

# BRODWORSCHT POSCHT

Nr. 12/Mai 2018



## Besuch im legendären Sternen Grill Das Wurstwunder von Zürich

**B**BB oder Bratwurst, Bürlü, Bier. In St. Gallen ist dieses Trio allgegenwärtig: Am Open-Air, im Stadion, an Festen, Parties, beim Einkaufen und im Ausgang. Selbst die höchsten Gäste der Regierung bekommen im Staatskeller die St. Galler Bratwurst im Papiersäckli serviert, dazu ein Bürlü und ein Schüga (Schützengarten ist die älteste Brauerei der Schweiz). Es ist eine kulinarische Symbiose, die wunderbar mundet, Durst und Hunger löscht und sich rasch und unkompliziert verkaufen, kaufen und konsumieren lässt. Das hat man irgendwann auch westlich der Ostschweiz gemerkt. Zum Beispiel in Zürich. Und dort vor allem am Bellevue. Am Sternen Grill, der in keinem Fremdenführer über die Zwinglistadt fehlt und darum so weltbekannt ist wie unsere St. Galler Bratwurst, gehen jeden Tag 800 Stück davon über den Tresen. 365 mal im Jahr, also über 30 000 Exemplare, und alle IGP. Damit ist die Bratwurst möglicherweise die beliebteste Ostschweizerin in Züri.

### Die «Echte» auf dem Grill

Mitte Woche, Zürich Bellevue, kurz vor Mittag. Reges Treiben an diesem Verkehrsknotenpunkt im Herzen von Zürich, ein riesiges, schnelles Miteinander von Autos, Trams und Passanten. Hier trifft man sich zum Kaffee, zum Lunch, zum Imbiss und geht und fährt in der Regel gleich wieder weiter. Überall locken Tische im Freien, Take-aways und Cafés zum kurzen Verweilen. Dort, wo der goldene Stern einladend in der Frühlingssonne funkelt, ist die Warteschlange besonders lang. Sie reicht bis zum Eingang des benachbarten Bankengebäudes. Das ist er also, der Sternen Grill, Zürichs legendärer Bratwurst-Tempel. Aus der Nähe betrachtet gar nicht so spektakulär, obschon man von ihm sagt, hier treffe sich die Welt samt ihren Stars und genieße «das Original» bis tief in die Nacht. Mit dem Original ist natürlich die St. Galler Bratwurst IGP gemeint, die hier tatsächlich eine solche ist. Täglich produziert und nach

## Blick über den Tellerrand

Die Appenzeller Siedwurst wurde am 25. Januar gemeinsam mit Appenzeller Pantli und Appenzeller Mostbröckli ins Verzeichnis der Schweizer Produkte mit geschützter geografischer Herkunft aufgenommen. Sie darf neu das Markenzeichen IGP (Indication géographique protégée) des Bundesamts für Landwirtschaft tragen. Am 12. April wurde die Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten mit einem Festakt gegründet.

Die Appenzeller Siedwurst ist eine meist etwa 20 Zentimeter lange Brühwurst aus Rind- und Schweinefleisch, teilweise auch Kalbfleisch. Ihr weisses Brät hat eine sehr feine Struktur und ist mit Salz, Pfeffer und Kümmel gewürzt. Knoblauch und Zwiebeln sind ebenfalls zulässig. Die Siedwurst wird in verschiedenen Grössen und Ge-

### Appenzeller Siedwurst IGP

wichten von 50 bis 200 Gramm hergestellt. Verkauft wird sie roh, gekocht oder pasteurisiert. Pro Jahr füllen die 18 Betriebe der Sortenorganisation rund 100 Tonnen Siedwürste ab, das sind rund 800 000 Stück.

Die Appenzeller Siedwurst IGP wird in den beiden Halbkantonen Appenzell sowie im Kanton St. Gallen hergestellt – quasi rund um den Alpstein.

Siedwürste gehören zum kulinarischen Erbe der Ostschweiz. Es gibt im Appenzellerland Feste, bei denen die Siedwurst nicht fehlen darf. Dies sind die Landsgemeinde sowie der neue und alte Silvester. Dazu serviert werden Kartoffelsalat, Chähörnli oder Apfelmus. Auch an den Viehschauen ist die *Südwooscht* als Znüni beliebt. Nicht nur bei den Sennen und Landwirten. Auch viele Gäste schätzen den unverkennbaren Geschmack und verbinden ihn mit Traditionsbewusstsein und gutem Handwerk. So ist aus einer Wurst eine Botschafterin für ihre Heimat geworden.

