und Schweinefleisch auch Ziegen- und/oder Hirschfleisch drin. Das Teil hält länger hin als eine ganze Saison Stau vor dem Gotthard.



Luganighetta

Schwein im Schafspelz bzw. in der Schafshaut, darüber hinaus zur Schnecke gemacht und von einem Spiesschen zusammengehalten. Die Luganighetta ist die feinere Schwester der Luganiga und findet auf dem Grill in einem Grotto ihre höchste Vollendung.



Kalbsbratwurst

Die beliebteste Wurst der Schweiz. Auch die beste? St. Galler Herkunft bürgt (oft) für Qualität. Aber auch einem Spitzenprodukt bekommt es nicht gut, wenn es an Grossfestivitäten unter Infrarot lange vor sich hin dümpelt oder zu schnell schwarzgegrillt wird.



Krakauer

Ist das nicht Polen? Doch, aber ein österreichischer Metzger hat die Brühwurst mit Schinkeneinlage in Dagmersellen LU eingebürgert. Kalt oder warm geniessbar. Bei Angst vor Fremdem: Die Dagmersellerli (Schweinswürstli) sind tendenziell noch besser.

