

GLARNER KALBERWURST



Es gibt wohl kaum eine Schweizer Wurst, über die man in den letzten 100 Jahren so leidenschaftlich diskutierte wie über die Glarner Kalberwurst. Im Kanton Glarus selber war die Rezeptur zu Beginn des 20. Jahrhunderts derart umstritten, dass man an der Landsgemeinde von 1920 den genauen Wursthalt per Gesetz definierte. War man sich in der Wurstheimat einmal einig, musste der Kampf aber auf eidgenössischer Ebene weiter ausgetragen werden: Das helvetische Lebensmittelgesetz von 1905 und die Lebensmittelverordnung von 1936 verboten die Zugabe von nicht-fleischlichen Bestandteilen zum

Wurstbrät. Doch die Glarner Metzgermeister kämpften für ihre

Extrawurst. Ab 1957 durften sie mit einer Sonderbewilligung auf ihrem Kantonsgebiet die Würste so herstellen wie sie wollten: mit der Zugabe von Weissbrot zum

Wurstbrät. Doch nicht nur der Bund, sondern auch der Kalbswurstkonkurrent St. Gallen hatte etwas gegen die Glarner Version der Kalberwurst einzuwenden. Als dort 1926 ein Polizist herausfand, dass

das Brät in den Glarner Würsten mit Brot gestreckt wird, klagte er die Produzenten bei den Glarner Behörden

ein. Diese wollten die ganze Sache juristisch klären, «da sie ihr Leibgericht über alles schätzen und es auch nicht verunglimpfen lassen wollen; die

St. Galler planen, wenn alle Stricke reissen, das Haager Schiedsgericht anzurufen, da sie eine unparteiische Beurteilung durch das Bundesgericht nicht mehr erwarten, seitdem sie erfahren haben, dass Mitglieder desselben hie und da sich dieses köstliche Gericht aus dem Tale der Linth kommen lassen.» (Glarner Nachrichten, 13./14. Oktober 1926, S.2).

Der Glarner Kalberwurststreit hatte 1992 endlich ein Ende. Seither erlaubt das neue schweizerische Lebensmittelgesetz das Beimischen von Brot zum Wurstbrät. Die Glarner können nun ihre Kalberwurst ganz legal geniessen. Überall in der Schweiz.

GESCHICHTE

Seit ca. 150 Jahren gibt es schriftliche Zeugnisse davon, dass im Kanton Glarus die Kalberwurst hergestellt wird. In der Beschreibung «Der Kanton Glarus» von 1846 erwähnen die Autoren die Glarner Kalberwurst schon als «eigentümliches Glarner Gericht». Die gängige Erklärung für die Entstehung des speziellen Rezeptes ist, dass man in Glarus während den Hungerjahren zu Beginn des 19. Jahrhunderts das Fleisch, welches Mangelware war, mit altem Brot streckte. Somit wäre die Glarner Kalberwurst aus der Not geboren. Da die grossen Krisen im 19. Jahrhundert jedoch Getreidekrisen waren und gerade Weissbrot damals unerschwinglich war, ist diese Entstehungsgeschichte eher unwahrscheinlich. Der Zusatz von Weissbrot, Ei und Milch deutet eher auf eine Glarner Luxusvariante der Kalbswurst hin. Bewiesen ist jedoch nichts. Möglicherweise entsprang die spezielle Rezeptur auch der Fantasie eines findigen Glarner Metzgermeisters.

Sicher ist jedoch, dass die Kalberwurst schon im 19. Jahrhundert ein Festtagsessen war. Zusammen mit Kartoffelstock und Dörrzwetschgenkompott ist sie bis heute auch Teil des traditionellen Landsgemeindemenüs. Ihr Verkauf

Namen

Dialektnamen: Glarner Chalberwurst

Beschreibung

Die Glarner Kalberwurst ist eine Brühwurst, aus Kalbfleisch, Wurstspeck, Milch, Ei, Weissbrot und Gewürzen. Die Zugabe von Brot und Milch macht das Brät feiner und gibt der Wurst ihren typischen Geschmack.

Das in den Würsten verarbeitete Fleisch und das Brot kommen aus dem Kanton Glarus. Die Rinderdärme, in welche die Wurstmasse eingefüllt werden, werden heute aus Südamerika importiert.

Der Unterschied zu einer Kalbsbratwurst ist neben der Zugabe von Brot zur Brätmasse auch die stärkere Muskatnote.

Heute ist die Glarner Kalberwurst markenrechtlich geschützt. Die Kontrolle der Produkte hat der Verein „Freunde der Glarner Kalberwurst“ inne.

Produktionsort

Bis 1992 durften die Kalberwürste ausschliesslich auf dem Gebiet des Kantons Glarus fabriziert werden.

Im Kanton Glarus gibt es 10 Metzgereien, welche jedes Jahr 30 Tonnen Kalberwürste erzeugen.

Zubereitung

In der Regel isst man die Kalberwurst gekocht und in einer weissen Zwiebelmehlsauce zusammen mit Kartoffelstock und einem Kompott aus gedörrten Zwetschgen. Die Wurst wird heute auch gerne grilliert gegessen.

nimmt vor dem Landsgemeindesonntag deutlich zu, denn sowohl in den Privathaushalten als auch in den Gasthäusern wird die Spezialität gekocht.

