

# Das feinste Brät wird im Osten geblitzt

Ausserhalb der verbotenen Zonen werden ab heute vermutlich mehr Brätwürste als je zuvor verzehrt werden. Der TA hat die Queen of Sausages getestet: die Kalbsbratwurst aus St. Gallen.

Von Paul Imhof

Das Wort «Volk» ist in letzter Zeit arg strapaziert worden. Doch wenn wir jetzt noch von der Volkswurst sprechen, dürften wir dem Kern des Wortes mit Sicherheit näher kommen als all die Politiker, die mit dem «Volk» Schindluder treiben.

Vom Volk getragen sind die Produkte, die innerhalb der offiziellen Euro-08-Fanzone angeboten werden, bestimmt nicht. Man ist ihnen ausgeliefert. Volkes Stimme würde mehrheitlich kaum nach Matschbrötchen mit Fleischfüllung verlangen, sondern nach einer Wurst vom Grill. Einer richtigen Volkswurst.

Welche aber ist die Volkswurst? In der öffentlichen Meinung gilt der Cervelat als Wurst, die im ganzen Land gerne und oft verzehrt wird. Sogar im Tessin, wo mit Salami und Mortadella, Luganighe und Cotechini höchst schmackhafte Würste um des Volkes Gaumen hühnen.

Oder liegt die Bratwurst dem Volk näher als der Cervelat? Möglich, wenn es nur eine gäbe, aber allein schon die Kalbsbratwurst liefert sich mit der Bauern- oder Schweinsbratwurst einen herzhaften Kampf um den Appetit des Volkes: Laut Fachleuten vertilgt die Bevölkerung der Schweiz (Ausländer inklusive) pro Kopf und Jahr durchschnittlich 21 Cervelats und 13 Brätwürste. Da scheint nun alles klar zu sein – erst recht, weil nicht zwischen Bauern- und Kalbsbrätwürsten unterschieden wird.

Schaut man sich um, bräunen aber vor allem Kalbsbrätwürste auf all den Gartengrills, die im Sommer befeuert werden. Vielleicht könnte man gar behaupten, dass die Ehre der Volkswurst vom Wetter abhängig sei, denn in schönen Sommern steigt der Brätwurstverbrauch wesentlich. Herrscht vorwiegend Regenwetter, müsste der Cervelat ohnehin klar an der Spitze stehen, denn ihn kann man auch kalt essen – etwa als Wurstat oder Waldfest. Die Bratwurst hingegen, ob mit feinem oder grobem Brät gestossen, essen kalt nur Aficionados, die vor nichts zurückschrecken.

## Im Westen gehts größer zu und her

Am Brät zeigt sich auch rasch, warum die weilschen Würste nicht in den gleichen Mengen gegessen werden (können) wie Cervelat und Bratwurst: Einen Saucisson kann man zwar auch kalt essen, wenn man ihn wie Salami trocken lässt, was indessen wenige tun; für den Grill eignet er sich nicht, weil der Saucisson rasch platzt und sein grober, fein und auch mit Wein gewürzter Inhalt zwischen den Grillstäben in die Glut fallen würde. Und Salami? Kein Mensch steckt einen Salami auf einen Spieß und brät die trocken gereifte Wurst über dem Feuer wie einen Cervelat. Heiss isst man Salami allenfalls in Form von Scheibchen auf einer Pizza. Ein Blick auf die Wurstkarte der Schweiz zeigt im Übrigen, dass der Inhalt, das Brät, in der westlichen und der südlichen Ecke grob gehackt wird und mit jedem Kilometer ost- und nordostwärts immer feiner wird. Bis man in St. Gallen angekommen ist.

Bleiben also Cervelat und Bratwurst im Rennen um die beliebteste Grillwurst. Das Resultat lässt sich statistisch kaum festlegen, weil noch niemand die Würste ausdividiert hat, die auf einem Grill oder über



Die prachtvolle Weinstube zum Bäumli in St. Gallen: Passender Rahmen für eine Degustation von Kalbsbrätwürsten.



