

Das erste St. Galler Bratwurstrezept von 1438.



Moderne Wurstproduktion bei der Gempferli AG in Winkeln.

Archivbild: Trix Niederau

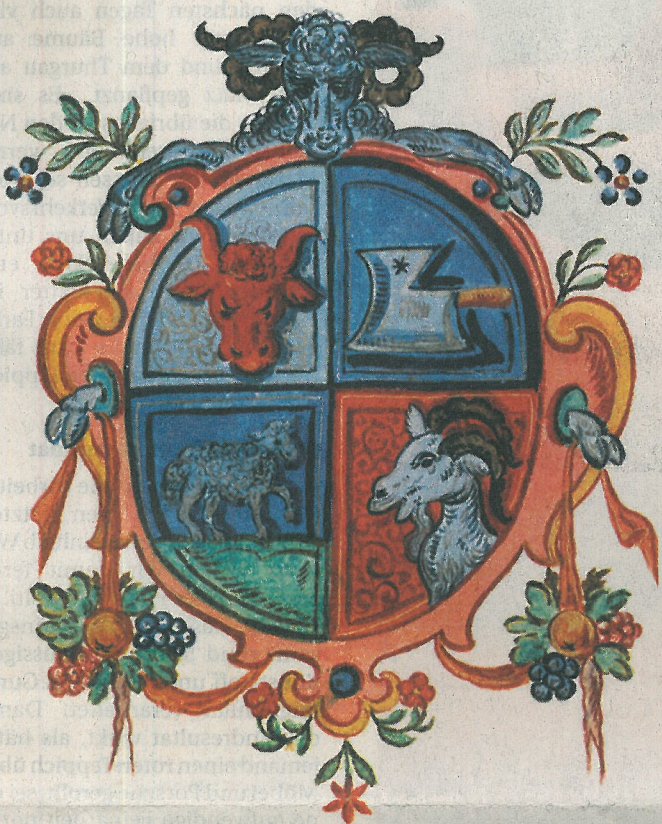


Bild: Stadtarchiv St. Gallen

Das Wappen der St. Galler Metzgerzunft.



Das Zunfthaus der Metzger war das «Goldige Schäfli» in der Metzgergasse. Links ein Bild um 1905, rechts das Haus im Jahr 2003.



Bilder: Stadtarchiv St. Gallen

Wie St. Gallen auf die Wurst kam

Aus der Geschichte der Olma-Bratwurst: Strenge Produktionsvorschriften schon im Mittelalter, Kult- und Streitobjekt in unseren Tagen

Früher von Dichtern verklärt, ist sie heute für Jüngere auch ein Symbol der Provinzialität. An der Bratwurst scheiden sich die Geister. Mit der Olma bricht die Hochsaison der Wurst an, die zurück bis ins Jahr 1438 nachweisbar ist.

DOROTHEE GUGGENHEIMER UND RETO VONESCHEN

Die Bratwurst ist für die Selbstwie die Fremdwahrnehmung der Stadt St. Gallen geradezu typisch. Sie steht mit diesem Symbol allerdings nicht alleine da. Dazu gehört, dass waschechte Städter – oder solche, die den Anschein erwecken wollen, sie gehörten zu dieser auserlesenen Gruppe – ziemlich viel Aufhebens um die Wurst machen. Ein Beispiel dafür ist der Senf, vor dem etwa auch ein Touristen-Knigge im Internet warnt: «Verlangen Sie nie Senf zu dieser Bratwurst. Das ist ein Sakrileg, und man wird Sie bis auf die Knochen verachten.»

Die Bratwurst in ihren verschiedenen Formen spielt heute auch in der St. Galler Tourismuswerbung eine Rolle. Städtische Gastrobetriebe verweisen in ihrer nationalen und internationalen Werbung häufig nicht nur auf ihre hohen Kochkünste, sondern auch auf die «typical Brodwurst» from Saint-Gall». Und dass man über die Wurst sehr gut streiten kann, zeigt das Olma-Plakat aus dem Jahr 2003. Die Würste in der aufgerissenen Va-

kuumpackung erhitzen die Gemüter gewaltig. Die Frage, ob das Motiv der Würde der grössten Messe auf dem Platz angemessen sei, teilte das Publikum (und die Stadredaktion des «St. Galler Tagblatts») in zwei Lager (siehe unten stehende Bilder).