PRODUKTION

Die Glarner Kalberwurst besteht aus 44 Prozent Kalbfleisch, 20 Prozent Wurstspeck, 32 Prozent Milch und 4 Prozent Weissbrot. Sie wird mit Kochsalz, Pfeffer, Macis (Muskatblüte), Muskatnuss und Zwiebeln gewürzt. Um der Brätmasse eine gute Konsistenz zu verleihen, muss man heute, da das Fleisch nicht mehr schlachtwarm verarbeitet wird, Phosphat begeben. Bereits seit den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts stellt man die Brätmasse mit dem Blitz, einer elektrisch betriebenen Hochtourenmaschine (auch Kutter genannt), her. Zuerst verarbeitet der Metzger Weissbrot, Milch und Eier im Blitz zu einem Teig. Danach stellt er in der gleichen Maschine das Fleischbrät her. Dem Kalbfleisch und Wurstspeck muss man einen bestimmten Anteil an Eis zugeben, damit es von der Rotation in der Maschine nicht zu stark erwärmt wird. Wenn das Fleisch schon zu einem relativ feinen Brät zerkleinert ist, gibt der Metzger den Brotteig und die Gewürze zur Brätmasse. Dieses Wurstbrät wird dann mittels einer Spritze, einem vollautomatischen Wurstfüller, in den Rinderdarm gefüllt. Die beiden Enden der Wurst werden von Hand abgedreht.

Die rohen Würste sind maximal drei Tage haltbar. Deshalb werden sie nur in kleinen Quantitäten verkauft. Insbesondere die kleineren Metzgereien verkaufen ihre Kalberwürste ausschliesslich im rohen Zustand. Um die Haltbarkeit zu verlängern erwellen die grösseren Metzgereien die Würste für eine halbe Stunde bei 75 Grad, verpacken sie luftdicht und pasteurisieren sie danach. Dadurch bleiben die Würste gekühlt zehn Tage haltbar.

Bei der Produktion der Glarner Kalberwürste haben sich in den letzten 100 Jahren primär technische und maschinelle Aspekte verändert. Im 19. Jahrhundert zerkleinerte man das Fleisch von Hand mit einem Wiegemesser und auch das Einfüllen der Wurstmasse in die Därme war Handarbeit. Die Würste wurden ausschliesslich roh verkauft und mussten deshalb innerhalb kurzer Zeit konsumiert werden, um das Sauerwerden zu verhindern. Vor der allgemeinen Elektrifizierung und der Einführung des Wurstblitzes, zerkleinerte man das Fleisch teilweise auch mit einem durch Wasserkraft angetriebenen Messer.

**KONSUM**

Die Glarner Kalberwurst hat man nach dem zweiten Weltkrieg vorwiegend an den Sonntagen im Winter gegessen. Der Grund dafür war die kurze Haltbarkeit der Würste. Bevor es auch in den Privathaushalten Kühlschränke gab, mussten die Kalberwürste rasch verzehrt werden. Deshalb produzierten die Metzger ausschliesslich für das Wochenende. An Feiertagen öffneten Metzgereien sogar am Sonntag, damit wirklich frische Würste auf die Festtagstafel kamen. Eine weitere Besonderheit: Um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert schenkten die Metzgermeister ihren Kunden eine oder zwei Kalberwürste zum Neuen Jahr, als «Guetjahrgschängg».

Heute werden die Würste das ganze Jahr hindurch konsumiert. Besonders geschätzt werden sie jedoch an speziellen kantonalen Festtagen wie der Landsgemeinde, der Näfelser Fahrt, der Chilbi und im Sommer als Grillwurst.

Experten:

Albert Hösli (Metzgermeister)
Dr. Oswald Heer-Strasse 13
8750 Glarus

François de Capitani (Historiker)
Viktoriastrasser 45
3013 Bern

Literatur:

Heer, Oswald und J. J. Blumer: *Der Kanton Glarus: historisch-geographisch-statistisch geschildert von den ältesten Zeiten bis auf die Gegenwart: ein Hand- und Hausbuch für Jedermann*. St. Gallen 1846, S. 368–369.

Der Kampf um die Kalberwurst.
In: *Glarner Nachrichten*, 13./14.
Oktober 1926, S. 2.

Zum «Kalberwurstkrieg». In: *Glarner Nachrichten*, 15.10.1926, S. 2.

Böckle, Fridolin: *Festliches Brauchtum im alten Glarus*. In: *Schweizer Volkskunde* 43, 1953, S. 1-9.

Nold, Ruth: *Facharbeit Glarner Spezialitäten*. o. O. 1981. Hinterlegt in der Glarner Landesbibliothek.

Jeker, Aline: *Die Glarner Kalberwürste*. Proseminararbeit *Volkskunde*, Basel 1998.

...UND NEW GLARUS HAT SIE AUCH

Sogar in den USA gibt es Glarner Kalberwürste! Im dem von Glarner Auswanderern 1845 gegründeten Ort New Glarus im Bundesstaat Wisconsin ist die Glarner Spezialität auch seit einigen Jahren erhältlich. Die Metzgerei *Hoesly's Meats* in New Glarus erzeugt sie als *Old World Sausages*. Hoeslys Eltern wanderten von Glarus nach New Glarus aus und begannen dort Schweizer Fleischspezialitäten herzustellen. Diese Würste dürfen nun an keinem *typical swiss dinner* im *New Glarus Hotel* fehlen!