Eine Frage der Behandlung

Die Boucherie Ledermann in Bière stellt Waadtländer Charcuterie her, die in der ganzen Schweiz verkauft wird. Das Paradestück ist der Saucisson vaudois.

Erfolgreiches Familienunternehmen in Bière: Michel, Marvie und Pierre-Michel Ledermann (von links).

Oberhalb von Mont-sur-Rolle und der Côte erstrecken sich zum Teil menschenleere Tälchen in einem Gebiet, das wie eine Stufe zwischen Genfersee und Jura wirkt. Wir haben uns von der Rhone entfernt, denn wir möchten uns auf diesem Seitensprung über ein Produkt informieren, das zum Waadtländer Wein gehört wie Vacherin Mont d'Or oder Etivaz und nicht minder berühmt ist: den Saucisson vaudois.

In Bière, wo Panzer der Schweizer Armee zum vertrauten Bild gehören, fabriziert die Familie Ledermann Charcuterie der Spitzenklasse. Michel Ledermann, 80, der die Metzgerei von seinem Vater in zweiter Generation übernommen hatte, verabschiedete sich am 1. August vom Arbeitsleben und übergab die Geschäfte seinem Sohn Pierre-Michel, der nun den Familienbetrieb mit seiner Frau und drei Söhnen führt. Die Ledermanns, die einmal pro Woche selber schlachten, produzieren natürlich auch Boutefas, den wulstigen Bruder des Saucisson, der die gleiche Farce enthält, die aber in einen dickeren Darm gestossen wird, mehr Zeit für die Reifung braucht und deshalb andere Geschmacksnuancen entwickelt. «Der Wein aus einer normalen Flasche schmeckt auch nicht gleich wie aus einer Magnum oder Jéroboam», sagt Pierre-Michel Ledermann.

Die Charcuterie-Tradition hat sich im Kanton Waadt im 19. Jahrhundert entwickelt. Vorher diente das Schwein – sofern es überhaupt vorhanden war – allein der Selbstversorgung. Für alle andern, die kein eigenes Schwein halten konnten oder wollten, bedeutete das Borstenvieh ein teures Fleisch, das vor allem aus der Franche-Comté stammte. Erst mit dem Ausbau der Milchwirtschaft kamen in der Ebene mehr Schweinemästereien auf, denn die Molke, die beim Käsen entstand, sollte vernünftig verwertet werden. Dies war sozusagen das Startsignal für die Waadtländer Charcuterie und den Papet vaudois.

Die Waadtländer Luft ist feucht, sie eignet sich nicht – wie etwa in den Walliser Bergen – fürs Trocknen von Fleisch. Um die Haltbarkeit des kostbaren Lebensmittels trotzdem zu verlängern, wird es in den Rauch gehängt. Im Waadtland konserviert man Fleisch durch Räuchern vermutlich schon seit dem Mittelalter.

Früher schlachtete man die Schweine ein- oder zweimal im Jahr, vor allem im Herbst, manchmal auch im Frühling – jedenfalls nicht im Sommer, wenn die Wärme eine saubere Verarbeitung erschwert. Heute freilich werden die Würste während des ganzen Jahres produziert, dank Klimaanlagen. «Man ist nicht mehr abhängig von Nebel und Kälte», sagt Pierre-Michel Ledermann. Und sein Vater doppelt nach: «Wenn einer sagt, er räuchere ‹à l'ancienne›, muss ich immer lächeln.» Ledermanns hängen die Würste also nicht in den Kamin, sondern in ihren Räucherofen, den sie mit Buchenchips füttern.

Das Grundrezept des Saucisson ist im Pflichtenheft festgehalten worden, das es braucht, um einen Schutz zu erhalten, in diesem Falle das Siegel IGP (Indication Géographique Protégée). Einst besass jede Bauernfamilie ihre eigenen Rezepte für Saucissons und andere Würste. Die einen gossen etwas mehr Weisswein in die Masse, andere zogen den Geschmack von Weinhefe vor, wiederum andere gaben mehr Knoblauch dazu oder weniger Koriander. Das Pflichtenheft für die Herstellung des Saucisson vaudois schreibt keine Standardisierung vor. Zwar werden die autorisierten Gewürze festge- ›

Wurst mit Wucht und Wein

Zum Genuss des Saucisson vaudois gehört etwas Säure – im Glas und in der Beilage

Ein Waadtländer Saucisson ist ein schweres Kaliber – nicht unpassend zum martialisch wirkenden Waffenplatz in Bière. Wer sich vor Kalorien fürchtet, muss wegschauen. Die Wucht der Wurst fängt man am besten mit Gemüse ab, auch etwas Säure kann nicht schaden. Die einen bepflastern die Rädchen mit Senf, was beim Saucisson genauso bedauerlich ist wie bei einer St. Galler Bratwurst, andere schicken zuerst ein Salatpolster in den Magen. Der Saucisson lässt sich aber auch wundervoll mit Linsen vermählen. Zwei Varianten für 4 bis 5 Personen:

