



PUBLIKATION
IG Zuger Chriesi

ZUSAMMENARBEIT
Ueli Kleeb (Fotografie und Plakat)

TEXT
Sabine Windlin

DATUM
29.10.2010

ZUGER CHRISIEWURST IST EIN RENNER

Die Lancierung der Zuger Chriesiwurst im Sommer 2009 schlug ein wie eine Bombe. Nun zeigt sich, dass mit der Wurst aus getrockneten Kirschen auch längerfristig zu rechnen ist. Die Delikatesse von Metzgermeister Marcel Rinderli hat sich innert kürzester Zeit als regionale Spezialität etabliert.

Wenn der Kanton gegenwärtig wieder vermehrt als Chriesi- statt nur als Steueroase wahrgenommen wird, dann hat Marcel Rinderli von der gleichnamigen Metzgerei in Zug einen nicht unwesentlichen Beitrag dazu geleistet. Mit seiner 2009 lancierten Chriesiwurst konnte er einen Verkaufsschlager landen, der im Zugerland die kühnsten Erwartungen übertroffen hat. Die anfängliche Skepsis seiner Kollegen (und Konkurrenten) schlug umgehend in Anerkennung über, als in der Lokalpresse bekannt wurde, dass vor seinem Laden im Guthirt-Quartier die Leute für die Chriesiwurst Schlange stehen. 25'000 Würste konnten im ersten Jahr, 32'000 im zweiten Jahr abgesetzt werden. Läuft Rinderli mit seiner Chriesiwurst der weltweit bekannten Kirschtorte als Zuger Spezialität den Rang ab? Fest steht, dass sich die Wurst nebst Kirsch und Torte innert Rekordfrist den 3. Platz auf der Beliebtheitsskala gesichert hat.

Es sieht so aus, als hätte Marcel Rinderli mit seinem Produkt eine Spezialität kreiert, auf die Feinschmecker nur gewartet haben. Das knackige Produkt überzeugt durch eine raffinierte Verbindung von dezent süss-säuerlichem und markant fleischig-würzigem Aroma, das

angenehm mit dem Brätgeschmack harmoniert und in Kombination mit einem Cherry-Chutney einfach köstlich schmeckt. Die aus Rind- und Schweinefleisch produzierte und in Schafsdarm verpackte Wurst ist übrigens in zwei Varianten zu haben: als milde Siedwurst, oder etwas rassigere Grillwurst. Letztere wird am Schluss noch geblutet, wodurch sie röter wird. Wie gewissenhaft leidenschaftliche Metzger sein Produkt entwickelte, zeigt sich an den Degustationsrunden, an die er Vertreter aus dem Obstbau und der Gastronomie sowie der IG ZUGER CHRIESI, einlud, bevor die erste Wurst über den Ladentisch ging. «Mein Ziel war es ja, eine Wurst herzustellen, die möglichst vielen Leuten schmeckt; nichts Exotisches, eher etwas Mehrheitsfähiges, eine Volkswurst halt», betont Rinderli.

Die Sympathien hat der 53-jährige Metzgermeister mit seiner Kreation ganz auf seiner Seite, was im Zeitalter des Vegetarismus nicht als selbstverständlich gilt. Davon zeugen Dutzende von Beiträgen in der lokalen, aber auch der nationalen Presse, in TV und Radio. Diesen Sommer schaute sogar eine englischsprachige Journalistin von World Radio Switzerland hinter die Kulissen des Zuger «sausage maker» und realisierte einen ausführlichen und enthusiastischen Hintergrundbericht über die Wurstinnovation aus Zug, was die Nachfrage ebenfalls steigen liess. Marcel Rinderli produziert die Chriesiwurst, die eigentlich als saisonale Sommerwurst gedacht war, deshalb jetzt auf Anfrage das ganze Jahr über; sofern die Bestellung genug gross ist.