

## Westlich von St. Gallen gehts fast nur noch mit Senf

Fünf Tester haben für den «Tages-Anzeiger» 16-mal in die Wurst gebissen. Ihr Verdikt.

16 Würste wurden in Zürich und St. Gallen eingekauft. Sie stammten aus handwerklichen Metzgereien, mittleren und industriellen Betrieben. Getestet wurde auf dem Terroir des Originals: in der Weinstube zum Bäumli in St. Gallen.

Die Degustation verlief in drei Etappen (1–5, 6–11, 12–16); die Reihenfolge wurde nach Erwartungen und Vorkenntnissen vorgenommen: vom Feineren zum Würzigeren. Es degustierten Philipp Schwander, Master of Wine und Weinkolumnist beim TA (in St. Gallen aufgewachsen), Frank Nabholz, Rechtsanwalt in St. Gallen und Wurstkenner, Andrea Schirmer, Wirtin der Weinstube, Christian Flubacher, Koch, sowie Paul Imhof, Redaktor «Leben» TA.

**1. Schmid**, St. Gallen: Kinderfestbratwurst (220 g), dichtes, kompaktes Brät, fein und dezent gewürzt, guter Biss. Die beste Wurst (**Note 5,5**).

**2. Ritter**, Altstätten SG: Kinderfestbratwurst, die Alternative zur SchmidWurst, etwas würziger (**5,25**).

**3. Bechinger**, St. Gallen: Kinderfestbratwurst (aufgetaut), guter Biss, kräftiger gewürzt als 1, ein Hauch von Fleischkäse (**4,75**).

**4. Ottinger**, Marbach SG: Olma-Bratwurst (160 g), etwas viel Haut, recht gut (**4,7**).

**5. Gemperli**, St. Gallen: Kinderfestbratwurst, ziemlich heftig gewürzt, zu salzig, die schwächste der ersten Serie (**4,25**).

**6. Schär**, Thal SG (gekauft bei Kauffmann in Zürich): Olma-Bratwurst, geschmacklich eher neutral, die beste der zweiten Serie (**4**).

**7. Metzgerei Hirschen**, Henau SG (gekauft im Vorderen Sternen am Bellevue, Zürich): St. Galler Bratwurst, etwas kräftig gewürzt, entspricht noch beinahe den Vorgaben (**3,9**).

**7. Globus Delicatessa**, Bahnhofstrasse, Zürich: hausgemachte Kalbsbratwurst, würzig, salzig, nicht sehr elegant (**3,9**).

Die weiteren 8 Würste wiesen Fehler auf oder genügten den «Reinheitsansprüchen» der Testesser nicht – diese Würste sind ohne Senf kaum zu bewältigen: Die Olma-Bratwurst von **Wegmann**, St. Gallen (sehr stark gewürzt, salzig, pampiges Brät); die Kalbsbratwurst nach St. Galler Art von **Bär**, Zürich (Curry- Geschmack, «feisselet» etwas); die St. Galler Olma-Bratwurst von **Braunwalder**, Wohlen (gekauft bei Marinello, Hauptbahnhof Zürich; mässig gewürzt, nicht ganz frisch); die St. Galler Bratwurst von **Bell** (gekauft bei Kauffmann, Zürich; zu salzig); die Olma-Bratwurst von **Bell** (gekauft bei Jelmoli; schmeckt wie ihre kleinere Schwester, dazu etwas fettig); die Olma-Bratwurst Aktion, **Migros** Zürich (Geschmack nach Fisch, von der Nummer 1 um Längen entfernt); dazu noch zwei weitere Würste von Bell, gekauft bei **Coop** Zürich.

Die erste Serie war eindeutig die beste, was sich in den Rängen 1 bis 5 auch manifestiert; die zweite Runde war bereits klar abfallend, die dritte nur mit scharfem Senf zu verdauen – und einigen kräftigen Weinen. (*imh*)