

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 118 (1992)  
**Heft:** 24

**Artikel:** Verursacht "Biftegg im Säckli" Krebs?  
**Autor:** Herdi, Fritz  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-611443>

### **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:** 30.03.2025

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

Fritz Herdi

# Verursacht «Biftegg im Säckli» Krebs?

Beim Grillieren von Cervelats sollen sich krebsfördernde Substanzen entwickeln. So jedenfalls war es in einem Bericht des Konsumentinnenforums kürzlich zu lesen. Cervelat-Liebhaber stehen nun vor einem gewaltigen Dilemma!

Da steht unsereiner nun wieder, als buchstäblich «eingefleischter» Grill-Cervelat-Liebhaber, kulinarisch im Hemd zwischen zwei Lagern da. Im Kreuzfeuer. Sozusagen im Kreuzgrillfeuer.

Das Konsumentinnenforum warnt vor der Cervelat-Brötlerei. Im Zusammenhang mit Nitrit und Nitrat und möglicherweise krebsfördernden, sich entwickelnden Nitrosaminen, Myoglobin mitgerechnet. Das alles haben wir allerdings vor etlichen Jahren schon gelesen; es wird jetzt nur neu aufgegriffen.

Der Verband Schweizer Metzgermeister indessen ist ganz anderer Meinung. Respektive: Er betont, man müsse schon mehrere Dutzend Cervelats essen, um gleichviel krebserregende Stoffe aufzunehmen wie beim Rauchen einer *einzig* Zigarette. Überdies bekämpfe Nitratsalz Bakterien, und zudem komme noch Vitamin C in die Wurst. Uff, da ist mir aber ein Stein vom grillfreudigen Herzen gerollt!

## Am Anfang war das Wursträdli

Cervelats haben mich ein Leben lang freundlich begleitet. Einst waren es die belohnenden Wursträdchen vom Metzger beim Einkaufen für Mutter. Dann kamen sie mit auferste Schulreisen, zusammen mit Hartei und Thermosflaschen-Tee im Rucksäcklein. Es gab sie mit Senf und Brot als sogenanntes Waldfest beim Picknicken. Und als Wurstsalat einfach oder garniert im Beizlein.

Die Umgangssprache stuft den Cervelat etwas tief ein: Büezer-Salami, Panduure-Forälle, Mansarde-Poulet, Filet primitiv, Biftegg im Säckli und gar Nitrat-Zeppelin sowie «iipackts Gschäftsheimnis». Die Stadtzürcher nannten ihre Arbeiterviertel Cervelat- oder Schäärbe-Quartiere.

Vielleicht erinnern sich noch einige Leserinnen und Leser an das kabarettistische

AHV-Duett, getextet von C. F. Vaucher, interpretiert von Voli Geiler und Walter Morath. Damals, vor mehr als dreissig Jahren, als die AHV-Beiträge als eher dünn und «Kafi und Möcke und d Bei underem Tisch» als des AHV-Rentners tägliche Mahlzeitenration gewertet wurden, damals sang das Kabarettisten-Duo:

«Mir ghöred scho zum alte Iise / wie uf der Welt halt überall. / Da zahlt me nu na halbi Priise / für roschtiges Verschrottmetail. / Doch i de Schwiiz – je judihui, / da simmer weder Pfiff na Pfui! / Mir sind es koschtbars Mänschereschtli / wie d Akzie vo de Firma Neschtli!»

Und dann: «Und wänns bi eus au mänigisch giiret – / für das Gäld chasch nüd alles haa. / Mir händ doch Goldni Hochsig gfiiret / mit Chnöpfli und mit Cervelats. / Da gseht me nu, wie s herrlich schtaht / mit eusem Schwiizer Wohlfahrts-Staat! / Me mues halt schliessli eis begrüiffe: / Er cha nüd s Kapital aagriiffe!» Als Refrain sodann: «I d Milliarde, i d Milliarde gaht de Kitt. / Mir müend halt na warte, – bis er s gitt!»

## Cervelat, der König der Würste

Jawohl, so liest man's immer wieder, obschon es ein bisschen verallgemeinernd klingt. Obschon ausländische humoristische Autoren eher den Schüblig besingen und den Cervelat sowie seine Verwandtschaft wie «Schtumpe» und baslerisch «Glepfer» sowie Festklöpfer mit dem Namen «Usschteller» und die Schützenwurst schnöde ignorieren. George Mikes machte gar den Salto: «Was Shakespeare unter den Schriftstellern, das ist der Schüblig unter den Würsten.» Und Eugen V. Epstein, der englisch schreibt und unter uns lebt, schwärmt von Schübligen, «fast so gross wie ausgewachsene Dackel».

Tja, was hat's denn da drin, in unseren Cervelats? Pardon? Aber nein, das sind nur harmlose Scherze, die mir übrigens im

Laufe der Zeit auch Metzger am Stammtisch erzählt haben.

Etwa: Man könne Würste auch aus Fleisch machen. Was an den greisen Winzer erinnert, der seine Söhne kurz vor dem Ableben aufklärte: «Wein kann man übrigens auch aus Trauben machen.» Dann der muntere Witz vom «Blitz», wie der Apparat mit den feingeschliffenen Messern samt 4500 Umdrehungen in der Minute heisst, in dem die Wurstmasse entsteht. Also: Der Apparat stelle automatisch ab, sobald Fleisch komme.

Nein, einem guten Freund und Metzger habe ich zugeschaut. Rindsdärme bilden die Hülle, Rind- und Schweinefleisch hat's dabei, ferner Speck, etwas Schwarte, diverse Zutaten. Und Wasser in Form von Eis. Gehört unbedingt dazu. Es sollen etwa 20 Prozent sein, so dass auch noch der Witz entfällt, wonach der Metzger der einzige Berufsmann ist, der Wasser an Schnüren aufhängen kann.

## Weniger Wasser als in Menschen

Übrigens besteht ja der Mensch sogar etwa zu 65 Prozent aus Wasser. Aber man führe sich am Beispiel der Claudia Schiffer und der Marlene Dietrich vor Augen, was die Natur aus den restlichen 35 Prozent zu kreieren imstande ist!

Vor langer Zeit hatte der Name Cervelat in mehr als einer Hinsicht mit lateinisch «cerebellum», nämlich mit Hirn zu tun. Ein Zürcher Ochsenhirnwurst-Rezept von 1563 habe ich noch, das also anhebt: «Der gross kutteldarm von einem rind oder kalb wirdt in Wasser gesotten mit einem guten theil saltz danach mit folgenden stucken gevült.» Es folgen Ochsenlunge, Speck, Gewürzpulver, Ochsenhirn, Ei, Milch, Peterli. Das Ganze auf einem Rost gebraten.

Tempi passati! Der Name ist geblieben. Und das Vergnügen an einem guten Cervelat. Bald kalt. Bald «brötle» am Stecken beim oder im Wald. Simmel hatte recht: Es muss nicht immer Kaviar sein. Und wie oft kann ich nicht widerstehen (trotz mitunter mühsam zu kauender Cervelat-Häute), wenn ich an einem Wurstgrillstand vorbeikomme! Von der Art, wie es Rudi Carrell vorschwebte, als er behauptete: «Wenn mir nichts mehr einfällt, mache ich gegenüber einer 20 000-Soldaten-Kaserne eine Wurstbude auf und bin fein raus.»

Und wie schrieb einst der Oberstdivisionsärzter und Autor Edgar Schumacher: «Die Wurst hat mich von allem, was fleischliche Nahrung ist, immer am meisten angesprochen.»