



Schmeckt diese Bratwurst fleischig, milchig-säuerlich oder wie salziger Karton? Food-Blogger **Seri Wada** bei der Arbeit.

Sakrileg hin oder her – manchmal muss *Senf* ran

Ein Exil-Ostschweizer bekommt ein Bratwurst-Degustations-Set und lädt Zürcher Freunde zu einer Bratwurst-Degustation ein. Zürcher sollen verstehen, warum Senf Tabu ist. Leider hatte er keinen Erfolg.

von Seri Wada

An Grillpartys in Zürich habe ich oft erlebt, dass die Frage, welche Metzgerei die besten St. Galler Bratwürste macht, zu einer Auseinandersetzung unter Exil-St. Gallern führen kann. Üblicherweise gibt es keine Einigung, da die Diskussion völlig entgleist. Die Situation kann dann nur durch eine Runde Bier entschärft werden. Und der Streit wird vertagt. Man verspricht, eine Querverkostung zu organisieren, um die Frage endgültig zu klären. Doch dazu kommt es nie. Die Sor-

tenorganisation St. Galler Bratwurst schafft da Abhilfe. Sie bietet ein Bratwurst-Degustations-Set an. Darin enthalten sind drei Paare St. Galler Bratwürste mit geschützter geographischer Herkunftsbezeichnung (IGP) von bekannten Metzgereien und eine Viererpackung nicht zertifizierter Bratwürste.

Paket für Bratwurst-Aficionado

Als Exil-Ostschweizer und Bratwurst-Aficionado habe ich mich über das Degustationspaket sehr gefreut. Es gilt herauszufinden,

welche Wurst von der Metzgerei Schmid, welche von der Metzgerei Sturzenegger in Schwellbrunn und welche von Grossproduzent Migros stammt. Für die Degustation habe ich zwei Zürcher eingeladen. Ich will ihnen die Vorzüglichkeit der St. Galler Bratwürste beweisen und vermitteln, warum Senf Tabu ist.

Laut Bewertungsraster sind die Eigenschaften Aussehen (roh und gebraten), Konsistenz, Geruch und Geschmack zu bewerten. Dafür gibts Noten: 1 (schlecht) bis 4 (perfekt), total 20 Punkte.



Die Würste sehen ähnlich aus, doch im Geschmack gibts **Unterschiede**.

Schon das Kriterium «äusseres Aussehen» fordert unsere Aufmerksamkeit. Ist die Wurstlänge gleichmässig? Ist die Oberfläche glatt oder matt glänzend? Ist die Farbe hell, gräulich oder grau?

Gummig darf sie nicht sein

Die Beurteilung des inneren Aussehens ist auch nicht ganz ohne. Ist die Wurstmasse der Probe A dicht oder bloss kompakt? Und die Probe D – ist sie dichter als A? Was ist eigentlich der Unterschied zwischen dicht und kompakt? Hast du geprüft, ob Fett oder Wasser ausgetreten ist? Wel-

che Note hast du der Probe C für das Aussehen gegeben? Was, die 4? Ich gebe 3. Und die Konsistenz? Oh, sind wir schon bei der Konsistenz? Ist sie fest? Muss die Wurst im Inneren feucht oder trocken sein? Nicht trocken, aber auch nicht feucht – was jetzt? Keinesfalls darf es gummig sein. Das merken wir auch ohne Degustationsbeschreibung. Welche ist schon wieder die Probe C – jene da oder diese hier? Kann ich endlich auch ein Stück Wurst essen? Nein, noch nicht. Wir sind erst bei der Konsistenz. Was, immer noch? Die Diskussion gerät etwas ausser Kontrolle, wie an jeder Grillparty.

