

\* die Herkunft

\* Menschen  
und ihr Handwerk



\* das Qualitätszeichen

Damit ein IGP-Produkt entsteht, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen das geschützte Qualitätszeichen IGP.  
[www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)



Schweiz. Natürlich.



**GLARNER**  
**KALBERWURST**  
Glarnerland®



# Glarner Kalberwurst IGP

**Rohstoff:** Die Glarner Kalberwurst IGP wird aus Schweizer Kalb- und Schweinefleisch und Speck hergestellt. Die Milch für die Schüttung stammt aus der Schweiz oder dem Fürstentum Liechtenstein. Das Weissbrot stammt ausschliesslich aus dem Kanton Glarus. Die Wurst wird mit Pfeffer, Muskat und Macis gewürzt. Zusätzlich können noch Eier, Schwarte oder Kalbskopf beigegeben werden.

**Herstellung:** Das Fleisch, der Speck, Eis, Salz und Gewürze werden vermischt und im «Blitz» («Kutter») fein zerkleinert. Später wird das Weissbrot beigemischt. Die so entstandene Emulsion wird als Brätmasse bezeichnet und in Naturdärme gefüllt. Danach werden die Würste im heissen Wasser oder Wasserdampf bei mindestens 68 °C gebrüht und abschliessend mit kaltem Wasser abgekühlt.

**Aussehen und Eigenschaften:** Die Glarner Kalberwurst IGP ist eine weisse Brühwurst, die in einen Rinderdarm gefüllt wird. Sie hat einen Durchmesser von 36 bis 42 mm und ein Fertiggewicht zwischen 80 und 300 g. Von vergleichbaren Kalbsbratwürsten unterscheidet sich die Glarner Kalberwurst IGP durch ihre besondere Zusammensetzung; die Zugabe von Weissbrot (4 bis 8 %) und die ausgeprägte Muskatnote. Hauptbestandteil ist, wie der Name sagt, Kalbfleisch.

**Geografisches Gebiet:** Die Glarner Kalberwurst IGP wird ausschliesslich im Kanton Glarus hergestellt. Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Kälber und Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein.

**Geschichte:** Die Glarner Kalberwurst zeichnet sich durch eine lange Tradition aus. Das älteste auffindbare schriftliche Zeugnis über die Herstellung der Glarner Kalberwurst ist 170 Jahre alt. In der Beschreibung «Der Kanton Glarus» aus dem Jahre 1846 erwähnen die Autoren die Kalberwurst bereits als «dem Glarnerland eigentümlich». Die Beimischung von Weissbrot ist traditioneller Bestandteil der Rezeptur und lässt sich wahrscheinlich darauf zurückführen, dass die Glarner Metzger während der Hungerjahre zu Beginn des 19. Jahrhunderts das Fleisch, welches damals Mangelware war, mit altem

Brot streckten. Die andere Annahme ist die, dass es sich durch die Beigabe von Weissbrot, Ei und Milch um eine Luxusvariante der Wurst handelt. Da die Rezeptur, der mit Brot angereicherten Brühwurst zu Beginn des 20. Jahrhunderts derart umstritten war, wurde an der Landsgemeinde im Jahre 1920 der genaue Wurstinhalt per Gesetz definiert. Doch auf eidgenössischer Ebene untersagten das schweizerische Lebensmittelgesetz von 1905 und die Lebensmittelverordnung von 1936 die Zugabe von nicht fleischlichen Bestandteilen. Nach langem Kampf dürfen die Glarner Metzger seit 1957 die Würste mit einer Sonderbewilligung, aufgeführt im Schweizerischen Lebensmittelgesetz, herstellen (nach dem Original Glarner Rezept). Der Glarner Kalberwurststreit fand im Jahre 1992 ein Ende, als das Lebensmittelgesetz das Beimischen von Brot zum Wurstbrät endlich erlaubte. Die Glarner Kalberwurst ist seit dem 1. Dezember 2011 als IGP geschützt.

**Kulinarisches:** Traditionell wird die Glarner Kalberwurst IGP in einer weissen Zwiebelsauce gekocht und zusammen mit Kartoffelstock und warmen, in Rotwein-Zuckerwasser eingelegten Dörrzweitschen gegessen. Am ersten Sonntag im Mai wird dieses Menu als traditionelles Landsgemeindeessen genossen.

**Verkaufsform:** Die Glarner Kalbwurst wird stück- oder paarweise, roh oder gekocht, vakuumiert oder offen verkauft.



## Kontakt:

Glarner Metzgermeisterverein  
Dr. Oswald Heer-Strasse 13, 8750 Glarus  
Tel. 055 640 19 67 oder 055 640 76 70  
alberthoesli@bluewin.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP  
Belpstrasse 26, 3007 Bern  
Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54  
info@aop-igp.ch

www.aop-igp.ch  
www.facebook.com/aopigp