

* 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



Schweiz. Natürlich.



Appenzeller 
Siedwurst

Appenzeller Siedwurst IGP

Rohstoff: Die Appenzeller Siedwurst IGP ist eine helle Brühwurst aus Rind-, Schweinefleisch und Speck, mit Kümmel, Pfeffer, Salz und Knoblauch gewürzt. Sie ist roh, gekocht oder pasteurisiert erhältlich.

Herstellung: Das gut durchgekühlte Muskelfleisch wird mit Speck, Eiswasser, Kümmel, Knoblauch, Pfeffer und Salz zu einer feinen Brätmasse gekuttert. Die Brätmasse wird in einen gesalzenen Rindskranzdarm, Schweinsdarm oder Kollagendarm mit einem Durchmesser von 28 bis 36 mm gefüllt, einzeln oder paarweise abgespiesselt (mit Holz) oder alternativ mit Metallclip verschlossen. Die Wurst wird entweder vor dem Verkauf durch den Hersteller oder danach vom Konsumenten selber, in heissem Wasser, gebrüht. Eine Kerntemperatur von 68 Grad Celsius muss erreicht werden um einer allfälligen negativen Keimbildung entgegen zu wirken.

Aussehen und Eigenschaften: Die Appenzeller Siedwurst IGP hat eine ebenmässig glatte, matt glänzende Oberflächenstruktur. Im Anschnitt ist sie gleichmässig, hat kleine Poren ohne sichtbare Verfärbungen. Die gekochte Wurst präsentiert sich gräulich. Ihr Fleischaroma wird verfeinert durch feine Noten von Kümmel und Knoblauch.

Geografisches Gebiet: Das Herstellungsgebiet sind die Kantone Appenzell Innerrhodens, Appenzell Auserrhodens und St.Gallen. Geburt, Mastung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine und Rinder erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

Geschichte: Früher nannte man die Siedwurst in Teilen von Auserrhodens ganz simpel Rinderwurst. Als das Produkt dann überregional bekannt wurde, hat man zur Verständigung der Unterländer die Rinderwurst in Siedwurst umbenannt, damit klar war, dass diese Wurst zum Sieden gedacht war. Der Grossteil des verwendeten Fleisches ist Rindfleisch. Frühe schriftliche Erwähnungen ab 1873 befassen sich mit Würsten in Rinderdärmen. Es ist grundsätzlich anzunehmen, dass die Sied- respektive Rinderwurst im 19. Jahrhundert entstanden ist. Damals entwickelte

das Metzgereigewerbe in der Deutschschweiz verschiedene Metzgerwürste, also Brühwürste, aus einem sehr feinen Wurstbrät. Dafür waren technische Entwicklungen nötig: die Erfindung des Fleischwolfes Mitte des 19. Jahrhunderts oder die des Wurstblitzes nach dem 2. Weltkrieg. Vor dem Zeitalter des Kühlschranks, welcher in der Schweiz erst in den 1950er Jahren für die breite Bevölkerung eingeführt wurde, wursteten die Metzger auch am Sonntag und brachten die Würste den Kunden nach Hause. Diese mussten wegen ihrer kurzen Haltbarkeit schnell verzehrt werden. Mit dem steigenden Bekanntheitsgrad der Wurst ausserhalb der beiden Halbkantone Appenzell Innerrhodens und Auserrhodens betonte man verstärkt die Herkunft und setzte die regionale Bezeichnung «Appenzell» voran.

Kulinarisches: Die Appenzeller Siedwurst IGP ist ein Alltagsprodukt. Früher wurde sie traditionell zu Kartoffelsalat aufgetischt, heutzutage aber auch zu Chäs Hörnli serviert. Die hiesigen Sennen und Bauern essen die Wurst zum «Znüni». Uneinig sind sich Fachleute nach wie vor darüber, wie die korrekte Häutung erfolgen soll.

Verkaufsform: Dieses Produkt ist schweizweit in vielen Grossverteilern und Fachgeschäften sowie online auf verschiedenen Webseiten von Appenzeller und St.Galler Metzgereien erhältlich.



Appenzeller 
Siedwurst

Kontakt:

Sortenorg, Appenzeller Fleischspezialitäten IGP,
Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez
Tel. 071 552 13 31, Fax 071 552 13 49
info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

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

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