

Medientext 2022

## **Bratwurst, Bürli, Bier & Biber Die «4 B St. Galler-Gaumen-Genusstour»**

Die schönste Vorbereitung auf die «4 B St. Galler-Gaumen-Genusstour» ist ein ausgedehnter Stadt-Spaziergang. Schlendern Sie gemütlich durch die schönen Strassen und Gässchen, erkunden Sie das Museumsviertel, shoppen Sie nach Herzenslust oder steigen Sie eine von St. Gallens 140 Treppen hinauf und wieder hinunter. Aber freuen Sie sich bitte bei jedem Schritt auf die nahende Belohnung. Denn auf irgendeiner heissen Grillplatte bruzelt für Sie schon eine...

### **St. Galler Bratwurst**

Bereits 1438 wird in den Statuten der St. Galler Metzgerszunft erstmals das Rezept für die Wurst erwähnt. Bis heute darf das edle Produkt nur streng nach Vorschrift hergestellt werden, wenn es sich den Ehrentitel "St. Galler Bratwurst IGP" verdienen will. IGP - Indication Géographique Protégée. Somit ist der bekömmliche Leckerbissen quasi ein geschütztes Kulturerbe, denn die echte St. Galler Bratwurst darf nur in der Region produziert werden. Und alle Zutaten müssen aus der Schweiz kommen.

Kalbs-, Schweinefleisch und Speck bilden die Basis. Dann wird alles mit Milch vermischt. Dadurch erhält die Bratwurst ihre charakteristische weisse Farbe. Verfeinert wird mit Salz, Pfeffer und Marcis (geriebene Schale der Muskatnuss). Andere Gewürze zur Veredelung sind laut den strengen Stauten zugelassen, aber im Grunde nicht notwendig.

### **Alle Varianten ohne Senf**

Die klassische St. Galler Bratwurst wiegt zwischen 110 und 130 Gramm. Für wen es ein bisschen mehr sein darf, der bestellt am besten die legendäre St. Galler OLMA-Bratwurst. Die cirka 160 Gramm schwere Köstlichkeit ist nach der im Herbst in St. Gallen stattfindenden OLMA-Messe benannt. Die OLMA ist die bekannte "Ostschweizerische Land- und Milchwirtschaftliche Ausstellung".

Feinschmecker können sich mit einer Wurst, genannt die Edle, verwöhnen. Sie enthält mehr Kalbfleisch als die klassische Variante. Den Superstar unter den Bratwürsten kann man leider nur alle drei Jahre geniessen. Die St. Galler Kinderfest-Bratwurst wiegt stolze 220 Gramm und wird nur anlässlich des alle drei Jahre stattfindenden Kinderfestes produziert. Egal welche Variante Sie genussvoll verzehren, tun Sie es bitte ohne Senf. Denn um die herrlichen Gaumenfreuden zu steigern, reicht der Biss in ein krachfrisches...

### **Bürli**

Das Bürli ist ein kleines Bauernbrot mit knuspriger Kruste. Innen drinn überrascht es mit einem angenehm luftigen, frischen Teig. Es besteht aus Mehl, Wasser, Hefe, Malz und Salz. "Gott erhalt´s", möchte man ob der Einfachheit fast sagen. Aber trotz seiner schlichten Zutaten war das Bürli schon immer etwas Besonderes.

Von Anfang an galt es als Genussbrot. Eine Chronik aus dem Jahre 1723 weiss zu berichten: "Als Zeichen einer herrlichen Zeit werde in den Gastwirtschaften Bürli vom besten Schitenmehl zu Bier und Wein gestellet.". Damals wurde das kleine, resche Brötchen zumeist in wohlhabenden Gegenden produziert und serviert. So auch in der Stadt St. Gallen, die unter anderem durch die Produktion und den Vertrieb von Stickwaren zu Reichtum gelangte.

### **Wasser als Geheimnis**

Ein hoher Wasseranteil ist das Geheimnis der köstlichen Backware. Das Bürli besteht aus annähernd gleich viel Mehl und Wasser. Dadurch erhält man zunächst einen sehr weichen Teig, der über Nacht ruhen muss. Am nächsten Tag werden Salz, Malz und Frischhefe beigemischt. Anschliessend gönnt man dem gut durchgewalkten Teig nochmals eine Stunde Ruhe.

