



## Von Gumpeseln, Zungenwürsten und den Cervelats

Mehr als 90 traditionelle Wurst- und Fleischprodukte hat der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz in einem Inventar erfasst.

*BERN* – Die erfassten Produkte kommen aus allen Teilen der Schweiz: Appenzeller Mostbröckli, Tessiner Cicitt, der Gumpesel aus Meiringen, Berner Zungenwurst, Waadtländer Saucisse aux choux oder Walliser Saucisse aux racines rouges. «Die Vielfalt an Rohwürsten ist beeindruckend», wird Projektleiter Stéphane Boisseaux in einem gestern veröffentlichten Communiqué zitiert. Viele Würste hätten sich aus der traditionellen «Herbstmetzgete» der Bauern weiterentwickelt.

Auf eine lange Tradition blickt die St. Galler Bratwurst zurück, deren Herstellung bereits im 14. Jahrhundert in einer Metzgerordnung geregelt wurde: Damals durften nur Schweinefleisch und -därme verwendet werden. Die heute typische Zugabe von Kalbfleisch wurde «erst» 1438 festgehalten. Der grössten Beliebtheit bei den Schweizern erfreut sich aber die Cervelat. Durchschnittlich 14 Stück verspeisen sie pro Jahr.

Der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz erstellt ein Inventar der traditionellen Schweizer Nahrungsmittel und dokumentiert deren Herstellung, Eigenschaften und Geschichte. Mit der Wurst- und Fleischforschung sei ein wesentlicher Bestandteil des Inventars abgeschlossen worden, teilte der Verein mit. Als Nächstes werden die traditionellen Backwaren erfasst. Die Forschungen des Vereins dauern noch bis 2008. Dann sollen über 400 Produkte im Inventar stehen. *(sda)*