

BRODWORSCHT POSCHT

Nr. 19/April 2024



Über den Tellerrand

Der unverwechselbare Duft nach Holzfeuer steigt einem in die Nase, wenn man den dunkelbraunen *Jambon de la Borne AOP* anschneidet und er sein zartrosa Inneres offenbart. Dieser edle Räucher-schinken von fester Konsistenz stammt von Säuli, die im Freien spielen und Molke sowie Getreide aus lokaler Produktion geniessen durften. So hochwertig die Wertschöpfungskette begonnen hat, verläuft sie auch in der Produktion: Der *Jambon de la Borne AOP* wird trocken gesalzen und mindestens drei Wochen lang gepökelt. Das Räuchern erfolgt kalt bei einer Durchschnittstemperatur von 15 bis 25 °C über einen Zeitraum von drei bis acht Wochen. Das Gütesiegel AOP steht für *Appellation d'origine protégée*, auf Deutsch *geschützter Ursprung*, das heisst, vom Rohstoff über die Verarbeitung bis

Jambon de la Borne AOP

zum Endprodukt stammt alles aus einer klar definierten Ursprungsregion. Der *Jambon de la Borne AOP* besteht zu 100% aus Fleisch von Schweizer Schweinerassen, die in den Kantonen Waadt und Freiburg geboren und aufgezogen wurden.

Aber was heisst *Borne*? Dies hat nichts mit dem englischen *born* «geboren» und also auch nichts mit Geburtsort der Schweine zu tun. Der Begriff stammt aus dem Französischen und bezeichnet die Kammer im oberen Stockwerk des Kamins, aus der dichter Rauch austritt. Da werden seit 1573 die Schinken aufgehängt, ursprünglich, um sie aufzubewahren. Der dem Fleisch dadurch verliehene Rauchgeschmack ist quasi ein Nebeneffekt, der nun zum Markenzeichen gehört und in der Gourmetpalette der Fleischgeniesser nicht mehr wegzudenken ist. Als Ganzes, roh oder gekocht verkauft, passt er herrlich zu Freiburger Saucisson und Gemüse. Rezept auf aop-igp.ch/home/rezpte

Da gibts die besten Würste

St.Galler Bratwürste probieren und dabei viel Wissenswertes über sie erfahren. Diese Möglichkeit gibts am Degustationsseminar am 7. Juni im Restaurant zur Werkstatt in St.Gallen. Hier erzählen die Degustationsleiter Josef Niedermann und Andreas Koller der Sortenorganisation St.Galler Bratwurst spannende Details zu diesem Ostschweizer Kulturgut. Die Seminarteilnehmenden haben die einmalige Gelegenheit, verschiedene Bratwürste nebeneinander zu degustieren und zu entscheiden, welche Bratwurst ihre Favoritin ist. Bier und Bürlü inklusive. Meht Infos und Anmeldung auf:

sg-bratwurst.ch

TASTE die neue Genusskampagne

Unsere Genusshandwerker bekommen eine neue Plattform: Das Festival namens TASTE. Der Begriff stammt aus dem Englischen und bedeutet einerseits „Geschmack“, andererseits ist es die Aufforderung: „Probieren!“ An den drei TASTE-Wochen zwischen dem 23. Mai und 16. Juni 2024 steht also der Gaumen im Vordergrund. Das Festivalprogramm zeigt den

Besucherinnen und Besuchern, wo es aromatische Genussperlen zu entdecken gibt.

Wurst-Seminare beim König

Hervorzuheben ist das Grillseminar bei unserem amtierenden Culinarium-König Breitenmoser in seinem Gustarium in Appenzell Steinegg. Vom Profi lernen Sie die geheimen Tricks und erhalten erprobte Tipps zu den unterschiedlichen Grills und Grillmethoden. Dem Grillmeister unter die Arme zu greifen ist erlaubt. Anschliessendes Essen in der gemütlichen Metzgerstube. Vielfalt und Freude garantiert. Daten: 27. Mai sowie 10. und 11. Juni. Mehr Infos und Anmeldung unter:

taste-genussfestival.ch

Battle of TASTE

Je drei Käser und Metzger aus den Regionen Toggenburg, St.Gallen Bodensee und Appenzell treten an der Battle of TASTE gegeneinander an. Dieser freundschaftliche Wettkampf mit Blinddegustation bildet vom 17. bis am 21. April den Auftakt zum TASTE an der diesjährigen OFFA.

battleoftaste.ch

Schweiz. Natürlich.



