

Im Rätischen Museum geht es richtig um die Wurst

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

In der Ausstellung «Die Wurst. Eine Geschichte mit zwei Enden» im Rätischen Museum kann man noch bis Anfang März die Schweizer Wurstvielfalt und zahlreiche Anekdoten rund um das kulinarische Kulturgut entdecken – ein Leckerbissen, lustvoll umgesetzt und herzhaft gewürzt.

Manchmal spielt man die «beleidigte Leberwurst», und auch die Redewendung «Das ist mir wurst!» ist jedem ein Begriff. Generell haben Ausdrücke, die das Wort «Wurst» enthalten, eine eher negative Bedeutung. Niemand mag es, als «armes Würstchen» bezeichnet zu werden. Aber wer kennt eigentlich die Geschichte der Wurst? Ihr Ursprung ist nicht mehr genau auszumachen. Fest steht: Die Wurst und ihre Herstellung haben eine jahrhundertealte Tradition, wie Andrea Kauer, Projektleiterin der Sonderausstellung «Die Wurst. Eine Geschichte mit zwei Enden», erklärt: «Schon der Dichter Homer erwähnte in seiner «Odyssee» die Wurst, und die Römer hatten den Ruf, Wurstliebhaber zu sein.»



Ein selten gewordenes Ritual: Fotos und Objekte illustrieren, wie früher an der Hausmetzgete geschlachtet und gewurstet wurde.

Grosse Vielfalt

Man zerleinere Fleisch und vermische es mit Speck, Salz und Gewürzen. Man fülle die Masse in natürliche Därme oder künstliche Hüllen. Nun muss man das Ganze räuchern, erhitzen, trocknen oder reifen lassen – und fertig ist die Wurst. Jedes Land und

jede Region kennt ihre eigenen Würste. Worin sie sich unterscheiden: Zum Beispiel in der Grösse, oder in den Zutaten und in der Gewürzmischung. Allein in der Schweiz gibt es zahlreiche Varianten, wie die Ausstellung im Rätischen Museum zeigt. Die Besucher können an einem festlich gedeckten Tisch Platz nehmen und unter jedem der zwölf Teller Interessantes und Überraschendes zu den Schweizer Wurstspezialitäten entdecken: von der Bündner Beinwurst und der Engadiner Hauswurst bis zur Berner Zungenwurst, der St. Galler Kalbsbratwurst und der Waadtländer Saucisse aux choux. In früheren Zeiten galt die Wurst vor allem als Gaumenfreude für den «kleinen Mann». Denn die Wurst wurde oft aus den beim

Schlachten anfallenden Restprodukten gemacht. Es gab aber berühmte Wurstliebhaber wie Johann Wolfgang von Goethe oder Martin Luther. Eine witzige Anekdote kann man über einen anderen Kirchenmann nachlesen: Ulrich Zwingli. Im März 1522 liess der Zürcher Drucker Christoph Froschauer Würste für seine Gesellen auftragen, was damals in der Fastenzeit verboten war. Wenige Wochen später veröffentlichte Zwingli, der beim besagten Wurstmahl ebenfalls zugegen war, seine Predigt «Vom Erkiesen und Fryheit der Spysen». Darin argumentierte er, dass das Fasten in der Bibel nicht erwähnt werde und für Christen daher nicht verbindlich sei. Froschauer's Provokation hatte die Reformation eingeläutet.



Das Rätische Museum bittet zu Tisch: In kleinen Kästchen erfährt man Spannendes, Witziges und Überraschendes zur Wurst.

Und der Senf dazu

«Heute liegt die Wurst wieder im Trend», stellt Museumsdirektor Jürg Simonett fest. Sie werde sogar von schicken Restaurants wieder auf der Speisekarte geführt. Und jeder könne etwas von seinen persönlichen Erlebnissen mit diesem alltäglichen Produkt erzählen. Er selbst erinnert sich noch, wie er als Kind bei der Hausmetzgete in Zillis jeweils die Flucht ergriffen habe und erst beim eigentlichen Wursten wieder aufgetaucht sei. Die traditionelle Metzgete, einst ein besonderes Ereignis im bäuerlichen Jahreskalender, ist in der Ausstellung ein zentrales Thema: Anhand zahlreicher Objekte aus der Sammlung des Rätischen Museums sowie Fotografien wird gezeigt, wie früher auf den Bauernhöfen geschlachtet und gewurstet wurde. Es werden auch Tondokumente sowie historische Anekdoten rund um die Wurst präsentiert.



