graubünden VIVA

Salsiz

Andutgel, Andurchel

Das Wichtigste in Kürze

Der Salsiz ist eine luftgetrocknete Rohwurst und besteht üblicherweise aus Schweine- und Rindfleisch. Ursprünglich hergestellt, um Fleisch für den Winter haltbar zu machen, ist er heute ganzjähriger fester Bestandteil der Bündner Küche, im ganzen Land beliebt und gehört sogar zum Kulinarischen Erbe der Schweiz.

Der Salsiz – vom italienischen «salsiccia» – ist die bekannteste Wurst Graubündens. Als der Politiker und Pädagoge Heinrich Zschokke im Jahre 1805 im «Schweizer Boten» die etwa 20 Wurstsorten des Bündnerlandes vorstellte, fehlte vom Salsiz noch jede Spur - zumindest namentlich. Vermutlich versteckte er sich damals hinter der Bezeichnung «Schüblig». Der Atlas der Schweizerischen Volkskunde bestätigte dies in einer Umfrage in den 1930er Jahren: An deutschsprachigen Orten Graubündens hiess der Salsiz damals auch Schüblig.

Bis weit ins 20. Jahrhundert hinein war der Salsiz eine Wurst der Hausmetzgerei. Der Atlas der Schweizerischen Volkskunde stellte ihn als «hausgemachte Wurst erster Qualität» vor, der «eher den italienischen Wurstarten» zugeneigt war. In den 1970er-Jahren schien sich dann eine Art «Universalsalsiz» herauskristallisiert zu haben, wie Christian Caduff in seinem 1975 erschienenen Artikel «Fleisch-Spezialitäten aus Graubünden» schreibt: «Wie er vom Gast verlang und vom Wirt serviert wird, es ist der getrocknete, gepresste Salsiz, der einer gewissen Reife bedarf.» Daneben herrschten «innerhalb der Regionen und Talschaften grosse Verschiedenheiten bei Zubereitung und Zusammensetzung (...), oft variiert das von Hausfrau zu Hausfrau, wobei die Geheimnisse (...) nur den Töchtern weitergegeben werden».

Die Herstellung des Salsiz.

Das Wichtigste für einen guten Salsiz sind hochwertige Zutaten. Das traditionelle Schweine- und Rindfleisch wird oft ergänzt durch Wildfleisch, je nach Rezeptur und Verfügbarkeit. Das Fleisch wird fein gehackt oder grob gewolft, um die gewünschte Konsistenz zu erzielen; der Rückenspeck reguliert den Fettgehalt und hält die Wurst saftig.

Für die Würzung kommen Salz, Pfeffer, Knoblauch, Wein und verschiedene regionale Kräuter und Gewürze zum Einsatz – hier hat jede Metzgerei und Familie ihre eigene Rezeptur. Die fertige Fleischmasse wird in Naturdärme gefüllt. Der richtige Darm spielt eine grosse Rolle, seine Dicke regelt die Feuchtigkeit in der Wurst. Besonders geeignet ist der Schweineenddarm, ein recht fleischiger, dickwandiger Darm, der für einen speziellen Geschmack sorgt. Das Füllen der Därme erfordert Geschick und Erfahrung, da die Würste gleichmässig und ohne Lufteinschlüsse gefüllt werden müssen, um eine optimale Reifung zu ermöglichen.

Anschliessend werden die Würste abgebunden und in der Trocknerei aufgehängt. Dort verbringen sie mehrere Wochen in verschiedenen Räumen bei unterschiedlichen Temperaturen und Luftfeuchtigkeiten. Diese Faktoren, die in einer modernen Anlage maschinell reguliert werden, sind wesentlich bei der Herstellung des Salsiz und entscheidend für die Entwicklung des typischen Geschmacks und der festen Textur. Es braucht viel Erfahrung, um das perfekte Klima zu finden. Bei einer zu hohen Luftfeuchtigkeit etwa verschliessen sich die Poren des Darms. Zu wenig Luftfeuchtigkeit lässt die äussere Schicht zu schnell austrocknen.