ST. GALLER
BRATWURST



Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée

www.sg-bratwurst.ch

100 Jahre FFV Interview mit Präsident W. Küttel

Herzliche Gratulation zu eurem grossen Jubiläum! Der Fleischfachverband St. Gallen-Fürstentum Liechtenstein war massgeblich beteiligt an der Anerkennung der St. Galler Bratwurst als geografisch geschütztes Produkt. Wer war sonst noch beteiligt?

Das ist tatsächlich ein Meilenstein in unserer Verbandsgeschichte. Die Idee dazu entstand im Vorstand kurz nachdem die Vereinigung AOP-IGP im Februar 1999 gegründet worden war. Es brauchte viel Arbeit und zwei Anläufe, bis das Bundesamt für Landwirtschaft 2008 endlich grünes Licht gab. Bei diesem anspruchsvollen Projekt unterstützten uns der St. Galler Bauernverband und die Landwirtschaftsämter der Kantone St. Gallen, Appenzell und Thurgau.

Hat sich der Aufwand gelohnt?

Ja! Wir geniessen seither dank dem IGP-Eintrag insbesondere im EU-Raum einen wirksamen Schutz vor Missbrauch. Aufgrund der Grenznähe waren Imitate und Trittbrettfahrer bei uns immer ein Thema. Die vielen Nachahmer waren einerseits eine Bestätigung für die grosse Attraktivität der St. Galler Bratwurst, aber eben auch ein nicht zu unterschätzendes wirtschaftliches Risiko.

Du kennst als Zertifizierungsexperte diverse regionale IGP-Fleischspezialitäten. Was bringen die geografisch geschützten Marken den Metzgereien?

Dank ihren zertifizierten Produkten heben sie sich gegenüber ihren Mitbewerbern ab. Das Gütesiegel IGP garantiert den Kunden Top-Qualität gemäss Pflichtenheft. Sie können sich darauf verlassen, dass sie mit ihrem Kauf wichtige Wertschöpfung im eigenen Kanton und vorbildliche Tierhaltung unterstützen. Die professionelle Qualität und die massive Reichweite der Werbung der Vereinigung AOP-IGP auf allen Kanälen ist ein weiterer nicht zu unterschätzender Vorteil.

Wieso sind bisher praktisch alle geschützten Schweizer Fleischspezialitäten IGP und nicht AOP?

Aus den Bedingungen einer AOP-Zertifizierung ergibt sich die Herausforderung, dass mit Ausnahme der Gewürze alle Rohstoffe aus der definierten Region stammen müssen. Bei Fleischspezialitäten ist in den meisten Fällen regional nicht genügend Fleisch in der geforderten Qualität erhältlich, um die nationale und internationale Nachfrage zu befriedigen. Durch die Werbewirkung steigt die Nachfrage erfahrungsgemäss stark.

Welche Herausforderungen kommen in Zukunft auf die Fleischfachbetriebe und die St. Galler Bratwurst zu?

Für die Zukunft ist es enorm wichtig, dass wir uns treu bleiben und nicht von Discountern dazu verleiten lassen, auf Kosten der Qualität und Regionalität möglichst billig zu produzieren. Qualität vor Quantität, das muss unsere Credo sein.

Ich bin überzeugt, dass die Philosophie, die hinter den AOP- und IGP-Produkten steht, nachhaltig zu mehr Wertschätzung für unser Handwerk und damit auch zu mehr Wertschöpfung führen wird.

Ihr habt zur Feier des Jubiläums eine Festschrift herausgegeben. Wo bekommt man sie, und was habt Ihr sonst noch geplant?

