

Medieninformation
Basel, 16. März 2010

Gaumenfreuden, ebenso bodenständig wie delikat

Neue Slow Food Köstlichkeiten: Churer Wurstspezialität und Obwaldner Alpkäse

In Zusammenarbeit mit Coop hat Slow Food Schweiz die neuen Presidi «Churer Beinwurst» und «Alp Sbrinz» aufgebaut. Durch die Unterstützung kann sichergestellt werden, dass die Churer Wurst und der extraharte Alpkäse auch in Zukunft traditionell hergestellt werden können. So finden die fair und nachhaltig produzierten Spezialitäten weiterhin den Weg zu den Liebhaberinnen und Liebhaber von qualitativ hochstehenden Nahrungsmitteln. Die Produkte sind ab nächster Woche neu in ausgewählten Coop Verkaufsstellen erhältlich. Slow Food, die Genussbewegung aus dem piemontesischen Bra, steht für Vielfalt und Biodiversität bei Lebensmitteln. Sie unterstützt den Erhalt traditioneller Spezialitäten aus nachhaltiger Produktion.

Traditionsreiche Herstellungsmethoden, edle Zutaten und spannende Geschichten tragen zur Einzigartigkeit der Churer Beinwurst und des Innerschweizer Alp Sbrinz bei. Ihre Produktion ist aufwändig und findet in kleinen Betrieben statt. Slow Food Schweiz unterstützt zusammen mit Coop diese traditionellen Herstellungsbetriebe, damit die Produkte auch in Zukunft dazu beitragen, die regionale Geschmacksvielfalt und traditionelles Handwerk zu bewahren.

Churer Beinwurst – ein deftiges Original

Die spezielle Zutat in der Wurstspezialität aus Chur steht bereits im Namen; Bein, ein alter Name für Knochen und nach wie vor ein Bestandteil der saftigen Wurst. Trotz oder vielleicht gerade wegen der speziellen Zutat hat es diese Churer Traditionswurst zu hohen Ehren gebracht. Ihr eigenes Lied, das «Beinwurstlied» von Schriftsteller Emil Hügli, wird seit Beginn des 20. Jahrhunderts an den sogenannten «Beinwurstabenden» gesungen. Die feucht-fröhlichen Treffen finden von Mitte Herbst bis Januar im Bündnerland statt und überall wo es Heimwehbündner gibt.

Vom Armeleute-Essen zur Feinkost

Früher war die Beinwurst ein Essen für die Dienerschaft, eingewurstet wurden vor allem die Teile des Schweins, die bei der Metzgete übriggeblieben sind. Unterdessen hat sich die Wurst als Delikatesse etabliert. Die Produzenten im neuen Presidio „Churer Beinwurst“ verwenden für die Herstellung das Fleisch von Edel-, Land- und Ducaschweinen. Die Tiere leben in Freilandhaltung oder auf Alpwiesen der Region. Ausgesuchte Stücke sowie Knorpel, Schwarten und Schwänzli der Tiere werden in kleine Stücke geschnitten, um anschliessend für mehrere Tage in Beize eingelegt zu werden. Die Mischung aus Veltlinerwein und Gewürzen wie Muskat, Koriander und Knoblauch trägt massgeblich zum kräftigen Aroma der Fleischstücke bei. Anschliessend werden die Fleischstücke in Rindsdärme gefüllt. Die perfekte Churer Beinwurst herzustellen ist eine Kunst. Nur durch Sorgfalt, Geduld und Erfahrung können die unterschiedlichen Wurststücke so verteilt werden, dass die Spezialität die perfekte Konsistenz und Saftigkeit erhält.

Diese Meldung finden Sie auch unter www.coop.ch/medien

Kontaktpersonen

Susanne Sugimoto-Erdös, Leiterin Medienstelle

Nicolas Schmied, Mediensprecher

Denise Stadler, Mediensprecherin

Sabine Vulic, Mediensprecherin

Tel. +41 61 336 71 96

Tel. +41 61 336 71 39

Tel. +41 61 336 71 10

Tel. +41 61 336 71 92

Dafür geschieht die Herstellung der Wurst von Hand, geräuchert wird sie seit Jahr und Tag im traditionellen Steinofen, der über Jahrhunderten das bäuerliche Landschaftsbild in den Bündner Alpen prägte.

