



## Cervelat

# Die Wurst des Anstosses

Der Cervelat verdankt seine charakteristische Krümmung Rinderdärmen. Diese stammten bisher zu achtzig Prozent aus Brasilien, von wo sie nicht mehr importiert werden dürfen. Damit gerät unsere Nationalwurst in Gefahr.

Text **Stephen Lafranchi** Fotos **Simone Gloor**

Was in Deutschland die Currywurst, in Österreich die Klobasse und in Italien die Mortadella, ist in schweizerischen Ländern der Cervelat. Er ist unumstritten die Schweizer Lieblingswurst, ja man kann ihn sogar als Schweizer Kulturgut bezeichnen. Rund die Hälfte der hierzulande konsumierten Brühwürste oder ein Drittel der gesamten Wurstproduktion wird in Form von Cervelats konsumiert. Bei der Migros zum Beispiel steht der Cervelat auf Platz eins der meistverkauft-

ten Schweizer Produkte. Kein Wunder, ging ein entsetzter Aufschrei vom Boden- bis zum Genfersee, als diesen Herbst in den Medien das nahe Ende des Cervelats verkündet wurde.

Es ist nicht das erste Mal, dass die Nationalwurst für Schlagzeilen sorgt. Sie erregte nämlich schon vor mehr als hundert Jahren die Gemüter. Im so genannten Basler Wurstkrieg stand der Cervelat 1890 im Mittelpunkt eines Preisstreites zwischen Metzgern und der Bevölkerung. Die Basler Metzger erhöh-

ten den Cervelatpreis, um die steigenden Schlachtviehkosten aufzufangen. Diese Aktion stiess aber auf grossen Widerstand. Eine Gruppe von Basler Demonstranten gründete gar einen Antiwurstverein und rief

die Öffentlichkeit auf, keine Würste mehr zu konsumieren. Der Druck zeigte Wirkung, und die Metzger sahen sich gezwungen, die Preiserhöhung rückgängig zu machen.

Heute hängt die Zukunft des Cervelats an einem Darm. Seit in der Schweiz und der EU die bovine spongiforme Enzephalopathie (BSE), besser bekannt als Rinderwahnsinn, auftritt, werden 80 Prozent der für Cervelathäute verwendeten Rinderdärme aus Brasilien eingeführt. Gemäss Balz Horber, Direktor des SFF, haben die Brasilianer ihrerseits Zuchtrinder aus Europa eingeführt. In Brasilien verzichtet man aber im Gegensatz zur EU auf Überwachungsmaßnahmen. Das hat dazu geführt, dass diese Rinderdärme den Anforderungen der EU in Sachen Hygiene nicht mehr genügen. Da die Schweiz ein bilaterales Abkommen mit der EU hat, ist sie abhängig von den EU-Entscheidungen. Die Hygienevorschriften werden mit denjenigen der EU gleichgesetzt. In einem Schreiben des

«Die Cervelat wird es weiterhin geben, denn der Wursthalt bleibt gleich.»

Balz Horber, Direktor des Schweizer Fleisch-Fachverbands (SFF)



Foto: zVg



Eingesalzene Därme bei der Max Ramp AG in Liestal. Mario Navarro bläst die künftigen Cervelathäute auf, um den Durchmesser zu ermitteln.

Bundesamts für Veterinärwesen (BVET) steht: «Das Auftreten von BSE bei einheimischen Rindern in Brasilien [...] wird aufgrund einer Neu beurteilung des wissenschaftlichen Lenkungsausschusses der EU nicht mehr als «sehr unwahrscheinlich» eingestuft.» Seit dem 1. April 2006 gilt für Rinderdärme ein Importstopp, obwohl in Brasilien noch kein Fall der Rinderseuche BSE aufgetaucht ist. Hingegen ist vereinzelt die Maul- und Klauen seuche aufgetreten.

