

Salez, 21. August 2023

## Medienmitteilung

---

11. bis 16. September: Appenzeller Siedwurst-Woche

### Appenzeller Traumpaar harmoniert auf dem Teller

**Vom 11. bis 16. September findet die dritte Appenzeller Siedwurst-Woche statt. In dieser Zeit machen zahlreiche Mitglieder der Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP ein grosszügiges Angebot: Wer bei ihnen vier Appenzeller Siedwürste IGP kauft, erhält gratis eine Packung Hörnli dazu.**

Wenn es um die Wurst geht, ist den Appenzellern die Siedwurst so heilig, wie den St. Gallern ihre Bratwurst. Die Siedwurst zählt zu den Perlen der traditionellen Küche des Appenzellerlandes und darf vor allem an der Landsgemeinde, am letzten Sonntag im April, auf keinem Teller fehlen. Aber auch die restlichen 364 Tage im Jahr ist die Siedwurst mit der ausgewählten Gewürzmischung nach geheimem Rezept ein herzhafter Genuss. Früher wurde die Siedwurst traditionell zu Kartoffelsalat aufgetischt. Da sie auch bestens mit Chähörnli harmoniert, bilden Siedwurst und Hörnli das neue Traumpaar auf dem Teller.

#### **Ein Pfund «Mageroone»**

Und genau hier setzt die dritte Appenzeller Siedwurst-Woche der Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP an: Wer vom 11. bis 16. September in einer der teilnehmenden Metzgereien vier original Siedwürste IGP kauft, bekommt die passende Begleitung in Form von 500 Gramm «Mageroone» kostenlos dazu. Damit fehlt eigentlich nur noch das «Epfelmues» und die «Bölleschwitzi», um das klassische Siedwurst-Rezept zuzubereiten.

#### **Aufschneiden – nicht «zuzzeln»**

Die Appenzeller Siedwurst gehört seit 2003 zum Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz. Es ist eine «grüne Wurst», die ungebrüht, also roh, verkauft wird. Sie ist daher leicht verderblich und sollte am besten am gleichen Tag gebrüht und gegessen werden. Die Appenzeller Siedwurst zu «zuzzeln» wie die bayrische Weisswurst, ist übrigens verpönt. Man sollte die Siedwurst gleich nach dem Brühen enthäuten, damit sich die Haut schön abziehen lässt. Dazu schneidet man die Wurst der Länge nach auf und zieht die Haut vom einen zum anderen Ende ab.

Das Siedwurst-Chähörnli-Rezept, alle teilnehmenden Metzgereien und ihre Filialen finden Sie unter [appenzeller-fleischspezialitaeten.ch/siedwurst-woche](http://appenzeller-fleischspezialitaeten.ch/siedwurst-woche)

#### Infobox:

#### **Appenzeller Fleischspezialitäten IGP**

Die drei bekannten Appenzeller Fleischspezialitäten Appenzeller Siedwurst IGP, Appenzeller Pantli IGP und Appenzeller Mostbröckli IGP wurden im Januar 2018 offiziell vom Bundesamt für Landwirtschaft ins Verzeichnis der Schweizer Produkte mit geschützter geografischer Herkunft aufgenommen. Sie tragen seither das Markenzeichen IGP (Indication géographique protégée).