

A top-down photograph of a wooden cutting board on a blue textured cloth. The board is filled with various food items: several slices of Mortadella di Poschiavo (a pinkish-red cured meat), a whole piece of speck, several slices of dark salami, and several pieces of rustic, porous bread. Fresh herbs, including sage and thyme, are scattered on the board.

# Mortadella di Poschiavo

Puschlaver Bergsaucisson



## Das Wichtigste in Kürze

Handwerklich gefertigt, an der Bergluft gereift und mit regionalen Zutaten veredelt: Die Mortadella di Poschiavo aus dem südbündnerischen Puschlav wurde 2008 von Slow Food Schweiz zur besten Wurst des Landes gekürt.

Die Mortadella di Poschiavo ist eine regionale Spezialität aus dem bündnerischen Puschlav und unterscheidet sich deutlich von der berühmten Mortadella di Bologna. Gemäss Definition ist eine Mortadella eine «Brühwurstsorte mit sichtbarer Einlage». Während die Variante aus Bologna aber aus industriell gewolfem Schweinefleisch besteht, werden die Zutaten für die Mortadella di Poschiavo – Rind- und Schweinefleisch, Leber und Speck – auch heute noch von Hand gehackt.

Die Wurst aus dem Puschlav ist aromatischer und kräftiger gewürzt als ihr Pendant aus Bologna. Sie wird mit Kräutern und Gewürzen wie Knoblauch, Pfeffer, Nelken, Zimt, Muskatnuss sowie mit Wein verfeinert. Die genaue

Rezeptur ist ein gut gehütetes Geheimnis der Metzgereien und wird von Generation zu Generation weitergegeben.

Die «Puschlaver Bergsaucisson», wie die Mortadella di Poschiavo auch genannt wird, reift bei konstanter Temperatur und gleichbleibender Luftfeuchtigkeit. Für ihren charakteristischen Geschmack braucht sie frische, trockene Bergluft. Erhältlich ist sie roh, gekocht oder luftgetrocknet und vielseitig einsetzbar: als rohe Spezialität auf kalten Platten oder gekocht als Beilage zu Polenta oder Siedfleischgerichten.

## Geschichte, Auszeichnung und Verwendung

Auch wenn sie wie ihre «grosse Schwester» aus Bologna heisst und beide zur Familie der Leberwürste gehören, sollte die Puschlaver Mortadella nicht mit gewöhnlichem Aufschnitt verwechselt werden. Die Spezialität aus dem Puschlav wird bis heute in Handarbeit gefertigt. Sie ist kleiner als die italienische Variante, hat eine gröbere Konsistenz und überzeugt mit einem kräftigeren Geschmack. 1869 stellte Tomaso Zanetti – der Urgrossvater der heutigen Generation der Macelleria Zanetti – die Wurst erstmals her. Obwohl die Familie Zanetti ihre Produkte laufend weiterentwickelt und neue Wege geht, blieb die

ursprüngliche Rezeptur der Mortadella bis heute unverändert.

Slow Food Schweiz würdigt die Qualität dieses Traditionsprodukts: Zanettis Mortadella wurde 2008 zur besten Wurst des Landes erkoren – vor der Engadiner Rauchwurst und der St. Galler Bratwurst. Insgesamt hat die Wurst bereits neun Goldmedaillen erhalten – eine Anerkennung für die konstant hohe Qualität. Zwar wurde das Rezept mehrfach kopiert, doch der unverwechselbare Geschmack von Zanettis Mortadella bleibt bis heute unerreicht.

Mortadella di Poschiavo



### Schweizer Wurst Nummer 1: die Mortadella di Poschiavo der Macelleria Zanetti.

Die Puschlaver Mortadella ist in verschiedenen Varianten erhältlich: gekocht, roh oder luftgetrocknet. Ursprünglich wurde sie frisch zum Sieden oder gekocht zum Kaltessen angeboten, später kam die luftgetrocknete Variante hinzu. Die gekochte Mortadella ist die beliebteste Form und wird traditionell kalt zu Pizzoccheri serviert. Die rohe Wurst lässt sich entweder wie eine klassische Siedwurst zubereiten oder schonend im Wasserbad garen, indem man

sie etwa eine Stunde bei 72 Grad ziehen lässt. Anschliessend passt sie hervorragend zu Linsen oder Kartoffeln. Die luftgetrocknete Mortadella ist kleiner, erinnert in ihrer Form an einen Salsiz und wird gerne auf Apéro-Plättli mit Bergkäse und dem typischen Puschlaver Ringbrot genossen. Dank dieser Vielfalt an Zubereitungsarten findet die Puschlaver Mortadella auch in der kreativen Küche zunehmend Verwendung.

Kulinarische Schätze

## Namensherkunft

Die Bezeichnung «Mortadella» lässt sich bis in die Antike zurückverfolgen, die genaue Herkunft des Namens ist jedoch umstritten. Schon in der römischen Küche war eine Vorläuferin dieser Wurstsorte bekannt, bei der Schweinefleisch und Speck zusammen mit Salz und Gewürzen im Mörser zerstoßen wurden – daher die mögliche Ableitung vom lateinischen «mortarium». Auch die Bezeichnung «myrtatum», ein Gewürz aus den Beeren des Myrtenstrauchs, das früher statt Pfeffer in der Wurstherstellung verwendet wurde,

könnte namensgebend gewesen sein. In beiden Fällen zeigt sich die lange Tradition der Wurstherstellung, die über Jahrhunderte hinweg verfeinert wurde. Besonders in der Emilia-Romagna entwickelte sich die Mortadella zur bekannten Spezialität, deren Herstellung bereits im Mittelalter durch Zünfte geregelt war. Die Mortadella di Poschiavo ist dagegen eine rein lokale Kreation, die sich an die kulinarischen Bedürfnisse und Ressourcen des Puschlav angepasst hat.



Mortadella di Poschiavo

Verein graubündenVIVA  
Alexanderstrasse 2  
7000 Chur

[www.graubuendenviva.ch](http://www.graubuendenviva.ch)  
[info@graubuendenviva.ch](mailto: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.

Für weitere Inhalte besuchen Sie die Seite [graubuendenviva.ch/schaetze](http://graubuendenviva.ch/schaetze) und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.

Kulinarische Schätze