

BRODWORSCHT POSCHT

Nr. 5/Oktober 2016



AM 26. NOVEMBER GEHTS UM DIE WURST! EINLADUNG INS TOGGENBURG

Wie schafft es der Metzger, dass seine St. Galler Bratwürste so edel hell bleiben und beim Grillieren appetitlich goldbraun werden? Was gehört ins Brät, damit der unvergleichliche Geschmack entsteht, der die St. Galler Bratwurst zu einem der meistverkauften Fleischerzeugnisse unseres Landes macht? Wie bereitet man eine Bratwurst perfekt zu und geniesst sie mit Stil?

Willkommen in Neu St. Johann!

Bei unserem herbstlichen Bratwurst-Event für die *Freunde der St. Galler Bratwurst* kommen alle auf ihre Kosten, die mehr wissen wollen über Kulinarik, um bewusster und intensiver zu geniessen.

Wir haben für diesen Anlass einen idealen Gastgeber gefunden: Reto Rust aus Neu St. Johann gehört zu den handwerklich besten und innovativsten Metzgern des Toggenburgs und ist weit über die Region hinaus bekannt für seine delikatsten St. Galler Bratwürste IGP. Der Anlass wird in zwei Gruppen durchgeführt und beginnt wahlweise um 9 Uhr oder um 10.30 Uhr.

Feines Programm

Nach einer Führung durch die Metzgerei und einem Blick in die Produktion haben alle Teilnehmenden die Möglichkeit selber eine Bratwurst abzufüllen. Danach können verschiedene Wurstkompositionen frisch aus dem Sud degustiert werden, wie es viele Kenner vorziehen. Zum Abschluss des ersten Teils gibts eine von Expertenhand grillierte Bratwurst mit knusprigem Handbürlü – natürlich ohne Senf!

Ab 12.30 Uhr führt Sie der diplomierte Fleischsommelier Joe Niedermann ein in die Vielfalt der Zubereitungsmöglichkeiten für die Königin der Würste. Bei dieser Gelegenheit gibt es viel feine Wurst und diverse klassische, aber auch überraschende Beilagen zu probieren. In gemütlichem Rahmen können Sie sich mit Fachleuten und Gleichgesinnten austauschen. Dieser attraktive Anlass kostet 68 Franken pro Person (exkl. Getränke). Mitglieder erhalten 50 Prozent Ermässigung. Anmeldung mit Wunschzeit bei Manuel Geisser unter 071 552 13 30 oder wurst@sg-bratwurst.ch

BLICK ÜBER DEN TELLERRAND

Eine wenig bekannte Parallele zwischen Genf und St. Gallen ist die Tatsache, dass beide Städte furchtbar stolz sind auf ihre Würste. Im westlichsten Zipfel der Schweiz ist es die *Longeole genévoise IGP* (ausgesprochen *loonschol schönwoas*), die selbst nüchterne Bankiers und UNO-Beamte zu Lobeshymnen inspiriert. Als unvoreingenommener Gourmet mit Sinn für intensive Aromen muss man ihnen Recht geben.

Die *Longeole* ist eine kraftvolle kulinarische Erfahrung und das Erbe einer Zeit, als man Tiere noch ganz selbstverständlich *nose to tail* verwertete. Der Eindruck von üppiger Fülle entsteht bei dieser reinen Schweinswurst aus der grosszügigen Verwendung von fettreichen Komponenten wie Nacken- oder Halsspeck und viel roher Schwarte.

FETT IN VOLLENDUNG LONGEOLE DE GENÈVE

Diese für heutige Ernährungskonzepte geradezu unanständige Zutat verlangt bei der Zubereitung Geduld. Gegen drei Stunden muss die grob gehackte Füllung im Naturdarm bei etwa 70 Grad köcheln, bis sie ihre einzigartig cremige Konsistenz erreicht, und sich die Aromen aller Zutaten innig mit dem Fett vermählt haben.

Die wichtigste und unverzichtbare Geschmacksnote liefern geröstete Fenchelsamen. Je nach Rezeptur kommen Weisswein, Knoblauch und Kümmel dazu.

Serviert wird die etwa 20 Zentimeter lange und 200 Gramm schwere Spezialität traditionellerweise mit einem Kartoffelgratin oder gekochten Linsen. Auch die zweite Genfer Spezialität, der *Cardon épineux AOP*, harmoniert dank seiner leicht bitteren Frische wunderbar mit der gehaltvollen Genfer Kultwurst.

Die Herstellungszone entspricht den Grenzen des Kantons Genf. Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung der Schweine müssen in der Schweiz erfolgen.

