**14 000 St.Galler Bratwürste IGP am Zürcher Sechseläuten**

*In der Ochsen-Metzg in Gossau stehen die Würste im Vordergrund, ein ganz besonderes Augenmerk wird dabei der schmackhaften St.Galler Bratwurst IGP geschenkt.*

«Unsere verschiedenen Würste sind unser ganzer Stolz», sagt Metzger Guido Brändli im sanktgallischen Gossau. Er führt die Metzgerei im Zentrum der Stadt zusammen mit seiner Frau Isabelle seit 1995. Die Regionalität ihrer Produkte ist den beiden wichtig, darum kaufen sie die Tiere bei Bauern in der näheren Umgebung und lassen Rinder, Kälber und Schweine bei einem Metzger in der Region schlachten. Das Zerlegen und die Verarbeitung erfolgen dann im eigenen Betrieb in Gossau. Mit seinen Wurstwaren hat sich Guido Brändli weiter über Gossau hinaus einen guten Namen geschaffen. Die neuste Innovation sind lactose- und glutenfreie Wurstwaren, darunter auch die St.Galler Bratwürste IGP, geschmacklich unterscheiden sie sich jedoch nicht von Würsten mit Lactose und Gluten. Darüber hinaus präsentiert die Ochsen-Metzg ihrer Kundschaft ein vielfältiges Angebot an Fleischwaren und betreibt einen Take Away mit Grill und einem täglich wechselnden Menü. Neben den Ladenkundinnen und -kunden aus Gossau und Umgebung beliefert die Ochsen-Metzg auch zahlreiche Gastronomiebetriebe sowie den Waffenplatz Neucheln-Anschwilen und den Walter-Zoo mit frischem Fleisch und Fleischwaren. Nicht zu vergessen der Catering-Service, mit dem Guido Brändli grössere und kleinere Festivitäten, vor allem Wochenenden, versorgt.

**Zürcher Sechseläuten 2013 war ein Erlebnis**

Guido Brändli kommt ins Schwärmen, wenn er sich ans Zürcher Sechseläuten 2013 erinnert, «ein einmaliges Erlebnis, das unvergesslich bleiben wird». St.Gallen war Gastkanton am Sechseläuten und der Ochsen-Metzg war die Lieferung der St.Galler Bratwürste IGP übertragen worden. Bereits in der Woche vor dem Fest wurden an der Zürcher Bahnhofstrasse St.Galler Bratwürste IGP grilliert und diese fanden reissenden Absatz. «Die grosse Nachfrage nach unseren Würsten erfüllte einem mit Stolz». Während vier Tagen war Guido Brändli mit seinen Mitarbeitenden auf dem Lindenhof präsent, wo sich der Gastkanton St.Gallen kulturell und kulinarisch präsentierte. Mit 10 000 bis 12 000 verkauften Würsten rechneten die Veranstalter, schliesslich lieferte die Gossauer Metzgerei insgesamt 16 000 Würste, wobei die schmackhafte St.Galler Bratwurst IGP mit 14 000 Stück den weitaus grössten Anteil ausmachte. «Als im Laufe des Sonntags die Bratwürste auszugehen drohten, organisierten wir mit Unterstützung einer befreundeten Metzgerei Nachschub», erzählt Guido Brändli. «Damit die Bratwürste aus St.Gallen aber rechtzeitig im Lindenhof eintrafen, waren wir auf die Unterstützung der Zürcher Stadtpolizei angewiesen. Diese lotste den im Stau steckengebliebenen Lieferwagen durch die Innenstadt und verhinderte damit einen Bratwurst-Versorgungsengpass an den sechs Grillstationen.» Obwohl es für das Team der Ochsen-Metzg hektische Tage waren, denken alle noch heute mit Freude ans Sechseläuten 2013 zurück.

**Gute Rohprodukte sorgfältig verarbeiten**

In der Ochsen-Metzg in Gossau werden die St.Galler Bratwürste IGP nach traditionellem Rezept hergestellt: Mit 70 Prozent Kalbfleisch und 30 Prozent Schweinefleisch, Milch und Zwiebeln sowie Gewürzen. Bei den lactose- und glutenfreien Bratwürsten wird Schweizer Milchpulver verwendet, bei dem der Milchzuckeranteil (Lactose) herauskristallisiert worden ist, dazu kommen glutenfreie Gewürze. «Entscheidend für die Qualität der St.Galler Bratwürste IGP sind hochwertige Rohstoffe, die mit grosser Sorgfalt verarbeitet werden. Für mich ist das Wursten eine Herzenssache», sagt Guido Brändli mit einem Schmunzeln. Wichtig sei auch die Frische des Produkts, darum würden in der Ochsen-Metzg täglich Bratwürste, aber auch andere Wurstwaren, produziert.

Für Metzger Brändli muss eine St.Galler Bratwurst IGP «einen kräftigen Geschmack, einen festen Biss und Rasse haben». Der Gossauer Metzger weiss aber, dass die Geschmäcker verschieden sind, «und damit muss der Metzger leben». Beim Grillieren rät er, der Bratwurst Zeit zu lassen (10 bis 15 Minuten). Wenn die Hitze zu gross sei, werde die Bratwurst aussen schwarz und sei innen noch fast kalt. Wie dunkel die Bratwurst gebraten werden soll, sei dann jedoch wieder Geschmackssache. «Nur einschneiden sollte man eine Bratwurst nie.»