

BRODWORSCHT Poscht

September 2014
Ausgabe Nr. 5 / 2014

34 mm Emotionen

Eine original St. Galler Bratwurst darf in Schweinsdärme mit einem Kaliber zwischen 26 und 42 mm abgefüllt werden. Wahrscheinlich lösen diese durchschnittlich 34 mm nirgends auf der Welt soviel Emotionen aus wie in meinem Königreich. Sagt Ihnen beispielsweise der Slogan «Bratwurst-Diskriminierung stoppen» etwas?

Bezüglich Diskriminierung möchte ich Sie an einem kürzlich erlebten emotionalen Erlebnis teilhaben lassen. Es wurde zu einer Bratwurstdegustation im Quervergleich eingeladen. Vier original St. Galler Bratwürste gegen eine Nicht-St. Gallerin. Neun von zehn erkannten das Kuckuksei, darunter ein Zürcher. Der Zehnte war ein Hölländer. Ist das nicht ein emotionaler Höhenflug, wenn ich sogar von einem Zürcher erkannt werde? Übrigens, mit sehr viel Emotionen sind auch die Brodworscht vom anzeiger verbunden. Mehr dazu auf Seite 2.

*Ihre Königin,
die St. Galler Bratwurst*



Unter der Lupe am 5. November



Nicht verpassen: Am 5. November 2014 zelebriert der Trägerverein **Culinarium** an seiner «Genussakademie» den regionalen Genuss. Da darf natürlich die **St. Galler Bratwurst nicht fehlen!** Eines der fünf Seminare widmet sich unter dem Titel «Die berühmteste St. Galle-

rin unter der Lupe» ganz der Königin der Würste und bietet den Teilnehmern und Teilnehmerinnen die Möglichkeit, St. Galler Bratwürste verschiedener Hersteller zu verkosten und zu vergleichen. Daniel Poggenklas, Fachberater Forschung & Entwicklung bei Pacovis, und Ernst Goldener, Präsident der Sortenorganisation St. Galler Bratwurst, geben einen spannenden Überblick über Geschichte und Hintergrund der St. Galler Bratwurst und was an ihr so besonders ist, erklären, was die IGP-Anerkennung bedeutet, und leiten eine Degustation verschiedener St. Galler Bratwürste an. Das verspricht ein spannendes Geschmackserlebnis für Bratwurstfans! Deshalb: Jetzt den Termin reservieren und anmelden unter Tel. 058 228 24 60 oder info@culinarium.ch! Die Details finden Sie auf www.culinarium.ch.

Freunde mit Gratis OLMA-Eintritt

An der OLMA vom 9. bis zum 19. Oktober wird die Sortenorganisation St. Galler Bratwurst am Stand der Proviande in der Halle 9.1 präsent sein und Bratwurstbrät in Därme füllen. Die Messebesucherinnen und -besucher haben die Möglichkeit, sich selber in diesem finalen Schritt der Bratwurstproduktion zu üben. Als besonderen Leckerbissen kann eine Wurst direkt aus dem heissen Wasser verkostet werden. Frischer gehts nicht! Einen Leckerbissen für Clubmitglieder

der Freunde der St. Galler Bratwurst: Einen gratis Olma-Eintritt geliefert mit dieser Brodworscht Poscht.



Schweiz. Natürlich.



ST. GALLER
OLMA-BRATWURST

ST. GALLER
BRATWURST

ST. GALLER
KALBSBRATWURST

Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée

www.sg-bratwurst.ch

Traditionsreiche Brodworscht-Verteilete

Die anzeiger-Brodworscht-Verteilete hat immer einen besonderen Charme. Denn hier treffen sich prominente Sportler, bekannte Politiker und auch Gäste aus der Showszene mit Menschen, die nur sehr selten in der Öffentlichkeit stehen. Ihnen allen ist gemeinsam, dass sie etwas Aussergewöhnliches getan haben.

