

BRODWORSCHT POSCHT

Nr. 21 / April 2026



Norbert Scheiwiller hat es im Griff: So funktioniert BBB zweihändig ohne Tisch und Teller.

Die erste Gallus-Bierwanderung. Norbert Scheiwiller im Interview

Er ist der Erfinder der Gallus-Bierwanderung und freut sich auf deren Premiere am Samstag, 23. Mai 2026: Norbert Scheiwiller verrät, wer ihn inspiriert hat, was die Gallus-Bierwanderung einzigartig macht, wie man am Start ausgerüstet wird und jetzt das letzte Ticket gewinnen kann.

Norbert Scheiwiller, wie ist die Idee zur Gallus-Bierwanderung entstanden?

Erfunden habe ich die Bierwanderung ja nicht. Im Emmental hat jede dritte Ortschaft eine Bierwanderung. Auch im Appenzell hats eine, die führt an meinem Haus vorbei, das war inspirierend. Neu ist jedoch mein urbaner Ansatz: Statt überland enteckt man neue Winkel der Stadt St. Gallen.

Was erwartet die Teilnehmenden sonst?

Eine sieben Kilometer lange Stadt-Tour mit sieben Stationen. An jeder trinkt man ein anderes Bier, also insgesamt sieben verschiedene Biere, wobei man jeweils zwei zur Auswahl hat, und zwar an jeder Station zwei andere. Die Idee ist, dass man nicht siebenmal sein Lieblingsbier trinkt, sondern die Biervielfalt entdeckt.

Gibt es auch alkoholfreie Biere?

Ja, eines ist immer alkoholfrei. Es ist uns wichtig, dass die Gallus-Bierwanderung ein kultureller Genuss-Anlass ist und nicht in einer Sauferei endet. Deshalb bekommt man am Start auch eine Flasche mit Mineralwasser.

Was ist sonst noch im Start-Kit?

Ein Drei-Deziliter-Glas mit dem Logo der Gallus-Bierwanderung drauf. Dazu gibts die sieben Coupons zum Einlösen an den Stationen plus einen Link zum GPS, aber auch noch einen Plan auf Papier.

Wo führt die Wanderung durch?

Wir starten bei der Lokremise, dann gehts zum Gallusplatz und hoch zum Mühleggweiher, von da zum Scheitlinsbüchel und wieder hinunter in die Stadt zum Silberturm, vorbei an den Olma-Messen bis zum Ziel bei der Brauerei Schützengarten.

War es schwierig, die Brauerei Schützengarten für das Projekt zu gewinnen?

Nein, Roger Tanner war sofort begeistert von meiner Idee. Wir haben Gleichgesinnte gesucht und den Verein Gallus Bierwanderung gegründet. Als wir die Idee an der Hauptversammlung des Schützengarten Fanclubs aus der Taufe hoben, haben wir sofort 140 Tickets verkauft.

Wie läuft der Verkauf sonst?

Ausgezeichnet, fast ausverkauft. Zwei Tickets sind für den Gewinner des Brodworscht-Poscht-Wettbewerbs reserviert.

Was steht Wichtiges auf dem Ticket?

Die Startzeit. Wir starten gestaffelt, um die Leute auf die Stationen zu verteilen. Insgesamt hat man rund zwei Stunden.

Das macht hungrig, was gibts zu essen?

Am Ziel gibts St. Galler Bratwurst IGP.

gallus-bierwanderung.ch

2 Tickets plus Bier-Geschenk-Set im Gesamtwert von CHF 170.- zu gewinnen: Preisfrage: Wieviele Kilometer musst du an der Bierwanderung zurücklegen? Schreibe die richtige Antwort an wurst@sg-bratwurst.ch mit dem Betreff: B-Post Wettbewerb. Aus allen richtigen Antworten wird der Gewinner verlost. Einsendeschluss: 10. Mai 2026.



