



Vom Tier zum plastikverpackten Cervelat

Der Cervelat gilt als die Nationalwurst der Schweizer. Doch was braucht es alles, um die Wurst herzustellen? Die ZiG-Reporter berichten aus der Schlachtereier der Micarna in Courtepin, wo sie die Entstehung des Cervelats ganz genau unter die Lupe nahmen.

Anne-Sophie Rüttimann, Sylvain Andrey und Julie Rotzetter

COURTEPIN Bei der Ankunft am Bahnhof von Courtepin ist der grosse Gebäudekomplex der Micarna nicht zu übersehen. Ein besonderer Duft schwebt in der Luft. Er weist den Weg zur grossen Schlachtereier. Bevor dort die Produktion betreten werden darf, müssen unbedingt Schutzanzüge angezogen werden, um die streng geregelten Hygienevorschriften einzuhalten. Dazu gehört natürlich unter anderem das Händewaschen und -desinfizieren. Auch die Arbeiter der Micarna tragen Schutzkleidung. Zudem müssen sie alle fünf Stunden die Fleischmesser auswechseln. Dies sind nur einige der vielen Vorschriften, die zu befolgen sind.

Regeln und Normen

Das erste, was beim Betreten der Produktion zu sehen ist, sind geschlachtete, kopflöse Schweine. Die Micarna achtet darauf, dass die Tiere in der Schweiz gezüchtet werden. Dies ist für die Nachhaltigkeit der Produktion ein sehr wichtiger Faktor. Für die preisgünstige Eigenmarke «M-Budget» ist die Schweizer Herkunft aber nicht garantiert. Beim Import von ausländischem Fleisch gelten verschiedenste Normen. Sie regeln die Haltung, den Transport und das Wohl der Tiere. Diese werden von der Micarna selbst geschlachtet.

Die geschlachteten Tiere werden in Stücke zerlegt und in unterschiedliche Qualitätsklassen eingestuft. Dies geschieht an einem Fließband, an dem viele Arbeiter immer und immer wieder die gleichen Stücke zerlegen. Die Räumlichkeiten sind finster und von einem fleischigen Geruch geprägt.

In der Wurstproduktion werden vor allem die drittklassigen Fleischstücke verwertet. Die Hauptzutaten für den Cervelat sind Rindfleisch, weis-



Der Cervelat besteht aus Rindfleisch, Weissm Speck, fettem und magerem Schweinefleisch und Schwarte.

Bild Lisa-Marie Fahrni

ser Speck, mageres und fettes Schweinefleisch und Schwarte. Weitere Zutaten variieren je nach Rezept, denn es gibt unterschiedliche Zubereitungsarten für den Cervelat.

Gewürze verleihen Aroma

Die Fleischstücke gelangen weiter zu einem riesigen Mixer, Ketter genannt, der das Fleisch zu einer rosaroten Masse zerkleinert. Wusste man nicht, dass diese Masse aus Fleisch besteht, könnte man geradezu an ein leckeres Erdbeermousse denken. Zu dieser Masse werden schliesslich Gewürze hinzugefügt, die der Wurst ihren eigentlichen Geschmack geben. Diese Masse wird in den Rindsdarm abgefüllt. Eine Maschine regelt, wie viel Masse in eine gewisse Länge Darm abge-

füllt wird. So bekommt der Cervelat seine übliche Länge. Der Cervelat wird anschliessend in einer Räucherammer geräuchert. Er erhält so seine bräunliche Farbe. Zum Räuchern wird je nach Fleischprodukt ein anderes Holz verwendet. Der Rauch verbreitet sich um die ganze Räucherammer herum und lässt einen selbst wie eine genussvolle Räucherwurst riechen.

Die fertigen Cervelats werden in der Verpackungshalle abgepackt. Hier werden alle Fleischwaren für den Verkauf fertiggestellt. In den Regalen der Migros sind die zerlegten Fleischstücke nun als plastikverpackte Massenware erhältlich. Es ist nur noch schwer zu erkennen, dass dies einst friedlich grasende Tiere waren.

Interview

«Ich esse Cervelat seit meiner Kindheit»

+ Calvin Goedkoop ist Koch im zweiten Lehrjahr. Er arbeitet im Restaurant Seerose in Moosseedorf (BE). Mit den ZiG-Reportern sprach der Koch darüber, was er von der Schweizer Nationalwurst hält und ob der Cervelat auch in Gourmet-Restaurants Potenzial hat.

An was denken Sie, wenn man Ihnen «Cervelat» sagt?

Ich denke natürlich an Picknicks und an eine günstige Wurst. Ich esse Cervelat seit meiner Kindheit. Er schmeckt gut und er ist polyvalent. Man kann ihn grillieren, einen Salat

daraus machen oder ihn ganz einfach roh essen.

Denken Sie, dass der Cervelat eine Zutat der Spitzengastronomie werden könnte?

Es tut mir leid, die Schweizerinnen und Schweizer enttäuschen zu müssen, aber ich denke nicht, dass der Cervelat jemals eine Zutat der hohen Gastronomie werden kann. Man könnte ihn aber vielleicht als Carpaccio servieren und dadurch etwas aufwerten. Dafür müsste er aber sehr fein geschnitten und mit Trüffelöl beaufschlagt werden.

Haben Sie einen Tipp für die Zubereitung des Cervelat?