Der romanische Name Andutgel oder Andurchel, stammt laut dem Dicziunari rumanscht grischun vom Lateinischen «inductile», «zum Überziehen geeignet». Ein «Andutgel» ist ein «dickes, rundes Frauenzimmer» und jemanden so zu nennen, spielt auf dessen Leibesfülle an.

In der zweiten oder dritten Woche werden die Würste in einer herkömmlichen Presse gepresst und anschliessend nochmals mehrere Wochen bis Monate zum Reifen aufgehängt, je nach Umgebungstemperatur und Luftfeuchtigkeit. Dabei verliert die Wurst einen erheblichen Teil ihres Wassergehalts – etwa 35% ihres Ausgangsgewichts –, wodurch die Aromen konzentriert und die Textur fest werden.

Zusätzliche können die Salsiz leicht geräuchert werden, was ihren Geschmack intensiviert und zur Konservierung beiträgt. Einen Salsiz sollte man weder im Kühlschrank noch in einem beheizten Raum aufbewahren. Am besten eignet sich ein Keller mit konstant kühler Temperatur. Mit der Zeit werden sie immer härter und verlieren weiter an Gewicht – nicht jedoch an ihrem unverwechselbaren Geschmack.

Eckig und variantenreich.

Der Salsiz ist eine Rohwurst vom Typ Salami. Im Gegensatz zur Salami wird er jedoch gepresst, was ihm seine charakteristische viereckige Form verleiht. In der Presse müssen die Würste so gelegt werden, dass ihre gekrümmte Seite auf dem Brett liegt, sonst reisst der Darm. Wenn der Salsiz fertig ist, wird der Edelschimmel abgebürstet und der Salsiz in Reismehl gewendet. Die Verwendung von Reismehl ist auf italienischen Einfluss zurückzuführen – italienische Salami werden auch mit Reismehl bepudert.

Ursprünglich wurde für den Salsiz ausschliesslich Speck, Schweine- und Rindfleisch verwendet, die Rezepturen variierten aber schon damals von Familie zu Familie. Heute findet man Bauern-, Leber- und Lammsalsiz, verschiedene Wildsalsiz (Hirsch, Gams, Wildschwein u.a.), Salsiz zu 100 % Rindfleisch, Salsiz mit Kartoffeln, Krauseminze, Heu oder Nusss, mit Thymian, Chili, Kräutern … der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Der Salsiz in der Küche.

Der Salsiz findet vielseitige Verwendung in der Küche und bereichert zahlreiche Gerichte mit seinem intensiven Geschmack. In dünne Scheiben geschnitten, ist er ein idealer Begleiter zu Brot und Käse auf der traditionellen Bündner Platte. Sein würziges Aroma verleiht Suppen und Eintöpfen eine herzhafte Note. In den traditionellen Bündner Gerichten Capuns und Plain in Pigna ist der Salsiz oft fester Bestandteil, aber er sorgt auch in Risottos und Pasta-Gerichten für ein besonderes Geschmackserlebnis. Zudem eignet sich Salsiz perfekt als Zutat in Salaten oder als deftiger Akzent in Sandwiches. Und natürlich ist der Salsiz – wie früher – ein idealer Snack für unterwegs.

Verein graubündenVIVA
Alexanderstrasse 2
7000 Chur

www.graubuendenviva.ch
info@graubuendenviva.ch

Mit dem Projekt «Kulinarische Schätze» bietet graubündenVIVA den einzigartigen Lebensmitteln des Kantons Graubünden eine neue Bühne. Die «Kulinarischen Schätze» sind eine Einladung an alle, die Vielfalt und den Reichtum der Bündner Küche zu entdecken und zu geniessen.

Die Inhalte basieren auf historischen und fachlichen Quellen (u.a. Kulinarisches Erbe der Schweiz) sowie auf dem Austausch mit Fachpersonen.

Für weitere Inhalte besuchen Sie graubuendenviva.ch/schaetze und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.