

BRODWORSCHT POSCHT

Nr. 19/April 2024

TASTE

Das Genuss-Festival

Grillmeister werden am TASTE

Unsere Genusshandwerker bekommen eine neue Plattform: Das Festival namens TASTE. Der Begriff stammt aus dem Englischen und bedeutet einerseits „Geschmack“, andererseits ist es die Aufforderung: „Probiere!“ An den drei TASTE-Wochen zwischen dem 23. Mai und 16. Juni 2024 steht also der Gaumen im Vordergrund. Das Festivalprogramm zeigt den Besucherinnen und Besuchern, wo es aromatische Genussperlen zu entdecken gibt.

Grill-Seminare beim König

Hervorzuheben sind die Grillseminare bei unserem amtierenden Culinarium-König Breitenmoser in seinem Gustarium in Appenzell Steinegg. Die Teilnehmenden erhalten exklusive Tipps und Tricks vom Meister zu den unterschiedlichen Grills und Grillmethoden am Grillseminar BASIC am 27. Mai sowie 10. und 11. Juni. Am Seminar SPECIAL CUTS lernen Sie den Zuschnitt verschiedener grosser Fleischstücke und diverse Profi-Techniken für die Zubereitung. Diese finden am 28. Mai sowie am 12. Juni statt. Mitmachen oder nur zuschauen und geniessen.

Selber wursten

Am ersten Mittwoch des Monats darf beim Culinarium-König gewurstet werden. Im Traditionswurstkurs „Siedwurst wursten“ verrät er die Geheimnisse der Appenzeller Siedwurst inklusive „Abspiesseln“. Die selbstgemachten Würste dürfen mit nach Hause genommen werden. Selber gewurstet werden darf am 11. Juni auch in der Metzgerei Fässler in Appenzell. Das Brät wird vom Meister persönlich hergestellt. Damit produzieren die Kursteilnehmenden sogleich ihre eigenen Würste, welche gleich frisch degustiert werden dürfen.

Bratwürste nebeneinander degustieren

Am Degustationsseminar am 7. Juni im Restaurant zur Werkstatt in St. Gallen erzählen Josef Niedermann und Andreas Koller der Sortenorganisation St. Galler Bratwurst Wissenswertes über die Bratwurst. Die Seminarteilnehmenden degustieren verschiedene Bratwürste nebeneinander und entscheiden, welche Bratwurst ihre Favoritin ist. Bier und Bürlü inklusive. Meht Infos und Anmeldung auf:

taste-genussfestival.ch

Über den Tellerrand

Der unverwechselbare Duft nach Holzfeuer steigt einem in die Nase, wenn man den dunkelbraunen *Jambon de la Borne AOP* anschneidet und er sein zartrosa Inneres offenbart. Dieser edle Räucherschinken von fester Konsistenz stammt von Säuli, die im Freien spielen und Molke sowie Getreide aus lokaler Produktion geniessen durften. So hochwertig die Wertschöpfungskette begonnen hat, verläuft sie auch in der Produktion: Der *Jambon de la Borne AOP* wird trocken gesalzen und mindestens drei Wochen lang gepökelt. Das Räuchern erfolgt kalt bei einer Durchschnittstemperatur von 15 bis 25 °C über einen Zeitraum von drei bis acht Wochen. Das Gütesiegel AOP steht für *Appellation d'origine protégée*, auf Deutsch *geschützte Ursprungsbezeichnung*, das heisst, vom Rohstoff über die Verarbeitung bis zum

Jambon de la Borne AOP

Endprodukt stammt alles aus einer klar definierten Ursprungsregion. Der *Jambon de la Borne AOP* besteht zu 100% aus Fleisch von Schweizer Schweinerassen, die in den Kantonen Waadt und Freiburg geboren und aufgezogen wurden.