Noch werden Cervelats mit den «richtigen» Hüllen hergestellt. Das liegt daran, dass sich Därme gut lagern lassen. Ein grosses Lager mit Rinderdärmen aus Brasilien ist noch vorhanden. Die Därme aus Brasilien sind als Cervelathüllen optimal: Sie sind fettarm und ideal im Durchmesser. Des-

halb ist die Wursthautbranche auf der Suche nach Alternativen. So einfach ist das Finden von neuen Darmexporteuren jedoch nicht. Laut Cathy Maret vom BVET fällt nach Brasilien auch Paraguay als Rinderdarmlieferant für den Cervelat weg. Da das Land es verpasst hat, sein Dossier bei der Weltorganisation für Tiergesundheit einzureichen, wird es vorerst nicht auf die Liste der BSE-unbedenklichen Staaten aufgenommen. Rinderdärme aus Argentinien und Uruguay wiederum eignen sich nur beschränkt, weil sie erstens zu fett und zu gross im Durchmesser sind, zweitens weil es nicht möglich ist, die Schweizer Qualitätsanforderungen in diesen Ländern durchzusetzen.

Laut dem Geschäftsführer der Max Ramp AG Natur- und Kunstdarm, Daniel Mäder,

lohnt es sich zudem nur begrenzt, in Australien und Neuseeland in die Rinderdarmproduktion zu investieren, da diese Staaten keine traditionelle Darmgewinnung in diesem Bereich kennen und aufgrund der dort vorkommenden Rinderrassen auch keine geeigneten Därme vorhanden sind.

Nur ein Teil vom Rinderdarm, nämlich das zum Kranzdarm gehörende Ileum, auch Hüft darm oder Krummdarm genannt, könnte allenfalls BSE-Prionen enthalten. Die USA importieren brasilianisches Rindfleisch ohne das Ileum. Um ein ähnliches Zulassungsverfahren bei der EU durchzubringen, ist SFF-Direktor Balz Horber nach Brüssel gepilgert. Dort musste er feststellen, dass die EU dringendere Probleme hat, als der kleinen Schweiz unter die Arme zu

## Die Schweizer Nationalwurst

### Was ist ein Cervelat?

Das Schweizerische Lebensmittelbuch teilt die Wurstwaren in Rohwurstwaren, Brühwurstwaren und Kochwurstwaren ein. Für diese Wurstarten gelten gemäss revidiertem Lebensmittelrecht folgende Sachbezeichnungen: Fleischerzeugnis zum Rohessen (zum Beispiel Salami), Fleischerzeugnis zum Gekochtesen (zum Beispiel Saucisson) und Fleischerzeugnis gekocht, zum Beispiel den Cervelat.

### Seit wann gibt es den Cervelat?

Wann genau der Cervelat auf den Markt kam, ist nicht genau bekannt. Laut Balz Horber vom Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) gibt es die Wurst aber seit mindestens der Mitte des 19. Jahrhunderts. Obwohl es in Deutschland die Zervelatwurst und in Frankreich den Cervelas de Lyon gibt, unterscheidet sich der Schweizer Cervelat deutlich von seinen ausländischen Namensvettern und gilt als die Schweizer Volkswurst schlechthin.

### Woher kommt die Bezeichnung Cervelat?

Weshalb diese Wurst Cervelat heisst, ist unbekannt. Fachleute streiten

sich über die Namensgebung. Einige behaupten, früher habe man der Wurst Hirn zugefügt (italienisch: cervello, französisch: cervelle), andere sagen, der Name komme vom Hirsch (französisch: cerf) und wiederum andere wollen wissen, dass der Name von «servieren Sie sie» (französisch: servez-la) stammt. Der Cervelat wird auch Cervelas, Cervela, Servela oder Zervelat geschrieben. In Basel heisst er Klöpfer, in der Ostschweiz nennt sich ein Cervelat mit etwas feinerem Brät Stumpfen.

### Woraus besteht der Cervelat?

Der SFF empfiehlt folgende Zusammensetzung der Cervelatmischung: 27 Prozent Rindfleisch, 10 Prozent Schweinefleisch, 20 Prozent Wurstspeck, 15 Prozent Schwarten und 23 Prozent Eiswasser sowie Zwiebeln, Pfeffer, Muskatnuss, Koriander, Knoblauch und Nelken. Hinzu kommen Nitritpökelsalz, Zuckerarten und Phosphat. Die Verwendung von Magermilchpulver ist verboten. Eine qualitativ mindere Wurst kann bis zu 70 Prozent Wasser enthalten. Der Fettanteil kann bis zu einem Drittel betragen. Innereien kommen heute nicht mehr in die Cervelats.

