

BRODWORSCHT POSCHT

Nr. 11/November 2017



Ungeahnte kulinarische Möglichkeiten Die Königin in neuem Gewand

Viele Städte auf dieser Welt sind stolz auf ihre lokale Küche, auf ihre Spezialitäten und Traditionen. Doch nur ganz wenige pflegen eine derart innige Beziehung, wie sie die St.Galler mit ihrer Bratwurst verbindet. Hier ist sie eine kulturelle Institution, die an kaum einem öffentlichen oder privaten Anlass fehlt. Ihr Duft, wenn sie auf einem der unzähligen Grillroste brutzelt, prägt den Eindruck der Stadt vielleicht stärker als alle Sehenswürdigkeiten. Anstelle des Bären mit dem goldenen Halsband wäre auf dem Stadtwappen durchaus auch eine Bratwurst denkbar.

Ein kulinarisches Monument

Es ist deshalb kein Wunder, sind rund um die Bratwurst geradezu heilige Regeln und Riten entstanden: Das mächtige Senf-Tabu gehört dazu und die obligate Zubereitung auf dem Grill – nicht zu hell, nicht zu dunkel und ohne Einschneiden – das ist ja wohl selbstverständlich!

Wie vom Blitz getroffen

Vor einigen Jahren traf es Joe an einer OLMA wie ein Blitz. An jedem Stand dasselbe Bild: Mehr oder weniger kunstvoll gegrillte Bratwürste, dazu ein Bürlü oder eine Scheibe Brot.

Als Metzgermeister und Fleischsommelier kennt Joe das hochwertige Innenleben der Bratwurst und hatte spontan Mitleid mit der unverstandenen Königin. Ewig nur goldbraun auf dem Grill liegen, das kam ihm irgendwie trostlos vor. Kaum daheim, verwandelte er seine Küche in ein Bratwurst-Labor und begann das kulinarische Potenzial des hellen und fein gewürzten Bräts zu erforschen.

Der Mann, der sich traut

Josef Niedermann, den alle seine Freunde und Kollegen Joe nennen, hat seine Faszination für Kulinarik und seine Freude am Experimentieren zum Beruf gemacht. Der Metzgermeister und Fleischsommelier gibt

Blick über den TELLERRAND

Die Lebensfreude liegt im Norden des Kantons Jura auch sprachlich in der Luft. L'Ajoie oder *la joie*? Für Gourmets keine Frage, sondern ein Augenzwinkern der kulinarischen Götter. Die Nähe zu Frankreich prägt die herzhaft Landküche rund um das Städtchen Porrentruy.

Auf beiden Seiten der Grenze ist der jahrhundertealte Rhythmus des bäuerlichen Lebens noch lebendig in den kulinarischen Traditionen. Im Spätherbst, wenn sich das landwirtschaftliche Jahr zum Ende neigt, wird es Zeit die Schweine zu schlachten, die man während des Sommers gemästet hat. Das geschieht seit Menschengedenken rund um den Martinstag am 11. November, der in der Ajoie ausschweifend gefeiert wird. Eine verführerische Hauptrolle spielt dabei die Saucisse d'Ajoie IGP.

Poesie aus Schwein Saucisse d'Ajoie IGP

Ihr Inhalt besteht zu zwei Dritteln aus Schweinefleisch, einem Drittel Speck sowie maximal 10 Prozent Rindfleisch. Ihren typischen Geschmack erhält sie durch Kümmel, Pfeffer und Knoblauch. Die 120 bis 150 Gramm schweren Saucisses werden mindestens 24 Stunden lang bei nicht mehr als 40 Grad über Nadelholz geräuchert.

Die Saucisse d'Ajoie IGP darf ausschliesslich im Bezirk Porrentruy hergestellt werden. Die Rohstoffe müssen aus der Schweiz stammen. Zehn Metzger erfüllen derzeit die Kriterien. Mit jährlich etwa 60 Tonnen Saucisses können sie die steigende Nachfrage zur Zeit nicht befriedigen.

