

«Die Wurst nur einmal wenden»

Vor dem Kinderfest spricht die preisgekrönte Metzgerfamilie über die Eigenheiten der «bekanntesten St. Gallerin»: die Bratwurst.

Interview: Renato Schatz

Seit über 20 Jahren produzieren Sie St. Galler Bratwürste. Wie ist die Arbeitsteilung bei Ihnen?

Jörg Bechinger: Ich mache die Würste.

Andrea Bechinger: Und ich bin für das Catering und die Administration zuständig.

Beginnen wir beim Wursten. St. Galler Bratwurst, Olma-Bratwurst, Kinderfest-Bratwurst – erklären Sie uns den Unterschied, Herr Bechinger?

Jörg: Die St. Galler Bratwurst wiegt 110 Gramm, die Olma-Bratwurst 160 und die Kinderfestbratwurst 220.

Der Geschmack ist also gleich?

Jörg: Das Rezept ist zwar gleich, aber für mich gilt: Je dicker die Wurst ist, desto mehr mundet sie, desto kräftiger ist der Geschmack, desto mehr Biss hat sie auch.

Ab wann darf sich eine Wurst St. Galler Bratwurst nennen?

Jörg: Sie muss IGP-zertifiziert sein. Dafür gibt es ein Pflichtenheft, das vorgibt, wie viel Kalbfleisch in die Wurst kommt oder wie hoch der Speckanteil sein muss. Dort steht auch, welche Gewürze benutzt werden müssen und welche Gewürze benutzt werden dürfen. Momentan dürfen knapp 40 Metzgereien aus der Ostschweiz St. Galler Bratwürste herstellen.

Was ist Ihnen bei einer Bratwurst besonders wichtig?

Jörg: Der Biss. Man soll etwas spüren. Ich vergleiche es gerne mit einem Apfel. Es ist etwas anderes, in einen mehligten Apfel zu beissen als in einen knackigen.

Wie kriegt man diesen Biss hin?

Jörg: Frisches Rohmaterial mit erstklassiger Qualität, ebenso ist die Vorgehensweise bei der Brätherstellung ein zentraler Punkt.

Ihre Zutaten sind aus der Schweiz – ausser der Schweinedarm. Er stammt aus China. Weshalb?

Jörg: Für die Kinderfest-Bratwurst verwenden wir inzwischen auch Därme aus Europa, bei der Olma-Bratwurst greifen wir auf chinesische zurück. Denn in keinem Land gibt es so viele Schweine wie in China. Zudem brauchen wir für unsere Würste enge Därme und die Schweine in Europa sind oft zu gross. Weiter ist es so, dass die Europäer die Därme häufig anders verarbeiten. Konkret lassen sie die Zottelchen am Darm dran, während die Chinesen diese Zottelchen wegzupfen. Ausserdem bleichen die Chinesen die Därme, weil wir – als Einzige neben den Münchnern – weisse Würste machen.



Die Bratwürste der Bechingers sind preisgekrönt. Gewurstet wird jeweils am Morgen um 5 Uhr.

Bild: Benjamin Manser

Sind die Därme der Grund, weshalb die Bratwurst weiss ist?

Jörg: Nein, das Kalbfleisch und die Milch sorgen für die Farbe.

Sie haben das Wursth Handwerk von Ihrem Vater gelernt, der auch schon Bratwürste gemacht hat. Arbeiten Sie noch genauso oder haben Sie im Laufe der Zeit Änderungen vorgenommen?

Jörg: Ich wurste genau gleich wie mein Vater früher. Das Handwerk ist unverändert und das Rezept auch. Ich führe seine Arbeit weiter.

Andrea: Ich dränge ihn jeweils dazu, Dinge auszuprobieren, auch andere Wurstsorten zu machen. Er sagt dann immer: Es geht nichts über eine Olma-Bratwurst.

Warum?

Jörg: In St. Gallen ist das einfach so. Wenn wir Bestellungen aus Zürich erhalten, wollen die zur Hälfte Bratwürste und zur Hälfte Cervelats. In St. Gallen nehmen sie fast nur Bratwürste. Sie wird mit Abstand am meisten gegessen.

Wie erklären Sie sich das?

Andrea: Mit der Tradition. 1438 wurde das erste Rezept geschrieben. Sie ist die bekannteste St. Gallerin.

In der Schweiz hat man das Gefühl: Sobald Menschen zusammenkommen, stellt jemand einen Grill hin und es gibt Würste. Beim Fussballklub, im Quartierverein, vor dem Baumarkt.

Andrea: Es gab mal einen Laden in London, der Würste verkaufte. Die sind durch ganz Europa ge-

reist, um in den jeweiligen Ländern die beste Wurst zu finden. Sie sagten uns, St. Gallen sei speziell, weil es überall Bratwürste gab – auch auf den Schildern der Läden und Metzgereien.

