

Glerner Kalberwurst IGP

Marken- und Programminhaber

Glerner Metzgermeisterverband
Am Bach 4
8750 Glarus

Telefon: 055 640 30 30

Email: hallo@kalberwurst.gl

<https://kalberwurst.gl/>

Das älteste auffindbare schriftliche Zeugnis über die Herstellung der Glerner Kalberwurst ist rund 150 Jahre alt. In der Beschreibung "Der Kanton Glarus" aus dem Jahre 1846 erwähnen die Autoren die Kalberwurst bereits als "dem Glernerland eigentümlich". Die Beimischung von Weissbrot ist traditioneller Bestandteil der Rezeptur und lässt sich wahrscheinlich darauf zurückführen, dass die Glerner Metzger während den Hungerjahren 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 Beimischung von Weissbrot, Ei und Milch um eine Luxusvariante der Wurst handelt. Da die Rezeptur der mit Brot angereicherten Brühwurst zum Beginn des 20. Jahrhunderts derart umstritten war, wurde an der Landsgemeinde im Jahre 1920 der genaue Wursthalt 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 durften die Glerner Metzger seit 1957 die Würste mit einer Sonderbewilligung, aufgeführt im Schweizerischen Lebensmittelgesetz, herstellen – nach dem Original Glerner Rezept. Der Glerner Kalberwurst-Streit fand im Jahre 1992 ein Ende, als das Lebensmittelgesetz das Beimischen von Brot zum Wurstbrät endlich erlaubte.

Zielpublikum

Herstellungsbetriebe von Glerner Kalberwurst.

Kundennutzen

Die geschützte Bezeichnung Glerner Kalberwurst darf verwendet werden.

Wichtigste Anforderungen

Die Glerner Kalberwurst IGP darf nur im Kanton Glarus hergestellt werden. Das Fleisch, der Speck, Eis, Salz und Gewürze werden im "Blitz" fein zerkleinert, danach wird das Weissbrot beigefügt. Diese sogenannte "Brätmasse" wird in Rinderdärme abgefüllt. Die Würste werden in heissem Wasser oder Wasserdampf bei mind. 68°C gebrüht und abschliessend mit kaltem Wasser abgekühlt. Von vergleichbaren Kalbsbratwürsten unterscheidet sich die Glerner Kalberwurst IGP insbesondere durch die Beimischung von Weissbrot.

Reglemente / Standards

<https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/instrumente/kennzeichnung/ursprungsbezeichnung-und-geografische-angaben.html>

Auszeichnungsmöglichkeit

Produkte, die die geschützte Bezeichnung Glerner Kalberwurst tragen, müssen zusätzlich mit dem offiziellen Logo des Metzgermeistervereins versehen werden.

Anmeldung

Hersteller von Glerner Kalberwurst melden sich direkt beim Glerner Metzgermeisterverein an.

Audit

Audit alle 2 Jahre, durch ProCert oder in Zusammenarbeit mit Unterauftragnehmern.

Zertifikatsgültigkeit

2 Jahre

Kosten

Gemäss ProCert Gebührenreglement

Kontaktperson ProCert

Christian Wasem

Telefon: 031 560 67 73

Email: c.wasem@procert.ch

Quellenangabe: <https://kalberwurst.gl/>