Unsere Jubiläumsbroschüre liegt bei allen FFV-Mitgliedern gratis auf. Wir freuen uns, wenn unsere Kundschaft dadurch Hintergrundwissen über unseren Verband und die interessanten Berufs- und Karrieremöglichkeiten in unserer Branche erhält.

Wir feiern unser ganz und gar nicht selbstverständliches Jubiläum, indem wir unsere Kundinnen und Kunden am Nationalfeiertag und natürlich auch an der OLMA mit etwas Feinem überraschen.

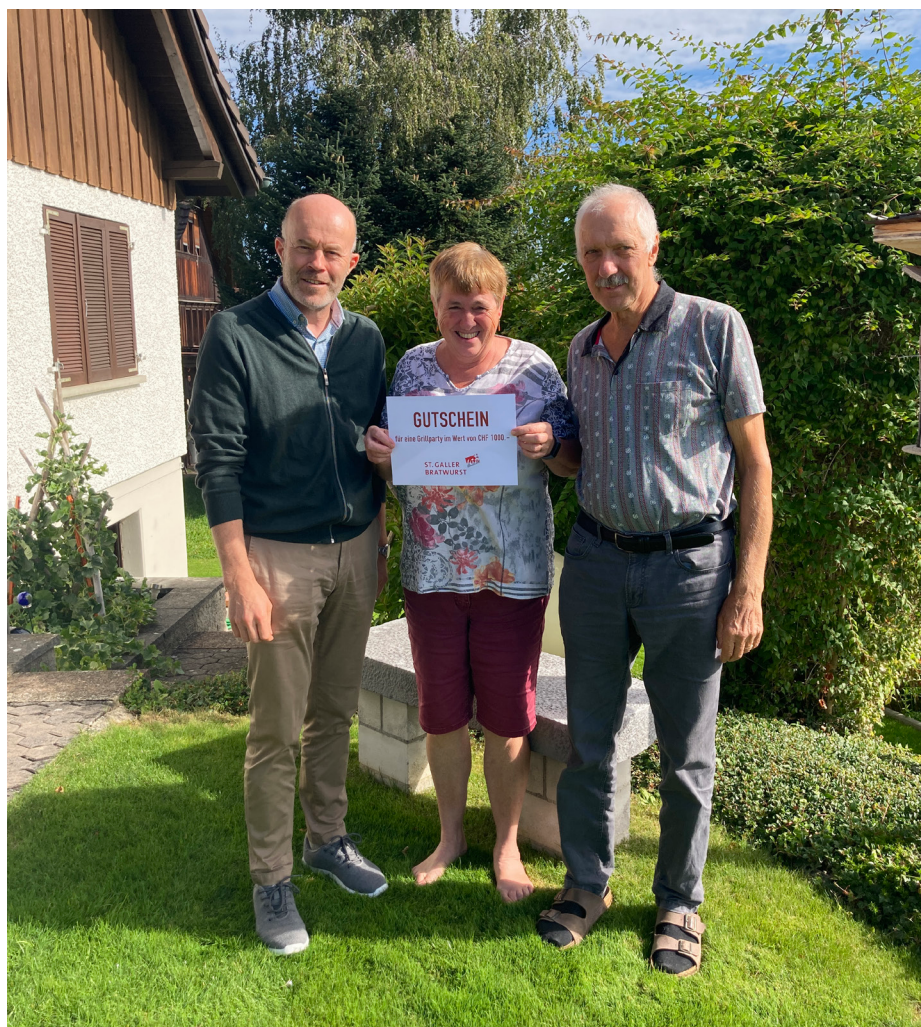
4. Schützengarten Hopfenzupferfest

Für das Schützengartenbier wird der Hopfen noch wie zu alten Zeiten mit der Hand gepupft. Echte Bierfreunde sind bei diesem elementaren Handwerksschritt tatkräftig mit dabei und werden Teil der Ostschweizer Bierkultur. Am Hopfenzupferfest am Samstag, 9. September wird der Hopfen geerntet und gefeiert. Teilnehmende erfahren Wissenswertes über die älteste Schweizer Brau-



kunst aus St. Gallen. Nach dem Zupfen wird der Hopfen zur Brauerei gefahren, um im Sudkessel eingebraut zu werden. Die Brauerei Schützengarten freut sich darauf, mit Gästen, Bierfreunden und der St. Galler Bevölkerung die vierte Ausgabe des beliebten Hopfenzupfer-Festes zu feiern. Musik und beste Verpflegung inbegriffen. Infos auf: schuetzengarten.ch

Wer wird Brodworscht-Profi 2024?



