

Zeitschrift: Badener Neujahrsblätter
Herausgeber: Literarische Gesellschaft Baden; Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden
Band: 84 (2009)

Artikel: Die "Badener Fүүwehrbratwurst" und ihr Geheimnis
Autor: Voellmin, Andrea
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-324961>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die «Badener Fűrwehrbratwurst» und ihr Geheimnis

Andrea Voellmin, Baden. Sie ist Historikerin
und Leiterin des Staatsarchivs Aargau.

Dass die Badenfahrten Meilensteine der Badener Geschichte markieren, beweist auch die Badener Wurstgeschichte. Für die Feuerwehrbeiz an der Badenfahrt 1972 erfand der Metzger Walter Matter mit seinem Vater die «Badener Fűrwehrbratwurst».

Würste und erst recht gegrillte Würste dürfen bei keinem Fest fehlen. Alle lieben die knackig gegrillten, herrlich duftenden Cervelats und Kalbsbratwürste. Wer aber etwas Kräftigeres sucht und eine Schweinsbratwurst auf den Grill legt, erlebt bisweilen eine Enttäuschung: Nach dem Grillen ist die Wurst zu einem grossen Teil geschrumpft. Nicht so die Badener Fűrwehrbratwurst. Ihr Geheimnis ist, dass sie hält was sie verspricht und bleibt was sie ist, selbst wenn man sie auf den Grill legt. Die gegrillten Fűrwehrbratwürste waren an der Badenfahrt 1972 ein durchschlagender Erfolg. «Die Leute haben uns fast den Grill weggegessen», erinnert sich Walter Matter. Ein solcher Erfolg rief nach einer Fortsetzung, und die Badener Fűrwehrbratwurst gibt es heute noch. Walter Matter produziert sie nach wie vor in Eigenproduktion nach seinem Rezept. 1994 hat die Badener Fűrwehrbratwurst die Goldmedaille der Schweizer Metzgerfachausstellung erhalten. Nach einer dreijährigen Testphase mit Testkäufen erhielt die Wurst die goldige Auszeichnung. Darauf hat Matter die Badener Fűrwehrbratwurst patentieren lassen.

Die Zusammensetzung und insbesondere ihre Gewürzmischung bleiben ein gut gehütetes Geheimnis. Von aussen gesehen ist die Wurst so gross wie eine Kalbsbratwurst und ist mit einem Schweinedarm umhüllt. Sie besteht aus Schweinefleisch, das aus den umliegenden Grossmetzgereien kommt, aus Fett und Gewürzen. Die Fűrwehrbratwurst bleibt saftig, ist würzig aber nicht scharf im Geschmack. Da sie geschwellt ist, kann sie länger aufbewahrt und auch tiefgefroren werden.

Walter Matter hat seinen eigenen Metzgereibetrieb längst aufgegeben und bietet seit 15 Jahren seine Würste frisch gegrillt jeden Tag in seinem Grillbetrieb beim Jumbo in Dättwil an. Dort kann man die beliebten Würste auch über die Gasse kaufen.



Walter Matter im Einsatz für die
Feuerwehr (links) und in seinem
Imbissstand in Dättwil heute.