

Zwitserse cervelaat hangt aan een dun velletje

Door onze correspondent
CAROLINE DE GRUYTER

GENÈVE, 9 JULI. Dit land is zichzelf niet meer. Niet omdat de grootste partij van Zwitserland, de rechts-populistische Volkspartij, in de grondwet wil zetten dat minaretten verboden zijn. Niet omdat het parlement net heeft besloten om eindelijk het wapenbezit aan te pakken, waarmee er een einde komt aan een lange Zwitserse traditie. En ook niet omdat datzelfde parlement wil dat schoolkinderen als tweede taal éérst een andere landstaal leren en dan pas Engels, terwijl sommige kantons het al jaren precies andersom doen.

Nee. De cervelaatworst raakt op.

„Het spijt ons, andere klanten hebben gehamsterd”, zegt het personeel in de supermarkt, vriendelijk als altijd. „Ze kopen cervelaatworsten met kilo’s tegelijk, en vriezen ze in. Maar ja, u weet hoe het komt, hè?”

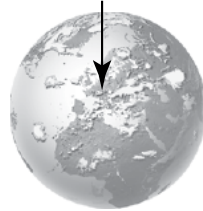
Het hele land weet zo langzamerhand hoe het komt. Het is op het avondnieuws geweest, het heeft in de kranten gestaan en ook op veel Zwitserse blogs wordt de aangekondigde verdwijning van de cervelaatworst betreurd. ‘Aangekondigde verdwijning’ is misschien wat veel gezegd, maar het voortbestaan van dit worstje van rund- en varkensvlees dat qua grootte, smaak en substantie het midden houdt tussen een knakworst en een kookworst, hangt wel degelijk aan een dun velletje.

Het vel van de Zwitserse cervelaat – net zulk nationaal eten als rösti of raclette – komt uit Brazilië; het wordt gemaakt van koeidarmen. En sinds april vorig jaar

weigeren de landen van de Europese Unie bepaalde rundvleesproducten uit Brazilië binnen te laten, omdat die niet voldoen aan de strikte maatregelen tegen gekkekoeienziekte. Zwitserland, dat geen lid is van de EU maar veel Europese besluitvorming met enige vertraging ook doorvoert, heeft zich nu bij dat importverbod aangesloten. Er is nog Braziliaans vel tot september. Maar dan is de voorraad op.

Aanvankelijk sloeg niemand alarm. Zwitsers zijn pragmatische mensen. Er was tijd

ZWITSERLAND



genoeg, dachten ze, om bij producenten in andere landen cervelaatvel te vinden. Maar dat viel tegen. Argentijnse koeidarmen bleken te vet. Die uit Uruguay lubberden als je de worst kookte. Varkensdarm had weer een ander bezwaar: die kon je niet goed van de worst pellen als je hem ‘rauw’ wilde eten. En een echte Zwitserse cervelaatworst (die bij aankoop al is gerookt en dan gekookt) moet je ook direct uit de verpakking onverwarmd kunnen opeten – als een banaan als het ware, waarbij je het vel eraf stroopt. Deze eigenschap is even cruci-

aal als het feit dat de worst moet krullen als je hem insnijdt en op de grill legt (terwijl hij toch heel blijft). Eén van de redenen dat het in Zwitserland meteen naar geroosterd vlees ruikt als het kwik boven de twintig graden komt, is dat kinderen hun ouders sméken om gekrulde cervelaatworst.

Een worstmaker dacht slim te zijn en twee soorten cervelaat te maken: eentje om warm te eten, en eentje voor koud. Hij legde ze in supermarkten. Maar de Zwitsers liepen er met een boog omheen. „Het is mij wel duidelijk geworden hoe diep de cervelaatworst is verankerd in de ziel van het volk,” zegt Balz Horber, voorzitter van de Zwitserse Vlees Associatie.

Dat is niet overdeven. Als kinderen op schoolreisje gaan, staat bovenaan het lijstje van dingen die ze in hun rugzak moeten stoppen altijd ‘cervelaat’. Pas daarna volgen regenjas, zonnebrandcrème, lunchpakket, allergiemedicijnen, zonneklep, enzovoort. Judowedstrijden, kerstboomverkoop, tenistoernooien en zeepkistraces – er zou niets aan zijn als er geen stalletjes stonden waar je cervelaatworst kunt krijgen. Je krijgt hem, liefst een beetje zwartgeblakerd, op zo’n rechthoekig wit-kartonnen bord met een stuk stokbrood en desgewenst een lepel mosterd. Per jaar worden er in Zwitserland ongeveer honderd miljoen van deze worsten gegeten, waarvoor twintig miljoen meter vel nodig is.

En die consumptie van cervelaat – wat trouwens komt van het Latijnse woord voor hersenen – blijft zeker niet beperkt tot de dorpe circuits. Zo begonnen Peter Fischli

en David Weiss, een contemporain kunstenaarsduo dat momenteel in de Londense Tate Modern exposeert, in 1979 hun carrière met ‘Wurst-Serie’ in het Kunsthaus in Zürich. Deze fototentoonstelling had „de bedoeling om het banale mooi te maken”. Op een foto, ‘Ein Unfall’, zag je twee cervelaatworsten die een ernstig ongeluk hadden gehad, wat een enorme bedrijvigheid in de omgeving oproep. En Gabriel Vetter, een jonge slamdichter uit Schaffhausen die onlangs op een Duits poëziefestival een belangrijke prijs won, brengt op zijn debuut-cd *Tourette de Suisse* (2006) een – cynische, maar toch – ode aan de cervelaatworst. De tapas-etende urban chic uit Zürich noemt Miss Zwitserland, omhooggevallen sterretjes van tweederangs tv-series en andere landgenoten die kortstondige beroemdheid in de roddelbladen genieten, laatzinnig ‘Cervelatprominente’. Maar op het Caribana-festival aan het Meer van Genève, dat begin juni als altijd een zomer vol muziekfestivals inluide, aten de fans van Patti Smith mooi wel een weekende lang cervelaat.

Voor hen, en vele anderen, is het laatste nieuws opwekkend: men schijnt een Paraguayaans bedrijf op het spoor te zijn dat hetzelfde cervelaatvel kan maken als de Brazilianen. Dat vel zou aan de strenge BSE-eisen voldoen. Maar het is twijfelachtig of de Zwitsers erin slagen om de hele batterij Europese voedselveiligheidstests en vergunningen voor september in orde te maken. Regels zijn regels – zelfs al gaat het hier om niets minder dan het behoud van een nationaal cultuuroed.