Weshalb ist die Bratwurst so erfolgreich?

Andrea: Die Wurst ist unkompliziert als ein Menü. Man braucht kein Besteck und hat schnell gegessen. Und beim Fussball ist es einfach, es gilt das dreifache B: Bratwurst, Bürl und Bier.

Warum tunkt man die Bratwurst ausserhalb von St. Gallen in Senf?

Andrea: Die Leute können nicht anders. Im Rahmen der Auszeichnung zur besten Stadionswurst der Schweiz führen wir vor ein paar Jahren nach Zürich, um unsere Würste an der Vernissage zu verteilen. Neben unserem

Stand stellten die Veranstalter eine Wand hin. Dahinter gab es Senf. Jedes Mal, wenn wir weggeschaut haben, verschwand einer mit der Wurst hinter der Wand, um sie in den scharfen Senf zu tunken.

Und wenn jemand an der Olma Senf will?

Andrea: Dann sagen wir, sie sollen es ohne probieren. Wenn sie das nicht wollen, verkaufen wir welchen. Viele wollen auch einfach einen Senfspruch machen. Jörg: Wobei nicht nur die Leute von ausserhalb Senf wollen. Auch die St. Gallerinnen und St. Galler essen die Bratwurst manchmal mit Senf.

Können Sie das nachvollziehen?

Andrea: Wir sind der Meinung, dass der Senf den Geschmack der Wurst überdeckt. Es braucht keinen Senf.

Wie viele Würste produzieren Sie für das Kinderfest?

Jörg: Ich spreche nicht gerne über Zahlen. Nur so viel: Für uns sind es viele.

Wann beginnen Sie, für das Kinderfest zu wursten?

Jörg: Wenn die Wetterprognosen in den Tagen davor so gut sind, dass es sicher stattfindet, fangen wir zwei Tage vor dem Fest an. Wenn es sich erst kurzfristig abzeichnet, dass es stattfinden kann, beginnen wir am Abend vorher.

Wann ist die Bratwurst perfekt grilliert?

Jörg: Nach 13 bis 15 Minuten auf dem Grill. Dasselbe in der Pfanne. Die Wurst nur einmal wenden, jede Seite also sechseinhalb bis sieben Minuten bräuteln. Ist es zu wenig heiss, wird sie zwar braun, aber reist nicht auf.

Hellbraun, dunkelbraun oder teilweise fast angebrannt: Wie ist die Bratwurst am besten?

Jörg: Das ist Geschmackssache. Wenn sie schwarz ist, schmeckt sie verbrannt und der Geschmack geht weg. Ich habe sie jedenfalls am liebsten, wenn sie dunkelbraun gebraten ist. Andrea: Und ich, wenn sie hellbraun ist.

Können Sie überhaupt noch Bratwurst essen?

Jörg: Ja. Am besten ist sie am Morgen aus dem Kessi raus.

Das heisst?

Jörg: Nachdem das Brät in den Darm abgefüllt wurde, wird die Wurst im Wasser gekocht. Eigentlich werden die Würste dann gekühlt und schliesslich

abgepackt. Aber ich mag sie am liebsten direkt aus dem heissen Wasserbad. «Metzgerzmorge» wird das genannt.

Haben Sie mal eine vegane Wurst gemacht?

Jörg: Wir haben uns damit ausenandergesetzt. Das Problem ist der Darm. Unserer Meinung nach eignet sich der Schälarm noch am besten. Diesen muss man vor dem Grillieren der Wurst aber schälen. Und dann besteht die Gefahr, dass die Wurst beim Grillieren bricht. Besser geeignet sind vegane Burger. Diese bieten wir auch an.

Die Rolle des Bürlis bei der Bratwurst?

Jörg: Sehr wichtig. Ein knuspriges Bürl gehört dazu.

Manche stören sich, wenn es nur eine Scheibe Brot gibt statt ein Bürl.

Jörg: Auch hier ist es wieder eine Frage des Geschmacks. Bei uns am Grill verlangen die Leute oft eine Scheibe Brot. Was dazu kommt: Wer ein Fest organisiert, fährt mit Brotscheiben günstiger als jene, die ein Bürl mitgeben.

Wie essen denn Sie Ihre Bratwurst am liebsten?

Beide: Klassisch aus dem Säckli.

Gibt es die Bratwurst in 50 Jahren noch in genau dieser Rezeptur?

Jörg: Ja. Ich glaube, das bleibt. Vielleicht schaut mein Sohn darauf. Er hat bei uns eine Lehre begonnen.

Und muss dann das Geschäft übernehmen?

Andrea: Er darf. (lacht)