

BRODWORSCHT POSCHT

Nr. 20 / April 2025



Betriebsleiter Patrick Schmiech (links) und Küchenchef Bernd Thiel vom Restaurant Brauwerk St. Gallen zelebrieren die St. Galler Bratwurst.

Die Bratwurst in der Gastronomie

Die St.Galler Bratwurst hat sich ihren Platz in der Gastronomie längst gesichert. Wir sind interessiert an Gastronomiebetrieben, welche die St.Galler Bratwurst IGP als Standard auf ihrer Karte haben. Das Restaurant Brauwerk in St.Gallen gehört dazu. Der gelernte Koch Patrick Schmiech ist dort Betriebsleiter und Chef de Service. Welche kreativen Varianten der St.Galler Bratwurst er lohnenswert findet, wo die Grenzen sind und wie er sie selbst am liebsten isst.

Patrick Schmiech, Sie sind Betriebsleiter vom Brauwerk. Wer bestimmt, was bei Euch auf der Karte steht?

Wir haben ein Konzept, was uns die Richtung des Angebotes vorgibt, in unserem Fall die Brauhausküche. Also kein Seafood, sondern Weisswurst, Ofenfleischkäse,

Backhendl und die St.Galler Bratwurst.

Was ist das Wichtigste bei der Zubereitung der St.Galler Bratwurst?

Die Temperatur. Ja nicht zu heiss. Wir arbeiten mit dem Salamander. Salamanderöfen sind spezielle Küchengeräte für die Gastronomie. Der wichtigste Unterschied zum Grill: Die Hitze kommt von oben. Sonst ist es wie grillieren. Grillieren heisst indirekt braten: ohne Pfanne, ohne Fett.

Warum grilliert ihr nicht?

Wir haben es probiert. Aber um mit Holzkohle zu grillieren, bräuchte man in der Küche einen besseren Abzug als den herkömmlichen und diesen im Nachhinein einzubauen, ist schwierig.

Ihr habt sie auf der Karte mit Bürli und «aufgeschnitten» - warum?

Die Wursträdlı passen zum Feierabendbier, sind perfekt zum „Schneugge und teile“,

wie es auf unserer Karte heisst.

Dann gibt es sie noch mit Saisongemüse und Pommes, auf Wunsch mit Zwiebelsoße. Ist das das ganze Jahr über so oder wie stark variiert ihr mit den Beilagen?

Das ist das ganze Jahr so. Grundsätzlich gehört zur St.Galler Bratwurst keine Sauce. Aber unsere hausgemachte Demiglace-Zwiebelsauce, aus frischen Knochen hergestellt über mehrere Tage auf dem Herd eingekocht, vor den Augen des Gastes nappiert, zeigt die St.Galler Bratwurst in einer gastronomisch interessanten Variante.

Wie essen Sie sie persönlich am liebsten?

Mit Bürli in der Faust. Nicht mit Brotscheibe!

Finden Sie es sinnvoll, die St.Galler Bratwurst gastronomisch in einen edleren Kontext zu setzen?

Die St.Galler Bratwurst IGP ist an sich ein edles Gericht, weil sie eine Kalbsbratwurst mit zertifizierter Herkunft ist. Da braucht keine Trüffel dazu. Bei den Beilagen gilt: weniger ist mehr. Das Gericht muss authentisch überkommen. Solange es hausgemacht ist, braucht nicht viel Schischi.

Fitnesssteller mit Bratwurst?

Nein. Salatsauce mit Wurst passt nicht.

Bratwurst als Ravioli-Füllung?

Interessante Idee. Könnte funktionieren.

Bratwurst-Suppe?

Als Einlage auf der Ski-Hütte, warum nicht. Auf der Hauptkarte eines Restaurants, eher nein.

Wie wird sie am häufigsten bestellt?

Mit Pommes.

Wie viele St.Galler Bratwürste serviert ihr etwa pro Woche?

Zwischen 60 und 70. Pro Monat etwa 250.

Worauf kommt es an, ob mehr oder weniger Bratwürste bestellt werden?

Das variiert nicht. Die St.Galler Bratwurst ist saisonunabhängig.

Fragen Touristen nach der St.Galler Bratwurst?