Jede Woche würdigt die anzeiger-Redaktion mindestens drei Menschen mit einer «Brodworscht». Eines von drei Kriterien muss dabei erfüllt sein: Die Person hat entweder Zivilcourage bewiesen, Gemeinsinn gezeigt oder eine ausserordentliche Leistung vollbracht. Was das Jahr hindurch auf Papier geschieht, wird jeweils am ersten Olma-Freitag in die Realität umgesetzt: Anlässlich der anzeiger-Brodworscht-Verteilete erhalten zwischen 12 und 13 Uhr alle Geehrten ihre Bratwurst frisch vom Grill serviert. Die Verteilete ist seit der ersten Durchführung 1992 ein lockerer, geselliger Zmittag für alle Geladenen.

«Was könnte eine Zeitung einzigartig machen?»», fragte sich Jürg Bachmann 1991. Der damalige anzeiger-Geschäftsführer hatte zusammen mit seinem Kollegen, dem Eventveranstalter Bruno Bischof, die zündende Idee: Wöchentlich sollten Menschen für eine besondere Leistung ausgezeichnet werden. Und zwar, typisch st. gallerisch, mit einer Bratwurst. In den ersten Jahren wurden vorwiegend Menschen aus der Stadt St. Gallen ausgezeichnet; längst aber ehrt der anzeiger Frauen, Männer und gelegentlich auch Kinder aus der ganzen Ostschweiz.

Musiker und Sportler mit Brodworscht

Hackbrettmusiker Nicolas Senn war schon mehrmals Gast, denn während seiner noch jungen, aber steilen Karriere hat er die anzeiger-Redaktion immer wieder beeindruckt – zuletzt mit der frischen Moderation

seiner Sendung Potzmusig. Der Thurgauer Daniel Hubmann erhielt schon manche Brodworscht für seine fantastischen sportlichen Erfolge genau wie die Ausserrhoder Rollstuhlportlerin Sandra Graf.

Schauspiel und Adel

In besonderer Erinnerung geblieben sind die Besuche von Walter Roderer und Kurt Felix. Walter Roderer, damals 90 Jahre alt, fuhr mit seinem Bentley noch selbst nach St. Gallen. Und Kurt Felix, den der anzeiger mehrmals ehrte, kam zur Verteilete immer mit Gattin Paola und brachte einmal auch gleich noch seine Schwiegereltern mit. Aufsehenerregend war der Auftritt von Hausi Leutenegger: Der Showman aus dem Thurgau hatte ein Kamerateam des Schweizer Fernsehens im Gefolge und verkündete jedem, der es hören wollte, er sei jetzt der Bratwurstkönig – und brachte so reihum alle zum Lachen. Sogar adelige Gäste beehren den Brodworscht-Zmittag: Gräfin Bettina und Graf Björn Bernadotte, die beiden Geschäftsführer der Insel Mainau, erhielten die Auszeichnung, weil sie Stargeiger André Rieu an den Bodensee geholt hatten. Die blaublütigen Geschwister zeigten keinerlei Berührungängste und genossen mitten in der Menge eine echte St. Galler Bratwurst. Darüber staunten so manche Zaungäste.

Bratwurst für das Volk

Denn die anzeiger-Brodworscht-Verteilete ist nicht nur ein Zmittag für die das Jahr hindurch Geehrten. Alljährlich sind auch die Leserinnen und Leser zu einer Bratwurst eingeladen. Allerdings ausserhalb des VIP-Bereichs, was bedeutet, dass sie ein wenig Schlängestehen in Kauf nehmen müssen. Das macht aber kaum jemandem etwas aus: Der anzeiger verteilt auf diese Weise immerhin an die 800 Bratwürste.

www.anzeiger.biz

anzeiger



Walter Roderer, mit 90 Jahren einer der ältesten Gäste (2010)



Hausi Leutenegger mit Paola und Kurt Felix (2009)



Graf Björn Bernadotte mit Ehefrau Gräfin Sandra (links) und seiner Schwester Gräfin Bettina (2010).



