



Bratwurst Biber Apfelfisch

Streiflichter auf die
Geschichte der Ernährung
in der Ostschweiz

Die Bratwurst: ein «stabilisierendes Moment in düsterer Gegenwart»?

Dorothee Guggenheimer

In einer Publikation zur Geschichte der Kulinarik im Kanton St. Gallen darf ein Erzeugnis nicht fehlen: die Bratwurst. Anders als in Deutschland, wo eine Bratwurst ein Sammelbegriff für jede zum Braten oder Grillieren bestimmte Wurst ist, ist die assoziative Verbindung in der Schweiz geographisch deutlich enger: «Mit Bratwurst ist auf jeden Fall die aus St. Gallen gemeint.»¹ Und sie muss – darauf wird noch eingegangen – Kalbfleisch enthalten.

So ist es auch nur logisch, dass der Auftakt zum Kantonsjubiläum 2003 aus einem «Festessen von typisch st. gallischer Prägung» bestehen sollte, wie die Staatskanzlei in ihrer Mitteilung ankündigte, und dass es dementsprechend «Bratwurst und Bürlü für alle» geben sollte.² Ebenso ist es naheliegend, dass im Staatskeller, in den aus-

schliesslich St. Galler Regierungsrätinnen und Regierungsräte sowie der Staatssekretär einladen dürfen, traditionell Bratwürste serviert werden. Ein Regierungsratsprotokoll von 1972 hielt dazu fest: «Die Abgabe von Speisen soll sich beschränken auf grillierte Bratwürste, grillierte Schüblinge oder Trockenfleisch sowie Torten.»³ Inzwischen wurde das Angebot um eine vegetarische Variante ergänzt.⁴

Diese Zuschreibung findet nicht nur von innen – aus St. Galler Perspektive – statt, sondern auch von aussen: Die Bratwurst ist seit 2008 ins nationale AOP-IGP-Register eingetragen. Sie gehört zur Kategorie IGP (Indication Géographique Protégée). Dazu zählen «traditionelle Spezialitäten, die eine starke Verbindung zu ihrer Ursprungsregion haben.»⁵



Das OLMA-Plakat von 2003 erhitzte die Gemüter. Dass rohe Würste gezeigt wurden, empfanden viele als störend. StASG A 672/01.1.61.

Der Senfgraben und die emotionale Verbindung der St. Gallerinnen und St. Galler zu «ihrer» Wurst

Im Zusammenhang mit dem Bratwurst-Konsum wird – sowohl von Ostschweizerinnen als auch von Touristen – oft der «Senfgraben» zitiert. Er besagt, dass beim Verzehr von St. Galler Bratwürsten der «... Griff zur Senftube oder gar zur Ketchupflasche ... in St. Gallen tabu (ist) und von kulinarisch rückständig bis hin zu ehrverletzend eingestuft (wird). Das Argument: Eine St. Galler Bratwurst ist so fein, dass jegliche Geschmacksverzerrung unnötig ist und den echten Genuss stört.»⁶ Aus dieser Beschreibung aus der Feder der Sortenorganisation St. Galler Bratwurst⁷ geht die emotionale Verbindung vieler St. Gallerinnen und St. Galler zu «ihrer» Wurst deutlich hervor.

Kein Wunder also, sind in der Geschichte mehrere emotionalisierte Bratwurst-Episoden überliefert. Zwei davon sind neueren Datums. So schilderte das Schweizer Fernsehen im Herbst 2003 in der Sendung «Schweiz aktuell» einen St. Galler Bratwurst-Vorfall mit den Worten: «Das hier ist eine Beleidigung, ja, fast schon eine Staatsaffäre.»⁸ Inhaltlich ging es um das damalige OLMA-Plakat, das ungeschönt eine aufgerissene Frischhaltepackung mit rohen Bratwürsten zeigte.

