SOB\_2015\_portrait\_kast

**Zwei Stunden bis zur genussfertigen Bratwurst**

**Aus erlesenen regionalen Zutaten stellt die Metzgerei Kast in Berneck jedes Jahr rund 30 000 feinste St.Galler Bratwürste her, die der exklusiven Herkunftsbescheinigung IGP alle Ehre machen.**

«Die konsequent hohe Qualität aller Rohstoffe und Zutaten ist entscheidend für die Qualität einer St.Galler Bratwurst. Unser Ziel ist ein harmonischer, feiner Geschmack, der Senf oder Saucen überflüssig macht.», erklärt Metzgermeister Walter Kast seine Philosophie, während er mit wachen Augen einen Blick in den Blitz wirft. In dieser leistungsfähigen Zerkleinerungsmaschine wird das delikate Wurstbrät zubereitet, das die Grundlage bildet für die begehrten St. Galler Bratwürste aus Berneck.

Seit 1996 betreibt Walter Kast die Metzgerei, die zuvor während gut dreissig Jahren von seinen Eltern geführt worden war. Zur Zeit beschäftigt Kast acht Mitarbeitende, drei ausgebildete Metzger sowie fünf Personen im Verkauf; Ehefrau Ingrid besorgt die Administration. Eng mit dem Metzgereibetrieb verbunden ist das Gasthaus Ochsen im selben Gebäude. Es wird von Walter Kasts Bruder Peter geführt. Metzgerei und Gasthaus befinden sich seit mehr als 50 Jahren im Besitz der Familie Kast.

**Fleisch aus der Region**

Mehrmals pro Woche wird in der Metzgerei Kast gewurstet. Während der Grillhochsaison im Sommer manchmal sogar täglich von Montag bis Samstag. Der Bernecker Metzgermeister schlachtet die Tiere für seine Spezialitäten bevorzugt selber im eigenen Schlachthaus. «Die Kälber, Rinder und Schweine beziehe ich ausschliesslich von Bauern aus der Region», betont Walter Kast, dem die Regionalität seiner Produkte ein zentrales Anliegen ist.

Es erstaunt bei soviel Idealismus und solidem Metzgerhandwerk nicht, dass seine Bratwürste weit über den Ort hinaus und auch im benachbarten Vorarlberg beliebt sind. Kast lächelt: «Wir haben regelmässig Kundschaft von ennet der Grenze, die extra wegen den St.Galler Bratwürsten vorbei kommen». Für seine exquisite Olma-Bratwurst ist er kürzlich mit einer Goldmedaille und für die St.Galler Bratwurst mit Silber ausgezeichnet worden. So etwas spricht sich rasch herum!

Der Grossteil der Bratwürste wird weiterhin im Ladengeschäft in Berneck verkauft, doch Walter Kast beliefert zudem verschiedene Detaillisten und Gastronomiebetriebe in der Region. Daneben betreibt der engagierte Geschäftsmann noch einen Catering-Service für Anlässe von unterschiedlicher Grösse.

**Schnell, frisch, geschmackvoll**

Aus der Herstellung der St.Galler Bratwürste macht Walter Kast kein Geheimnis. Ein wichtiger Faktor ist Tempo: «Vom Moment, in dem wir das Fleisch und die Zutaten in den Blitz geben, um das Brät herzustellen, dauert es knapp zwei Stunden bis die Würste verkaufsfertig im Laden liegen: Frischere Würste gibt es nicht!»

Die St.Galler Bratwurst mit der geschützten Herkunftsbescheinigung IGP ist eine Brühwurst, deren Qualität durch die erstklassigen Rohstoffe geprägt wird: Kalb- und Schweinefleisch sowie Vollmilch aus der Region, Zwiebeln und Gewürze, darunter Muskatblüte und Pfeffer. Eine St.Galler-Bratwurst enthält rund zwei Drittel Kalbfleisch und ein Drittel Schweinefleisch und wiegt etwas über 100 Gramm. Die beliebte Olma-Bratwurst wird nach der gleichen Rezeptur produziert, aber sie sollte mindestens 160 Gramm auf die Waage bringen.

Neben den erstklassigen Rohstoffen ist auch eine sorgfältige Verarbeitung wichtig für die Qualität der Wurst. Und das geht so: «Das Fleisch kommt in den Blitz und wird dort unter Zugabe von Gewürzen sowie Vollmilch und Eis zerkleinert. Das Eis brauchen wir, damit die Masse nicht zu heiss wird. Wenn alles gelingt, entsteht ein geschmeidiges, aromatisches Brät». Diese Masse wird ohne Zeitverlust in dünne Naturdärme abgefüllt. Danach werden die Frischwürste in 72 Grad heissem Wasser kurz aufgebrüht und anschliessend eine halbe Stunde in Eiswasser abgekühlt. Und schon ist die St.Galler Bratwurst bereit zum Geniessen.

**Was macht eine gute Bratwurst aus?**

«Kräftiger Biss, feiner Schnitt, angenehme, ausbalancierte Würze, ein appetitliches Weiss, eine elegante Biegung und der einzigartig typische, fein ausgewogene Geschmack», mit diesen Worten umschreibt Walter Kast, was eine richtig gute St.Galler Bratwurst ausmacht.

Eine Bratwurst sollte nach der Herstellung innert drei Tagen gegessen werden. Wird die Wurst vakuumiert, lässt sie sich mühelos fünf Tage aufbewahren. «Im Tiefkühler verliert die Bratwurst leider rasch an Qualität. Am schmackhaftesten ist sie in jedem Fall möglichst frisch», weiss der Metzgermeister aus langer Erfahrung.

Am besten zur Geltung kommen die Aromen der St.Galler Bratwurst, wenn man sie geduldig grillt oder in der Pfanne brät. Genussexperte Walter Kast beschreibt die perfekte Gaumenfreude so: «Eine St. Galler Bratwurst soll rundum eine schöne braune Farbe annehmen, aber nicht verkohlen. Beim Aufschneiden steigt einem ein unwiderstehlicher Duft in die Nase. Dazu ein knuspriges Handbürli – mehr braucht es wirklich nicht für den maximalen Genuss, wenn der Metzger sein Handwerk versteht!»

Die genaue Anfahrt, aktuelle Angebote und diverse Dienstleistungen finden Sie auf www.metzgerei-broennimann.ch.