Wir hatten neulich zwei Medienschaffende aus Tokyo da, die für das Bordmagazin der Japan Air eine Story über die St.Galler Bratwurst gemacht haben. Denen hab ich dann schon erklärt, wie ein echter St.Galler seine Wurst isst. Die Japaner wissen jetzt also, dass man keinen Senf dazu bestellt.

restaurantbrauwerk.ch

Der Ruf des Geschmacks die neue Kampagne von AOP/IGP



Die Vereinigung AOP / IGP startet eine neue Kampagne unter dem Titel «Der Ruf des Geschmacks». Dabei bildet der Milchtrichter den roten Faden und soll in den kommenden fünf Jahren zu einem Erkennungsmerkmal von AOP / IGP werden.

Tradition neu inszeniert

In der 2025 startenden Kampagne wird der traditionell hölzerne Milchtrichter auf zwei Arten in Szene gesetzt. Einerseits dient er als eine Art Megafon für lautstarke Bestellungen von AOP-/ IGP- Produkten in verschiedenen Kurz-Videos für TV und Social Media. Diese Verwendung des Milchtrichters führt auf den Brauch des Bet-Rufens in alpinen Gebieten zurück. Die Sennen baten um Schutz für Mensch und Vieh vor Stürmen und Hagelschlag. Die Kampagne nutzt mit dem Milchtrichter und seiner Zweitnutzung als Bet-Ruf-Trichter ein Stück traditionelles Handwerkszeug, um die Werte von Tradition, Handwerk und Herkunft in die Welt hi-

nauszurufen. So wird zugleich der bestehende gute Ruf der AOP- / IGP-Produkte verstärkt, deren Herstellung und Einzigartigkeit im Geschmack auf diesen Werten beruht.

Geheimnis gelüftet

Andererseits wird der Milchtrichter als Cloche inszeniert: Elegant wird er von den auf dem Plättli servierten AOP- / IGP-Produkten abgehoben und verleiht der Präsentation so etwas Nobles, was den guten Ruf dieser Spezialitäten unterstreichen soll. Zugleich versprüht die Kampagne so ein Flair vom Lüften eines Geheimnisses, was zu vielen AOP- / IGP-Produkten passt, da oft Handwerkskunst und die Rezepturen geheimnisumwoben sein dürfen. Der Milchtrichter, bzw. Bet-Ruf-Trichter ist somit ein Symbol für das Verkünden von Qualität mit den Werten Herkunft, Tradition und Handwerk von AOP-/ IGP-Produkten. aop-igp.ch



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN:



Über den Tellerrand

Die Idee, Kohl ins Wurstbrät zu mischen, soll gemäss einer Legende aus Not an Fleisch entstanden sein. Der Ursprung der *Saucisse aux choux vaudoise IGP*, was auf Deutsch frei übersetzt so viel bedeutet wie «Wurst mit Kohl aus dem Waadtland», führt dementsprechend ins Jahr 879 zurück. Damals hielt sich der deutsche Kaiser Karl mehrere Wochen in Orbe im Kanton Waadt auf, weshalb Fleisch knapp und darum zu Kohl gegriffen wurde, um das Wurstbrät zu strecken. Schriften aus den 1940er-Jahren belegen, dass später gewöhnlich pro Schwein zwei Kohlköpfe verwendet wurden, zum Teil aber auch das Doppelte, um den Profit zu vergrössern, was aber «ein gefährliches Spiel» gewesen sei, wegen dem Verlust an Haltbarkeit. Mittlerweile wird der Kohl blanchiert und gepresst, um eine Gärung zu verhindern.

