

Ganz «Nationalwurst» - bloss ohne Chemie

In den Cervelat gehöre Nitritpökelsalz, sagen die Metzger. Dass es auch ohne geht, beweist Regiofair.

Daniel Böniger

Auf dem Bauernhof Burgrain im luzernischen Alberswil arbeitet man teilweise wie vor hundert Jahren: Andi Lieberherr und sein Team verkaufen Brot aus dem Holzofen, machen das Joghurt ohne Magermilchpulver, züchten die eigenen Bienen für die Honiggewinnung. Auch Fleisch gehört ins Sortiment: Als man vor gut anderthalb Jahren den neuen hofeigenen Fleischverarbeitungsbetrieb einweihen konnte, war darum ein Fest angesagt. Man wollte dies selbstverständlich zünftig feiern, mit Bier, Festbänken und Grill. Und auf dem Rost sollten natürlich auch eigene Cervelats liegen. Schon hatte man ein Problem.

Phosphat oder Citrat

Der Cervelat, wie wir ihn kennen, enthält in aller Regel Phosphat oder Citrat - damit er seinen unvergleichlichen Biss, seine so spezielle Konsistenz bekommt. Bei der Herstellung kommt zudem das umstrittene Nitritpökelsalz zum Einsatz, das gleich in dreierlei Hinsicht Vorteile hat: Es gibt dem Produkt seine typisch rosa Farbe. Es sorgt unter anderem für Geschmack. Und es ist ein Konservierungsmittel, welches das Bakterienwachstum im Zaum hält. Wer allerdings

wie Andi Lieberherr auf Chemie möglichst verzichten möchte, hätte am liebsten eine «Nationalwurst» ohne die genannten E-Stoffe. Bloss: Geht das?

Unmöglich, sagte man ihm überall, als er mit Metzgern über seine Idee eines «chemiefreien» Cervelats sprach. Schon mancher hatte sich dieser Aufgabe gestellt - und hatte am Ende eine Wurst in einem unansehnlichen Grauton. «Auch ich musste mit missglückten Resultaten meiner Versuche manchmal den Hund füttern», gibt Lieberherr zu. Schritt für Schritt habe er sich an die Materie herangetastet - inzwischen verkauft er unter dem Label Regiofair ein Produkt, das durchaus nahe ans Original herankommt.

Zwei Tricks sind bei der Herstellung seines Cervelats entscheidend: Lieber-



«Ohne chemische Zusätze»: Cervelats von Regiofair. Foto: PD

herr verarbeitet das Fleisch - das von ausgewachsenen Kühen und Wollschweinen kommt - gleich nach der Schlachtung im noch warmen Zustand. Und er «zerkleinert» das Brät nicht in gleichem Masse, wie das bei der herkömmlichen «Nationalwurst» der Fall ist. So gerate die Konsistenz nach seinen Wünschen. Dass seine Version ein wenig gröber daherkommt, nimmt der Regiofair-Chef dabei in Kauf.

Das Knacken des Wienerli

Natürlich werden die Würste auch in den Rauch gehängt, dies sei eine weitere traditionelle Methode fürs Konservieren. Doch beim Trockenfleisch wird bei Regiofair darauf verzichtet: «Ich finde Räuchern heikel, weil es auch aromatische Fehler überdeckt», so Lieberherr.

Für die Farbe - sie ist zwar nicht grellpink, aber auch weit weg von unappetitlichem Grau, vor allem grilliert - sorgt ein eigens zusammengestelltes Gemüsepulver, das unter anderem färbende Randen enthält. Da dies gemäss Bio-Leitlinien als «Täuschung des Kunden» gewertet wird, ist der Regiofair-Cervelat nicht mit der Bio-Knospe ausgezeichnet.

Fast noch schwieriger sei es gewesen, sagt Andi Lieberherr, ein Wienerli ohne Nitritpökelsalz und die anderen E-Stoffe hinzubekommen. Dabei habe ihm vor allen der Darm geholfen, «der knackt sowieso». Bloss sei er nicht so leicht mit Wurstmasse zu füllen - wenn er denn prall sein, aber nicht platzen soll.

So wie er die Würste zurzeit herstellt - «wir entwickeln unsere Würste noch

immer weiter» -, vermögen sie bei der Degustation zu überzeugen, auch wenn sie salziger daherkommen als die Wienerli vom Grossverteiler: «Weil wir nur reines Salz verwenden, tritt es aromatisch tatsächlich schneller in den Vordergrund», kommentiert Lieberherr.

Der Cervelat ist also eher grob, das Wienerli salzig - Lieberherr strebt gar nicht an, dass seine Produkte tadellose Kopien der Massenware sind: «Man soll merken, dass anders gearbeitet wird.» Und er betont, dass in Geschmacksdingen alles eine Frage der Gewohnheit sei: Er habe mal Guetsli aus Polen probiert, die ihm alles andere als geschmeckt hätten. Im Herkunftsland werden sie als wohlschmeckend eingestuft.

Gewohnheit ist nicht zu unterschätzen: Lieberherr hat beobachtet, dass seine Würste eher bei älteren Kunden ankommen, die noch wüssten, wie eine «vorindustrielle Wurst» geschmeckt habe; die also damit aufgewachsen sind. Und grad was die Optik von Lebensmitteln angeht, spielt der Usus ja tatsächlich eine grosse Rolle, wie die Schweizer Gewohnheiten bezüglich Kalbfleisch zeigen: Hat uns die Fleischindustrie nicht jahrelang erzählt, ein Kalbsplätzli müsse anders als ein Rindsplätzli von heller Farbe sein? Der Kunde wolle das so? Seit 2013 wird den Kälbern neben Milch auch Raufutter gegeben - was zu einer dunkleren Fleischfarbe geführt hat. Stören tut das inzwischen niemanden mehr.

Erhältlich u. a. in Egli-Bioläden.
Weitere Bezugsquellen: www.regiofair.ch