### Wie wird ein Cervelat hergestellt?

Die Zutaten kommen in einen Cutter, den so genannten «Blitz», wo sie rotierende Messer mit 5000 Umdrehungen pro Minute zu Brät ver-

greifen. «Immerhin haben wir Verbündete gewonnen. Es wird sich deshalb etwas tun, die Marschrichtung zeichnet sich ab», weiss Balz Horber. «Die Gesetze werden flexibler. Aber der Zeitfaktor ist entscheidend.» Für Daniel Mäder handelt es sich schlicht um einen Wirtschaftskrieg: «Allen voran die Iren denken, dass die Brasilianer ihr Fleisch zu günstig verkaufen.» Als Folge schrumpfender Exporte musste Irland im Jahr 2001 Rindfleisch vernichten.

Eine Möglichkeit, die langsam knapp werdenden Rinderdärme zu ersetzen, ist, Schweinedärme zu benutzen, wie es etwa beim St. Galler Schübli getan wird. Der Schweinedarm kann genauso gegessen werden wie der Rinderdarm. Der Nachteil ist aber, dass er weniger elastisch ist, schnell spröde wird und dass sich der Cervelat schlecht aus seiner Haut schälen lassen würde. Daniel Mäder sagt diesbezüglich: «Mit dem Schweinedarm würde der Cervelat, entgegen Befürchtungen seiner Liebhaber, nicht dünner



### «Cervelats im Kunstdarm bedeuten einen massiven Verlust an Wurstkultur.»

Daniel Mäder, Geschäftsführer der Max Ramp AG Natur- und Kunstdarm

und länger werden. Dafür wäre seine Oberfläche leicht strukturiert.»

Eine andere Möglichkeit wäre, Kunstdarm zu verwenden. Daniel Mäder weiss: «Bis zu einem Durchmesser von 35 Millimetern ist es möglich, eine gebogene Wurst wie den Cervelat herzustellen. Ein Riesen-Cervelat hingegen wäre im Kunstdarm gerade. Cervelats im Kunstdarm bedeuten zudem einen massiven Verlust an Wurstkultur.» Dass sie unkontrolliert aufplatzen könnten und nicht mehr schön aussähen, spricht auch nicht gerade für die Version Kunstdarm. Würden Cervelats in Zukunft aus Kunstdärmen hergestellt, würden die Schweizer Volkswürste zudem teurer werden.

Das werden ihre Liebhaber wohl gern bezahlen, Hauptsache, sie bleiben uns erhalten. Und so düster sieht die Zukunft ja auch nicht aus. Balz Horber jedenfalls ist sich sicher: «Cervelats wird es weiterhin geben! Denn der Wursthalt bleibt ja gleich.» ■

arbeiten. Dabei entsteht Wärme. Eine Brühwurst ohne Wasser herzustellen, ist technisch nicht möglich. Es wird in Form von Eis zugegeben, um zu verhindern, dass sich das Brät zu sehr erhitzt und das Eiweiss koaguliert, also gerinnt. So kann sich die Masse gut binden. Dann wird das Brät in den Wurstfüller gegeben, wo es in 10 bis 15 Zentimeter lange und 32 bis 38 Millimeter dicke Därme «gestossen» und mit einer Metallklammer abgeklippt wird. Dazu werden die Kranzdärme vom Rind verwendet. Damit die noch weissen Cervelats ihren mild-rauchigen Geruch und ihre unverwechselbare Farbe bekommen, werden sie während 40 bis 90 Minuten heiss geräuchert und danach 25 bis 30 Minuten bei 75 Grad im Wasser gebrüht. Anschliessend werden sie im Wasserbad oder unter der Wurstdusche gekühlt.

#### **Wie viele Cervelats essen Herr und Frau Schweizer?**

Da es in der Schweiz (noch) keine offizielle Statistik über den Cervelatkonsum gibt, werden je nach Quelle unterschiedlich viele Cervelats aufgeführt. Nach der «Berner Zeitung» sind es 11 Stück pro Kopf und Jahr, die «Bauernzeitung» schätzt den Verzehr auf 14, der SFF sogar auf 20 bis 30 Cervelats. Gibt es einen heissen Sommer oder viele Volksfeste, können es auch ein paar Cervelats mehr sein.

*Stephen Lafranchi*