Nicolas Senn, hier 2006, wurde bereits mehrfach mit einer anzeiger-Brodworscht ausgezeichnet.

Zwei Stunden bis zur verkaufsfertigen Bratwurst

In der Metzgerei Kast in Berneck werden aus erlesenen Zutaten jedes Jahr gegen 30 000 fein schmeckende St. Galler Bratwürste IGP hergestellt.

«Die Qualität der Rohstoffe und der Zutaten ist entscheidend für die Qualität der St. Galler Bratwurst», sagt Metzgermeister Walter Kast, während er mit wachen Augen einen Blick in den Blitz wirft. Dort wird das feine Wurstbrät zubereitet, aus dem schon in kurzer Zeit verkaufsfertige Bratwürste entstehen werden. Seit 1996 betreibt Walter Kast die Metzgerei, die zuvor während gut dreissig Jahren von seinen Eltern geführt worden ist, «ja, wir sind ein richtiger Familienbetrieb». Er beschäftigt acht Mitarbeitende, drei ausgebildete Metzger sowie fünf Personen im Verkauf; Ehefrau Ingrid besorgt die Administration.

Fleisch aus der Region

In der Metzgerei Kast in Berneck werden fünfmal pro Woche zertifizierte St. Galler Bratwürste hergestellt. Der Bernecker Metzgermeister verarbeitet aber nicht nur Fleisch, sondern schlachtet Grossvieh im eigenen Schlachthaus. «Kälber, Rinder und auch die Schweine beziehe ich ausschliesslich von Bauern aus der Region», betont Walter Kast,



dem die Regionalität seiner Produkte ein Anliegen ist. Bei der Nähe zur Grenze erstaunt es nicht, dass seine Bratwürste auch in Österreich beliebt sind. «Wir haben regelmässig Kundschaft von ennet der Grenze, die extra wegen der St. Galler Bratwürste kommen». Seine Olma-Bratwurst ist mit einer Goldmedaille und die St. Galler Bratwurst mit einer Silbermedaille ausgezeichnet worden.

In zwei Stunden produziert

Werden in der Metzgerei Kast St. Galler Bratwürste hergestellt, läuft alles wie am Schnürchen: «Wenn wir das Fleisch und die verschiedenen Zutaten in den Blitz geben, dauert es knapp zwei Stunden bis die Würste verkaufsfertig im Laden sind». Die St. Galler Bratwurst IGP ist eine Brühwurst, deren Qualität durch die erstklassigen Rohstoffe geprägt wird: Kalbfleisch bzw. Schweinefleisch, Vollmilch, Zwiebeln und Gewürze wie Muskatblüte und Pfeffer. Eine typische St. Galler-Bratwurst enthält rund zwei Drittel Kalbfleisch und ein Drittel Schweinefleisch. Die beliebte OLMA-Bratwurst wird nach der gleichen Rezeptur produziert; sie unterscheidet sich einzig im Gewicht und im Kaliber: sie sollte mindestens 160 g schwer sein. Neben den Rohstoffen sei auch eine sorgfältige Verarbeitung wichtig, weiss der Bernecker Metzgermeister. «Das Fleisch kommt in den Blitz und wird dort unter Zugabe von Gewürzen sowie

Vollmilch und Eis zerkleinert. Das Eis ist notwendig, damit die Masse beim Zerkleinern nicht zu heiss wird. Alles zusammen wird im Blitz zu geschmeidigem Brät», beschreibt Walter Kast den Herstellungsprozess. Das fertige Brät wird in dünne Naturdärme abgefüllt, in 72 Grad heissem Wasser aufgebriht und anschliessend während rund 30 Minuten im Eiswasser wieder abgekühlt. Dann ist die St. Galler Bratwurst in ihrer so un-nachahmlichen Qualität verkaufsbereit.