2015 wurde der Gemeinde Jonschwil ein Artikel im St. Galler Tagblatt mit dem Titel «Die drei «B» gibt es nicht mehr» gewidmet.⁹ Darin wurde bedauert, dass die Jonschwiler Einwohnerinnen und Einwohner im Anschluss an die Gemeindeversammlung zu einem «BFB» eingeladen waren, nachdem in den Vorjahren stets ein «BBB»

och kain Fleisch dartzuo nemen, es sye denn vor
geschetzt. Wenn sy aber
zuo Ziten, so sy des bedörfvend, kalbelen oder
Ochsenfleisch mitt Kalberzenen
nit finden mögend, so sollend sy kain annder Fleisch
dann by der
obristen schatzung dartzuo nemen ze Buosß an X ß
von yedem Mal.

Doch den Schowern zuo geben: Ob weder Kalbelen
noch Ochsenfleisch
mit Kelber Zenen vorhanden werend unnd Fleisch
vorhanden,
das als guot in die Würst were als Rindfleisch by der
obristen Schatzung,
das sy inen das Zuohacken nachlassen mögend.

Sy söllend och dehain gesaltzen Term noch Term,
die über dry Tag
alt sind, dartzuo pruchen noch Fleisch, das über dry
Tag ald bis an den
dritten Tag gehalten sye, ze Buosß an V ß d von
yedem Mal.
Sy söllend och die Würst nit usß dem Wasser wegen
noch darin
legen an dieselben Buosß.¹¹

Im ersten Teil der Quelle, dem Rezept, findet sich die Zusammensetzung des erlaubten Fleisches für Bratwürste, die – anders als die übrigen Würste – schon im Mittelalter Kalbfleisch enthielten. Sämtliche weiteren Würste durften nämlich, so ist an anderer Stelle festgehalten, nur aus Schweinefleisch hergestellt werden. Der Bratwurst hingegen musste Kalbfleisch beigefügt werden, und zwar nicht irgendein Kalbfleisch, sondern *guot Kalbelen unnd jung Ochsen mit Kalber Zenen*, also Fleisch von Kälbern oder von kastrierten Stierkälbern, die noch im Besitz des Milchgebisses waren, also nicht älter als etwa zwei Jahre. Weiter musste Speck hinzugefügt werden. Innereien durften keine verwendet werden.

Weiter unten in den Zunftsatzungen ist festgehalten, wie die Metzger vorgehen mussten, wenn kein Fleisch von Kälbern oder von kastrierten Stierkälbern erhältlich war. In diesem Fall war es ihnen erlaubt, auf ein anderes Fleisch von der *obristen Schatzung* – also der höchsten Qualitätsstufe – auszuweichen. Mit der *Schatzung* ist die heute noch übliche Qualitätskontrolle durch amtliche Fleischschauer gemeint. Es folgen weitere Massnahmen zur Qualitätssicherung der Bratwurst. Sowohl das Fleisch als auch die verwendeten Därme durften nicht mehr als drei Tage alt sein. Konsequenterweise wurde in den Satzungen die Verwendung von gesalzenen Därmen verboten: Mit Salz konservierte Därme hätten älter sein können als vorgeschrieben.

Der letzte Abschnitt der Satzungen verbot den Metzger die Lagerung der Würste in Wasser. Damit sollte wohl vor allem betrügerischen Handlungen vorgebeugt werden: Würste, die dem Wasser entnommen und anschliessend nach Gewicht verkauft wurden, waren deutlich schwerer und damit teurer als nach einer trockenen Lagerung. Diesem Geschäftsgebaren wollte man einen Riegel vorschieben und gleichzeitig auch die Qualität der Bratwürste gewährleisten.

Aus dem gleichen Zeitraum stammt auch eine frühe Erwähnung der Bratwurst in der Stiftsbibliothek. Erwähnt ist sie in einer vermutlich um 1440 verfassten Rechtssprechungssammlung, die über den Nachlass von Abt Kaspar von Breitenlandenber (amt. 1442–1463) in die Klosterbibliothek gelangte. Auf der letzten Seite, ganz am Schluss des in lateinischer Sprache gehaltenen Textes, ist festgehalten: *Explicit expliciunt, sprach dy kattze weder den hunt, brotworste sint dyr ungesund.*¹²



Bundesrat Arnold Koller bei der Bratwurstproduktion an der OLMA-Eröffnung von 1989. StASG, A 671/01.03.02-044.