Bier vernebelt die Sinne

Den Kriterien «Aussehen Äusseres/Inneres» und «Konsistenz» schenkt man in der Regel weniger Beachtung, da man Bratwürste oft am Grillstand kauft. Meistens ist sie noch heiss. Und ich verbrenne mir fast den Mund. Zugleich habe ich dann jeweils auch ein Bier intus, weshalb die Sinne auch nicht mehr so scharf sind. Zwischenstand nach diesen Kriterien: Probe A 11 Punkte und je 8 Punkte für die Proben B, C, D. Trotz Punktdifferenz würden wir keine der Würste verschmähen. Jetzt gehts um die Wurst. Allmäh-

lich haben wir aber Hunger und wieder Durst. Die Konzentration lässt nach. Doch nun soll sich zeigen, was eine tolle Wurst ist. Wie ist der Geruch, wie schmeckt die Wurst? Es gibt Unterschiede: neutral-fleischig (Probe A), sehr säuerlich (B), milchig-säuerlich (C) und unangenehm stechend (D). Erste Feststellung: Was roh nicht gut riecht, riecht zubereitet nicht besser. Der Eindruck, den wir beim Geruch gewonnen haben, setzt sich beim Geschmack fort: A schmeckt neutral-fleischig, B säuerlich-ranzig, C säuerlich und D schmeckt nach salzigem Karton. Zweite Feststellung: Was nicht gut riecht, kann auch nicht gut schmecken. Beim Geruchs- und Geschmackstest erreichte die Probe A 6 Punkte. Für die Würste B, C, D gab es 3 Punkte. Total sind es 17 Punkte für A und je 11 Punkte für B, C, D. Vermutlich handelt sich bei der Probe A um die Bratwurst von der Metzgerei Schmid. Sie ist zweifellos gut. Aber sie ist irgendwie zu neutral. Andere würden sagen, sie sei eben «fein». Das ist wohl Geschmackssache.

Insgesamt ist es eher enttäuschend. Meine Freunde sollten verstehen, warum wir so strikt sind in der Senf-Frage. Das ist mir nicht gelungen. Deshalb muss ich

schliesslich ein Sakrileg zulassen. Also gebe ich ihnen Senf. Ich kann es ihnen nicht übelnehmen. Denn die eine Wurst (Schmid?) schmeckt neutral und die anderen sind weniger gut. Sakrileg hin oder her. Manchmal muss Senf doch ran. Es tut mir leid. ■

Auflösung

- A: Migros Ostschweiz
- B: Metzgerei Sturzenegger, Ochsen Schwellbrunn
- C: Metzgerei Schmid, St. Gallen
- D: Lidl Schweiz

Bratwurst-Express fürs Ratespiel

Die Sortenorganisation St. Galler Bratwurst lanciert ein Degustationsset von vier Bratwürsten von verschiedenen Produzenten. Als Idee für den Grillevent für zu Hause. Die frischen Würste werden in einem gekühlten Paket per Express zugestellt. Damit die Ergebnisse der Verkostung unvoreingenommen erfolgen, sind die Bratwürste mit den Buchstaben A, B, C und D gekennzeichnet.

Die ersten drei Proben (A–C) sind St. Galler Olma-Bratwürste und werden nach den IGP-Richtlinien produziert, die Probe D stammt von Lidl.

Das Degupaket kostet Fr. 26.– plus Overnight-Express Fr. 22.–
Weitere Infos:
www.sg-bratwurst.ch



Küchen-Nerd

Seri Wada, 42, in Uzwil aufgewachsen, hat lange in St.Gallen gelebt, wo er an der HSG studierte und in der Gastronomie tätig war. Der einstige Kundenberater eines Finanzunternehmens ist ein Küchen-Nerd: Er tüfelt in seiner Zürcher WG am veganen Sonntagszopf und backt spezielle Baguettes. Der Sohn eines Japaners und einer Ostschweizerin bloggt als «Gourmista» auf dem Online-Portal der «Annabelle»: gourmistas.annabelle.ch.

Anzeige



CULINARISCHE HERBSTWOCHEN
Vom 7. bis 27. September liegt Genuss in der Luft

Entdecken Sie, was die kulinarische Hauptstadt der Ostschweiz und ihr Umland ausser Bratwurst sonst noch zu bieten haben. 20 Restaurants verwöhnen Sie mit regionalen Spezialitäten.



GENUSS AUS DER REGION

Alle Adressen auf:
www.culinarium.ch