

Schweiz. Natürlich.



DER RUF DES GESCHMACKS:



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN



**GLARNER
KALBERWURST**



Glarnerland®



GLARNER KALBERWURST IGP



ROHSTOFF

Die Glarner Kalberwurst IGP* wird aus Kalb- und Schweinefleisch sowie Speck und Weissbrot hergestellt.



KULINARISCHES

Traditionell wird die Glarner Kalberwurst IGP mit einer weissen Zwiebelsauce serviert und zusammen mit Kartoffelstock und warmen, in Rotwein-Zuckerwasser eingelegten Dörrzwetschgen gegessen. Die Glarner Kalberwurst IGP schmeckt auch vom Grill hervorragend.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Die Glarner Kalberwurst IGP wird im Kanton Glarus hergestellt. Das Kalb- und das Schweinefleisch stammen aus der Schweiz.



HERSTELLUNG

Das Fleisch, der Speck, Eis, Salz und Gewürze werden im «Blitz» («Kutter») vermischt und fein zerkleinert. Dann wird das Weissbrot beigemischt. Die Brätmasse wird in Naturdärme gefüllt. Die Würste werden im heissen Wasser oder im Wasserdampf bei mindestens 68 °C gebrüht und abschliessend mit kaltem Wasser abgekühlt.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die Glarner Kalberwurst IGP ist eine weisse Brühwurst im Rinderdarm. Sie unterscheidet sich durch ihre besondere Zusammensetzung von vergleichbaren Kalbsbratwürsten: die Zugabe von Weissbrot (4 bis 8 %) und die ausgeprägte Muskatnote. Die Wurst wird mit Pfeffer, Muskat und Macis gewürzt. Zusätzlich können Eier, Schwarte oder Kalbskopf beigegeben werden.

GESCHICHTE

Die Glarner Kalberwurst IGP hat eine lange Tradition. Das älteste schriftliche Zeugnis über ihre Herstellung ist über 170 Jahre alt: In der Beschreibung «Der Canton Glarus» aus dem Jahre 1846 erwähnen die Autoren die Kalberwurst als «dem Glarnerland eigenthümlich». Weissbrot ist traditionell Bestandteil der Rezeptur. Ein Grund dafür könnte sein, dass die Glarner Metzger während der Hungerjahre zu Beginn des 19. Jahrhunderts das Fleisch mit altem Brot streckten. Eine andere Annahme geht davon aus, dass die Wurst durch Beigabe von Weissbrot, Ei und Milch veredelt wurde.

VERKAUFSFORM

Die Glarner Kalberwurst IGP wird stück- und paarweise, roh oder gekocht, vakuumiert oder offen verkauft.



GLARNER
KALBERWURST
GlarnerLand®

Glarner Metzgermeisterverein

Dr. Rudolf Schmidstrasse 6
8755 Ennenda
055 640 30 30
info@kern-metzgerei.ch
🏠 www.kalberwurst.gl

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
031 381 49 53
info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch
📘 aopigp
🌐 aopigp

* Das Qualitätszeichen IGP (geschützte geografische Angabe) weist auf den Schutz des entsprechenden traditionellen Produktes durch den Bund hin.