40 PRODUZENTEN – 40 REZEPTUREN INNERE WERTE

Bei den Grundzutaten einer St. Galler Bratwurst IGP gibt es auch für kreative Metzgermeister nicht allzu viel Spielraum: Die Anteile von Kalb- und Schweinefleisch, von Speck, Kalbskopf und Schwarte sind klar vorgegeben. In Sachen Fleisch gibt sich kein zertifizierter Produzent eine Blöße, denn die Qualität des Rohmaterials bestimmt massgeblich den Geschmack der Wurst. Zum unverwechselbaren Geschmack einer feinen Bratwurst trägt aber nicht nur hochwertiges Fleisch aus der Region bei, sondern auch die kunstvolle Verwendung von Gewürzen.

Wer erst einmal die Raffinesse der Meisterrezepte entdeckt hat, versteht auch, weshalb Senf oder Ketchup für den Wurstkenner kein Thema sind. Die starken Aromen überdecken plump den liebevoll sortierten Strauss von

Gewürzen, der das helle Bratwurstbrät zur unverwechselbaren Delikatesse macht. Was obligatorisch in dieses Bouquet gehört, und welche Variationsmöglichkeiten es gibt, ist präzise im Pflichtenheft der Sortenorganisation St. Galler Bratwurst geregelt.

Die geschmackliche Basis jeder Gewürzmischung für Bratwürste bildet Kochsalz und nicht wie bei vielen Wurstwaren Nitritpökelsalz, welches das Fleisch rötlich färbt, wie beispielsweise beim Cervelat. Das ist einer der Gründe für das edle Weiss der St. Galler Bratwurst. Dazu kommen folgende Gewürze:

Weisser Pfeffer

Im Mittelalter war Pfeffer teurer Luxus und ein Statussymbol. In der Bratwurst regelmässig verwendet wurde das scharfe Gewürz deshalb erst, als der weltweite Schiffshandel die Preise purzeln liess.

Weisser Pfeffer ist milder und geschmacklich vielschichtiger als die dunklen Pfeffersorten aus unreifen Beeren. Vor allem aber fällt er nicht auf im hellen, feinen Brät.

Zitronenschale & Ingwer

Die Säure aus der geriebenen Zitronenschale harmonisiert ausgezeichnet mit den Fett- und Fleischaromen des Bratwurstbräts. Einige der beliebtesten St. Galler Bratwürste haben eine deutliche Zitrusnote – viele Metzger verzichten aber auch bewusst darauf. Manche intensivieren Schärfe und Säure des Bräts sogar zusätzlich mit Ingwer.

Zwiebel & Lauch

Zwiebeln sind nicht nur eine klassische Beilage zur Bratwurst, sondern ihr intensives Aroma verleiht auch dem Brät Wohlgeschmack. Sie werden frisch oder getrocknet verwendet. In einigen Rezepturen findet man auch



Lauch. Knoblauch oder Bärlauch haben in einer IGP-Bratwurst nichts verloren.



AUFGEGABELT



Moderner Ablasshandel in Konstanz:

Vergebung & ein Bratwurst-Bon

Die Künstlerin Anna Beck-Wörner hat mit ihrer Aktion das Phänomen des Schweizer Einkaufstourismus im grenznahen Konstanz auf geistreiche und humorvolle Art thematisiert: Für 5 Euro konnte man sein schlechtes Gewissen offiziell erleichtern und erhielt dafür nicht nur ein «amtliches» Zertifikat samt Stempel, sondern auch einen Bratwurst-Gutschein der Sortenorganisation und eine Einladung nach St. Gallen.

Muskat & Macis

Ursprünglich wuchs der bis zu 15 Meter hohe Muskatbaum nur auf Neuguinea und benachbarten Inseln. Heute wird Muskat in vielen tropischen Ländern angebaut. Die Muskatnuss ist der Kern einer Frucht, die an eine Aprikose erinnert. Muskatblüte oder Macis nennt man die rote Umhüllung der Muskatnuss. Nach dem Trocknen ist sie je nach Herkunft gelb oder orange. Der Gourmet schätzt ihre ausgewogenere Würze.

Sellerie

Die kleinen braunen Samen des bekannten Suppen- und Salatgemüses verwendete man schon im Mittelalter für Würste und Pasteten. Seit damals schätzt man die Kombination aus milder Schärfe und Bitterkeit.

Koriander & Kardamom

Das Küchenkraut Koriander wird in Südeuropa und dem nahen Osten schon seit Jahrtausenden kultiviert. Für die Bratwurst verwendet man die gemahlene Samen mit ihrem nussigen und reizvoll exotischen Aroma. Damit würzt man in unseren Breiten auch Weihnachtsgebäck und Liköre.

Schon die alten Ägypter kannten die schilfarartige Kardamompflanze, deren Samenkapseln einen hohen Gehalt an ätherischen Ölen aufweisen. Diese fördern die Verdauung und verleihen Back- und Wurstwaren aromatische Tiefe und eine Prise Fernweh.