

# Neues Set macht aus Laien Bratwurst-Experten

*Ein neues Degustations-Set soll den Unterschied zwischen der St. Galler und der herkömmlichen Bratwurst aufzeigen.*



Bratwurst Degustations-Set macht Exil-St.Galler glücklich. (Bild: www.sg-bratwurst.ch)

ein aus i mit dem Degustations-Set soll der Konsument merken, was der Unterschied zwischen einer herkömmlichen und einer original St. Galler Bratwurst ist», sagt Urs Bolliger, Geschäftsführer der Sortenorganisation St. Galler Bratwurst. Der Geschmack einer Bratwurst unterscheidet sich von Hersteller zu Hersteller, was mit den unterschiedlichen Rezepturen zu tun hat: Der Fettgehalt und die Gewürzmischung machten es aus.

Das Degustations-Set enthält drei Paar original St. Galler Bratwürste mit geschützter geografischer Herkunftsbezeichnung, dazu ein Paar herkömmliche Bratwürste eines x-beliebigen Herstellers. Als Lieferanten für die St. Galler Würste konnten die Metzgerei Schmid in St. Gallen, die Metzgerei Ochsen in Schwellbrunn und die Migros Ostschweiz gewonnen werden.

## «Manchmal muss Senf ran»

Im Set zudem enthalten sind eine detaillierte Degustationsanleitung und vier Beurteilungsraster. Kriterien sind Geruch, Geschmack, Länge, Farbe und Konsistenz.

Als mögliche Abnehmer hat Urs Bolliger etwa Heimweh-St.-Galler im fernen Zürich im Visier: «Sie können ihren Freunden auf einer Grillparty beweisen, dass man die Qualitätsunterschiede merkt und woran man eine St. Galler Bratwurst erkennt», so Bolliger. Das Heimweh-Paket kann unter [Fineselection.ch](http://Fineselection.ch) bestellt werden. Da der Versand der Würste nicht ganz einfach ist, gibt es einen wöchentlichen Versandtermin. In einem gekühlten Paket wird das Set per Overnight-Express verschickt.

Ein Set kostet 26 Franken plus Versandkosten. Wer die Degustationsergebnisse zurückschickt, bekommt 10 Franken zurück in Form eines Gutscheins. Die Ergebnisse können aber auch ganz schön ernüchternd sein, wie ein Test des [Anzeigers](#) beweist. Der St. Galler Autor muss vor seinen Zürcher Freunden kapitulieren, die die Würste nur mit Senf für wirklich vollkommen hielten. «Manchmal muss Senf ran», so sein Fazit.

(mlü)