Aber was heisst *Borne*? Dies hat nichts mit dem englischen *born* «geboren» und also auch nichts mit Geburtsort der Schweine zu tun. Der Begriff stammt aus dem Französischen und bezeichnet die Kammer im oberen Stockwerk des Kamins, aus der dichter Rauch austritt. Da werden seit 1573 die Schinken aufgehängt, ursprünglich, um sie aufzubewahren. Der dem Fleisch dadurch verliehene Rauchgeschmack ist quasi ein Nebeneffekt, der nun zum Markenzeichen gehört und in der Gourmetpalette der Fleischgeniesser nicht mehr wegzudenken ist. Als Ganzes, roh oder gekocht verkauft, passt er herrlich zu Freiburger Saucisson und Gemüse.

Rezept auf aop-igp.ch/home/rezept



TASTE-Teilnehmer Interview mit Alexander Zimmermann

Alexander Zimmermann, Sie sind Geschäftsführer der Wirtschaft zur Alten Post, Sommelier und Koch aus Leidenschaft. Nun machen Sie mit beim Genussfestival TASTE und bieten während den drei TASTE-Wochen vom 23. Mai bis am 16. Juni 2024 mittags und abends ein eigenes dafür kreiertes Menü mit St. Galler Bratwurst an. Was können Sie uns über dieses Menü schon verraten?

Es wird ein Dreigang-Menü sein, wobei in jedem Gang die Bratwurst im Mittelpunkt steht. Mehr Details zu den einzelnen Gängen kann ich noch nicht verraten, da wir uns

gerade durch die Varianten essen. Klar ist, dass es knackig und würzig bleibt, der dritte Gang wird also kein Dessert. Und drei ganze Bratwürste wären zu viel, deshalb werden Stücke von Bratwürsten serviert von jeweils drei verschiedenen Produzenten.

Um welche Produzenten handelt es sich?

Das ist erstens Bell in Gossau, St. Gallen, er macht eine Spezialausgabe der St. Galler Bratwurst mit Appenzeller Milch. Zweitens arbeiten wir mit der Wurst von Bechinger aus St. Georgen und drittens gibt es Stücke der St. Galler Bratwurst der Metzgerei Schmid in St. Gallen zu geniessen. Das sind

unsere Favoriten, mit denen wir aus Überzeugung von der Qualität, die sie liefern, zusammenarbeiten.

Was kostet dieser Wurst-Dreigänger?

58 Franken.

Sie nennen Ihre Kreation «Eine Ode an die St. Galler Bratwurst» – Warum hat sie eine Ode verdient?

Die St. Galler Bratwurst ist immer der Superstar, wenn schweizweit eine Story über St. Gallen erzählt wird. Für einen Koch ist sie im ersten Moment nicht schmeichelhaft, denn eine Wurst grillieren kann schnell mal einer. Deshalb setzen wir unser Kochhandwerk dazu und stecken den Superstar in ein schönes Gewand.

Die Wirtschaft zur Alten Post hat beeindruckende 14 Gault & Millau Punkte. Wie erklären Sie Ihrem gehobenen Klientel, dass Sie sich nun der gutbürgerlichen Bratwurst annehmen?

Bei uns gabs schon immer Bratwurst, traditionell mit Rösti. Wir sind nicht in diesem Sinne ein nobles Restaurant mit weissen Tischtüchern. Unser Klientel war schon immer gemischt. Oft kommen Geschäftsleute mit ihren Gästen zu uns zum Bratwurst essen.

Bei welchen Gelegenheiten essen Sie selbst St. Galler Bratwurst?

Immer am St. Galler Fussballmatch oder an einem Fest im Kanton. Wenn es eine gute Wurst gibt, schnapp ich mir eine, bevor ich etwas anderes nehme.

Wann haben Sie erstmals St. Galler Bratwurst gegessen?

Auf der Kindergartenreise.

Was ist das Wichtigste bei der Zubereitung einer St. Galler Bratwurst?

Am besten ein Stabgrill. Auf keinen Fall Fett. Der Grill darf nicht zu heiss sein und man soll sich bitte Zeit lassen, die Wurst langsam braun, nach Gusto dunkelbraun werden und von selbst aufplatzen lassen.

