

# Die beste Wurst des Landes kommt aus dem Puschlav

Die Mortadella di Poschiavo der Macelleria Zanetti in Poschiavo ist von Slow Food Schweiz zur besten Wurst des Landes erkoren worden.

Von Ladina Steinmann

Chur. – Bei der preisgekrönten Wurst von Metzgermeister Carlo Zanetti aus Poschiavo handelt es sich nicht um die Mortadella, welche die meisten Leute aus dem Fach- und Detailhandel kennen: die Mortadella di Bologna. «Diese wird mit Wurstbrät aus dem Fleischwolf produziert», erklärt Zanetti. «Nicht so bei uns. Die Mortadella di Poschiavo wird noch von Hand gemacht.» Das Fleisch und die Kräuter würden mit dem Messer gehackt. Für die Herstellung ihrer Hauspezialität, die heiss gegessen werde, verwende die Puschlaver Metzgerei nur «frisches, erstklassiges Rohmaterial», betont Zanetti.

«In unserer Mortadella di Poschiavo befinden sich keine Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel.» Überhaupt seien alle Produkte der Macelleria Zanetti naturbelassen, ökologisch und handwerklich verarbeitet, führt der Metzgermeister weiter aus.

## Keine Massenware

Die Herstellungsphilosophie der Macelleria Zanetti hat unter anderem auch die Organisation Slow Food Schweiz auf den Plan gerufen. Dabei handelt es sich um eine Vereinigung von bewussten Geniessern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen. Zudem setzt Slow Food bei ihrer Essensphilosophie auf regionale, biologisch angebaute Produkte und nicht auf Massenware. Unter dem Motto «Es



**Schweizer Wurst Nummer 1:** Die Mortadella di Poschiavo, die Carlo Zanetti am Bahnhof Chur verkauft, schmeckte den Testessern sogar noch besser als die St. Galler Bratwurst.

Bild Nicola Pitaro

geht um die Wurst» hat die Organisation kürzlich ihre Mitglieder zu einer nationalen Wurstdegustation eingeladen. 214 Mitglieder aus elf Convivien – örtliche und regionale Gruppen – aus der Deutschschweiz haben an diesem Anlass teilgenommen.

## Zur Siegerwurst erkoren

Dabei wurden zur gleichen Zeit, aber in verschiedenen Regionen sechs typische Schweizer Würste degustiert und bewertet. Bei den Würsten handelte es sich um die Genfer Spezialität La Longeole, Berner Zungenwurst, Mortadella di Poschiavo, Wy-

länder Nebelwurst, Engadiner Rauchwurst und die St. Galler Bratwurst. Jedes Convivium wählte ihren Favoriten aus und noch am gleichen Abend wurde aus den Ranglisten aller Convivien die Schweizer Siegerwurst erkoren.

Die Macelleria Zanetti sei erst nach dem Anlass telefonisch darüber informiert worden, dass ihre Hauspezialität, die Mortadella di Poschiavo, am Wettbewerb teilgenommen habe, erinnert sich Zanetti. «Unsere Freude war umso grösser, als wir auch noch zur Kenntnis nehmen durften, dass unsere Wurst vor der Wyländer Nebel-

wurst und der Engadiner Rauchwurst den ersten Rang belegt hat.» Die Mortadella di Poschiavo habe unter anderem wegen ihres typischen Charakters und eigenwilligen Geschmacks überzeugt, teilte Slow Food Schweiz der Puschlaver Metzgerei mit.

## Niederlassung am Churer Bahnhof

Die Mortadella di Poschiavo ist auch im Geschäft Zanetti Spezialitäten im Churer Bahnhofgebäude erhältlich. Der Laden ist sieben Tage die Woche geöffnet.

[www.zanettispecialita.ch](http://www.zanettispecialita.ch)