

St. Galler (Kalbs)bratwurst IGP

Marken- und Programminhaber

Sortenorganisation St. Galler Bratwurst
Rheinhofstrasse 11
9465 Salez

Telefon 071 552 13 30

Email: wurst@sg-bratwurst.ch
www.sg-bratwurst.ch

Die Sortenorganisation St. Galler Bratwurst bewahrt das kulinarische Erbe und stellt sicher, dass die traditionelle Spezialität ausschliesslich in der Ostschweiz produziert wird, so wie es das Label IGP verlangt. Derzeit stellen rund 40 Produzenten aus den Kantonen St. Gallen, Thurgau und beiden Appenzell ihre St. Galler Bratwürste gemäss den strengen Richtlinien her.

Im Jahr 1438 wurde die Bratwurst in den Statuten der Metzgerzunft 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 häufig unter dem Namen OLMA-Bratwurst IGP, die für die traditionelle Herbstmesse in St. Gallen kreiert wurde. Die OLMA-Bratwurst IGP wiegt jedoch 160 Gramm, während die traditionelle St. Galler Bratwurst IGP nur 100 bis 110 Gramm an Gewicht auf die Waage bringt.

Zielpublikum

Herstellungs- und Konfektionierungsbetriebe von Fleischerzeugnissen mit der geschützten Bezeichnung.

Kundennutzen

Eine der folgenden geschützten Bezeichnungen darf verwendet werden: St. Galler Bratwurst, St. Galler Kalbsbratwurst, St. Galler OLMA-Bratwurst.

Wichtigste Anforderungen

Das Bratwurstbrät besteht aus definierten Anteilen von Kalb-, Schweinefleisch und Speck sowie Milch, die der Bratwurst ihre charakteristische weisse Farbe verleiht. Die drei Gewürze Salz, weisser Pfeffer sowie

Macis, (geriebene Schale der Muskatnuss) sind obligatorisch. Nach dem Abfüllen (der Metzger sagt Stossen) in eine Haut aus Schweinsdarm, wird die rohe Wurst zehn bis zwanzig Minuten in 68 Grad heissem Wasser gebrüht und danach im Eisbad rasch abgekühlt.

Reglemente / Standards

<https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/instrumente/kennzeichnung/ursprungsbezeichnung-und-geografische-angaben.html>

Auszeichnungsmöglichkeit

Produkte, die eine der geschützten Bezeichnungen tragen, müssen zusätzlich mit einem der offiziellen Logos der Sortenorganisation versehen werden.

Anmeldung

Hersteller von St. Galler (Kalbs)bratwurst melden sich direkt bei der Sortenorganisation an.

Konfektionierungsbetriebe melden sich bei ProCert an.

Audit

Audit alle 2 Jahre, durch ProCert oder in Zusammenarbeit mit Unterauftragnehmern.

Zertifikatsgültigkeit

2 Jahre

Kosten

Gemäss Beitrags- und Zertifizierungsreglement der Sortenorganisation St. Galler Bratwurst und gemäss ProCert Gebührenreglement.

Kontaktperson ProCert

Christian Wasem
Telefon: 031 560 67 73
Email: c.wasem@procert.ch

Quellenangabe: www.sg-bratwurst.ch