Save the date: 7. Hopfenzupfer-Fest am Samstag, 12. September



Wenn beim herbstlichen Hopfenzupfen junge Leute als Saisonarbeitskräfte zusammenkamen, flogen beim gemeinsamen Zupfen oftmals Amors Pfeile. So erzählen es zumindest die Hopfenbotschafterinnen aus Hallertau, dem grössten zusammenhängenden Hopfenanbaugebiet der Welt im Herzen Bayerns. Die Legende der «Hopfenzupfer-Romantik» ist für die Stadt St. Gallen historisch nicht belegt. Es spricht aber nichts dagegen, dass die gemeinsame Liebe zum Bier eine gute Basis ist für das zukünftige Paar-Glück. Das gesellige Beisammensein und aktive Tun in bester Stimmung bietet jedenfalls einen guten Rahmen für Flirts.

BBB beim Schüga-Fest

Jeweils Anfang September erntet Schützengarten hochwertigen Hopfen, frisch aus Stammheim und dem St. Galler Quartier Areal Bach. Kurz darauf wird das Festzelt auf dem Brauerei-Areal zum lebendigen Treffpunkt, an dem das «grüne Gold» gemeinsam von Hand gezupft wird. Dieses Jahr findet das legendäre Hopfenzupfen am

12. September statt. Bei bester Live-Musik erhalten Besucherinnen und Besucher spannende Einblicke in die Welt des Hopfens. Kulinarisch winkt als Trumpf das St. Galler Dreigestirn BBB: Eine knackige St. Galler Bratwurst IGP, frisches Bier und ein Bürlı machen das Festglück perfekt.

Vom Festzelt direkt in die Bügelflasche

Doch beim Hopfenzupfer-Fest geht es nicht nur um Geselligkeit, sondern auch um echtes Handwerk. Der frisch gezupfte Hopfen wird noch am selben Tag in der Brauerei eingebracht. Nach rund zwei Monaten Reifezeit ist das exklusive Frischhopfenbier namens «Hopfenzupfer» in limitierter Auflage erhältlich. Abgefüllt wird diese Spezialität in nostalgische 33cl-Bügelflaschen. Wer die BBB-Kombination mit spannender Brautradition verbinden möchte und gemerkt hat, dass sich im Wort «Brautradition» auch die Braut versteckt, darf auf einen Glückstag hoffen.

schuetzengarten.ch



Über den Tellerrand

Wer über den Tellerrand in die Westschweiz blickt, findet wunderbare Fleischspezialitäten. Zum Beispiel im Wallis. Hier wird Fleisch seit dem 16. Jahrhundert getrocknet. Die Schweinemast verbreitete sich allerdings erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts. Viele bäuerliche Familien verarbeiteten und trockneten das Schweinefleisch selber, um es lange haltbar zu machen. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurde das ganze Schwein, nicht nur der Schweinebauch, in Holzgefässen gesalzen und dann in den typischen Walliser Lager-Alphütten in der freien und trockenen Bergluft getrocknet. Ab den 1950er-Jahren wurde die eigene Abtrocknung als Konservierungsverfahren immer mehr durch die Kühlung in gewerblichen Betrieben ersetzt.

Walliser Trockenspeck IGP

Für die Herstellung wird der Schweinebauch in rechteckige Platten geschnitten. Auf die Oberfläche jedes Stücks wird eine Mischung aus Salz, Pfeffer, Gewürzen und Kräutern gerieben. Die Schweinebauchteile werden in grossen Gefässen eingesalzt und einige Tage lang im Kühlen mit der Salzmischung imprägniert. Zum Trocknen werden die Platten an Schnüren in einem kühlen, gut durchlüfteten Lokal aufgehängt. Die Herstellung von Trockenspeck dauert mindestens vier Wochen. Der Speck verliert in dieser Zeit mindestens 30% des ursprünglichen Gewichts. Die Speckplatten dürfen während des Trocknens gepresst werden, um sie rechteckig zu formen. Am Ende sind die Speckplatten etwa 3 cm dick. Der Walliser Trockenspeck IGP wird auf keinen Fall geräuchert.

Der Walliser Trockenspeck IGP ist ein lang haltbares, eingesalztes Fleischerzeugnis. Er besteht ausschliesslich aus getrocknetem Schweinefleisch und wird roh konsumiert. Verkauft wird er als Stück oder in Tranchen.

