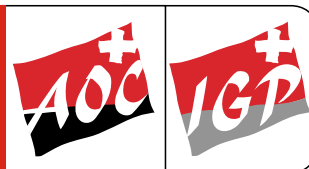




Die Wurzeln das Handwerk der Charakter

Schweiz. Natürlich.



**ST. GALLER
OLMA-BRATWURST**



**ST. GALLER
BRATWURST**



Appellation d'origine contrôlée / Indication géographique protégée

www.aoc-igp.ch

St.Galler OLMA-Bratwurst IGP St.Galler Bratwurst IGP

Rohstoff: Die St.Galler Bratwurst IGP wird aus einer Mischung von Kalb- und Schweinefleisch sowie Milch (aus der Schweiz oder Liechtenstein) hergestellt.

Herstellung: Der Metzgermeister mischt das Fleisch und die Milch für die St.Galler Bratwurst IGP mit Salz, Pfeffer, Muskatblüte (die Schale der Muskatnuss) sowie anderen Gewürzen, je nach Rezept des Metzgermeisters (Kardamon, Koriander, Ingwer, Muskat, Zwiebel, Lauch, Sellerie, Zitrone). Die Masse wird gehackt, bis sie regelmässig fein ist und dann in einen Schweinedarm gestossen. Danach wird die Wurst bei einer Temperatur von 68°C gekocht und blitzgekühlt. So verarbeitet ist sie bereit zum Grillieren oder Braten.

Eigenschaften: Die St.Galler Bratwurst IGP ist eine weisse Brühwurst, die gebraten oder gegrillt verzehrt wird. Sie ist leicht gebogen, zwischen 20 und 25 Zentimeter lang und etwa 3 Zentimeter im Durchmesser. Ihr Gewicht beträgt 100 bis 300 Gramm. Das Besondere der St.Galler Bratwurst IGP ist die Verbindung von Kalb- und Schweinefleisch sowie Milch. Ihre Qualität beruht aber nicht nur auf ihrer 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 Prozent, kann auch der Name St.Galler Kalbsbratwurst verwendet werden.

Geografisches Gebiet: Die St.Galler Bratwurst IGP wird in den Kantonen St.Gallen, Appenzell Ausserrhoden und Innerrhoden sowie im Kanton 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 in Liechtenstein erfolgen.

Geschichte: Im Jahr 1438 wurde die Bratwurst in den Statuten der Metzger-Zunft 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 auch unter dem Namen OLMA-Bratwurst IGP, die 160 g schwer ist und die für die traditionelle Herbstmesse in St.Gallen kreiert wurde.

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

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

Referenzorganisation:
Sortenorganisation St.Galler Bratwurst
Rheinhofstrasse 11
9465 Salez
Tel. 058 228 24 29
wurst@sg-bratwurst.ch

Links: www.sg-bratwurst.ch/
www.olmabratwurst.ch/ / www.metzger-sg.ch/
www.aoc-igp.ch

Schweizerische Vereinigung der AOC-IGP
Belpstrasse 26 3007 Bern
Tel. 031 381 49 53
Fax 031 381 49 54
info@aoc-igp.ch
www.aoc-igp.ch



ST.GALLER
OLMA-BRATWURST



ST.GALLER
BRATWURST

