

A large, ornate Gothic cathedral with two prominent towers and a central dome, set against a clear blue sky. The foreground shows a green lawn and a paved walkway.

\* die Herkunft



\* das Qualitätszeichen

Menschen \*  
und ihr Handwerk



Damit ein IGP-Produkt entsteht, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen das geschützte Qualitätszeichen IGP.  
[www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

Schweiz. Natürlich.



ST. GALLER  
BRATWURST



# St.Galler Bratwurst IGP, St.Galler OLMA-Bratwurst IGP

**Rohstoff:** Die St.Galler Bratwurst IGP wird aus einer Mischung von Schweine- und Kalbfleisch sowie Speck und Milch hergestellt. Diese Zutaten stammen aus der Schweiz oder dem Fürstentum Liechtenstein.

**Herstellung:** Der Metzgermeister mischt das Fleisch und die Milch für die St.Galler Bratwurst IGP mit Salz, ein wenig Pfeffer und Mazis. Je nach Rezept des Metzgermeisters können zusätzlich Gewürze wie Kardamom, Koriander, Ingwer, Muskat, Zwiebel, Lauch, Sellerie und Zitrone beigefügt werden. Die Masse wird gehackt (= geblitzt) bis sie regelmässig fein ist und anschliessend in einen Schweinedarm gestossen. Danach wird die Wurst bei einer Temperatur von 68 °C gekocht und gleich danach in Eiswasser gekühlt. So verarbeitet ist sie bereit zum Grillieren oder Braten.

**Aussehen und Eigenschaften:** Die St.Galler Bratwurst IGP ist eine weisse Brühwurst, die gegrillt oder gebraten verzehrt wird. Sie ist leicht gebogen, zwischen 20 und 25 Zentimeter lang und etwa drei bis vier Zentimeter im Durchmesser. Ihr Gewicht beträgt je nach Typ 100 bis 300 Gramm. Das Besondere an der St.Galler Bratwurst IGP ist die Mischung von Kalb und Schweinefleisch sowie die Verwendung von Milch. Ihre Qualität beruht nicht nur auf der speziellen Zusammensetzung, sondern auch auf dem «savoir-faire» der Ostschweizer Metzger. Über die Jahre hinaus haben diese ein hohes Qualitätsniveau entwickelt, das auf besten Rohstoffen und sorgfältiger Verarbeitung basiert. Beträgt der Kalbfleischanteil in der Wurst bezogen auf den Gesamtfleischanteil mehr als 50%, darf auch der Name St.Galler Kalbsbratwurst verwendet werden.

**Geografisches Gebiet:** Die St.Galler Bratwurst IGP wird in den Kantonen St.Gallen, Appenzell Ausserrrhoden und Innerrhoden sowie Thurgau hergestellt. Die Geburt, die Mast und die Schlachtung der Schweine und Kälber, aus deren Fleisch die St.Galler Bratwurst IGP hergestellt wird, müssen in der Schweiz oder im Fürstentum Liechtenstein erfolgen.

**Geschichte:** Im Jahr 1438 wurde die Bratwurst in den Statuten der Metzgerzunft St.Gallen erstmals urkundlich erwähnt. Darin wird festgehalten, dass diese Wurst mit Kalbfleisch, Speck, Gewürzen und frischer Milch hergestellt wird. Dies erklärt ihre weisse Farbe. Seither hat sich das Rezept kaum verändert. Heute kennt man die St.Galler Bratwurst IGP häufig unter dem Namen St.Galler OLMA-Bratwurst IGP, die für die traditionelle Herbstmesse in St.Gallen kreiert wurde. Die St.Galler OLMA-Bratwurst IGP wiegt 160 Gramm, während die traditionelle St.Galler Bratwurst IGP nur 110 bis 130 Gramm auf die Waage bringt. Die St.Galler Bratwurst ist seit dem 10. Oktober 2008 als IGP geschützt.

**Kulinarisches:** Traditionsbewusste St.Galler essen ihre Bratwurst niemals mit Senf, da dieser als Geschmacksverstärker schlicht nicht nötig ist. In der Regel wird sie auf dem Grill zubereitet und dazu ein Bürlü oder ein Stück Brot gereicht. Die St.Galler Bratwurst IGP ist dann genussbereit, wenn ihre Hülle dunkelbraun und knusprig ist. Während des Grillvorgangs wird sie mehrmals gedreht. Auf das Einschneiden der Haut wird verzichtet. Wird die St.Galler Bratwurst IGP in der Pfanne gebraten, serviert man sie nicht selten an einer Zwiebelsauce mit Rösti als Beilage.

**Verkaufsform:** Die St.Galler Bratwurst IGP wird paarweise verkauft.



## Kontakt:

Sortenorganisation St.Galler Bratwurst  
Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez  
Tel. 071 552 13 30  
wurst@sg-bratwurst.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP  
Belpstrasse 26, 3007 Bern  
Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54  
info@aop-igp.ch

www.sg-bratwurst.ch  
www.facebook.com/sgbratwurst  
www.olmabratwurst.ch  
www.metzger-sg.ch  
www.aop-igp.ch  
www.facebook.com/aopigp