Was macht eine gute Bratwurst aus?

«Kräftiger Biss, feiner Schnitt, angenehme Würze, weiss, schön gebogen und ein unvergleichlicher Geschmack», mit diesen Worten umschreibt Walter Kast, was eine gute St. Galler Bratwurst ausmacht. Eine Bratwurst sollte nach der Herstellung innert drei Tagen gegessen werden, wenn sie vakuiert ist, ist sie gut fünf Tage haltbar. «Beim tiefkühlen verliert die Bratwurst an Qualität und am schmackhaftesten ist sie so oder so möglichst frisch». Am besten schmeckt eine St. Galler Bratwurst vom Grill oder in der Pfanne gebraten. Die Verwendung von Vollmilch trägt viel zum optimalen Grillverhalten der Bratwurst bei: «Sie soll sowohl in der Pfanne als auch auf dem Grill eine schöne braune Farbe erhalten, so schmeckt sie richtig gut – eben wie eine St. Galler Bratwurst», sagt Walter Kast und wendet sich wieder dem Abfüllen der Brätmasse in die Naturdärme zu.

Club der Freunde der St. Galler Bratwurst

«Ein Leben in der Ostschweiz ohne St. Galler Bratwurst? Ohne mich!»

Ganz Ihre Meinung? Dann sind Sie wie geschaffen für eine Mitgliedschaft im «Club der Freunde der St. Galler Bratwurst». Denn niemand ist so stark mit der St. Galler Bratwurst IGP verbunden wie ihre Freundinnen und Freunde – und für die ist es Ehrensache, sich in diesem Club zu vernetzen.

Dieser Club ist sehr exklusiv – und gerade deswegen für jedermann zugänglich. VIP? High Society? Nicht bei uns! Im «Club der Freunde der St. Galler Bratwurst» zählt einzig der Genuss, natürlich der Genuss einer echten St. Galler Bratwurst!

Drei Möglichkeiten zum Bratwurst-Glück

1. Sie sind auf facebook? Die St. Galler Bratwurst auch. Klicken Sie «gefällt mir» und Sie sind immer informiert, was sich in Sachen St. Galler Bratwurst IGP tut.
2. Sie haben E-Mail? Melden Sie sich an zum Newsletter und Sie erhalten ein bis zwei Mal im Jahr elektronische Post von uns.
3. **Club der Freunde der St. Galler Bratwurst:** Für 50 Franken im Jahr sind Sie dabei.

Sie haben Lust bekommen? Dann schreiben Sie uns! Die St. Galler Bratwurst freut sich auf Sie.

www.sg-bratwurst.ch



Temperiert oder gekühlt: Die Bratwurst zum Tragen

«Begegne der Welt mit einem Lächeln.» Mit einem gluschtig-grillierten Bratwurstlächeln wird man zusätzlich ein Schmunzeln ernten.

Der Träger zeigt mit der kultigen Einkaufstasche aus PET-Recycling-Material seine Verbundenheit mit seiner Lieblingswurst.

Und wer auch an warmen Tagen – so solche wieder einmal kommen mögen – die wertvolle weisse Fracht wohlbehalten nach Hause bringen möchte, kann die Isoliertasche wählen.

Die Taschen sind erhältlich beim nächsten Bratwurst-Metzger oder bei der Sortenorganisation St. Galler Bratwurst unter Telefon 058 228 24 60 oder wurst@sg-bratwurst.ch. Mindestbestellmenge 5 Stück, Fr. 3.- pro Stück.



Dank an unsere Gönner



IMPRESSUM
BRODWORSCHT-POSCHT
Ausgabe 5/2014

Herausgeber:
Sortenorganisation
St. Galler Bratwurst
Rheinhofstr. 11, 9465 Salez
Redaktion, Layout:
U. Zdralek, J. Bühler, Daniela Huijser, U. Bolliger
Bilder: Verschiedene Quellen