BILDER BEAT MARTI

Die Milch im hellen Brät ist der Grund, warum die Wurst beim Grillen eine schöne braune Farbe annimmt.

einem Feuerchen gebraten werden. Wir behaupten einfach, es sei eine Brätwurst, und zwar die Kalbsbratwurst, am besten nach St. Galler Art.

## Das Schwein in der Kalbsbratwurst

Die St. Galler Kalbsbratwurst (100 g schwer) und ihre schwesterlichen Kaliber (Olma-Bratwurst (160 g) und Kinderfestbratwurst (220 g) werden nicht geräuchert, nicht einmal leicht wie der Cervelat; sie sind Rohwürste, die der Metzger in etwas über 70 Grad heissem Wasser brüht und dann hängen lässt, bevor er sie in den Verkauf gibt. Die Hälfte des Fleischanteils muss vom Kalb stammen (inklusive Kalbskopfblock) – die andere Hälfte besteht aus Schweinefleisch und Speck (eventuell mit Schwarte); dazu kommen Flüssigkeit (Milch, Eis) und Geschmacksquellen Salz (normales Salz lässt das Fleisch im Blitz erblässen), getrocknete Zwiebeln, Pfeffer, Macis (geriebene Samen der Muskatnuss), etwas Glutamat und Phosphat. Ob eine Kalbsbratwurst richtig gut gelingt, hängt von der Qualität der Zutaten und

vom Umgang mit dem Cutter (oder dem Blitz) ab, einer Art Teigmaschine, in der statt Rührwerk scharfe Messer rotieren; die Geschwindigkeit der Rotation heizt die Reibungswärme auf – ist die Reibungswärme zu hoch, gerinnt das Eiweiss. Um die Reibungswärme zu kontrollieren, gibt man meistens Eis in die Masse und dazu etwas Milchpulver. Wer ohne Eis arbeitet und kalte Milch verwendet, erzielt das elegantere Resultat. Aber einen Blitz mit 3000 Umdrehungen pro Maschine zu beherrschen, ist eine Kunst und kein Schleck.

## Favorit ist und bleibt der Osten

Ein kleines TA-Team hat versucht, in St. Gallen, auf dem Terroir der edlen Wurst, aus 16 Würsten die Königin zu küren. Die Frage, wer die beste St. Galler Kalbsbratwurst herstellt, ist ein Dauerthema unter Wurstgeniessern. Meistens gilt die Kinderfestbratwurst der Metzgerei Schmid als die beste. Das ist sie auch in unserer Degustation geworden, immer wieder quer verglichen mit den andern Kandidatinnen, Würsten aus St. Gallen, dem

St. Galler Rheintal, Zürich und Umgebung sowie Bell (Coop) und Migros.

Entscheidend ist die Dichte des Bräts, der «Biss» (hart, knackig oder pfudrig) und die Würzung. Zurückhaltend portioniertes Salz, (weisser) Pfeffer und Macis können dem Brät ein wundervolles Aroma beschern; übertrieben eingesetzt, können sie die Wurst bis zur Ungeniessbarkeit verderben. Dann kann man sie nur noch mit einem Haufen Senf retten – mit jener Würzung, die in St. Gallen nie mit einer Kalbsbratwurst kombiniert werden darf.

Die Verkostung von 16 Würsten unterschiedlicher Herkunft fand in der Weinstube zum Bäumli statt, einer schönen, schmucken Beiz in der St. Galler Altstadt. Andrea Schirmer, die Wirtin, hat an ihrem Ruhetag den Grill für uns angeworfen und die Würste über Gasflammen gebraten. Unter der edlen, leicht gewölbt gottischen Holzdecke liess sich gediegen degustieren – wobei sich bald herausstellte, dass die Annahme, nur in St. Gallen könne man die besten Kalbsbrätwürste finden, einmal mehr bestätigt.