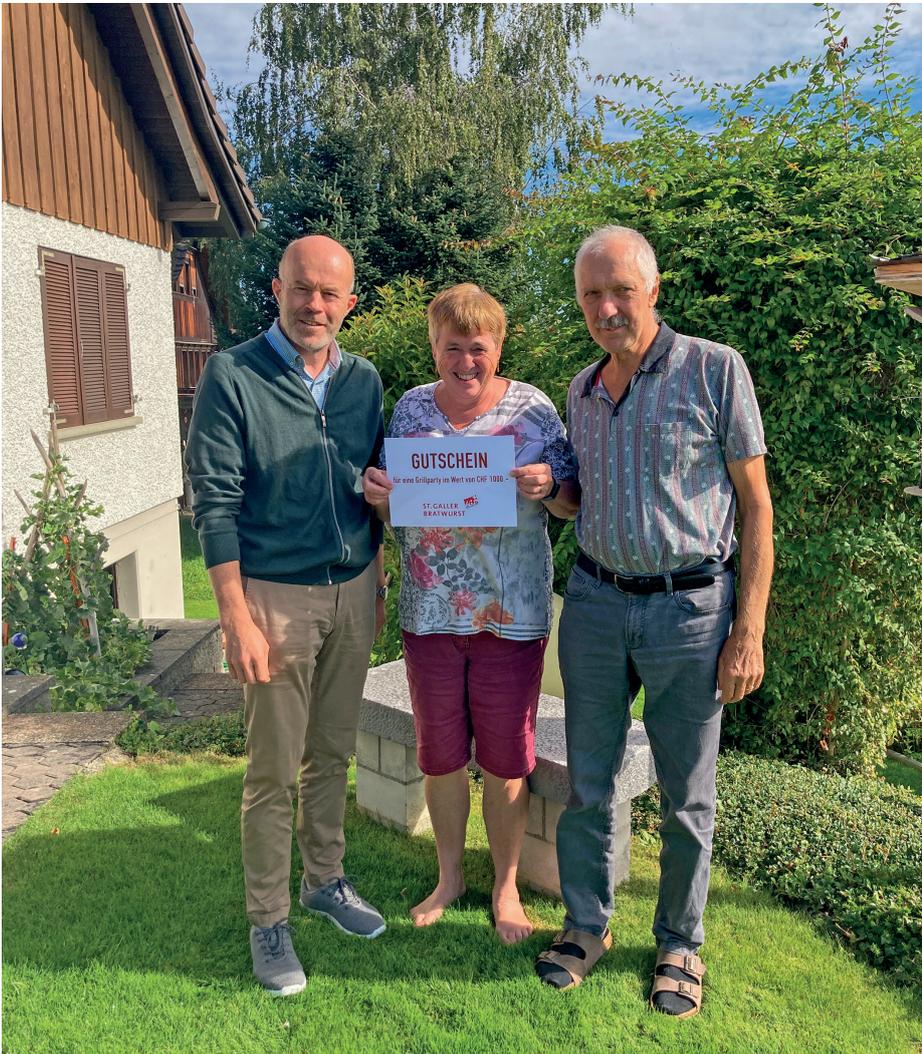
Schützengarten Hopfenzupferfest

Für das Schützengartenbier wird der Hopfen noch wie zu alten Zeiten mit der Hand gezupft. Echte Bierfreunde sind bei diesem elementaren Handwerksschritt tatkräftig mit dabei und werden Teil der Ostschweizer Bierkultur. Am Hopfenzupferfest am Samstag, 9. September wird der Hopfen geerntet und gefeiert. Teilnehmende erfahren Wissenswertes über die älteste Schweizer Brau-



kunst aus St. Gallen. Nach dem Zupfen wird der Hopfen zur Brauerei gefahren, um im Sudkessel eingebraut zu werden. Die Brauerei Schützengarten freut sich darauf, mit Gästen, Bierfreunden und der St. Galler Bevölkerung die vierte Ausgabe des beliebten Hopfenzupfer-Festes zu feiern. Musik und beste Verpflegung inbegriffen. Infos auf: schuetzengarten.ch

Wer wird Brodworscht-Profi 2024?