Lichtblick

Die immer gleichbleibende Grösse und Güte der berühmten OLMA-Bratwürste darf als beruhigendes und stabilisierendes Moment in düsterer Gegenwart gewürdigt werden.

Ebenso beständig wie die Düsternis der Gegenwart bleibt die Qualität der OLMA-Bratwurst. Nebelspalter, Nr. 40, Oktober 1952 (OLMA-Sondernummer), S. 8.

Vom städtischen zum regionalen bzw. kantonalen Produkt

Im späten 18. Jahrhundert widmete sich der damalige St. Galler Stadtrat, Bibliothekar und Lokalhistoriker Bernhard Wartmann¹³ der Bratwurst. Bereits bei ihm gibt es Hinweise darauf, dass sie sich von einem städtischen zu einem regionalen Erzeugnis gewandelt hatte, so wie sie das heute noch immer ist. Wartmann hielt nämlich fest, dass es sich beim Rezept der St. Galler Bratwürste nicht um ein Geheimnis handle: «Mit dem gleichen Fleisch sind 2-3-4 Stunden von der Stadt gleiche Versuche gemacht worden.»¹⁴ Indem er nur von Versuchen, nicht von Würsten spricht, will er betonen, dass die ausserhalb der Stadt hergestellten Würste nicht den gleichen feinen Geschmack hatten wie die städtischen. Als Ursache für den von ihm festgestellten Qualitätsunterschied identifizierte er das besondere St. Gallener Wasser.¹⁵

Im Umkreis von circa vier Stunden von der Stadt – wohl als Marschzeit gerechnet – wurden im späten 18. Jahr-

hundert also ebenfalls Bratwürste hergestellt. In dieser Zeit sind zahlreiche Orte innerhalb des heutigen Kantons St. Gallen erreichbar – beispielsweise im Fürstenland oder im Rheintal –, aber auch im Thurgau sowie in Appenzell Inner- und Ausserrhoden. Dieser Radius entspricht übrigens den Kantonen, die gemäss Sortenorganisation heute St. Galler Bratwürste herstellen dürfen.¹⁶

Besondere Aufmerksamkeit erhält die Bratwurst jeweils an der OLMA. Für diese Gelegenheit wurde – wobei nicht klar ist, seit wann – eigens eine etwas schwerere Variante kreiert.¹⁷

Der Nebelspalter wies der Bratwurst 1952 – einem weltpolitisch vom Koreakrieg, von mehreren Staatsstreichern im Nahen Osten und in Lateinamerika, Schauprozessen in der Tschechoslowakei und der Zündung von Atom- und Wasserstoffbomben überschatteten Jahr – gar eine beruhigende und stabilisierende Wirkung zu. Möge die Bratwurst diese auch 2025 entfalten.

Anmerkungen

- 1 Mariani, Wurst. An dieser Stelle sei Marcel Müller vom Staatsarchiv St. Gallen herzlich gedankt für Anregungen und Material.
- 2 Amtsblatt 4/2003, S. 115.
- 3 Regierungsratsprotokoll des Kantons St. Gallen, Sitzung vom 19. September 1972.
- 4 Jäger, Staatskeller, o. S.
- 5 AOP-IGP-Register, Produkte.
- 6 Sortenorganisation St. Galler Bratwurst, Genuss.
- 7 Kanton St. Gallen, Geschäftsbericht 2009, Volkswirtschaftsdepartement, S. 15.
- 8 SRF Schweiz aktuell, 3. Oktober 2003, Olma-Plakat.
- 9 St. Galler Tagblatt, 4. April 2015, drei «B».
- 10 Der Teil, der die Bratwurst im Spiegel von frühen städtischen und klösterlichen Quellen erläutert, wurde ähnlich bereits publiziert in: Guggenheimer, Bratwurst, S. 34–37. Cornel Dora sei für sein Einverständnis herzlich gedankt.
- 11 Stadtarchiv der Ortsbürgergemeinde St. Gallen, Bd. 610, S. 27.
- 12 Stiftsbibliothek St. Gallen, Cod. Sang. 718, p. 412.
- 13 Marti-Weissenbach, Bernhard Wartmann.
- 14 Wartmann, Geschichte, fol. 207bv.
- 15 Ebd.
- 16 AOP-IGP-Register, Bratwurst. Vgl. auch Sortenorganisation St. Galler Bratwurst, Anbieter.
- 17 AOP-IGP-Register, Bratwurst.

