

Mit Leidenschaft und viel Liebe fürs Detail kreieren Michel und Alexandre Junod ihre ganz besonderen Würste.



Würste, die nach Wald und Wiese schmecken

In Corgémont, mitten im Parc régional Chasseral, stellen Vater Michel und Sohn Alexandre Junod mit Enzian, Absinth, Knoblauch, Hanf und Fichtensprossen veredelte Trockenwürste her.

Text: Dominik Flammer Fotos: Samuel Trümpy



Der Geschmack der Landschaft in der Gourmettheke: edle Roh- und Trockenwürste aus der Boucherie Junod.

Mächtig sind die Fichten, die auf den Juraweiden und auf den Krenten des Chasseral und der Montagne du Droit das Landschaftsbild dominieren. Weiden, auf denen im Sommer auch der mächtige gelbe Enzian blüht. Dessen Wurzeln gehören in gebrannter Form in den zahlreichen Métairies – den typischen Berggasthöfen des Parc régional Chasseral – nebst dem Absinth zu den beliebtesten Schnäpsen. Enzian und Absinth haben als Würze ihren Weg bereits vor einigen Jahren auch in die weit über den Berner Jura hinaus bekannten Würste der Metzgerei Junod gefunden. Mitten im Vallon de Saint-Imier, in einer Metzgerei in Corgémont, sind sie entstanden. Vor 42 Jahren hatte sie Vater Michel Junod eröffnet, 2018 übernahm sein Sohn Alexandre das Zepter. Mit ihren aussergewöhnlichen Trockenwürsten gelingt es den beiden leidenschaftlichen Metzgern und ihren Mitarbeitern, den Geschmack ihrer Landschaft abzubilden. Mit dem Absinth in der Wurst hatte alles begonnen, gefolgt von der Enzianwurst und schliesslich von der jüngsten Kreation, der Saucisse aux bourgeons de sapins, die mit den Sprossen der rund um den Chasseral allgegenwärtigen Fichte und etwas Fichtendestillat veredelt wird. Ein Auftrag aus der Nachbargemeinde brachte Vater und Sohn auf die Idee: «Die Gemeinde Sonceboz-Sombeval wollte 2016 ihr 1150-Jahr-Gemeindejubiläum mit einer Spezialität aus dem Tal feiern. Da drei mächtige Fichten das Gemeindewappen zieren, kam der Wunsch auf, eine Wurst mit Fichtengeschmack zu kreieren», erzählt Alexandre Junod. Der Versuch der Junods gelang, gemeinsam schufen Vater und Sohn eine neue Delikatesse für das Tal. Seither ist diese edle Rohwurst mit ihrem harzig-zarten Waldgeschmack auch weit über den Parc régional Chasseral hinaus in zahlreichen Gourmettheken zu finden.

boucherie-junod.ch



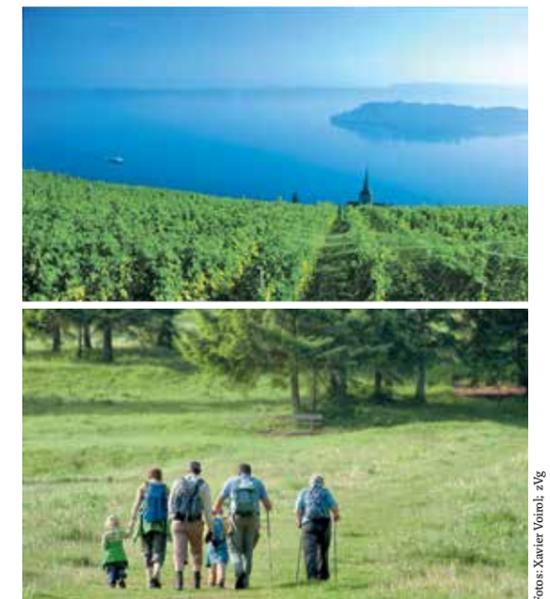
Dominik Flammer (51) ist Buch- und Drehbuchautor sowie Foodscout und beschäftigt sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht das kulinarische Erbe des Alpenraums.
publichistory.ch

Naturpark Chasseral

Fläche:	387 km ²
Gemeinden:	21 (18 im Kanton Bern, 3 im Kanton Neuenburg)
Einwohner:	37 000

Der Chasseral mit seinem Gipfel auf 1606,2 Höhenmetern gibt dem Regionalen Naturpark seinen Namen. Gelegen im Dreieck zwischen Neuchâtel, La Chaux-de-Fonds und Biel, ist er mit seiner reichen Flora und Fauna ein Paradies für Naturliebhaber. Seinen Besuchern hat der Park das ganze Jahr über etwas zu bieten: im Sommer etwa

zahlreiche Wanderwege oder Mountainbike-Trails. Und auch Feinschmecker und Geniesser kommen auf ihre Kosten: Tête de Moine, Ragusa oder Chasselas sind nur einige der Produkte, die in der Region produziert werden. In den zahlreichen Berggasthöfen (Métairies) kann man die typische ländliche Küche geniessen.
parcchasseral.ch



Der Naturpark Chasseral zieht Pflanzenfreunde genauso an wie Sportbegeisterte und Genussmenschen.

ANREISE NACH CORGÉMONT

Ab Zürich 1 Stunde 40 Minuten
Ab Bern 1 Stunde
Ab Basel 1 Stunde 40 Minuten

