

Schweiz. Natürlich.



Appenzeller 
Siedwurst

JA

**ZU MEHR
HEIMATSCHUTZ!**

**ECHT SCHWEIZERISCH.
100% MEIN GESCHMACK.**



Jetzt wählen. Im Laden:

Appenzeller 
Siedwurst

APPENZELER SIEDWURST IGP



ROHSTOFF

Die Appenzeller Siedwurst IGP* ist eine helle Brühwurst aus Rind- und Schweinefleisch sowie Speck.



KULINARISCHES

Die Appenzeller Siedwurst IGP wird in der Alltagsküche verwendet, früher zu Kartoffelsalat, wird heute aber auch oft zu «Chähörnli» serviert.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Die Appenzeller Siedwurst IGP wird in den Kantonen Appenzell Innerrhoden und Appenzell Ausserrhoden sowie St. Gallen hergestellt. Die Rinder und Schweine stammen aus der Schweiz.



HERSTELLUNG

Das durchgekühlte Muskelfleisch wird mit Speck, Eiswasser, Kümmel, Knoblauch, Pfeffer und Salz zu einer feinen Brätmasse zerkleinert. Diese wird in einen gesalzenen Rindskranz-, Schweins- oder Kollagendarm gefüllt. Die Würste werden einzeln oder paarweise mit Holz abgespiesselt oder mit einem Metallclip verschlossen.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die Oberfläche der Appenzeller Siedwurst IGP ist ebenmässig glatt und glänzend. Der Aufschnitt ist gleichmässig, fein porös und ohne Verfärbungen. Die gekochte Wurst ist gräulich. Kümmel und Knoblauch verfeinern das Fleischaroma.

GESCHICHTE

Ursprünglich in Teilen Ausserrhodens als Rinderwurst bekannt, wurde das Produkt später in Siedwurst umbenannt. Mit dem steigenden Bekanntheitsgrad der Wurst ausserhalb der beiden Halbkantone Appenzell Innerrhoden und Ausserrhoden, betonte man verstärkt die Herkunft und setzte die regionale Bezeichnung «Appenzell» voran. Im 19. Jahrhundert entwickelten Metzger in der Deutschschweiz verschiedene Brühwürste aus sehr feinem Wurstbrät. Vermutlich entstand auch die Siedwurst zu dieser Zeit. Technische Grundlage für die neuen Rezepturen war die Erfindung des Fleischwolfes und des Wurstblitzes.

VERKAUFSFORM

Die Siedwurst ist roh, gekocht oder pasteurisiert erhältlich.



Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP

Rheinhofstrasse 11
9465 Salez

T 071 552 13 30

✉ info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

🏠 www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

📘 [appenzellerfleischspezialitaetenigp](https://www.facebook.com/appenzellerfleischspezialitaetenigp)

📷 [appenzeller_fleischprodukteigp](https://www.instagram.com/appenzeller_fleischprodukteigp)

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern

T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch

📘 [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp) @ [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

*IGP ist die geschützte geografische Angabe eines Produkts und steht für «Indication Géographique Protégée».