

Jahresbericht 2017

1 Experimente und Nachwuchsförderung am St.Galler Genusstag

Vor einigen Jahren traf es Joe Niedermann an einer OLMA wie ein Blitz. An jedem Stand dasselbe Bild: Mehr oder weniger kunstvoll gegrillte Bratwürste, dazu ein Bürli oder eine Scheibe Brot. Als Metzgermeister und Fleischsommelier kennt Joe das hochwertige Innenleben der Bratwurst und hatte spontan Mitleid mit der unverständenen Königin. Kaum daheim, verwandelte er seine Küche in ein Bratwurst-Labor und begann das kulinarische Potenzial des hellen und fein gewürzten Bräts zu erforschen.

Ein erstes Mal an die Öffentlichkeit trat Joe mit seinen Ideen an einem Anlass der Freunde der St.Galler Bratwurst. Die positiven Reaktionen dieser Wurstfans motivierten ihn zu einer Rezeptsammlung, in der die Bratwurst all ihre Reize in vielfältiger Form entfalten darf: gewürfelt, in Scheiben, längs halbiert, roh, gekocht, geschmort und gebraten.

Seinen bisher grössten Auftritt hatte Joe am Stand der Sortenorganisation am St.Galler Genusstag. Er servierte ein ganzes Buffet von Bratwurst-Kreationen: Carpaccio, Blätterteig-Rugeli, Flammkuchen, Muffins, Toast, panierte «Wurstfinger» und ein feuriges Ragout. Der Stand wurde regelrecht belagert, die Kostproben fanden reissenden Absatz und die Wursthauptstadt der Ostschweiz liess sich genussvoll auf Joe's Ideen ein. Mit Hilfe von verschiedenem Standmaterial aus der Nachwuchsförderung vom SFF konnte sicherlich wieder ein weiteres Mal ein sehr positiver Eindruck vom Berufsbild des Fleischfachmannes erzeugt werden.



2 Der Bratwurst in der Medienwelt eine Stimme geben



Über Facebook und unserer Webseite können wir der Bratwurst eine Stimme geben. In der Schnelllebigen Zeit ist es sehr wichtig rasch und kompetent Antworten geben zu können. Dies können wir sehr gut über unsere Webseite und unsere Facebook Fanpage. So konnten wir rasch und in einer guten Art und Weise reagieren, als das Tibits in St.Gallen mit einer veganen Bratwurst für ein Medienecho sorgte. Wir nutzten die Gelegenheit und luden die Verantwortlichen von Tibits St.Gallen an unsere nächste Degustation ein. Am Schluss waren wir uns alle einig. Diese Vegi-Bratwurst ist ein völlig anderes Produkt und jetzt haben sogar Veganer die Möglichkeit eine Bratwurst in St.Gallen zu geniessen.

3 Über eine Million Zuschauerkontakte im Fernsehen

Vom 24. April bis 07. Mai wurde der TV-Spot über die St.Galler Bratwurst auf den Sendern SRF1, SRF zwei, SRF info, RTS Un insgesamt über 50 Mal ausgestrahlt. Gemäss Auswertung von Publisuisse wurden damit über 900'000 Zuschauer in der Deutschschweiz und 400'000 in der Westschweiz erreicht. Diese Ausstrahlung des TV-Spots geschieht in einem Gesamtkonzept der AOP/IGP-Vereinigung. Im genau gleichen Konzept werden neben der Bratwurst auch TV-Spots von der Saucisson Vaudois, Walliser Trockenfleisch Tête de Moine u.a. ausgestrahlt. Insgesamt wurden dadurch 302 TV-Spots ausgestrahlt, welche 8.3 Mio. Zuschauerkontakte generierten.

4 Freunde der St.Galler Bratwurst widmen sich dem Bütli



Was wäre die St.Galler Bratwurst ohne seinem schweizweit bekannten, feinen Begleiter dem St.Galler Bütli? Die Bratwurst-Freunde widmeten sich dieses Mal der köstlichen "Beilage" mit einem Brotbackkurs. Am Freitag 1. Dezember 2017 erwartete die vereinigten Verehrer der heissesten St.Gallerin eine neue Erfahrung, die ihren kulinarischen Horizont knusprig und duftend erweiterte. Die Freunde der Bratwurst luden herzlich ein zu einem vergnüglichen Backkurs über die kulinarischen Geheimnisse des St.Galler Bütli. Ideale Gastgeberinnen dafür waren

die beiden Teigkünstlerinnen der Manufaktur Tobler (www.brotmackmischungen.ch) an der Lilienstrasse 1 in St.Gallen.