Danach darf er aber keinesfalls nochmals geknetet werden. Das würde die eingeschlossenen Luftporen zerstören. Deshalb schmeckt ein Bürli innen drinn so fluffig, frisch und fein. Die resche Kruste entsteht durch eine hohe Backtemperatur. Um die Geschmacks-Komposition aus Bratwurst und Bürli endgültig zu verfeinern, greift der wahre Kenner lustvoll zu einem echten...

### **St. Galler Bier**

Das Bierbrauen hat in St. Gallen eine lange Tradition. Im positiven Sinne Schuld daran ist das Kloster St. Gallen. Dessen Mönche waren nicht nur fromm und gottgefällig, sondern offensichtlich auch ziemlich durstig. Bereits im 11. Jahrhundert wurde hier im grossen Stile Bier produziert. Eine Brauerei dieser Dimension gab es damals in ganz Europa nicht. Damit der Herrgott dem Bier auch ganz sicher den Segen geben würde, errichteten die Mönche den benötigten Getreidespeicher in Form eines Kreuzes.

Die Ursprünge der Brauerei "Schützengarten" gehen ebenfalls weit in die Geschichte zurück. 1779 gründeten Johann Ulrich Tobler den Betrieb in St. Gallen. Seither war und ist die Brauerei stets in privatem Familienbesitz. Die Brauerei Schützengarten produziert viele Biere. Aber alle Sorten vereint ein Geheimnis.

### **In der Ruhe liegt der Geschmack**

Schnell produzierte Biere kommen binnen zwei, drei Wochen auf den Markt. Ein Bier der Brauerei Schützengarten lagert mindestens acht Wochen, um seine volle Reife zu erlangen. Deswegen schmeckt es auch so einzigartig gut. Greifen Sie also zielsicher nach einem Glas Schützengarten und geniessen Sie Schluck für Schluck die hohe Schweizer Braukunst, bevor die St. Galler-Gaumen-Genusstour sich langsam aber sicher zum Finale Furioso für die Sinne steigert. Und zwar mit einem...

### **Biber**

Keine Sorge, die Eidgenossen vergreifen sich nicht an kleinen süssen Nagern. Vielmehr kredenzen sie etwas Süsses, an dem Sie nie wieder zu nagen aufhören möchten. Biber ist ein Lebkuchen-Gebäck aus Honigteig, gefüllt mit Mandelmasse. Ursprünglich nannte man es "Birnenzelten". Im Lauf der Jahre wurde daraus "Biberzelten", bis es unter der Bezeichnung "Biber" weit über die Grenzen von St. Gallen hinaus bekannt wurde.

Die Oberseiten der Biber schmücken kleine Kunstwerke. Früher wurden handgeschnittene Modelle in den noch weichen Teig gedrückt. Die beliebtesten Motive sind der St. Galler Dom oder ein aufrecht stehender Bär - das Stadtwappen von St.

Gallen. Heute verziert man den Biber gerne mit auf Marzipan gedruckten Bildern. Natürlich mit Lebensmittelfarbe, weshalb man sich die Kunst wortwörtlich auf der Zunge zergehen lassen kann. Biber gibt es in verschiedenen Grössen und eignet sich somit bestens als wohlschmeckendes Mitbringsel.

### **Geheimtipp**

Die "4 B St. Galler-Gaumen-Genusstour" kennt viele Ausbaustufen. Es steht Ihnen selbstverständlich frei, das kulinarische Abenteuer bei einem Glas Wein oder einem würzigen Schnäpschen ausklingen zu lassen. Vielleicht wollen Sie sich wahlweise auf einzelne Stationen spezialisieren, indem Sie beispielsweise die Bierverkostung von diversen Sorten zu umfangreichen Studien ausbauen. Oder Sie starten ein Zirkeltraining und fangen gleich nochmals von vorne an. Lassen Sie dem Leben freien Lauf. Denn wer nie genießt, der wird irgendwann ungeniessbar. In dem Sinne wünschen wir Ihnen ganz herzlich "en Guete!".

Kontakt:  
St.Gallen-Bodensee Tourismus  
Luisa Gomringer  
PR & Contentmanagement  
Bankgasse 9 / Postfach  
CH-9001 St.Gallen  
Tel. +41 (0)71 227 37 39  
Fax +41 (0)71 227 37 67  
[luisa.gomringer@st.gallen-bodensee.ch](mailto:luisa.gomringer@st.gallen-bodensee.ch)