Die Wurst als Kunst: Die Schmuckgestalterin Isabelle Meier hat sich von der Wurst inspirieren lassen.

Für viele Menschen ist der Biss in die Wurst ein Hochgenuss. Doch es gibt auch kritische Stimmen. Wie gehe ich mit der Tatsache um, dass für meine Wurst ein Tier sein Leben lassen muss? Und: Hat mein Fleischkonsum Folgen für die Umwelt? In einem nachgebauten Kühlraum kommen ein Vertreter des Fleischfachverbandes, eine Biobäuerin, ein Wurstverkäufer, ein Veganer und ein Vertreter von Greenpeace zu Wort. Abgerundet wird die Ausstellung von einem Film und einer Kunstaktion. Das Rätische Museum hat vier junge Bündner Kunstschaffende eingeladen, sich Gedanken zur Wurst zu machen. Esther Schena, Madlaina Janett, Isabelle Meier und Remo Arpagaus demonstrieren, auf welche Art und Weise die Wurst zur Kunst werden kann. Begleitend gibt es Degustationen und Workshops, und Metzgereien stellen ihre Kreationen vor. ■



BEINWURST

Es geht deftig zu und her, wenn sich der Männerchor Chur zum alljährlichen Beinwurstessen trifft. Schon seit 1879 wird der traditionsreiche Anlass durchgeführt, und seit damals ist er ausschliesslich Männersache. Die nicht ganz leicht verdauliche «Baiwurst» enthält neben grob geschnittenen Fleischstücken auch weniger edle Teile wie Schwänzchen und Öhrchen. Die Knochenanteile verleihen der Wurst den Namen. Die Zutaten werden gemischt, gewürzt und in Veltlinerwein gebeizt, bevor sie zu dicken Würsten gestopft und geräuchert werden. Die Wurstzeit der archaischen Wurstknolle beträgt bis zu vier Stunden.



CERVELAT

In der Schweiz werden jährlich 160 Millionen Cervelats produziert, der Schweizer isst also im Schnitt 21 Cervelats pro Jahr. Wenn man die alten Rezepte anschaut, sieht man schnell, dass ein Cervelat nicht immer das war, was er heute ist. Man vermutet, dass er in der heutigen Version eine Erfindung des 19. Jahrhunderts ist. Zusammenfassend fällt auf, dass die historischen Cervelats zur Hauptsache aus Schweinefleisch bestanden, heute hingegen habe sie einen hohen Rindfleischanteil. Das mag damit zusammenhängen, dass bis ins 18. Jahrhundert das Schweinefleisch einen höheren Wert als das Rindfleisch hatte.



SALSIZ

Schon früher bei den Hausmetzgeten war der Salsiz die «gute Wurst». Bis heute fertigt man die bekannteste Bündner Wurstsorte aus schönem Muskelfleisch vom Rind und Schwein sowie aus Speck. Das Wurstbrät wird gewürzt und mit Wein aromatisiert. Abgefüllt in Schweinedarm wird die Wurst danach kalt geräuchert oder auch nur luftgetrocknet. Nach insgesamt vier bis fünf Wochen ist die gesamte Reifezeit abgeschlossen, und die Wurst ist schnittfest. In dieser Zeit hat der Salsiz rund 35 Prozent seines Ausgangsgewichts verloren. Der Name leitet sich vom italienischen Begriff «salsiccia» ab, dem Begriff für Wurst.



CURRYWURST

Allmählich entdeckt auch die Schweiz die Currywurst, die Lieblingswurst unserer nördlichen Nachbarn. Gebraten oder frittiert wird die Wurst üblicherweise in Stücke geschnitten, mit Ketchup-Curry-Sauce übergossen und auf einem Kartontellerchen serviert. Die Erfindung dieser Wurst wird der Berliner Herta Heuwer zugeschrieben. Sie soll die Currywurst 1949 als Erste an ihrem Imbissstand angeboten haben. Seit 1973 steht die Currywurst fix auf dem Speiseplan der Werkkantinen von Volkswagen. Der Bedarf an Würsten ist bei VW so gross, dass eine werkseigene Metzgerei sie herstellt. 2011 waren es 4,8 Millionen Stück.