Grüne Linsen an Senfsauce

Etwa 200 bis 300 Gramm (grüne) Puy-Linsen in Wasser kurz aufkochen (soll der besseren Verdauung förderlich sein) und nicht allzu weich kochen, dann abschrecken und erkalten lassen. Brunoise aus Zwiebeln, Sellerie und Karotten schneiden (sehr feine Würfelchen), kurz anziehen, Linsen dazugeben, warm köcheln. Nach ein paar Minuten salzen und pfeffern, einen Löffel Senf darunterrühren, mit geschlagenem Rahm verfeinern.

Linsentopf mit Saucisson

Je 1 Riemen ungesalzenen Kochspeck und geräucherten Speck in Stücke schneiden und in einem grossen Topf anbraten (langsam, wenn möglich im eigenen Fett).
3 Zwiebeln, ½ Knollensellerie, 2 bis 3 Karotten in Würfel (ca. 1 cm) schneiden, Speck aus der Pfanne nehmen, Gemüse hineingeben und glasig braten (evtl. etwas Olivenöl dazugeben).
300 bis 400 Gramm Linsen kurz aufkochen, abtropfen lassen und zum Gemüse geben, rühren und anziehen. Speck dazu, mit einem kräftigen Waadtländer Weissen (säurehaltig!) ablöschen, aufkochen, rühren, Deckel drauf. Nach etwa 10 Minuten 2 Lorbeerblätter dazugeben, reichlich Thymian, ein paar schwarze Pfefferkörner und Wacholderbeeren, 2 bis 3 Knoblauchzehen der Länge nach zerschneiden und in den Topf geben. Entweder Wasser, etwas Bouillon oder mehr Wein dazugiessen – Flüssigkeit nicht vernachlässigen. Zugedecke köcheln lassen, bis alles gar ist. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Saucisson separat in genügend 70 bis 72 Grad heissem Wasser ziehen lassen. In Rädchen schneiden und auf die Linsen im Teller legen.

ABSTECHER

Lentilles de Sauverny sind grüne Linsen aus Schweizer Produktion. Erhältlich ab Bauernhof:
Ferme Courtois, Route de la Branvaude 13, 1290 Versoix

www.**fermecourtois**.ch

schrieben – Kochsalz, Pfeffer, Knoblauch, Koriander, Weinhefe und Weisswein –, nicht aber deren Quantität. Selbstverständlich unter der Bedingung, dass der typische Geschmack respektiert wird.

Mit den genannten Gewürzen aromatisiert man also die Masse aus 60 Prozent magerem Fleisch und 40 Prozent Speck. Das Schwein muss im Kanton Waadt geschlachtet werden (darf aber auch aus andern Regionen der Schweiz stammen, deswegen IGP und nicht AOC), es muss mindestens 140 Tage alt sein und minimal 75 Kilo wiegen. Die Stücke werden durch den Fleischwolf gedreht (5- bis 8-Millimeter-Lochung). Das Fleisch wird zerschnitten, nicht zerquetscht, bevor es gewürzt, vermischt und in Schweinsdärme gefüllt wird, und zwar in die «gestreckten» Partien im unteren Bereich des Verdauungssystems («boyau de porc droit appelé frisé ou chaudin», wie man im Waadtland sagt, aber in keinem Wörterbuch findet).

Nach dem Füllen und Abschnüren duschen die Ledermanns ihre Würste und lassen sie 12 Stunden ruhen, bis sie während weiterer 12 Stunden bei Temperaturen von 22 bis 24 Grad geräuchert werden. Wie erreicht man, dass sich ein Saucisson vaudois von andern unterscheidet? «Den Unterschied macht nicht das Rezept, sondern die Behandlung», erklärt Michel Ledermann. Erstklassige Rohprodukte, Geduld, gutes Holz («wir nehmen Buche ohne Rinde») mit einer gewissen Feuchtigkeit, damit der richtige Rauch entstehen kann.

Zu guter Letzt wird der Saucisson in eine Pfanne mit etwa 70 bis 72 Grad heissem Wasser gelegt. Denn man isst ihn gekocht – im Normalfall. Man kann ihn freilich auch trocknen lassen, ähnlich wie eine Salami. Aber der volle Geschmack, die Mariage von Fleisch, Gewürzen und Rauch, kommt nur dann zum Tragen, wenn der Saucisson ohne geplatzte Haut aus dem Topf gezogen und vorsichtig angeschnitten wird, ohne dass sein wertvoller Saft in alle Richtungen spritzt.