

Wurs(CH)t

Text – MARTIN HOCH / Illustration – FABIAN LEUENBERGER / Bild – FRANCA SIDLER

Rund vierhundert Wurstsorten zählt die Schweiz. Zu viele für eine Doppelseite. Aber 28 feine Würste stellen wir hier vor und passend zum Thema besitzen sie alle eine Gemeinsamkeit, in jeder ist ein Anteil Schweinefleisch verwurstet. Und weil es nicht Wurst ist, wo man sie kauft, zeigen wir in welchen Metzgereien speziell viel Wert auf eine hochwertige Herstellung der regionalen Spezialitäten gelegt wird.



1 – Longeole

1 – Longeole (Genf)
Sie verlangt Geduld: Kochzeit 2–3 Stunden.
Boucherie Charcuterie Debarre & Decré, halle-de-rive.ch

2 – Saucisse aux choux vaudoise (Bière, VD)
Beidseitig des Röstigrabens heiss geliebt. Passt bestens zu Rösti.
Boucherie Ledermann, ledermann-cie.ch

3 – Boutefas

3 – Boutefas (Bière, VD)
Abgeleitet von *Boute la faim* – verjagt den Hunger, sie kann bis zu 3 Kilo wiegen.
Boucherie Ledermann, ledermann-cie.ch

4 – Atriaux (Courtemaiche, JU)
Ohne diese Wurst geht kein Sankt-Martinsfest über die Bühne.
Boucherie Daniel Fleury, boucherie-daniel-fleury.ch

5 – Saucisson neuchâtelois (Les Ponts-de-Martel, NE)
Eine Rohwurst, geräuchert in Sägemehl aus Nadelhölzern.
Montandon S.A., montandon.ch

4 – Atriaux / Adrio

12 – Treberwurst

5 – Saucisson neuchâtelois

2 – Saucisse aux choux vaudoise



9 – Grümpelwurst

6 – Randenwurst

6 – Randenwurst (Fiesch, VS)
Sie wurde einst mit Gemüse gestreckt, um Geld zu sparen.
Metzgerei Nessier, metzgerei-nessier.ch

7 – Lauchwurst (Reckingen, VS)
Gomser wissen, wie Gemüse zubereiten.
Metzgerei Eggs, metzgerei-eggs.ch

8 – Gumpesel (Meiringen, BE)
Wanderwurst: Sie ist mehrere Tage ungekühlt haltbar.
Metzgerei Christian Nussbaum, original-gumpesel.ch

9 – Grümpelwurst (Gstaad, BE)
Nicht Grümpel, sondern Schwarte steckt in dieser Winterwurst.
Buuremetzg, buuremetzg.ch

7 – Lauchwurst

10 – Berner Zungenwurst (Bern)
In dieser Zungenwurst ist – im Gegensatz zu den meisten – auch wirklich Zunge drin.
La Boulotte, laboulotte.ch

11 – Emmentalerli (Schangnau, BE)
Gehört auf jede richtige Bernerplatte.
Metzgerei Bieri, metzgerei-bieri.ch

13 – Klöpfer

15 – Aargauer Sonntagswurst

14 – Krakauer

11 – Emmentalerli

8 – Gumpesel

6 – Randenwurst

10 – Berner Zungenwurst (Bern)
In dieser Zungenwurst ist – im Gegensatz zu den meisten – auch wirklich Zunge drin.
La Boulotte, laboulotte.ch

16 – Hallauer Schinkenwurst

17 – Bassersdorfer Schübli

18 – Wiedikerli

23 – Urner Hauswurst

25 – Salami

18 – Wiedikerli (Zürich)
Eine Rostbratwurst mit eigener Webseite und im Abo bestellbar.
Metzgerei Keller, wiedikerli.ch

19 – Frauenfelder Salzissen (TG)
Ausser dem Namen hat die Winter-Brühwurst keine Ähnlichkeit mit dem Salsiz, einer Rohwurst.
Metzgerei Dober, metzgerei-dober.business.site

19 – Frauenfelder Salzissen

24 – Luganiga

20 – Bratwurst (St. Gallen)
Die begehrteste St. Gallerin wird nach IGP Richtlinien von rund 40 Metzgereien hergestellt.
Metzgerei Bechinger, bechinger.ch sg-bratwurst.ch