Sommer-Event: **Bratwurst-Degustation** auf der Dachterrasse vom **Restaurant zur Werkstatt**



Da für die meisten ein Bier zur St. Galler Bratwurst IGP dazugehört, gibt es nun für Bierfreunde eine neue Auflage der

öffentlichen Bratwurst-Degustation. Und zwar mit Bierbegleitung. Der Biersommelier Patrick Schmiech vom Restaurant Brauwerk

weiss Bescheid. Wer also Lust hat, nicht nur in Sachen Bratwurst seine Sensorik zu verfeinern, sondern auch den Biergaumen schulen möchte, bucht die Bratwurst-Degustation im Restaurant Brauwerk mit Bierbegleitung am Freitag, 25. September.

Grill-Glück auf dem Dach am 4. Juni

Anfang Juni sind wir schon mitten in der Grillsaison. Wer sich jetzt schon darauf freut, bucht die sommerliche Bratwurst-Degustation auf der Dachterrasse vom Restaurant zur Werkstatt. Aufgepasst, sie findet an einem Donnerstag statt, und zwar am 4. Juni. Wer das Wochenende also gerne früher einläutet und den Feierabend mit etwas Besonderem krönt, liegt richtig bei der Bratwurst-Degustation im Restaurant zur Werkstatt. BBB-Glück inklusive.

Bratwurst-Bürli-Tage

Der offizielle Auftakt zur Grillsaison wird im Kanton St. Gallen wie jedes Jahr mit den legendären Bratwurst- und Bürli-tagen eingeläutet. Nicht vergessen: am Freitag, 1. Mai und Samstag, 2. Mai beim Metzger vorbeischaun, vier St. Galler Bratwürste IGP kaufen und beim Bäcker die dazugehörigen Bürli abholen. Und der Sommer kann beginnen.



Degustations-Events

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

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

Donnerstag, 4. Juni 19–21 Uhr
im Restaurant zur Werkstatt

Freitag, 25. September 19–21 Uhr
im Restaurant Brauwerk
sg-bratwurst.ch

1. und 2. Mai

St. Galler
**BRATWURST-
Bürli-TAGE**

Teilnehmende Metzgereien:
sg-bratwurst.ch

Schweiz, Natürlich,

ST. GALLER
BRATWURST

Fan-Artikel für den Sommer



Badetuch
70 x 140 cm
CHF 25.-

T-Shirt
CHF 22.50



Cap
CHF 15.-



Sackmesser
58 x 18 mm
CHF 15.-

Bestelle deinen Fanartikel unter
wurst@sg-bratwurst.ch
Club-Mitglieder erhalten
20% Rabatt

Das Fan-Zitat des Monats

«Die **St. Galler Bratwurst** bedeutet für mich immer ein **Stück Heimat, Erinnerung an schöne Erlebnisse** und ist zu jeder Tageszeit ein **Genuss**. Ich **freue mich** jetzt schon wieder auf die nächste **St. Galler Bratwurst!**»

sagt Olma-Wettbewerbs-Gewinner Arnold Hoffmann aus Freidorf TG. Und was bedeutet dir die St. Galler Bratwurst IGP? Schreibe uns dein Liebesgeständnis auf wurst@sg-bratwurst.ch und mit etwas Glück veröffentlichen wir dein Zitat im kommenden Bratwurst-Newsletter.

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 IGP 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 einsenden an: wurst@sg-bratwurst.ch Die besten Bilder werden in der nächsten Brodworscht-Poscht veröffentlicht.

Den Gönnern sei Dank!



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN: 100% IGP

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

FRUTAROM Savory Solutions Switzerland AG, 9244 Niederuzwil, frutarom.ch

Pacovis AG, 5608 Stetten
pacovis.ch

Appenzeller Druckerei, 9100 Herisau
adag.ch

Halag Chemie AG, 8355 Aadorf
halagchemie.ch

Raps Schweiz AG, 9245 Sonnentall
raps-suisse.ch

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

Huber + Monsch AG, 9000 St. Gallen
hubermensch

TechCom electro ag, 9200 Gossau
techcom.ch

Christl AG, FL-9493 Mauren
christl.cc

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

van Hees AG, 5612 Villmergen
van-hees.com

Cuenin AG, 3753 Oey
cuenin.ch

Multivac Export AG, 6331 Hünenberg
ch.multivac.com

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

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

Neumeyer AG, 5426 Lengnau
neumeyer.ch