Der legendäre Wettbewerb rund um die beste Wurst der Welt ist wieder angelaufen: Nur wer die Quiz-Fragen über die St. Galler Bratwurst richtig beantworten kann, gehört zu den eingelebtesten Profis, wenns um die Wurst der Würste geht. Nun braucht's aber auch noch eine ordentliche Portion Glück dazu. Denn der Wettbewerb ist beliebt, die Teilnehmendenzahl gross, doch nur jemand kann gewinnen und sich als Brodworscht-Vollprofi 2024 bezeichnen.

Grillparty im Wert von 1000.-

Wenn auch nur jemand gewinnen kann, profitieren vom Gewinn dürfen die besten Freunde oder eine grosse Familie. Denn der Preis ist etwas vom besten, was man gewinnen kann: ein Fest und damit Zeit

mit den liebsten Menschen bei feiner Wurst und allem, was dazugehört. Der Brodworscht-Profi wird auch dieses Jahr belohnt mit Grillspezialitäten aus auserlesenen Fleischfachläden. Die von der Gewinnerin oder dem Gewinner ausgesuchte Metzgerei liefert alles, was es für eine gelungene Party braucht und allem voran hochwertige Grilladen aus der Region.

Letzte Chance: Sonntag, 25. Juni

Kein Grund, zu warten. Die Quizfragen rund um das Thema St. Galler Bratwurst IGP stehen bereit. Von verschiedenen Antwortmöglichkeiten soll die richtige gewählt werden. Wissen hilft. Nachschauen ist auch erlaubt. Oder nochmals probieren. Genau wie bei der Wurst. Wer mehrmals probiert, hat mehr davon.

Sie konnten es fast nicht glauben

Brodworscht-Profi 2023 war Ursula Keller aus Niederhelfenschwil. Oder besser gesagt sie und ihr Mann Karl, denn er hatte den Wettbewerb für beide ausgefüllt. Als Ursula Keller das E-Mail von Culinarium erhielt mit der Botschaft, sie sei die Gewinnerin des Wettbewerbs, traute sie der Sache nicht und machte sich auf den Weg zu ihrem Stammfleischfachhändler Philipp Krucker von der Adler Metzger. Sie ist dort Kundin seit es die Metzgerei gibt. Als Metzgermeister Philipp Krucker die Nachricht las, freute er sich, Ursula Keller bestätigen zu dürfen, was sie nicht glauben konnte: „Dann hast du das also gewonnen!“

Rundes Geburtstagsfest

Ursula und Karl Keller schenkten den Gewinn ihrem Sohn Andreas zum 30. Geburtstag. Ehrensache, dass Metzgermeister Philipp Krucker die Party ausrichten durfte. Rund 25 Personen durften sich am Wochenende vom 18. November 2023 von den Grillspezialitäten der Adler Metzger verwöhnen lassen. Der Partygrill lief auf Hochtouren, das Fest war gelungen. „Es lohnt sich, am Wettbewerb teilzunehmen“, schliesst Ursula Keller.

