

Saanensenf und Chriesiwurst mit alten Kirschensorten

LID, Elias Kopf, Klaus Gersbach

Die Chriesiwurst von Metzgermeister Marcel Rinderli aus Zug ist der neueste Schweizer Grillhit. Das knackige Produkt mit getrockneten, dunklen Kirschen greift die alte Kirschentradition auf und überzeugt durch eine gewitzte Verbindung von süss und fleischig.

Sommer, Eis, Kirschen: Normalsterbliche denken bei diesen Zutaten an ein feines Sorbet. Nicht so Metzgermeister Marcel Rinderli aus Zug. Für ihn entfalten diese Dinge ihren wahren Geschmack erst, wenn sie tüchtig verwurstet sind. Und so kreierte der kulinarische Tüftler letztes Jahr flugs die Zuger Chriesiwurst, die nebst den erwähnten Zutaten auch Rind- und Schweinefleisch sowie Halsspeck enthält. "Unsere Zuger Kirschen haben eine jahrhundertealte Tradition, die wir bewusst pflegen wollen. Dazu braucht es aber auch neue Produkte", erklärt Rinderli, der seit 23 Jahren die gleichnamige Metzgerei führt. Deshalb ersann er zusammen mit der IG Zuger Chriesi die Idee für eine Wurst mit Kirschen. Nach drei Experimentier- und Degustationsrunden mit Vertretern aus Landwirtschaftsverbänden, Regierung, Gastronomie und Chriesi-IG war die neue Wurst fertig und ging an Pfingsten 2009 erstmals über den Ladentisch.

Chriesi vom Rüttiman Franz

Die Nachricht vom fruchtig-fleischigen Kuriosum verbreitete sich wie ein Lauffeuer; über 25'000 Stück wurden in den ersten sieben Verkaufsmonaten abgesetzt. Auch dieses Jahr sei das Geschäft gut angelaufen, meint Rinderli. Per Internet gehen inzwischen Bestellungen aus der ganzen Schweiz und sogar aus dem Ausland ein. Den Grund für den Erfolg sieht der Zuger Metzger zum einen in der Kirschenbegeisterung der lokalen Bevölkerung, zum anderen im ausgewogenen Produkt: "Eine spezielle Gewürzmischung – mein Berufsgeheimnis – sorgt dafür, dass der Wurstcharakter vom Fruchtaroma nicht überdeckt wird." Die Chriesiwurst schmecke beim ersten Bissen süss, im Abgang aber rassig, meint Rinderli verschmitzt. Wichtig war auch die richtige Wahl der Kirschen. Diese müssen nicht nur getrocknet und gehackt, sondern vor allem auch vollständig entsteint werden, damit sich keine Splitter in die Wurstmasse verirren. Rinderli lässt diesen heiklen Rohstoff von Franz Rüttimann vom Enikerhof in Cham produzieren: "Der Franz hat eben noch jene alten Sorten wie Sametchriesi und Dollesepler, die ihren herben Geschmack auch getrocknet beibehalten."

Bald AOC-Kirsch und GGA-Torte?

eko. Nach der gelungenen Lancierung von Chrisimärt und Chriesiwurst will die IG Zuger Chriesi spätestens in vier Jahren mit der ganz grossen Marketing-Kelle anrühren: Dann sollen der Zuger Kirsch und der Rigi-Kirsch AOC-Status erhalten. Gleichzeitig will man die Zuger Kirschtorte als Geschützte Geographische Angabe (GGA) eintragen. "Unsere Torte kann dann nur noch mit AOC-Kirsch und im Kanton Zug hergestellt werden. Bei jährlich 280'000 Torten sind dazu 15'000 Liter Kirsch nötig – was zu einer markanten Steigerung der Kirschenproduktion führen wird", freut sich Ueli Kleeb von der IG Zuger Chriesi. In weiser Voraussicht haben 20 der 30 Stadtzuger Kirschenbauern bereits neue Kirschbäume gepflanzt.

Fructus meint dazu: _Gute Idee diese Chriesiwurst, und den Senf dazu hat das Saanenland mit seiner regionalen Spezialität, dem Sannensenf. Zu diesem Senf wird insbesondere Kirschenmus verwendet. Die Familien dort haben ihre eigenen Rezepte eines ist zu finden unter:

<http://gstaad.ch/de/page.cfm/Geniessen/RegionaleSpezialitaeten/Saanensenf>

Dass auf diese Art der Verwendung von alten Kirschensorten nicht nur die Sorten, sondern auch Hochstammbäume erhalten bleiben ist eine Freude.