21 – Appenzeller Kümmelwurst (AI/AR)
Kümmel und ein Sägemehl-Rauchverfahren sorgen für Geschmack.
Breitenmoser, breitenmoser-metzgerei.ch

23 – Urner Hauswurst (Schattdorf, UR)
Die «Hüswirscht» gibt's in unzähligen Variationen. Je nach Hausrezept eben.
Fleischrocknerei Arnold, fleischrocknerei-arnold.ch

20 – Bratwurst (St. Gallen)
Die begehrteste St. Gallerin wird nach IGP Richtlinien von rund 40 Metzgereien hergestellt.
Metzgerei Bechinger, bechinger.ch sg-bratwurst.ch

21 – Appenzeller Kümmelwurst (AI/AR)
Kümmel und ein Sägemehl-Rauchverfahren sorgen für Geschmack.
Breitenmoser, breitenmoser-metzgerei.ch

23 – Urner Hauswurst (Schattdorf, UR)
Die «Hüswirscht» gibt's in unzähligen Variationen. Je nach Hausrezept eben.
Fleischrocknerei Arnold, fleischrocknerei-arnold.ch

26 – Churer Beinwurst

27 – Salsiz

28 – Mortadella di Poschiavo



24 – Luganiga (Lugano, TI)
Im Sommer kommt sie auf den Grill, im Winter passt sie bestens zu einem Risotto.
Gabbani, gabbani.com

25 – Salami (Gordola, TI)
Bei ihr wendet man gerne die Salamatik an. Stück für Stück essen und nie aufhören.
Efra, macelleriaefra.ch

28 – Mortadella di Poschiavo (Poschiavo, GR)
Einst als landesweit beste Wurst ausgezeichnet, gibt es sie als luftgetrocknete oder auch als gekochte Wurst.
Zanetti, zanettispecialita.ch

27 – Salsiz (Vicosoprano, GR)
Legendär war Renato Giovanolis Salsiz – das Erbe versuchen nun viele anzutreten.
Macelleria Chiesa Renato.

28 – Mortadella di Poschiavo (Poschiavo, GR)
Einst als landesweit beste Wurst ausgezeichnet, gibt es sie als luftgetrocknete oder auch als gekochte Wurst.
Zanetti, zanettispecialita.ch

12 – Treberwurst (Twann, BE)
Sie gehört zur Winzerkultur, wird von Januar bis März aufgetischt.
Domaine Mürset, treberwurstessen.ch

13 – Klöpfer (Basel)
Das Búezerkotelett – genannt Servila, Stumpen oder Klöpfer.
Metzgerei Kuhn, kauffmannag.ch

14 – Krakauer Wurst (Dagmersellen, LU)
Ein österreichischer Metzger brachte das Rezept einst in die Innerschweiz.
Metzgerei Willimann, willimann-metzg.ch

26 – Churer Beinwurst

27 – Salsiz

28 – Mortadella di Poschiavo

15 – Aargauer Sonntagswurst (Hausen)
Einst als Jubiläumswurst gefeiert, heute als Sonntagswurst geliebt.
Metzgerei Lüthi, luethimetzgerei.ch

16 – Hallauer Schinkenwurst (SH)
Der «Buureschübli», das beste Mittagessen beim «Herbst».
Metzgerei Auer, auer.ch

17 – Bassersdorfer Schübli (ZH)
Seit Jon Bollmanns Auftritt bei «Männerküche» im SRF die Kultwurst schlechthin.
Dorfmetz Steinmann, steinmann-metzg.ch

26 – Churer Beinwurst (Chur, GR)
Ein ziemlicher Prügel, diese Wurst: Vom Schweinsschnörri bis zum -schwänzli steckt hier alles drin.
Altstadtmetzgerei Mark, metzgerei-mark.ch

27 – Salsiz (Vicosoprano, GR)
Legendär war Renato Giovanolis Salsiz – das Erbe versuchen nun viele anzutreten.
Macelleria Chiesa Renato.

28 – Mortadella di Poschiavo (Poschiavo, GR)
Einst als landesweit beste Wurst ausgezeichnet, gibt es sie als luftgetrocknete oder auch als gekochte Wurst.
Zanetti, zanettispecialita.ch