5 Brodworscht-Verteilete mit dem Anzeiger



Die gratis Wochenzeitung «A» vergibt jede Woche ihre symbolischen «Brodworscht» an mehr oder weniger prominente Personen aus dem Einzugsgebiet, die etwas Besonderes geleistet haben. Einmal im Jahr, jeweils zu Beginn der Olma, werden alle Ausgezeichneten des vergangenen Jahres zur «Brodworschtverteilete» eingeladen. An diesem Anlass sind wir von der Sortenorganisation präsent mit einem Sponsoring. Dafür bekommen wir dann unter dem Jahr verschiedene Medienpräsenzen.

Nicolò Paganini, Leiter OLMA-Messen. Von den OLMA-Messen hat der Fleischfachverband St.Gallen-Lichtenstein die Markenrechte der OLMA-Bratwurst.

6 Deguseminar mit St.Gallen Bodensee Tourismus entwickelt

Zusammen mit den Verantwortlichen der Stadtführungen von St.Gallen Bodensee Tourismus konnte ein attraktives Degustationsseminar für Gruppen erarbeitet werden. In der zweiten Jahreshälfte wurde dieses Angebot einige Male gebucht, so dass wir Fritz Wenger von der Genossenschaft Metzgermeister St.Gallen als Degustationsleiter für dieses Angebot einführen könnten.

Bratwurst-Degustation

ST. GALLER BRATWURST

Erleben Sie eine professionelle Bratwurstdegustation im Mekka der St.Galler Bratwurst.

Welches ist die beste Bratwurst in St.Gallen? In einem Degustationsseminar führen wir Sie an diese emotionale Thematik heran.

Ihr Degustations-Event für Ihren nächsten Kunden- oder Firmenanlass!



Highlights

Degustation von vier Bratwürsten unterschiedlicher Produzenten. Hintergrundinformationen zur St.Galler Bratwurst.

Weitere Informationen finden Sie auf Seite 18 in der Stadtführungsbroschüre oder unter: www.st.gallen-bodensee.ch/bratwurstdegu

7 Pflichtenheft überarbeitet

Die Sortenorganisation hat zusammen mit einer Expertengruppe das Pflichtenheft überarbeitet. Dies war aus folgenden Gründen notwendig:

- Unpräzise Formulierungen mussten verbessert werden

- Nicht oder nur schwer kontrollierbare Vorgaben wurden ausgemerzt
- Vorgegebene Chemische Werte entsprachen zum Teil nicht der guten Herstellungspraxis.

Die beschlossenen Änderungen konnten in Form eines Antrages gegen Ende Jahr dem Bundesamt für Landwirtschaft zur Prüfung überreicht werden.

8 Etiketten kontrolliert und verbessert

Auf Grund der Negativpresse von Ende 2016 hat die Sortenkommission der Geschäftsstelle den Auftrag erteilt, die Bratwurstetiketten der Mitglieder genauer unter die Lupe zu nehmen und bei Fehlern den Betrieben beratend zur Seite zu stehen. Hierzu hat die Geschäftsstelle zusammen mit dem Amt für Verbraucherschutz eine sehr hilfreiche Checkliste erstellt, welche es erlaubt auf einen Blick einen allfälligen Handlungsbedarf aufzuzeigen. Nach diesem Muster wurden die Etiketten von der Hälfte aller Mitgliederbetriebe überprüft und verbessert.

9 Zwei Verwarnungen verschickt

Zwei Betriebe von ausserhalb des definierten Produktionsgebietes wurden aufgefordert auf den Namenszusatz «St.Gallen» zu verzichten. In beiden Fällen haben die Betriebe der Aufforderung folge geleistet.

10 Erfasste Produktionsmenge

	Tonnen	Umsatz zum definierten Einstandspreis von Fr. 8.50/kg
2010	2'620	22.3 Mio. Fr.
2011	2'870	24.4 Mio. Fr.
2012	3'450	29.3 Mio. Fr.
2013	3'500	29.8 Mio. Fr.
2014	3'550	30,2 Mio. Fr.
2015	3'650	31.0 Mio. Fr.
2016	3'680	31.5 Mio. Fr.
2017	3'860	32.8 Mio. Fr.

11 Mitglieder der Sortenkommission

Mitglieder der Sortenkommission	Werner Küttel / Metzgerei Küttel AG Christian Jansen / Spiess Berneck Martin Thoma / Micarna SA Urs Widmer / Metzgerei Widmer Yves Reich / Dorfmetz FleischReich Milan Rikic / Bell AG Fritz Wenger / Gen. Metzgermeister St.Gallen Jörg Bechinger / Bechinger Metzgerei
Präsident	Remo Sturzenegger / Ernst Sutter AG

Geschäftsführung	Urs Bolliger / Trägerverein Culinarium
------------------	--