



---

# Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Glarner Kalberwurst*

## 1. Gesuchstellende Gruppierung

Glarner Metzgermeisterverein

## 2. Name des Erzeugnisses

*Glarner Kalberwurst*

## 3. Beantragter Schutz

Geschützte geografische Angaben (GGA)

## 4. Art des Erzeugnisses

Die *Glarner Kalberwurst* ist eine Brühwurst, welche aus Kalbfleisch, Schweinefleisch, Speck, Milch, Weissbrot und Gewürzen zusammengesetzt ist. Sie kann auch Eier enthalten. Von vergleichbaren Kalbswürsten unterscheidet sich die *Glarner Kalberwurst* in ihrer besonderen Zusammensetzung durch die Zugabe von Weissbrot und durch eine ausgeprägte Muskatnote.

## 5. Nachweis der Repräsentativität

Die gesuchstellende Gruppierung Glarner Metzgermeisterverein ist nach demokratischen Grundsätzen organisiert und umfasst neun Mitglieder. Davon stellen acht *Glarner Kalberwürste* her. Die *Glarner Kalberwurst* wird ausschliesslich von diesen Produzenten im Kanton Glarus hergestellt. Das Produktionsvolumen beträgt rund 44 Tonnen. Davon ausgehend, dass 100% der Produzenten von *Glarner Kalberwurst* der gesuchstellenden Gruppierung angeschlossen sind und 100% des Produktionsvolumens durch die Gruppierung abgedeckt werden, ist die Gruppierung als repräsentativ anzusehen.

## 6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Bei der *Glarner Kalberwurst* sind weder Nachahmungen noch die Herstellung von ähnlichen Erzeugnissen bekannt. Die *Glarner Kalberwurst* wird ausschliesslich in einem beschränkten Gebiet, im Kanton Glarus, hergestellt. Die *Glarner Kalberwurst* ist zudem markenrechtlich geschützt, indem sie 1999 als durchgesetzte Garantiemarke hinterlegt wurde. Das Markenreglement sieht unter anderem vor, dass die *Glarner Kalberwurst* ausschliesslich im Kanton Glarus hergestellt werden darf. Der Begriff Kalberwurst wird somit eindeutig mit dem Kanton Glarus als Ort der ursprünglichen Erzeugung und Vermarktung in Verbindung gebracht.

## 7. Geschichtliche Elemente

Das älteste auffindbare schriftliche Zeugnis über die Herstellung der *Glerner Kalberwurst* im Kanton Glarus ist rund 150 Jahre alt. In der Beschreibung „Der Kanton Glarus“ aus dem Jahre 1846 erwähnen die Autoren die Kalberwurst bereits als „dem Glarnerland eigenthümlich“. 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 Wurstinhalt 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 Glarner Metzger seit 1957 die Würste mit einer Sonderbewilligung herstellen – nach dem Original Glarner Rezept. Der *Glerner Kalberwurst*-Streit fand im Jahre 1992 ein Ende, als das Lebensmittelgesetz das Beimischen von Brot zum Wurstbrät endlich erlaubte. Die Wurstherstellung hat sich seither wenig verändert, einzig die Einführung des Blitzhackers führte durch den besseren Aufschluss der Eiweisse zu wesentlich feinerem Brät.

## 8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“

Die *Glerner Kalberwurst* verdankt sowohl ihren Namen als auch ihren Ruf dem Kanton Glarus als einziges Herstellungsgebiet der Wurst. Die *Glerner Kalberwurst* zeichnet sich durch eine lange Tradition aus. Die Besonderheit der *Glerner Kalberwurst* liegt in deren Zusammensetzung. Die Beimischung von Weissbrot ist traditioneller Bestandteil der Rezeptur und lässt sich wahrscheinlich darauf zurück führen, dass die Glarner 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 Beigabe von Weissbrot, Ei und Milch um eine Luxusvariante der Wurst handelt. Da die *Glerner Kalberwurst* traditionellerweise ausschliesslich im Kanton Glarus hergestellt wird, kann davon ausgegangen werden, dass der Ruf des Produktes mit dessen Herkunft zusammenhängt.

## 9. Pflichtenheft

### a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die *Glerner Kalberwurst* wird ausschliesslich im Kanton Glarus hergestellt. Sowohl Geburt, Mast als auch Schlachtung der Kälber und Schweine finden ausschliesslich in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein statt. Die Milch resp. das Milchpulver stammen ebenfalls aus der Schweiz oder dem Fürstentum Liechtenstein. Werden Eier eingesetzt, müssen sie schweizerischer Herkunft sein. Das Weissbrot wird im Kanton Glarus hergestellt.

### b) Beschreibung des Erzeugnisses und seiner Haupteigenschaften

Die *Glerner Kalberwurst* ist eine Brühwurst, welche aus Kalbfleisch, Schweinefleisch, Speck, Milch, Weissbrot und Gewürzen zusammengesetzt ist. Sie kann auch Eier enthalten. Von vergleichbaren Kalbswürsten unterscheidet sich die *Glerner Kalberwurst* durch ihre besondere Zusammensetzung durch die Zugabe von Weissbrot und durch eine ausgeprägte Muskatnote. Traditionell wird die *Glerner Kalberwurst* in einer weissen Zwiebelsauce gekocht und zusammen mit Kartoffelstock und gekochten, gedörrten Zwetschgen gegessen.

### c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Für die Herstellung der Brätmasse werden Fleisch und Speck, Eis, Salz und Gewürze vermischt und im Kutter/Blitz fein zerkleinert. Später wird das Weissbrot beigemischt. Es kann auch vorgängig ein Teig bestehend aus Weissbrot, Milch und evtl. Eiern hergestellt werden, der später der Brätmasse zugegeben wird. Die so entstandene Emulsion wird als Wurstmasse bezeichnet und in Rinderdärme gefüllt. Anschliessend werden die Würste im heissen Wasser oder Wasserdampf gebrüht, wobei eine Kerntemperatur von mind. 68 °C erreicht werden muss. Durch die Hitzeeinwirkung denaturieren die

**Zusammenfassung des Gesuchs für *Glarner Kalberwurst***

Proteine und die Wurst wird schnittfest.

**d) Zertifizierungsstelle(n)**

Für die Zertifizierung sind folgende Stellen zuständig: ProCert Safety AG und q.inspecta GmbH.

Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in einem Kontrollhandbuch festgehalten, welches von den Zertifizierungsstellen und der gesuchstellenden Gruppierung erstellt wird.

**e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit**

Jede *Glarner Kalberwurst*, die in den Verkehr gebracht wird, muss mit einer Angabe versehen sein, die auf die Eintragung als geschützte geografische Angabe verweist.

Im Übrigen werden die Vorgaben bezüglich Rückverfolgbarkeit gemäss geltender Lebensmittelgesetzgebung eingehalten.