Das Glück am richtigen Ort

Noch heute findet es Ursula Keller unglaublich, dass sie aus 4000 Teilnehmenden den einzigen Preis gewonnen hatten. Freude hatte auch Philipp Krucker. Nicht nur, dass er alles zum Jubilar Andreas Keller nach Gossau liefern durfte, was zu einer Grillparty gehört, sondern: „Es ist schön, dass der Preis an eine Familie ging, die sich sonst kein Fest im Wert von Tausend Schweizerfranken geleistet hätte.“

Bratwurst-Bürli-Tage

Die 25 Betriebe der Sortenorganisation St. Galler Bratwurst IGP belohnen auch dieses Jahr ihre Kundschaft mit einem Bon für vier St. Galler Bürli, wenn sie am 5. und 6. Mai vier Bratwürste kaufen. Eine Online-Karte mit den teilnehmenden Metzgereien und Bäckereien in den Kantonen St. Gallen und Thurgau sowie eine Liste mit allen Adressen und Links wird publiziert auf sg-bratwurst.ch

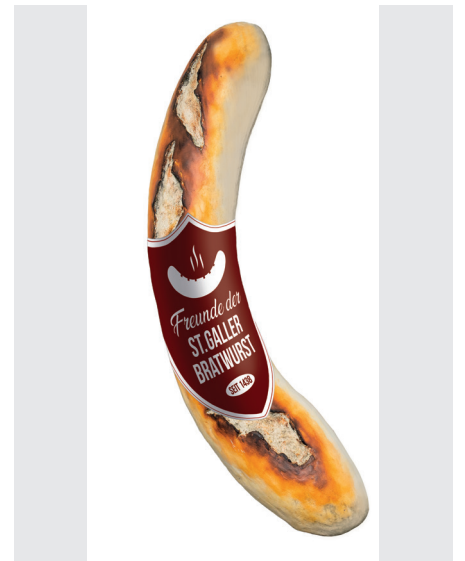


Haus der Bratwurst

Lorem ipsum dolor sit amet irkungsvolle Werbung für kulinarische Spezialitäten. Die St. Galler Bratwurst IGP bestätigt das bilderbuchmässig. Über die Königin der Würste gibt es ja auch viel Spannendes und Amüsantes zu erzählen. Die beherzte Konkurrenz unter den rund 30 regionalen Produzenten sorgt für eine reizvolle Vielfalt. All die raffinierten Nuancen werden einem bei der Degustation bewusst und steigern den Genuss nachhaltig. Lorem ipsum dolor sit amet Lorem ipsum dolor.

Die Anlässe sind für bis zu 20 Personen konzipiert. Aktuell sind drei offizielle Termine buchbar auf st.gallen-bodensee.ch

Auch individuelle Anlässe lassen sich organisieren. Anfragen: wurst@sg-bratwurst.ch



Wer macht mit am OLMA-Umzug?

Ein frisch grilliertes Wurst-Rädli gefällt? Das gibt es dieses Jahr am legendären OLMA-Umzug am Samstag, 14. Oktober zum Snack angeboten. Grilliert werden die St. Galler Bratwürste von den Metzgermeistern des Fleischfachverbandes St. Gallen-Fürstentum Liechtenstein. Sie statten exklusiv für den diesjährigen OLMA-Umzug einen Grillwagen aus.

Nach 5 Jahren wieder unterwegs

Zum letzten Mal als Botschafter für den Kanton St. Gallen unterwegs waren die Metzgermeister des Fleischfachverbandes an der Fête des vigneronns im Jahr 2019, als dort St. Gallen Gastkanton war. Die Olma-Bratwurst markierte Präsenz in Vevey: Das kulinarische St.Galler Aushängeschild war sogar auf dem

Titelbild der Festzeitung zu sehen unter dem Titel «Le goût de St.Gall» - «Der Geschmack St.Gallens». Damals hat der Kanton St.Gallen anlässlich des Kantonstages ganze Jasskarten-Sets in Bratwurst-Sujets drucken lassen. Puur, Ober und König tragen darauf nicht ihre Farben in den Händen, sondern Bratwürste. Ganz nach dem Motto: Bratwurst ist Trumpf. Dies gilt auch dieses Jahr wieder an der OLMA.

Helfende gesucht

Um die frisch gegrillten Wurst-Rädli zu verteilen, brauchen die Grill-Profis tatkräftige Unterstützung. Wer Bratwurst liebt und Lust hat, sich am OLMA-Umzug aktiv zu beteiligen, melde sich unter:

wurst@sg-bratwurst.ch

Den Gönnern sei Dank!

Ohne grosszügige Gönner 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 Gönner 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 Switzerland 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