Der legendäre Wettbewerb rund um die beste Wurst der Welt ist wieder angelaufen: Nur wer die Quiz-Fragen über die St. Galler Bratwurst richtig beantworten kann, gehört zu den eingefleischten Profis, wenns um die Wurst der Würste geht. Nun braucht's aber auch noch eine ordentliche Portion Glück dazu. Denn der Wettbewerb ist beliebt, die Teilnehmendenzahl gross, doch nur jemand kann gewinnen und sich als Brodworscht-Vollprofi 2024 bezeichnen.

Grillparty im Wert von 1000.-

Wenn auch nur jemand gewinnen kann, profitieren vom Gewinn dürfen die besten Freunde oder eine grosse Familie. Denn der Preis ist etwas vom besten, was man gewinnen kann: ein Fest und damit Zeit

mit den liebsten Menschen bei feiner Wurst und allem, was dazugehört. Der Brodworscht-Profi wird auch dieses Jahr belohnt mit Grillspezialitäten aus auserlesenen Fleischfachläden. Die von der Gewinnerin oder dem Gewinner ausgesuchte Metzgerei liefert alles, was es für eine gelungene Party braucht und allem voran hochwertige Grilladen aus der Region.

Letzte Chance: Sonntag, 25. Juni

Kein Grund, zu warten. Die Quizfragen rund um das Thema St. Galler Bratwurst IGP stehen bereit. Von verschiedenen Antwortmöglichkeiten soll die richtige gewählt werden. Wissen hilft. Nachschauen ist auch erlaubt. Mitmachen lohnt sich auf jeden Fall, nichts wie los auf:

sg-bratwurst.ch

Sie konnten es fast nicht glauben

Brodworscht-Profi 2023 war Ursula Keller aus Niederhelfenschwil. Oder besser gesagt sie und ihr Mann Karl, denn er hatte den Wettbewerb für beide ausgefüllt. Als Ursula Keller das E-Mail von der Sortenorganisation St. Galler Bratwurst erhielt mit der Botschaft, sie sei die Gewinnerin des Wettbewerbs, traute sie der Sache nicht und fragte ihren Stammfleischfachhändler Philipp Krucker von der Adler Metzger. Sie ist dort Kundin seit es die Metzgerei gibt. Als Metzgermeister Krucker die Nachricht las, freute er sich, Ursula Keller bestätigen zu dürfen, was sie nicht glauben konnte: „Dann hast du das also gewonnen!“

Rundes Geburtstagsfest

Ursula und Karl Keller schenkten den Gewinn ihrem Sohn Andreas zum 30. Geburtstag. Ehrensache, dass Metzgermeister Philipp Krucker die Party ausrichten durfte. Rund 25 Personen durften sich am Wochenende vom 18. November 2023 von den Grillspezialitäten der Adler Metzger verwöhnen lassen. Der Partygrill lief auf Hochtouren, das Fest war gelungen. „Es lohnt sich, am Wettbewerb teilzunehmen“, schliesst Ursula Keller.

Das Glück am richtigen Ort

Noch heute findet es Ursula Keller unglaublich, dass sie aus 4000 Teilnehmenden den einzigen Preis gewonnen hatten. Freude hatte auch Philipp Krucker. Nicht nur, dass er alles zum Jubilar Andreas Keller nach Gossau liefern durfte, was zu einer Grillparty gehört, sondern: „Es ist schön, dass der Preis an eine Familie ging, die sich sonst kein Fest im Wert von Tausend Schweizerfranken geleistet hätte.“

Bratwurst-Bürli-Tage

Die 25 Betriebe der Sortenorganisation St. Galler Bratwurst IGP belohnen auch dieses Jahr ihre Kundschaft mit einem Bon für vier St. Galler Bürli, wenn sie am 5. und 6. Mai vier Bratwürste kaufen. Alle Adressen und Links der teilnehmenden Metzgereien und Bäckereien auf: sg-bratwurst.ch



Haus der Bratwurst

Aufgehoben ist nicht aufgeschoben! Die Geschäftsstelle war in Folge von verschiedenen Personalwechslern gezwungen, gegen Ende 2023 etwas kürzer zu treten und den Fokus auf laufende Projekte zu legen. Aus diesem Grund wurde dem Haus der Bratwurst ein Boxenstopp verordnet. Ab diesem Sommer sollte auf der Geschäftsstelle wieder Normalbetrieb herrschen und dann halten wir wieder Ausschau nach geeigneten und passenden Gelegenheiten. Übrigens ganz in unserem Sinne hat sich St. Gallen Bodensee Tourismus bei den Initianten von «Die kulinarischen Genussorten» eintragen lassen. Dies bestätigt uns an der Vision Haus der Bratwurst weiterzuarbeiten.

