

## Jahresbericht 2018

---

### 1 1.5 Million Zuschauerkontakte im Fernsehen

Vom 16. April bis 29. April wurde der TV-Spot über die St.Galler Bratwurst auf den Sendern SRF1, SRF zwei, SRF info, RTS Un insgesamt über 50 Mal ausgestrahlt. Gemäss Auswertung von Publisuisse wurden damit über 1.5 Mio Zuschauer erreicht. Diese Ausstrahlung des TV-Spots geschieht in einem Gesamtkonzept der AOP/IGP-Vereinigung. Im genau gleichen Konzept werden neben der Bratwurst auch TV-Spots von der Saucisson Vaudois, Walliser Trockenfleisch Tête de Moine u.a. ausgestrahlt.

### 2 Kontinuierliche Verschiebung der Kommunikation in die Social Media



Im Wissen dass die Zuschauerkontakte über das Fernsehen und die Leserkontakte über die Zeitungen langsam aber kontinuierlich sinken, wurde zusammen mit der Vereinigung der AOP/IGP-Produkte erste Pilotprojekte zur Kommunikation über die Social Media initiiert. Auch die Sortenorganisation St.Galler Bratwurst ist in diesem Thema ganz vorne mit dabei. So wurden in der zweiten Jahreshälfte zusammen mit Spezialisten erste Konzepte entwickelt, mit dem Ziel ab 1. April 2019 starten zu können.

### 3 Pflichtenheft überarbeitet

Die Sortenorganisation hat zusammen mit einer Expertengruppe das Pflichtenheft überarbeitet. Dies war aus folgenden Gründen notwendig:

- Unpräzise Formulierungen mussten verbessert werden
- Nicht oder nur schwer kontrollierbare Vorgaben wurden ausgemerzt
- Vorgegebene Chemische Werte entsprachen zum Teil nicht der guten Herstellungspraxis.

Die beschlossenen Änderungen verursachten in der anschliessenden Vernehmlassung durch das Bundesamt für Landwirtschaft einige Diskussionen bei verschiedenen Kantonen. Die Geschäftsstelle war regelmässig in der Abgabe von verschiedenen Stellungnahmen beschäftigt. Gegen Ende Jahr waren dann die Einsprachen soweit bereinigt, dass das Bundesamt für Landwirtschaft das angepasste Pflichtenheft mit einer 90-tägigen Einsprachefrist im Schweizer Handelsblatt publizieren konnte. Wenn keine Einsprachen erfolgen, tritt das neue Pflichtenheft ab 17. April 2019 in Kraft.

## 4 Experimente und Nachwuchsförderung am St.Galler Genusstag



Auch dieses Jahr war der Bratwurststand am St.Galler Genusstag wieder ein Publikumsmagnet. Joe Niedermann, Thomas Scherraus und der Lehrling der Metzgerei Bechinger boten den interessierten Besuchern ungewöhnliche Wurstkreationen an. Die knapp 1'000 Deguportionen waren schon im frühen Nachmittag verteilt. An diesem Stand wird zusätzlich zusammen mit dem Schweizer Fleischfachverband die Gelegenheit genutzt über die Nachwuchsförderung auf den interessanten Beruf des Fleischfachmannes aufmerksam zu machen.

## 5 Die Webseite wird emotionaler / Facebookkontakte wachsen

Die Onlinewelt kommt heute viel emotionaler und weniger informationslastig daher. Darum mussten wir die Webseite umbauen. Mehr Bilder und weniger Texte waren angesagt. Das Resultat lässt sich zeigen. Die Webseite wird jährlich von knapp 10'000 Personen besucht. Über Facebook wurden über 34'000 Personen zum Thema St.Galler Bratwurst kontaktiert.



## 6 Freunde der St.Galler Bratwurst an der OLMA-Brotworschtverteilete



Die Brotworschtverteilete an der OLMA mausert sich zu dem Treffpunkt für die Freunde der St.Galler Bratwurst. Viele Freunde kamen am 12. Oktober an diesen etablierten Anlass und einige erklärten sich sogar bereit bei der Brotworschtverteilete mit zu helfen.

## 7 Brodworschtmacher im Wochenmagazin «A»

13

Donnerstag, 28. Juni 2018

AUFGETISCHT



# Die Brodworscht geht an...

### Bernhard Bischof

Die Webseite der Rosen- und Kulturwoche in Bischofszell wird aktuell von vierzig Ländern aus besucht. Solch einen Namen hat sich die neuntägige Veranstaltung im Thurgau bereits gemacht. Vergangenen Samstag begann die 17. Ausführung des Events, während dem die Königin der Blumen im historischen Stadtzentrum ihren grossen Auftritt hat. An der Spitze steht OK-Präsident Bernhard Bischof, der seit der ersten Austragung mit an Bord ist. Gemeinsam mit dem zehnköpfigen Gremium



stellt Bischof Jahr für Jahr ein abwechslungsreiches Programm auf die Beine. Zu Beginn musste der OK-Präsident die Musikvereine noch für einen Auftritt motivieren, heute freut er sich über die vielen Bewerbungen. Daneben zeigen rund 61 Gestalter ihre floralen Kreationen. Erwartet werden 50'000 Besucher aus dem In- und Ausland. So viele