Rezept von 1438

Die Identifikation mit der Wurst hat durchaus historische Wurzeln. Das erste überlieferte St. Galler Bratwurst-Rezept datiert von 1438. Neben einer genauen Beschreibung der Zusammensetzung finden sich darin

Vorschriften zur Qualitätssicherung. So wurde beispielsweise festgehalten, dass nur von Fleischschauern «gschetztes» (also kontrolliertes) Fleisch verarbeitet werden durfte. Ausserdem war es den Metzgern, welche die Bratwürste herstellten, nicht erlaubt, Fleisch zu verwenden, das mehr als drei Tage alt war. Das Spätmittelalter war eine Zeit ohne Tiefkühltruhen und Kühlschränke. Dass da bereits die Frist von drei Tagen zu lange sein konnte, zeigen spezielle Regelungen: So durften St. Galler Metzger in den heissen Sommer-

monaten erst nach Mitternacht Vieh schlachten und sollten wohl ihr Fleisch im Laufe des folgenden Tages verkauft haben.

Nur Kälber mit Milchzähnen

Eine andere Besonderheit zeichnete die St. Galler Bratwurst schon im Mittelalter aus: Würste durften normalerweise nur aus Schweinefleisch hergestellt werden. So ist es im zweiten Stadtbuch festgehalten, das zwischen 1426 und der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts verfasst wurde. Der Bratwurst hingegen musste bereits im frühen 15. Jahrhundert

Kalbfleisch beigefügt werden. Bei diesem an sich schon besonderen Kalbfleisch handelte es sich nicht um irgendein Kalbfleisch, sondern um «gut kalbelen, vnnd jung ochsen mit kalber zenen», also Fleisch von Kälbern oder von kastrierten Stierkälbern, die noch im Besitz sämtlicher Milchzähne waren.

Strenge Vorschriften

Die zahlreichen Gebote und Verbote für den Handel mit Fleisch im alten St. Gallen waren grösstenteils in den so genannten «Satzungen der Metzger-

zunft» festgehalten. Diese wurden – anders als der Name suggeriert – nicht allein von den Metzgern für den eigenen Berufsstand formuliert. Grösstenteils wurden die Vorschriften vom Rat der Stadt erlassen – natürlich nicht ohne Einflussnahme der betroffenen Zunft. Mit dem Inhalt dieser Satzung sollte für Konsumentinnen und Konsumenten die Fleischqualität gewährleistet werden. Allgemeine Preisbestimmungen und anderes schützten einzelne Metzger vor Übervorteilung.

Quellwasser als Geheimnis?

Auch Stadtarzt Bernhard Wartmann würdigte im 18. Jahrhundert die St. Galler Bratwürste. Er hielt unter anderem fest, dass sie weit und breit die besten seien und überdies sehr berühmt. Sie würden in den ganzen Rest der Schweiz, aber auch nach Lyon, Nancy und nach Deutschland exportiert.

Beim Rezept dieser Bratwürste schien es sich allerdings nicht um ein Geheimrezept zu handeln, wurden doch 1790 «wenige Stunden» von der Stadt St. Gallen entfernt nach denselben Vorgaben Würste hergestellt. Laut Wartmann war deren Qualität – natürlich – bei weitem nicht so gut, wie die der echten St. Galler Bratwürste. Den Grund dafür sah Wartmann darin, dass die nachgemachten Würste eben nicht mit dem städtischen Quellwasser hergestellt würden und deshalb nicht ihren besonderen Geschmack erhielten.



Wurstdebatte: Das Olma-Plakat 2003 zeigte rohe Bratwürste im Vakuumpack. Das Motiv hatte hitzige Diskussionen zur Folge. Flankiert von Olma-Direktor Hanspeter Egli (links) und Regierungsrat Hans Ulrich Stöckling erklärt auf unserem Bild der damalige Stadtpräsident Heinz Christen Bundesrat Joseph Deiss vermutlich gerade das Corpus Delicti an der Plakatwand. Der Olma-Pin hatte damals übrigens die Form einer gebratenen Wurst.

Bilder: Regina Kühne