Quellen und Literatur

- [Digitaler Zugriff am 17.02.2026]
- Amtsblatt des Kantons St. Gallen 4/2003, S. 115.
AOP-IGP-Register, Bratwurst. <https://www.aop-igp.ch/st-galler-bratwurst-igp>.
- AOP-IGP-Register, Produkte. <https://www.aop-igp.ch/produkte>.
- Guggenheimer, Dorothee. Die St. Galler Bratwurst im Mittelalter: aussergewöhnlich oder ungesund? In: Gesegnete Speisen. Vom Essen und Trinken im Mittelalter. (Sommerausstellung 23. April bis 10. November 2024). Basel und St. Gallen 2024, S. 34–37.
- Imhof, Paul. Das kulinarische Erbe der Schweiz, Bd. 3, Basel 2014, S. 72–79.
- Jäger, Martin. Modul: Staatskeller (Supplement 4), 2011 (o. S.).
Kanton St. Gallen, Geschäftsbericht 2009, 2, Berichte der Staatskanzlei und der Departemente, 2. Volkswirtschaftsdepartement, S. 15.
- Mariani, Carlo. Es geht um mehr als die Wurst, in: Neue Zürcher Zeitung, Ausgabe vom 12. August 2025, S. 16.
- Marti-Weissenbach, Karin. Wartmann, Bernhard, in: Historisches Lexikon der Schweiz (HLS), Version vom 14.03.2013. <https://hls-dhs-dss.ch/de/articles/026271/2013-03-14/>.
- Sortenorganisation St. Galler Bratwurst, Anbieter. <https://www.sg-bratwurst.ch/anbieter/>.
- Sortenorganisation St. Galler Bratwurst, Genuss. <https://www.sg-bratwurst.ch/wie-man-sie-geniesst/>.
- SRF Schweiz aktuell, 3. Oktober 2003, Olma-Plakat scheidet Geister. <https://www.srf.ch/play/tv/schweiz-aktuell/video/olma-plakat-scheidet-geister?urn=urn:srf:video:1aea7e63-dd33-47d9-98bd-ef5493ca9e80>.
- Staatsarchiv St. Gallen, Protokoll des Regierungsrates des Kantons St. Gallen, Sitzung vom 19. September 1972, StASG ARR B 2.
- Stadtarchiv der Ortsbürgergemeinde St. Gallen, Bd. 610.
- St. Galler Tagblatt, 4. April 2015. Die drei «B» gibt es nicht mehr. <https://www.tagblatt.ch/ostschweiz/wil/die-drei-b-gibt-es-nicht-mehr-ld.488259>.
- Stiftsbibliothek St. Gallen, Cod. Sang. 718, p. 412. <https://www.e-codices.ch/de/csg/0718/412>.
- Wartmann, Bernhard. Zur Geschichte der Stadt St. Gallen, Kantonsbibliothek St. Gallen, Vadianische Sammlung der Ortsbürgergemeinde St. Gallen, Ms S 137.

Auch Teigwaren wurden ab 1860 industriell hergestellt. Bereits in den 1870er-Jahren konnte die Maschinenfabrik St. Georgen aufgrund des technischen Wissens aus dem Textilsektor Knetmaschinen und hydraulische Makkaronipressen anbieten. Auch im Kanton St. Gallen entstanden mehrere Teigwarenfabriken, z. B. «Tobler-Wild» in St. Gallen. Werbeplakat, undatiert. Stadtarchiv der Ortsbürgergemeinde St. Gallen, B 4889.



ISBN 978-3-03895-075-2



9 783038 950752