Saucisse aux choux vaudoise IGP

Eine Fleischmasse aus magerem Schweinefleisch, Speck und gebrühter Schwarte wird mit dem Kohl gehackt, dann werden die Gewürze beigefügt. Die Masse wird geknetet und in einen gekrümmten Rindsdarm gestossen. Die Zipfel werden mit Clips oder Schnur verschlossen und mit einer Schnur verbunden. Danach wird die *Saucisse aux choux vaudoise IGP* abgetropft und ruhen gelassen. Nach dem Abtropfen wird die Spezialität gerötet und dann kalt geräuchert. Der Rauch entsteht durch Verbrennen von Sägemehl, -spänen oder Holzkloben von Nadel- und Laubholz. Entsprechend hat die Wurst ein ausgewogenes Aroma nach Fleisch, Kohl und Rauch. Ihre äussere Farbe ist goldbraun, das Fleisch rosarot und gleichmässig gekörnt. Die Würste lässt man 35 bis 40 Minuten lang in 75°C heissem Wasser ziehen. Oder beim waadtländischen Gericht «pâpet vaudois» direkt auf einem Gemüsebett aus Kartoffeln und Lauch garen, wobei sie vorher angestochen werden, damit der Saft ins Gemüse rinnt. 2004 wurde die *Saucisse aux choux vaudoise* als IGP registriert, erkennbar durch die grüne Marke mit IGP-Logo und Rückverfolgungsnummer.

Mit Bürli am glücklichsten: der Traumpartner der berühmtesten St.Gallerin



Harte Schale, weicher Kern – so wünscht sich die St.Gallerin ihren Liebhaber, bzw. die St.Galler Bratwurst ihr Bürli. In der Fachsprache beschreibt Bäckermeister Urs Lichtensteiger das Innere des perfekten St.Galler Handbühlis jedoch nicht einfach als «weich», sondern als «feuchte, ja sogar saftige Krume, unregelmässig grob und feinporig». Aussen soll das Bürli eine knusprige Kruste haben. Damit es zur perfekten Ausprägung dieser Charaktereigenschaften kommt, sind laut Urs Lichtensteiger folgende Faktoren verantwortlich: das hochwertige Rohma-

terial in Form von CULINARIUM-zertifiziertem Mehl, der Mensch mit Gefühl für den Teig, viel Arbeitszeit und die folgenden darin auszuführenden Schritte: Der Vorteig ruht über Nacht, bevor der Endteig gefertigt wird. Dieser besteht aus fast so viel Wasser wie Mehl, was ihn sehr weich macht – von Hand kneten unmöglich. In der Knetmaschine wird der Bürliteig 40 bis 45 Minuten geknetet, bevor er wiederum zweieinhalb Stunden in der so genannten Stockgare ruht. Dabei wird er viermal gefaltet – «aufgezogen» in der Fachsprache – wodurch er Stabilität erlangt und

nicht mehr in die Breite fliesst. Sodann wird er auf einem Holztisch ausgebreitet und das Teigstück für jedes einzelne Bürli von Hand so genannt «herausgebrochen». «Dies braucht Gefühl», betont Bäckermeister Lichtensteiger. «Es passiert ganz fein, ohne den Teig zusammenzuschlagen, sodass die Luftigkeit bleibt.» In der Genussbäckerei Lichtensteiger wird dies bis heute jede Nacht von Hand gemacht. «Deshalb heisst es St.Galler Handbürli», so der Meister. Danach kommen die Bürli zügig in den heissen Ofen.

Das erste Bürli war ein Appenzeller

Erstmals schriftlich erwähnt wird das Bürli im Idiotikon, dem Schweizerdeutschen Wörterbuch, in einem Zitat aus dem Jahr 1723 aus dem Appenzellerland: «Fast wöchentlich wird sogenanntes Pflfenbrod gebacken, und in den Wirtshäusern werden Bürle vom besten Schiltmehl und Fladen zum Wein gestellt – Alles Zeichen einer herrlichen Zeit.» Das Werk «Kulinarisches Erbe der Schweiz» schreibt: «Das Bürli (...) war ein Luxusbrot, das sich für den Konsum im Wirtshaus eignete.» Die Karte der Kleingebäcke im Atlas der schweizerischen Volkskunde zeigt, dass deren Verbreitung an verkehrsnahen, städtisch beeinflussten, wohlhabenden Gegenden gebunden ist. – Wohlhabend soll er also auch sein, der Liebhaber, dann passt alles.



Degustations-Events

Entdecke die Vielfalt deiner Lieblingswurst an einer öffentlichen Degustation der St.Galler Bratwurst.

Degustiere verschiedene St.Galler Bratwürste parallel, treffe andere Fans und erfahre von den Profis, worauf es ankommt. Jetzt deine Lieblingswurst nach verschiedenen Qualitätskriterien bewerten und so deinen definitiven Favoriten bestimmen.

