

**Zeitschrift:** Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer  
**Herausgeber:** Auslandschweizer-Organisation  
**Band:** 35 (2008)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Cervelat in Gefahr : es gilt, die Haut des Cervelats zu retten  
**Autor:** Wey, Alain  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-910157>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

**Es gilt, die Haut des Cervelats zu retten.** Der Cervelat in seiner heutigen Form droht von der Bildfläche zu verschwinden, weil es an brasilianischen Rinderdärmen für die Würsthüllen fehlt. Nun werden die Schweizer Fleischfachleute aktiv und suchen mit Politikern nach Alternativen. Von Alain Wey

Die Tage der beliebtesten Wurst der Schweiz sind gezählt. Alles begann mit dem Importstopp für die brasilianischen Rinderdärme, die bisher in der Cervelatproduktion verwendet wurden. Die Schweiz schloss sich dem von der Europäischen Union per 1. April 2006 eingeführten Importverbot an, und nun gehen die Darmvorräte zur Neige und die Euro 08 muss vielleicht ohne Cervelats auskommen. Der Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) wollte nicht untätig zuschauen. Unterstützt vom Bundesamt für Veterinärwesen (BVET) bildete er eine Task-Force, die den Auftrag hat, neue Versorgungsquellen ausfindig zu machen. Parallel dazu wurde beim Parlament eine Interpellation mit der Aufforderung eingereicht, eine politische Lösung zwischen Bern, Brüssel und Brasilien anzustreben.

#### Wie es dazu kam

Für den Laien ist es zumindest erstaunlich, dass bei der Cervelatherstellung die Haut eine so grosse Rolle spielen soll; dennoch ist das so, denn die Haut weist Eigenschaften auf, die über die Grösse, die Krümmung, die Schälbarkeit und die Grilltauglichkeit bestimmen. Zudem eignen sich nicht alle Rinderdärme für den Cervelat: Die Schweizer Därme haben beispielsweise einen zu grossen Durchmesser und werden seit der BSE-Krise ohnehin alle vernichtet. Die Lieferungen aus Brasilien begannen sich genau zu dem Zeitpunkt durchzusetzen, als vor zwanzig Jahren in Europa die Massnahmen gegen BSE (bovine spongiforme Enzephalopathie) eingeführt wurden. Warum wurden denn die Importe des berühmten brasilianischen Rinderdarms jetzt untersagt? Die Europäische Union und Bern haben Brasilien in die Kategorie der Länder «mit kontrolliertem BSE-Risiko» eingestuft, zu der auch die Schweiz gehört. Allerdings wurde in Brasilien bisher noch kein einziger BSE-Fall verzeichnet. Laut Balz Horber, dem Direktor des SFF, habe Brasilien in den Neunzigerjahren Rinder aus Europa eingeführt und das sei der einzige Grund für den Kategorienwechsel.

Da der Cervelat für die Schweizer Fleischwirtschaft von grosser Bedeutung ist, konnte

der SFF diese Situation keinesfalls auf sich beruhen lassen und abwarten. Seine Hauptstrategie: Ersatzdärme finden oder versuchen, Bern und Brüssel hinsichtlich des Importverbots zum Umdenken zu bewegen. Der Solothurner Ständerat Rolf Büttiker (FDP), Präsident des SFF, wurde aktiv: «Wir werden in Brüssel für unseren Cervelat kämpfen müssen.» Im Dezember 2007 reichte er beim Parlament eine Interpellation mit dem Titel «Würsthüllen aus Rinderdärmen» ein. Er will erreichen, dass der Bundesrat bei der Europäischen Union interveniert, damit diese der Schweiz ein «Importfenster» für brasilianische Rinderdärme einräumt. Zusätzlich zu diesen langwierigen politischen Vorstössen wurde die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) damit beauftragt, mögliche Alternativen zum brasilianischen Rinderdarm zu testen.

#### Der politische Weg

Es werden zwei Ansätze geprüft, um von Brüssel ein «Importfenster» bewilligt zu bekommen. Erstens soll die Tatsache genutzt werden, dass nur ein Teil des brasilianischen Darms ein BSE-Risiko birgt. «Dies ist zwar der längere Weg, er gewährleistet aber das bessere Ergebnis», erklärt Cathy Maret, Pressesprecherin des Bundesamts für Veterinärwesen (BVET). «BSE betrifft nämlich nur einen kleinen Teil des Rinderdarms, das Ileum.

#### DER CERVELAT: ZAHLEN UND GESCHICHTE

■ Produktion: Rund 160 Millionen Cervelats pro Jahr, das sind beinahe 25 000 Tonnen. Sie ermöglichen die Vermarktung von rund 120 000 Kühen und etwa 360 000 Schweinen, zu fast 90 Prozent aus schweizerischer Herkunft. Die Cervelats machen rund 30 Prozent der gesamten Wurstwarenproduktion des Landes aus. Pro Person und Jahr werden hierzulande 25 Stück konsumiert. Den Cervelat, wie man ihn heute in der Schweiz isst, gibt es erst seit dem 19. Jahrhundert. Erst zu dieser Zeit verfügte man über die Maschinen, die das Fleisch zu Brät verkleinern konnten. Zur Nationalwurst wurde er

Deshalb setzen wir nun direkt bei der Festlegung dessen, was als Risikomaterial gilt, an und versuchen, die Europäische Union davon zu überzeugen, dass die Därme importiert werden könnten, wenn das Ileum zuvor entfernt wird. Aber es ist nicht damit zu rechnen, dass wir vor 2009 etwas erreichen können.»

#### Notlösungen für den Cervelat

Die Forschungsanstalt ALP testete zwölf alternative Würsthüllen und beurteilte diese nach den Kriterien Geschmack, Form, Farbe, Abweichung von der Standardgrösse (12 cm lang, 3,8 cm Durchmesser), Schälbarkeit und Grilltauglichkeit. Schliesslich blieben drei Varianten übrig: Rinderdärme aus Uruguay, Schweinedärme und Kollagendärme. «Sie weisen aber alle mindestens einen Nachteil auf», gibt Rolf Büttiker zu. Uruguay kann möglicherweise den Schweizer Bedarf gar nicht decken. Beim Schweinedarm variiert die Dicke der Cervelats beträchtlich, weshalb sich diese Lösung nicht für die industrielle Herstellung eignet. Zudem lässt sich die Wurst schlechter schälen und platzt auf dem Grill sehr rasch. Der Cervelat in der Kollagenhülle lässt sich nicht schälen. Die Journalistinnen und Journalisten, die im Januar bei einer Pressekonferenz in Zürich anwesend waren, brachten diesen «Notlösungen» bestenfalls gemischte Gefühle entgegen. Während viele darin übereinstimmten, beim Cervelatsalat keinen Unterschied festzustellen, änderte sich diese Beurteilung bei den «gebrätelten» Würsten. So soll zum Beispiel die Würsthaut aus Schweinedarm nach dem Grillieren unangenehm verbrannt schmecken. Die Vorräte an brasilianischen Därmen reichen nur noch für Monate. Die «Task-Force Cervelat» muss sich nun in Geduld üben und auf die Ergebnisse ihrer Vorstösse warten.

am 1. August 1891 befördert, und bei der Weltausstellung in Paris 1900 repräsentierte er zusammen mit der Schokolade und dem Emmentaler die Schweiz.