Man sollte den Cervelat beim Grillieren nicht wie üblich an den Enden einschneiden, sondern auf der Oberfläche der Wurst kleine Einschnitte machen. Das Fleisch breitet sich sonst aus und zerreisst dann viel schneller. Um die Haut abziehen, sollte man an den Enden anfangen. Dort, wo man sehen kann, dass die Haut verschlossen wurde. Dann kann man einfach ziehen. Der Rest sollte sich dann von selbst abstreifen lassen. *Lisa-Marie Fahrni und Elisa Mabboux*

Der Schweizer und seine liebste Wurst

Die Eidgenossen lieben ihren Cervelat. Für viele bedeutet er Heimat. Doch woher kommt diese Verbundenheit? Die ZiG-Reporter gingen dem Verhältnis der Schweizer zum Cervelat auf den Grund.

Zoë Kressler, Timon Miehling, Rachel Mahé und Alexia Codourey

Obwohl der Cervelat ursprünglich aus Frankreich kam, ist er die Schweizer Nationalwurst geworden (siehe Kasten). Aus der damaligen Luxuswurst wurde im Verlauf der Zeit eine, die sich im Alltag behaupten konnte. Heute ist der Cervelat die billigste Wurst und somit für jeden erschwinglich. Er ist mittlerweile das meist verkaufte Produkt in der Migros, während andere Würste es nicht mal in die Top Ten aller verkauften Artikel schaffen.

In Basel heisst er «Klöpfer»

Als Symbol für Heimat verbinden Schweizer ihn mit Ausflügen, Lagerfeuern und schö-

nen Momenten. Ausserdem ist er vielseitig in seiner Zubereitungsart. Ob roh, gekocht oder gegrillt: Die Schweizer lieben ihn in all seinen Facetten. Der Cervelat ist in jedem Kanton unter einem anderen Namen bekannt. In St. Gallen wird er «Stumpen» genannt, in Zürich «Serwila» und in Basel «Klöpfer».

Der Cervelat ist auch fester Bestandteil vieler Feiern von Auslandschweizern. Er zählt neben der Schokolade, einem guten Joghurt und dem Hartkäse zu den Lebensmitteln, die viele Heimwehswelcher am schmerzlichsten vermissen.

Fest steht, dass die Nationalwurst ihren Namen ausserdem der sogenannten Cervelat-Prominenz geliehen hat. Es ist aber

nicht unbedingt so, dass diese besonders gerne Cervelat isst. Cervelat-Promis gehören zu der Kategorie der B-Prominenz und sind, wie der Cervelat, nur hierzulande bekannt.

Lieder für die Wurst

Zu den Werken einiger Cervelat-Promis gehören auch Lieder, welche die Liebe der Schweizer zum Cervelat zum Ausdruck bringen. Ein Beispiel dafür ist ein Lied von Stefan Roos, einem Schweizer Sänger. «Ein echter Schweizer braucht nur einen Cervelat und nichts anderes, um glücklich zu sein» singt Roos. Auch die Mundartband Habemus-Pop hat eine Ode an den Cervelat geschrieben. Hier singt der Sänger Alain Messerli: «Di-

ni Huut isch straff u glänzt ir Sunne». In ihrem Song wird am Ende klar, dass keine andere Wurst an den Cervelat herankommt.

Dieser emotionale Bezug zum Cervelat wird von manchen kritisch gesehen, da der Verzehr von Fleisch in diesen Liedern verherrlicht werde. Im Verlauf der Zeit musste sich der Cervelat aber auch anderes gefallen lassen: Würde er doch als minderwertiges Produkt und als Kost der Armen verschrien. Viele Schweizer beeindruckt das aber nicht. Sie verkünden auf verschiedene Weise ihre Liebe zu ihm. Die Oden und Lieder mögen ausgefallen wirken, zeugen aber von einer Schweiz, die ganz hinter ihrer Nationalwurst steht.

Geschichte

Eine Wurst erobert die Pariser Weltausstellung

Der Cervelat wurde erstmals 1749 im «Bernerischen Koch-Büchlein» erwähnt. Es wird spekuliert, dass der französische Lyoner als Vorbild diente. Im 18. Jahrhundert war Schweinefleisch teurer als Rindfleisch und wurde deshalb seltener gegessen. Der Cervelat galt daher als Festtagswurst. Erst vor 200 Jahren entwickelte er sich zur Alltagswurst. Die Massenproduktion machte ihn bei den Arbeitern beliebt. 1890 hatten die Preise der Würste um 30 Prozent zu erhöhen. Die Bevölkerung wehrte sich dagegen und boykottierte die Wurstwaren; die Metzger mussten die Preise wieder senken. 1900 mutierte der Cervelat zur offiziellen Landeswurst, nachdem er in Paris an der Weltausstellung vorgeführt

wurde. Auch dem Bahnhofbuffet in Olten kommt bei der wachsenden Popularität der Wurst eine besondere Bedeutung zu. Als noch alle Schnellzüge am Bahnhof hielten, war Olten ein beliebter Tagungsplatz und die Besucher hatten Lust auf ein Bier und einen Cervelat-Salat. Dieser war so gut, dass er sich in der ganzen Schweiz verbreitete. Woher der Name «Cervelat» kommt, weiss niemand so genau. Es wird spekuliert, dass er vielleicht von der französischen Wendung «Servez-la» abstammt, was so viel heisst wie «Servieren Sie sie!». Möglich ist aber auch, dass das lateinische Wort «cerebrum», also «Gehirn», eine Rolle spielte. Doch in keinem Rezept war je von Gehirn die Rede. *Lisa-Marie Fahrni, Elisa Mabboux und Jules Ungrad*

Sponsoren

Mit grosszügiger Unterstützung von:

