



---

## **Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für Berner Zungenwurst**

### **1. Gesuchstellende Gruppierung**

Verein «Berner Zungenwurst», c/o AdKura, Bernstrasse 21, 3400 Burgdorf

### **2. Name des Erzeugnisses**

*Berner Zungenwurst*

### **3. Beantragter Schutz**

Geschützte geografische Angabe (GGA)

### **4. Art des Erzeugnisses**

Die *Berner Zungenwurst* ist eine Brühwurst aus Schweine- und Rindfleisch, Speck und Gewürzen, die mit einem gröberen Brät gezeichnet ist. Entgegen ihrem Namen ist in der Zungenwurst keine Zunge drin.

### **5. Nachweis der Repräsentativität**

Der im März 2018 gegründete Verein „Berner Zungenwurst“ als gesuchstellende Gruppierung umfasst 29 Mitglieder (Stand März 2019). Er ist mit dem Fleischfach-Verband des Kantons Bern (FFV) organisatorisch verbunden, dieser umfasst 130 Mitglieder. Dem FFV sind rund 90% der fleischverarbeitenden Betriebe angeschlossen. Davon produzieren aktuell ca. 40 Betriebe *Berner Zungenwurst*, was einer Menge von knapp 70 Tonnen pro Jahr und damit 70% des gesamten Produktionsvolumens der *Berner Zungenwurst* entspricht. Die gesuchstellende Gruppierung ist demokratisch organisiert und kann als repräsentativ angesehen werden.

### **6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt**

Bei der *Berner Zungenwurst* sind weder Nachahmungen noch die Herstellung von ähnlichen Erzeugnissen bekannt. Die *Berner Zungenwurst* wird ausschliesslich im Kanton Bern hergestellt. Sie wird somit eindeutig mit dem Kanton Bern (als Ort der ursprünglichen Erzeugung und Vermarktung) in Verbindung gebracht.

*Berner Zungenwurst* wird des Weiteren im Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz erwähnt. Das Inventar führt Nahrungsmittel, die seit mindestens 40 Jahren durchgehend hergestellt werden.

*Berner Zungenwurst* zählt zu den bekannten kulinarischen Spezialitäten des Kantons Bern und gehört als typischer Bestandteil zur Berner Platte.

Diese Punkte zeigen, dass *Berner Zungenwurst* früher wie heute eine traditionelle Berner Bezeichnung und keine allgemeingültige Gattungsbezeichnung ist.

## 7. Geschichtliche Elemente

Die älteste gefundene Erwähnung der Zungenwurst stammt aus dem Berner Kochbuch aus dem Jahr 1835. Als typischer Bestandteil der Berner Platte könnte es aber auch sein, dass die Anfänge der *Berner Zungenwurst* noch einige Jahre weiter zurückreichen. Die naheliegendste Erklärung des Namens «Zungenwurst» ist, dass früher die *Berner Zungenwurst* tatsächlich Zunge enthielt. Das erwähnte Kochbuch aus dem Jahr 1835 notierte, dass tatsächlich «zwei bis drei Schweinszünglein» als Zutaten verwendet wurden. Die Unterschiede zum heutigen Rezept sind jedoch augenfällig. Denn hinzu kamen «gleich viel vom zartesten Fleische, ebenso gebröckelt». Das Ganze wurde gewürzt, mit Salz und Salpeter vermischt und danach in eine Kalbsblase gegeben. Diese Wurst hat man in einer Pökellake «gebeizt» und anschliessend einige Tage geräuchert. Der Historiker François de Capitani zeigt, dass die Erklärung für die Unterschiede zum heutigen Rezept im erwähnten Berner Kochbuch zu finden ist. Dieses Kochbuch gelte als Standardwerk und war sehr verbreitet. Nach dem Rezept der Zungenwurst folgt das Rezept der Hammenwurst. Und dieses Rezept der Hammenwurst ist dem der heutigen Zungenwurst sehr ähnlich. Seine These lautet also: Der Name kommt von der Zungenwurst und das Rezept von der Hammenwurst.

## 8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“

Ihren besonderen Ruf verdankt die *Berner Zungenwurst* einerseits ihren besonderen qualitativen Eigenschaften, andererseits aber auch ihrem Namen, welcher das Produkt eindeutig mit dem Kanton Bern verbindet. Die Spezialität der *Berner Zungenwurst* rührt von den zwei Brätsorten her, aus welchen sie besteht. Bei der *Berner Zungenwurst* handelt es sich um eine hochwertige Brühwurst. Die Auswahl der Rohstoffe beruht auf der geschichtlichen Entwicklung dieser Berner Spezialität und ist historisch begründet.

## 9. Pflichtenheft

### a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das definierte geografische Gebiet der *Berner Zungenwurst* umfasst den gesamten Kanton Bern. Die Geburt, Mast und Schlachtung der Rinder und Schweine finden ausschliesslich in der Schweiz statt. Herstellung und Veredelung der *Berner Zungenwurst* erfolgen im geografischen Gebiet.

### b) Beschreibung des Erzeugnisses

Die *Berner Zungenwurst* ist eine Brühwurst aus Schweine- und Rindfleisch, die üblicherweise heiss (sieden oder braten) oder kalt verzehrt wird. Sie wird in natürlichen Rindsmittel- oder Kunstfaserdarm abgefüllt und im Heissrauch geräuchert. Die *Berner Zungenwurst* wird aus Schweinefleisch, Speck, Rindfleisch, Schüttung bestehend aus Wasser oder Eis und Schwarte hergestellt.

### c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Die *Berner Zungenwurst* ist eine grobe Brühwurst. Das Rindfleisch wird mit der Schüttung, Schwarte, Salz und Phosphat vermischt und fein zerkleinert (geblitzt). Diese entstandene Emulsion wird als Ausblitz bezeichnet und wird mit dem grob gehackten Schweinefleisch, Speck, Salz und den Gewürzen vermengt, genannt Brät. Durch das Erhitzen denaturieren die Proteine und die Wurst wird schnittfest.

### d) Zertifizierungsstellen

Die zuständigen Zertifizierungsstellen sind ProCert AG (SCESp 0038) und Organisme Intercantonal de Certification OIC (SCESp 0054).

**e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit**

*Berner Zungenwurst*, die in den Verkehr gebracht wird, muss mit einem gemäss Pflichtenheft vorgegebenen Gütesiegel («Berner Bär») in Form einer Bild-/Wortmarke gekennzeichnet sein.