Jetzt reservieren

Freitag, 16. Mai 19-21 Uhr
im Restaurant **zur Werkstatt**

Freitag, 26. September 19-22 Uhr
im Restaurant **Brauwerk**
sg-bratwurst.ch

2. und 3. Mai

St.Galler BRATWURST- Bürli-TAGE

Teilnehmende Metzgereien:
sg-bratwurst.ch

Beim Kauf von vier St. Galler Bratwürsten IGP in den teilnehmenden Metzgereien, erhalten Sie einen Gutschein, um bei Ihrem «Beck» gratis vier St. Galler Bürli abzuholen. Die Liste der Bäckereien-Confiterien finden Sie unter diesem QR-Code.



**ST. GALLER
BRATWURST**



Fan-Artikel für den Sommer

Badetuch
CHF 25.-

Schirmmütze
CHF 15.-

T-Shirt
CHF 22.50

20% Rabatt für
Club-Mitglieder.
sg-bratwurst.ch



Haus der Bratwurst

Die Geschäftsstelle hält immer noch fleissig Ausschau nach attraktiven und bezahlbaren Standorten. Da und dort werden Gespräche geführt, aber bis jetzt hat sich noch nichts Konkretes ergeben. Im Februar haben wir mit einem Bäcker und einem Gastronomen die Köpfe zusammengesteckt. Das Feuer ist da und die Ideen sind am sprudeln. Nun braucht es einzig noch ein Liegenschaftsbesitzer im Stadtzentrum, der unsere Vision teilt und uns die Chance bietet, konkret an einem Standort mit der Ausarbeitung eines Detailkonzepts zu beginnen. Wenn du jemanden kennst, der auch Feuer für die Vision für ein Haus der Bratwurst entwickeln könnte, dann schreib uns und öffne uns die Türen, damit wir diese einmalige Vision auf den Grill legen können und wir eines Tages schön gegrillte Würste im Haus der Bratwurst zelebrieren dürfen.

Wer ist hier am grillieren? Markiere den Meister

Das geniale Geschenk für alle, die im Sommer Geburtstag haben: Ein Badetuch für die richtige Bräune. Dank vermehrter Nachfrage ist es wieder erhältlich: Das legendäre Badetuch für Freunde der St. Galler Bratwurst und alle, die es werden wollen. Markiere deinen Platz am Weiher, in der Badi oder auf dem Balkon und geniesse Sommer, Sonne, Bier und Bratwurst. Selfies machen und ein-senden an: wurst@sg-bratwurst.ch Die besten Bilder werden in der nächsten Brod-worscht-Poscht veröffentlicht.



Nie ohne Taschenmesser aus dem Haus.
Taschenmesser CHF 25.-



Den Gönnern sei Dank!



Ohne grosszügige Gönnern lassen sich viele Aufgaben der Sortenorganisation St. Galler Bratwurst IGP nicht auf professionellem Niveau erfüllen. Beispielsweise diese kleine, feine Publikation, die Sie gerade in den Händen halten. Sie wird von einem der Gönnern gedruckt.

St. Galler Bauernverband, 9630 Flawil
bauernverband-sg.ch

Appenzeller Druckerei, 9100 Herisau
adag.ch

Bruno Gubler AG, 5036 Entfelden
bruno-gubler.ch/de_ch

Christl AG, FL-9493 Mauren
christl.cc

Cuenin AG, 3753 Oey
cuenin.ch

DAG Darmhandels AG, 9015 St. Gallen
dag-daerme@bluewin.ch

FRUTAROM Savory Solutions Switzer-land AG, 9244 Niederuzwil, frutarom.ch

Halag Chemie AG, 8355 Aadorf
halagchemie.ch

Huber + Monsch AG, 9000 St. Gallen
hubermensch

Geser-Alpina GmbH, 9230 Flawil
geser-alpina.ch

Multivac Export AG, 6331 Hünenberg
ch.multivac.com

Neumeyer AG, 5426 Lengnau
neumeyer.ch

Pacovis AG, 5608 Stetten
pacovis.ch

Raps Schweiz AG, 9245 Sonnentall
raps-suisse.ch

TechCom electro ag, 9200 Gossau
techcom.ch

van Hees AG, 5612 Villmergen
van-hees.com

Widmer + Pagani AG, 9015 St. Gallen
wipag.ch