

Schweiz. Natürlich.



**DER RUF DES GESCHMACKS:**



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN



**ST. GALLER  
BRATWURST**





# ST. GALLER BRATWURST IGP



## ROHSTOFF

Die St. Galler Bratwurst IGP\* wird aus einer Mischung von Kalb- und Schweinefleisch sowie Milch, Eis, Salz und Gewürzen hergestellt.



## KULINARISCHES

Traditionsbewusste St. Galler essen ihre Bratwurst ohne Senf. In der Regel wird die Wurst gegrillt. Dazu wird ein St. Galler Bürlü oder ein Stück Brot gereicht.



## GEOGRAFISCHES GEBIET

Die St. Galler Bratwurst IGP wird in den Kantonen St. Gallen, Appenzell Ausserrhoden und Innerrhoden sowie Thurgau hergestellt. Die Kälber und Schweine stammen aus der Schweiz.



## HERSTELLUNG

Für die St. Galler Bratwurst IGP mischt der Metzgermeister das Fleisch und die Milch mit Salz, ein wenig Pfeffer und Mazis. Die Masse wird unter Zugabe von Eis verarbeitet, bis sie regelmässig fein ist, und dann in einen Naturdarm abgefüllt. Danach wird die Wurst im Wasser oder mit Dampf bis auf 68 °C erhitzt und anschliessend im Eiswasser gekühlt.

## AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die St. Galler Bratwurst IGP ist eine weisse Brühwurst, die gegrillt oder gebraten verzehrt wird. Das Besondere an der St. Galler Bratwurst IGP ist die Mischung von Kalb- und Schweinefleisch sowie die Verwendung von Milch. Beträgt der Kalbfleischanteil in der Wurst bezogen auf den Gesamtfleischanteil mehr als 50%, darf auch die Bezeichnung St. Galler Kalbsbratwurst IGP verwendet werden.

## GESCHICHTE

Die Bratwurst wurde 1438 erstmals in den Statuten der Metzgerzunft St. Gallen urkundlich erwähnt. Es wurde festgehalten, dass diese Wurst mit Kalbfleisch, Speck, Gewürzen und frischer Milch hergestellt wird. Seither hat sich das Rezept kaum verändert. Heute kennt man die St. Galler Bratwurst IGP auch unter dem Namen St. Galler OLMA-Bratwurst IGP. Diese etwas grössere und schwerere Variante wurde für die traditionelle Herbstmesse in St. Gallen kreiert.

## VERKAUFSFORM

Die St. Galler Bratwurst IGP wird offen per Stück, paarweise oder im Multipack verkauft.



**ST. GALLER  
BRATWURST**



### Sortenorganisation St. Galler Bratwurst IGP

Rheinhofstrasse 11  
9465 Salez  
071 552 13 30  
wurst@sg-bratwurst.ch

🏠 [www.sg-bratwurst.ch](http://www.sg-bratwurst.ch)  
📘 [sgbratwurst](https://www.facebook.com/sgbratwurst)  
📷 [sg\\_bratwurst\\_igp](https://www.instagram.com/sg_bratwurst_igp)

### Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Bern  
031 381 49 53  
info@aop-igp.ch

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)  
📘 [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp)  
📷 [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

\*Das Qualitätszeichen IGP (geschützte geografische Angabe) weist auf den Schutz des entsprechenden traditionellen Produktes durch den Bund hin.