**St. Gallerin sucht Freunde**

***Die St. Galler Bratwurst ist die bekannteste Ostschweizerin. Selber Imageträgerin und Botschafterin einer ganzen Region, sucht die St. Galler Bratwurst nun Freundinnen und Freunde, welche diese einzigartige Spezialität weltweit bekannt machen.***

Freund oder Freundin der St. Galler Bratwurst zu werden, ist ganz einfach, beispielsweise mit einer Clubmitgliedschaft (Jahresbeitrag 50 Franken) oder mit Sympathiebekundungen auf Social-Media-Plattformen. Wie das genau funktioniert, steht im Kasten (siehe unten) oder ist auf [www.sg-bratwurst.ch](http://www.sg-bratwurst.ch) nachzulesen.

**Spezialität seit dem Mittelalter**

„St. Galler Bratwurst“ ist seit 2008 eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Damit erreicht die lange Geschichte dieser Ostschweizer Wurstspezialität einen weiteren Höhepunkt. Erste schriftliche Zeugnisse weisen die St. Galler Bratwurst bereits im frühen 15. Jahrhundert nach. Damals wie heute bestand das Wurstbrät aus einer Mischung aus Kalb- und Schweinefleisch sowie Milch, was der St. Galler Bratwurst ihre charakteristische weisse Farbe gibt. Bevor die Bratwurst auf den Grill oder in die Bratpfanne kommt, wird sie im Produktionsbetrieb kurze Zeit in 70 Grad heissem Wasser gebrüht. Auch das ist Tradition.

**Label garantieren Qualität und Herkunft**

Die „Sortenorganisation St. Galler Bratwurst“ wacht darüber, dass diese traditionelle Spezialität ausschliesslich in der Ostschweiz produziert wird, so wie es das Label IGP verlangt (siehe Kasten). Derzeit stellen 37 Produzenten aus den Kantonen St. Gallen, Thurgau und beiden Appenzell ihre St. Galler Bratwürste gemäss diesen strengen Richtlinien her. Entscheidend für den hohen Qualitätsstandard ist also nicht nur die Zusammensetzung des Bräts, sondern auch das „savoir faire“ der Metzgereien. In einem Wort: Bestes Rohstoffe und sorgfältigste Verarbeitung – und das oft seit Generationen – garantieren Qualität und Frische der St. Galler Bratwurst. (pd)

**Kasten: St.Gallerin sucht Freunde**

Sie ist 600 Jahre alt –und gerade dank dieser Tradition hochmodern.

Sie ist braungebrannt – und sie hat Biss.

Sie ist die beliebteste Ostschweizerin –

und sie ist lokal und überregional bekannt und begehrt.

Sie ist unverwechselbar in Aroma, Geschmack und Aussehen –

und sie ist nicht einfach irgendeine Wurst:

Sie ist die echte und einzigartige St. Galler Bratwurst –

und sie sucht Freundinnen und Freunde – DICH!

Jetzt bist Du am Zug: Mach mit auf www.sg-bratwurst.ch! Werde Freundin oder Freund der St. Galler Bratwurst! Bekenne Dich öffentlich zu Deiner Lieblingswurst und werde ihre Botschafterin oder ihr Botschafter – lokal, schweizweit oder im Ausland!

Infos und Anmeldung: www.sg-bratwurst.ch

**Stichwort (als Kasten)**

**AOC und IGP**

AOC heisst „Appellation d’Origine Contrôlée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung), IGP steht für „Indication Géographique Protégée“ (geschützte geografische Angabe). Beide Label garantieren den Ursprung und die Echtheit der zertifizierten Naturprodukte – also auch der St. Galler Bratwurst. Charakteristisch für alle AOC-IGP-Spezialitäten ist deren Identität, das Resultat einer starken regionalen Verankerung. AOC wie auch IGP sind Qualitätszeichen, die gesetzlich geschützt sind.Die AOC garantiert, dass alle Herstellungsschritte von der Gewinnung der Rohstoffe bis zur Verarbeitung im Ursprungsgebiet stattfinden. IGP schreibt die zwingende Verarbeitung im Ursprungsgebiet vor. Dabei müssen alle verarbeiteten Rohstoffe aus der Schweiz stammen, so verlangt es das IGP-Pflichtenheft.

Die St. Galler Bratwurst gehört seit Herbst 2008 dem exklusiven Kreis der herkunftsgeschützten Schweizer Spezialitäten an. Lediglich neun Fleischprodukte tragen bis zum heutigen Zeitpunkt das IGP-Label, darunter das Bündnerfleisch oder die Saucisson vaudois. (pd)

*Quelle: www.aoc-igp.ch*