

## Medienmitteilung

### **Sonderausstellung „Die Wurst. Eine Geschichte mit zwei Enden“ 7. Mai bis 31. Oktober**

im Schweizerischen Agrarmuseum Burgrain  
konzipiert vom Rätischen Museum Chur

### **Vernissage: Mittwoch, 7. Mai, 17.00 Uhr**

**„Wotsch no es Wörschtli?“ Die Wurst ist Schweizer Alltag und Luxus, Kulturgut und kulinarisches Erbe zugleich: sie ist Erinnerung, Individualität und Kollektiv-Erlebnis. Die Sonderausstellung im Agrarmuseum Burgrain widmet sich diesem einzigartigen Kulturgut, das bei keinem Volksfest fehlen darf, aber auch auf der Speisekarte des Gourmetrestaurants seinen festen Platz hat.**

Das geschenkte Wursträdli beim Metzger als Kind, die Bratwurst auf Pappteller am Dorffest oder der Cervelat am Stecken über dem Feuer gebraten – wer in der Schweiz aufwächst, kommt um Würste nicht herum. Cervelat, Landjäger, Kalbsbratwurst, Schübli: Neben diesen prominenten Würsten gibt es in der Schweiz Hunderte von weiteren Wurstsorten. Doch was sind das eigentlich für Würste, die zuhauf auf unseren Tellern landen? Wie werden diese hergestellt?

### **Hausmetzgete**

Damit es Würste gibt, muss Blut fließen. Wer die Ausstellung betritt, sieht sich umringt von Schlachtbeilen, Messern, Fleischwölfen – alles unentbehrliche Helfer bei einer Hausmetzgete, wie sie früher auf dem Land üblich war. Der Schlachttag auf dem Hof war stets ein besonderes Ereignis im bäuerlichen Jahreskalender. Verwertet wurden alle geniessbaren Teile des Schlachttiers. Besonders verderbliche Stücke wie die Leber wurden sofort nach den Metzgeten gegessen. Würste waren eine hervorragende Möglichkeit, einfachere Fleischstücke zu verarbeiten. Wie das Schlachten und Wurstes früher vonstatten ging, zeigt ein kurzer Dokfilm aus dem Napfgebiet.

### **Wurstvielfalt**

An einer festlich gedeckten Tafel wird die Schweizer Wurstvielfalt gefeiert. Die Besucherinnen und Besucher dürfen Platz nehmen und unter den Tellern Spannendes und Überraschendes zu verschiedenen Wurstsorten entdecken, vom Cervelat bis zur regionalen Napf-Wurst. Die Ausstellung präsentiert zudem historische Anekdoten rund um die Wurst.

### **Das andere Ende der Wurst**

„Je weniger die Leute davon wissen, wie Würste und Gesetze gemacht werden, desto besser schlafen sie“, meinte der einstige Reichskanzler Otto von Bismarck. In diesem Teil der Ausstellung wird das Thema Wurst kritisch hinterfragt. Dann ist es an der Zeit, seinen eigenen Senf dazu zu geben: Besucherinnen und Besucher können auf Kärtchen ihre eigene Meinung zur Wurst äussern.

### **Wurst und Kunst**

Abgerundet wird die Ausstellung durch eine Wurst-Kunst-Aktion: Kunstschaffende präsentieren ihre Werke zum Thema. Ausgestellt sind Bilder von Le Boucher Corpaato und Madlaina Janett, „verwurstete“ Ketten von Isabelle Meier Fluck oder gestrickte Wurstwaren von Madame Tricot.

### **Kost.Bar Burgrain**

Unter dem Titel „Kost.Bar Burgrain“ ergänzen zusätzliche Aktivitäten und Events rund um die Wurst die Ausstellung. So können die Besucher an verschiedenen Tagen unter fachkundiger Anleitung ihre eigenen Bratwürste herstellen, anschliessend auf dem Grill braten oder mit nach Hause nehmen ... oder an einer der öffentlichen Führungen durch die Sonderausstellung teilnehmen... oder sich in die hohe Kunst des richtigen Grillierens einführen lassen ... oder eine Schoggiwurst herstellen.

„Die Wurst. Eine Geschichte mit zwei Enden“ ist eine Produktion des Rätischen Museums Chur, die vom Agrarmuseum Burgrain übernommen und an die örtlichen Verhältnisse angepasst wurde.

### **Kontakt:**

Beatrice Limacher-Lütolf, Museumsleiterin 041 980 28 10  
[museum@agrovision.ch](mailto:museum@agrovision.ch)