Zürich verschickt von der Dorfmetzg Tanner in Henau, einem 1300-Seelen-Dorf bei Wil. Im Treppenhaus hängen die Bilder prominenter Gäste: Udo Jürgens, Nick Heidfeld, Jörg Schneider, die erste Mannschaft des FCZ. Jetzt stehen Touristen, Pendler, Studenten, Pensionäre, Einheimische, Geschäftsleute und Wurstliebhaber an, von denen viele «das Original» bestellen werden.

### Grossandrang am Mittag

Am Mittag herrscht vor der Theke Grossandrang und dahinter Fliessband-Betrieb. Rechts das Geld geben, links die Wurst nehmen. Sie kommt vom Grill in die Serviette und schwupps in die Hand des Gastes. Dazu ein Gold-Bürli von der Zürcher Bäckerei Gold. Es gilt als das Beste der Stadt - und vielleicht der Welt. Wir sind eben in Zürich.



Für Dominic Mégel und Christian Lienhart gehört SIE zu einem perfekten Zürcher Tag.

Und ja, auch eine Portion Senf wird einem hier in die Hand gedrückt. Bevor wir uns selber in die Schlange stellen, wollen wir uns in Zürichs Kult-Imbiss umsehen und umhören. Wir sind überrascht, wie freundlich der Ton zwischen Gästen und Personal bleibt – trotz Stosszeit.

### Dem Wurstwunder auf der Spur

Viele Gäste wählen trotz der umfangreichen Menükarte die Bratwurst. Weshalb? Wir fragen nach! Für die Gymnasiasten Tobias Andermatt und Timothy Ruoss ist der Grund simpel: «Der Preis. Die Bratwurst mit Bürli kostet hier 7.50 Franken. Das ist günstig für Zürcher Verhältnisse. In einem Burger-Laden würden wir mehr ausgeben und hätten danach schneller wieder Hunger».

Lisa und Charles Buser aus Zunzgen steuern mit vollen Händen einen kleinen Bartisch an. Sie haben «das Original» aus nostalgischen Gründen bestellt. Er erzählt: «Schon unsere Eltern haben vom Bratwurstessen im Sternen Grill geschwärmt. Jetzt machen wir das auch, ein, zwei Mal im Jahr.» Lisa Buser präzisiert: «Eigentlich essen wir fast nie Würste. Aber wenn, dann hier eine St. Galler Bratwurst. Sie sind aussen knusprig, innen saftig, einfach fein!»

### Mit oder ohne?

An einem Zweiertisch im Freien sitzen Dominic Mégel und Christian Lienhart aus Zürich. Die beiden sind gut gelaunt: «Warum wir eine St. Galler Bratwurst essen? Weil sie einfach super ist. Viel besser als der St. Galler Dialekt». Etwas ernster meint Mégel: «Nein ehrlich, über die Qualität der Wurst habe ich mir noch nie Gedanken gemacht. Aber der Sternen Grill ist ein Mythos und der perfek-

te Ort für ein Treffen.» Sagts und tunkt die Wurst in Cocktailsauce. Und damit wären wir dann auch beim Thema, das seit jeher die Geister scheidet. Also geben wir an dieser Stelle noch unseren Senf dazu. Der Senf zur Wurst ist im Sternen Grill eine alte Tradition. Es ist ein extrascharfer Senf mit Meerrettich. An einer Wand des Lokals hängt grossformatig der «historische» Comic aus dem *züritipp*, der diese kulinarische Extrawurst verewigt hat: Die «Inter-Galacto-Vordere-Schtärne-Senf-Experience» des 2009 verstorbenen Zeichners Mike Van Audenhove.

### Wie daheim

Mittlerweile ist es eins, die Schlange vor dem Grill hat sich aufgelöst. Höchste Zeit, in der Weltstadt eine heimische Wurst zu essen. Hier, wo alles irgendwie in und hip ist, beschleicht uns das Gefühl, dass sogar unsere St.Galler Bratwurst zum Kult wird. Und ja, sie schmeckt gut, unsere Wurst vom Sternen Grill. Tatsächlich knusprig, saftig, fein. Wie daheim.

Cécile Alge

### Phänomen Sternen Grill

Das international bekannte Imbisslokal am Bellevue-Platz wurde im Jahre 1963 vom Gastro-Unternehmer und ehemaligen Präsidenten des Wirtverbandes der Stadt und des Bezirks Zürich Eduard Rosenberger eröffnet. Seit 1995 führen ihn die Brüder Peter und Thomas Rosenberger in zweiter Familiengeneration. Mehr Impressionen, Informationen und Kult auf [sternengrill.ch](http://sternengrill.ch)



AUFGEGABELT



### Ein Logo für den Club

Die Freude an der St. Galler Bratwurst ist ein Lebensgefühl. Welches Logo bringt das besser auf den Punkt? Jetzt abstimmen und gewinnen auf [sg-bratwurst.ch](http://sg-bratwurst.ch)