Traditionell wird die Saucisse 20 bis 25 Minuten in 75 Grad heissem Wasser gegart und mit Sauerkraut und Salzkartoffeln serviert. An Festen in der Region wird diese Wurst auch gern gegrillt, entweder auf dem Rost oder eingepackt in ein Kohlblatt in der Glut.



AUFGEABELT



Die Wurst wird zuerst gerettet

Die Sommerzeit ist gefährlich. Überall wird gegrillt. Eine kleine Nachlässigkeit, und das Haus steht in Flammen. Ein Funkenwurf, und die Wohnung brennt. Gefahr genug für die Gebäudeversicherung des Kantons St. Gallen, um eine Plakatkampagne zu lancieren. «Brände verhindern» der Slogan. So weit, so sinnvoll. Niemand will Brände, ausser vielleicht im Glas.

*Doch das Bild zur Kampagne, ein Sakrileg: Eine Bratwurst, die in Flammen steht, beinahe bis zur Unendlichkeit verkoht. Und das ausgerechnet in St. Gallen, wo die strengsten Hüter der abendländischen Wurstkultur leben. Passanten sollen beim Anblick der brennenden Wurst in Tränen ausgebrochen sein. Die **Sortenorganisation St. Galler Bratwurst** musste eine Therapiegruppe für posttraumatische Belastungsstörungen ins Leben rufen. Betroffene werden dort mit unversehrten Würsten langsam in ein normales Leben zurückgefüttert. Dank der Gebäudeversicherung werden die St. Galler künftig beim Grillen besonders vorsichtig sein. Ziel erreicht, wenn auch auf brutale Art und Weise. Wobei: Im Ernstfall drohte der Bratwurst ohnehin keine echte Gefahr. Sie würde zuerst aus dem Flammenmeer gerettet – vor Familienalbum und Hauskatze.*

Dieser Text von Tobias Hänni erschien im St. Galler Tagblatt vom 23. Juli in der Rubrik Scharfgezeichnet.

seinem Arbeitgeber *pacovis* und der Fleischverarbeitungsbranche schon seit vielen Jahren wertvolle Impulse mit seinen Ideen und Rezepten.

Die Variationen

In den letzten Jahren hat Joe diverse Zubereitungen so weit entwickelt, dass sie einfach nachzukochen sind und geschmacklich überzeugen. Natürlich ist Joe bewusst, dass die Missachtung der Regeln als Majestätsbeleidigung aufgefasst werden kann. Besonders bei einem, der ennet dem Bodensee aufgewachsen ist. Er wagt es mit einem Lächeln.

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.

Erfolgreicher Genusstag 2017

Seinen bisher grössten Auftritt hatte Joe am Stand der SOB. 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. Die Rezeptsammlung lässt sich herunterladen in der Rubrik **Über die Bratwurst/Rezepte** auf sg-bratwurst.ch



St. Galler Bratwurst-Muffins



Ragout von der Bratwurst



Flammkuchen mit Bratwurst-Rädli

Freunde der St.Galler Bratwurst: Bürli backen

Am 1. Dezember erwartet die vereinigten Verehrer der heissesten St.Gallerin eine neue Erfahrung, die ihren kulinarischen Horizont knusprig und duftend erweitern wird. Wir laden herzlich ein zu einem vergnüglichen Kurs über die kulinarischen Geheimnisse des St.Galler Bürli.

Ideale Gastgeberinnen dafür sind die beiden Teigkünstlerinnen der *Manufaktur Tobler* an der Lilienstrasse 1 in St.Gallen.

Die Teilnahme ist für Freunde der St.Galler Bratwurst kostenlos, ansonsten Fr. 22.50 für Kurs, Bürli & Bratwurst. Limitierte Plätze! Anmeldung bis am 28. November bei wurst@sg-bratwurst.ch

Ein gutes Bürli ist auch ohne Wurst ein Gedicht.