Wer macht mit am OLMA-Umzug?

Ein frisch grilliertes Wurst-Rädli gefällig? Das gibt es dieses Jahr am legendären OLMA-Umzug am Samstag, 12. Oktober zum Snack angeboten. Grilliert werden die St. Galler Bratwürste von den Metzgermeistern des Fleischfachverbandes St. Gallen-Fürstentum Liechtenstein. Sie statten exklusiv für den diesjährigen OLMA-Umzug einen Grillwagen aus.

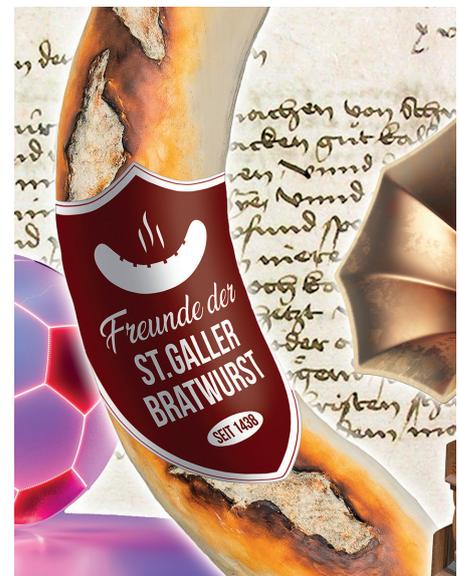
Nach 5 Jahren wieder unterwegs

Zum letzten Mal als Botschafter für den Kanton St. Gallen unterwegs waren die Metzgermeister des Fleischfachverbandes an dem Fête des vigneronns im Jahr 2019, als dort St. Gallen Gastkanton war. Die Olma-Bratwurst markierte Präsenz in Vevey: Das kulinarische St. Galler Aushängeschild war sogar auf dem

Titelbild der Festzeitung zu sehen unter dem Titel «Le goût de St.Gall» - «Der Geschmack St. Gallens». Damals hat der Kanton St. Gallen anlässlich des Kantonstages ganze Jasskarten-Sets mit den Farben Rebe, Wein, Bier und Wurst drucken lassen. Puur, Ober und König der Farbe Wurst tragen darauf Bratwürste in ihren Händen. Ganz nach dem Motto: Bratwurst ist Trumpf. Dies gilt auch dieses Jahr wieder an der OLMA.

Helfende gesucht

Um die frisch gegrillten Wurst-Rädli zu verteilen, brauchen die Grill-Profis tatkräftige Unterstützung. Wer Bratwurst liebt und Lust hat, sich am OLMA-Umzug aktiv zu beteiligen, melde sich unter: wurst@sg-bratwurst.ch



Den Gönnern sei Dank!

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

Appenzeller Druckerei, 9100 Herisau
adag.ch

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

Christl AG, FL-9493 Mauren
christl.cc

Cuenin AG, 3753 Oey
cuenin.ch

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

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

Halag Chemie AG, 8355 Aadorf
halagchemie.ch

Huber + Monsch AG, 9000 St. Gallen
hubermonsch

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

Multivac Export AG, 6331 Hünenberg
ch.multivac.com

Neumeyer AG, 5426 Lengnau
neumeyer.ch

Pacovis AG, 5608 Stetten
pacovis.ch

Raps Schweiz AG, 9245 Sonnentall
raps-suisse.ch

TechCom electro ag, 9200 Gossau
techcom.ch

van Hees AG, 5612 Villmergen
van-hees.com

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