### Sebastian Zier und Moses Ceylan



Die beiden Spitzenköche haben das St. Galler Restaurant Einstein in den letzten drei Jahren aus dem Dornröschenschlaf geholt. Kürzlich bekamen sie den zweiten Michelin-Stern für ihre kreative Küche verliehen. Gemeinsam stehen Sebastian Zier (r) und Moses Ceylan Tag für Tag in ihrem zwanzig Quadratmeter kleinen Reich hinter dem Herd. Zu viele Köche verderben den Brei, heisst es ja eigentlich – doch die beiden ergänzen sich perfekt. Ceylan bringt die arabische und libanesische Küche mit ein und hat gemäss Zier ein «Mordshändchen» fürs Anrichten. Zier wieder-

### Karin Weigelt

Nach 127 Spielen für das Schweizer Nationalteam, zwei Meistertiteln und drei Cupsiegen mit dem LC Brühl sowie elf Jahren im Ausland bei Spitzenvereinen in Deutschland, Norwegen und Frankreich ist die St. Gallerin zurückgetreten. Wieder zu Hause in der Ostschweiz beginnt für Karin Weigelt, die einen Master in Sportmanagement hat, ein neues Leben. Was die neue Aufgabe sein wird, ist noch offen – auch das hat die langjährige Spitzensportlerin im Ausland gelernt: nicht alles zu planen, darauf zu vertrauen, dass es schon gut kommt. Endlich habe es in ihrem Leben auch Platz für anderes, sagte die 34-Jährige gegenüber dem «Tagblatt». Dazu sollen auch grosse Wander- und Biketouren gehören – sowie wohlverdiente,



### Die Brodworschtmacher



### Yves Reich

«Mir wird sie nie verleiden, wenn sie gut gemacht ist», sagt der Inhaber der Dorfmetz FleischReich AG in Grabs. Er beschreibt eine richtig gut

gemachte St. Galler Bratwurst so: «Glanz, mündiger Geschmack, guter Biss, feine Würze.» Yves Reich und sein Team produzieren neben den St. Galler Bratwürsten IGP diverse weitere regionale Wurstspezialitäten. Reich übernahm vor drei Jahren den Betrieb der Familie Tobler in Grabs und führt ihn seither mit 18 Mitarbeitenden als FleischReich AG. Sein Erfolgsrezept: «Teamgeist, frische, hochwertige Zutaten, regionale Verankerung, ein guter Draht zu den Bauern.» Yves Reich will ein verlässlicher Abnehmer für die Tiere aus der Region sein und ihnen lange Transportwege ersparen. Die FleischReich AG schlachtet selber und verwertet möglichst alles von einem Tier. Wer eine Bratwurst von «FleischReich» auf den Grill legt, ist eine «mit perfektem Verhältnis von Fleisch und Speck, frischen Zwiebeln, Macis und geheimer Hausmischung».

Die FleischReich AG in Grabs ist einer von 39 Betrieben, die St. Galler Bratwürste IGP

Dank der Medienzusammenarbeit mit dem Wochenmagazin «A» konnten 11 Portraits von produzierenden Mitgliedern auf der vielbeachteten Seite «Die Brodworscht geht an...» platziert werden. Das Wochenmagazin erscheint wöchentlich in einer Auflage von 289'000 Exemplaren. Geplant ist, dass diese Partnerschaft im 2019 mit der Portraituren von weiteren 12 Betrieben fortgesetzt wird.

## 8 Erfasste Produktionsmenge

	Tonnen	Umsatz zum definierten Einstandspreis von Fr. 8.50/kg
2010	2'620	22.3 Mio. Fr.
2011	2'870	24.4 Mio. Fr.
2012	3'450	29.3 Mio. Fr.
2013	3'500	29.8 Mio. Fr.
2014	3'550	30,2 Mio. Fr.
2015	3'650	31.0 Mio. Fr.
2016	3'680	31.5 Mio. Fr.
2017	3'860	32.8 Mio. Fr.
2018	4'050	34.5 Mio. Fr.

## 9 Mitglieder der Sortenkommission

Mitglieder der Sortenkommission	Werner Küttel / Metzgerei Küttel AG Christian Jansen / Spiess Berneck Martin Thoma / Micarna SA Urs Widmer / Metzgerei Widmer Yves Reich / Dorfmetzg FleischReich Milan Rikic / Bell AG Fritz Wenger / Gen. Metzgermeister St.Gallen Jörg Bechinger / Bechinger Metzgerei
Präsident	Remo Sturzenegger / Ernst Sutter AG
Geschäftsführung	Urs Bolliger / Trägerverein Culinarium

Die Sortenkommission hatte zwei ordentliche Sitzungen am 24. April und am 13. November 2018.