

BRODWORSCHT POSCHT

Nr. 13/Oktober 2018



Dieselbe grossartige OLMA-Stimmung, aber nicht anstehen müssen für die Wurst...

27. Brodworscht-Verteilte am 12. Oktober Die Kultfeier hautnah miterleben!

Zu den wichtigsten Audienzen im Kalender ihrer Majestät, der St. Galler Bratwurst IGP (in gegrillter Perfektion!), gehört ohne Zweifel die Brodworscht-Verteilte am ersten OLMA-Freitag. Ersonnen wurde diese Tradition im eidgenössischen Festjahr 1991. Die Gründungslegende besagt, man wollte damals zur Abwechslung auch mal die Telle und Winkelriede der Gegenwart zu Wort kommen lassen.

Seit bald 30 Jahren honoriert die Redaktion des St. Galler Anzeigers (seit 2017 «A») jede Woche Gemeinsinn, Zivilcourage und ausserordentliche Leistungen von Menschen aus der Ostschweiz. Sie werden vorgestellt mit einer Anekdote samt Portrait und einer Einladung an die Olma. Dort treffen sich die Geehrten zu einem gemütlichen Festakt, verspeisen gemeinsam eine perfekt gegrillte Brodworscht, lernen sich kennen und sinnieren über das Leben in und um St. Gallen. Die Gästeschar ist Jahr für Jahr einzigartig bunt gemischt. Hier begegnen sich nicht nur prominente Sportler; Musiker, Schauspieler und Regierungsrätinnen, sondern ungezählte Helden und Heldinnen des Alltags: Haus-

frauen, Grossmütter und Unternehmerinnen, Búezer, Bauern und Beamte. Mittlerweile sind es über 5000 Leute, die für ihren Beitrag zu einer lebenswerteren Ostschweiz mit Ruhm und Wurst belohnt worden sind.

Einmal dabei sein!

Die Stimmung ist inspiriert. Das hat mit dem Versammlungsort zwischen der Halle 6 und dem Festzelt von Schützengarten zu tun, einer weiteren St. Galler Kulturinstitution: Wenn mit Kultur nämlich die Pflege des Geistes gemeint ist, dann schäumt sie in jedem Glas Landbier.

Mit einer feinen Bratwurst in der Hand wurden hier Projekte geboren, Diskussionen angestossen, Vorurteile begraben und Freundschaften geschlossen. Dank unserer engen Zusammenarbeit mit Redaktion und Verlag werden die Freunde der St. Galler Bratwurst exklusiv zu diesem Anlass eingeladen und geniessen dieselben Privilegien wie die St. Galler Brodworscht-Prominenz.

Nutzen Sie diese historische Chance und melden Sie sich an unter 071 552 13 30 oder wurst@sg-bratwurst.ch

Blick über den Tellerrand

Der Pantli gehört unbedingt auf ein echtes Appenzeller Plättli zusammen mit Mostbröckli und aromatischem Käse. Unverkennbar und typisch sind die kräftige Knoblauch-Note und das zünftige Kaliber. Bei einem Gewicht von bis zu 400 Gramm ist ein richtiger Pantli zwischen 30 und 50 Zentimeter lang. Das unterscheidet ihn klar vom ähnlichen Landjäger, der deutlich kürzer ist und mit Kümmel, Koriander und Rotwein aromatisiert wird.

Lebensmitteltechnisch ist der Appenzeller Pantli IGP eine geräucherte oder luftgetrocknete Rohwurst aus Rind, Schwein und Speck mit rechteckigem Profil. Die Würste werden drei bis zehn Tage gepresst, um die typische kantige Form zu erhalten. Gleichzeitig mit dem Pressen findet auch die so

Appenzeller Pantli IGP

genannte Umrötung mit Laktose oder Glukose statt. Danach werden die Würste hängend luftgetrocknet. Von der Herstellung der Füllung bis zum Räuchern, dauert die Produktion eines Pantlis bis zu 14 Tage.

Am 25. Januar 2018 wurde der Appenzeller Pantli IGP gemeinsam mit Appenzeller Siedwurst und Appenzeller Mostbröckli ins Verzeichnis der Schweizer Produkte mit geschützter geografischer Herkunft aufgenommen. Seither darf das Spezialitäten-Trio das Markenzeichen IGP (Indication géographique protégée) des Bundesamts für Landwirtschaft tragen. Die Produktion des Appenzeller Pantli IGP ist beschränkt auf die beiden Halbkantone sowie den Kanton St. Gallen. Als Rohstoff ist nur Fleisch aus der Schweiz und aus Liechtenstein zulässig. Der Pantli wird heutzutage weit über die Ursprungsregion hinaus von Grossverteilern und Fachgeschäften verkauft. In Appenzeller Metzgereien wird auch eine Art Mini-Pantli angeboten, der Klüpler oder Klübler.



Super-Streetfood! Joes Bratwurst-Muffin.



Leo Weder, Thomas Scherraus und Wurstologe Josef «Joe»Niedermann in Freundesfarben.

St. Galler Genusstag: Feiner Auftritt für die Bratwurst

Am 15. September war es wieder soweit. Die St. Galler Marktgasse verwandelte sich unter dem gütigen Blick von Vadian in den grössten Regionalmarkt der Ostschweiz. Zum ersten Mal organisierte der Trägerverein CULINARIUM die auch bei Touristen populäre Veranstaltung von A wie Alpkäse bis Z wie Zwetschgenschnaps. Fast 50 Betriebe stellten ihre Produkte und Dienstleistungen zur Schau, darunter so gewichtige Partner wie die Migros mit ihrem Programm *Aus der Region – für die Region*, und der St. Galler Bauernverband. Tausend feine Ideen für Keller, Küche und Gästetisch versprachen die Organisatoren.

Wirkungsvoller Auftritt

Feine Ideen sind das Markenzeichen von Joe Niedermann. Sein Buffet mit überraschenden Bratwurst-Varianten hatte schon 2017 für Begeisterung gesorgt. Die erste Auflage seiner Rezeptsammlung «Die vielfältige St. Galler Bratwurst» ist bereits vergriffen. Dieses Jahr konzentrierte sich Joe auf zwei Degustations-Hits und servierte zuerst ein pikant gewürztes Bratwurst-Carpaccio mit roten Zwiebeln und Radiesli und danach den superaromatischen OLMA-Muffin aus königlichem Brät, Appenzeller Käse und Speck. Die Degustationen lockten viele Besucherinnen und Besucher an.

Unter demselben Zeltdach brutzelten die Bilderbuchwürste der Metzgerei Bechinger auf dem Rost. Unwiderstehliche Argumente für die kulinarische Metropole St. Gallen! Starke Werbung machte der SOB-Stand auch für die Lehre als Fleischfachmann. Joe wurde tatkräftig von einem Lehrling der Metzgerei Bechinger unterstützt. Der aufgestellte junge Mann holte viele Sympathiepunkte beim Marktpublikum. Premiere hatten die neuen «Farben» des Clubs der Freunde der St. Galler Bratwurst. Das edle Weinrot stand den Genusswerkern ausgezeichnet. Cap, Polo-Shirt und Schürze gibts neu auf sg-bratwurst.h



Ganz heisse Luft! Brad Würstel, die aufblasbare Bratwurst, war ebenso eine Attraktion, wie Sonja und Monika, die Schöpferinnen der St. Galler Veranstaltungs-App ohnesenf.ch



Bechingers Bilderbuchbratwürste. machen beste Werbung für St. Gallen.