Traditionsgemäss wird die geräucherte Wurst, welche roh verkauft wird, während drei bis vier Stunden in Bündner Gerstensuppe gekocht. Die Suppe passt zur Wurst, auch Sauerkraut und Salzkartoffeln sind gern gegessene Begleiter. Hast ist beim Verzehr ebenso unangebracht wie die besten Kleider, denn die Weinspritzer, die beim unvorsichtigen Einstechen unvermeidbar sind, können auch mit dem besten Fleckenentferner kaum entfernt werden. Vielleicht mit ein Grund, weshalb die Spezialität bisher vor allem bei Männern beliebt ist.

Alp Sbrinz – das Gold der Zentralschweizer Alpen

Seit Jahrhunderten hat die Käseherstellung in der Schweiz Tradition. Über 450 Käsesorten kommen aus der Schweiz, der Sbrinz gehört zu einer der beliebtesten. Mit dem reifen Extrahartkäse aus der Innerschweiz wurde bereits im späten Mittelalter reger Handel betrieben. Auf der Via Sbrinz, einem Saumweg über den Grimsel- und Griespass, erreichte der Sbrinz in Domodossola die norditalienischen Märkte. Hergestellt wurde der Käse ausschliesslich auf der Alp. Als Mitte des 19. Jahrhunderts die Talkäsereien aufkamen, wanderte jedoch ein Teil der Produktion ins Flachland ab. Dadurch konnte billiger und das ganze Jahr über produziert werden.

Gut Ding will Weile haben

Um die unverwechselbare Qualität des Alp Sbrinz aufrechtzuerhalten, unterstützen Slow Food Schweiz und Coop mit der Gründung des neuen Presidio kleine Käsereien auf sechs Alpen im Kanton Obwalden. Der Alp Sbrinz aus dem Presidio wird während den Sommermonaten aus frischer Rohmilch hergestellt. Auf Sömmerungsbetrieben wird die Urschweizer Spezialität sorgfältig nach 500 Jahre altem Rezept verarbeitet. Nach fünfzehn Tagen im Salzbad beginnt seine Reifezeit, die um die drei Jahre dauert. Durch Zeit und regelmässige Pflege kann das Zentralschweizer Original seinen kräftigen Geschmack und unverkennbar intensiven Aromen entfalten, für die sich zu warten lohnt.

Coop – Unterstützung von Slow Food Presidi

Weltweit hat Slow Food gegen 300 Presidi in 42 Ländern auf allen Kontinenten aufgebaut. In der Schweiz gibt es neben den neuen Presidi «Churer Beinwurst» und «Alp Sbrinz» weitere 16 Presidi, die mit der Unterstützung von Coop aufgebaut wurden. Coop fördert die Arbeit von Slow Food seit 2006 mit Mitteln aus dem Coop Fonds für Nachhaltigkeit. Presidi haben den Zweck, nachhaltig kleine Strukturen zu erhalten indem die Wertschöpfung am Produktionsort bleibt und somit ein Überleben sichergestellt wird. Der Aufbau von weiteren Slow Food Presidi ist in Planung und wird durch die langfristig ausgerichtete Partnerschaft mit Coop weiterhin unterstützt. Weitere Informationen zu Slow Food, zu weiteren Schweizer Produkten mit Geschichte und zur Zusammenarbeit mit Coop finden Sie unter: www.coop.ch/fachdossiers

Slow Food – Internationale oeko-gastronomische Bewegung

Slow Food Schweiz ist Teil der oeko-gastronomischen Organisation Slow Food International mit Sitz in Bra (Italien), die 1989 als Antwort auf die rasante Ausbreitung des Fast Food gegründet wurde. Slow Food zählt weltweit über 100'000 Mitglieder, in der Schweiz sind es rund 3'000. Slow Food setzt sich weltweit dafür ein, dass Nahrungsmittel qualitativ gut, ökologisch sauber und sozial fair hergestellt werden können. In den Presidi werden konkrete Projekte umgesetzt. Diese unterstützen die Produzenten und die Promotion ihrer Produkte, um traditionelle Handwerkszweige zu erhalten, ihre Zukunft zu sichern und neue Arbeitsmöglichkeiten zu schaffen.

Weitere Informationen

Über Slow Food Schweiz: www.slowfood.ch

Über die Zusammenarbeit Coop und Slow Food: www.coop.ch/slowfood

Über Slow Food International: www.slowfood.com

Über die Stiftung für Biodiversität: www.slowfoodfoundation.com

Weitere Auskünfte

Giuseppe Domeniconi, Geschäftsleiter Slow Food Schweiz

Tel. 031 311 82 21 / Fax 031 311 82 22 / E-Mail info@slowfood.ch