



Bauer Hans Forrer führt in der Nesslauer Laad einen Rindermastbetrieb und liefert das meiste Fleisch an regionale Metzgereien.



Metzger Daniel Egger verarbeitet regionales Fleisch zu verschiedenen Wurstsorten mit dem Gütesiegel Culinarium, wie hier Buureschüblig.



Hoteldirektorin Petra Federer serviert ihrem Gast, Daniel Fürst vom Trägerverein Culinarium, eine kreative Wurst-Vorspeise.

Bilder: Sabine Schmid

Kreativität in der Wurst ausgelebt

Die Ostschweiz hat kulinarisch mehr zu bieten als Bratwurst und Schüblig. Wie kreativ Metzger in der Herstellung von Würsten sind und wie Toggenburger Restaurants diese anmächlich auf den Teller bringen, zeigen die «Culinarischen Wurstwochen» des Trägervereins Culinarium.

Neugierig schauen die Rinder im Stall von Ursula und Hans Forrer aus ihrem Gatter. Der Bauer von der Nesslauer Laad streicht sanft über die Nasen der Tiere. Rund 18 Monate hält er sie in seinem Aufzuchtbetrieb. Dann haben sie das richtige Gewicht erreicht und werden auf die Schlachtbank geführt. Die meisten Tiere bringt Hans Forrer in den Schlachthof der Metzgerei Metzger in Stein. «Er liefert uns qualitativ hochwertiges Fleisch», erklärt Metzgermeister Philipp Metzger. Ihm ist es wichtig, so viel Fleisch wie möglich aus der Region zu beziehen. Philipp Metzger ist überzeugt, dass dies seine Kundschaft goutiert und bereit ist, dafür einen angemessenen Preis zu bezahlen.

Stolz auf regionale Produkte

Die regionale Herkunft seiner Produkte hat Philipp Metzger mit dem Gütesiegel Culinarium zertifizieren lassen. «Damit drücke ich meinen Stolz aus, dass ich so viele Rohstoffe aus der Region verarbeiten kann», nennt er seine Moti-

vation. Zudem sei es ein Zeichen der Verwurzelung mit der Region und nicht zuletzt auch ein Verkaufsargument gegenüber Gastbetrieben, die ihrerseits die gekennzeichneten Produkte entsprechend weiterverarbeiten und das Gericht mit der Culinarium-Krone auszeichnen. Mit dem Gütesiegel garantiert die Metzgerei, dass drei Viertel der Zutaten in ihren Produkten aus der Region stammen. Damit unterstützt der Metzger zahlreiche regionale Produzenten. Für Daniel Fürst vom Trägerverein Culinarium ist die Metzgerei Metzger ein Musterbetrieb. «Er zeigt sehr gut auf, worauf es uns ankommt, nämlich auf eine gute Qualität und auf saisongerechte Produkte und dies bei kurzen Transportwegen vom Hersteller bis zum Konsumenten.»

Variantenvielfalt bei Würsten

Auch für die aktuell laufende Kampagne des Trägervereins Culinarium, die «Culinarischen Wurstwochen», ist die Metzgerei Metzger in Nesslau ein gutes Beispiel. Pro Woche stellen Philipp

Metzger und seine Mitarbeiter rund eine Tonne Würste her, insgesamt über 50 verschiedene Sorten. Die Palette reicht von Brühwürsten wie Wienerli über Rohwürste wie den Buureschüblig bis zu Kochwürsten wie Blutwürsten. «Einzig Salami stellen wir in unserem Betrieb nicht selber her», erklärt Philipp Metzger. Dies, weil er für die Herstellung von Salami über einen Schimmelraum ver-

fügen müsste. Weil die Herstellung von Würsten für seinen Betrieb ein starkes Standbein ist, war es für Philipp Metzger klar, bei den «Culinarischen Wurstwochen» mitzumachen. Hierfür stellte er den Gastbetrieben, die zu seinem Kundenstamm zählen, verschiedene Produkte zur Auswahl. Ein Restaurantbetrieb, der die Würste der Metzgerei Metzger anbietet, ist das Restaurant Sonne

in Wildhaus. «Weil ich so gerne Würste esse, mussten wir ja wohl mitmachen», erklärt Petra Federer, Direktorin der «Sonne» in Wildhaus, lachend.

Thema kreativ umsetzen

Die kreativen Namen der Produkte – Sennenwürstli oder Wildmannliwurst beispielsweise – haben den Entscheid gestärkt. In einer Degustation haben Petra Federer und ihr Team sich geeinigt, welche Würste sie anbieten wollen. «Diese versuchen wir dann mit Beilagen aus der Region zu kombinieren, um so die Culinarium-Philosophie konsequent umzusetzen», erklärt Petra Federer. Entstanden sind so vier Gerichte – eine Vorspeise und drei Hauptspeisen. Gerade die Wildmannliwurst, welche geschmacklich an eine spanische Chorizo erinnert, habe viele Möglichkeiten offen gelassen. Entstanden ist nun eine Vorspeise, in welcher die Schärfe der Wurst mit weiteren regionalen Zutaten gemildert werde. Auf der Karte sind ebenfalls eine spezielle Bratwurst, mit

Käse verfeinerte Sennenwürstli und einen Schüblig zu finden.

Geschmack der Gäste getroffen

Weil es das erste Mal ist, dass der Trägerverein Culinarium der Wurst eine Kampagne widmet, ist es für Petra Federer schwierig, den Erfolg zu vergleichen. «Die Gäste schätzen diese Angebote aber sehr», zieht sie eine positive Bilanz der ersten beiden Wochen. Nicht nur bei den Feriengästen, die in diesen Wochen zahlreich in ihrem Restaurant einkehren, kommen die regionalen Produkte gut an. Auch die Einheimischen würden vermehrt auf die Herkunft schauen, sagt Petra Federer. «Sie haben gemerkt, dass sie mit dem Konsum von regionalen Produkten die einheimischen Landwirte unterstützen». Für die Hoteldirektorin ist klar, dass der Trend zu Regionalität in der Küche noch verstärkt wird. «Es ist wichtig, dass wir Echtheit, Tradition und Natürlichkeit in unsere Küche einfließen lassen», glaubt Petra Federer.

Sabine Schmid

www.culinarium.ch

STICHWORT

Culinarische Wurstwochen

Der Trägerverein Culinarium, der regionale und saisonale Produkte fördert, hat die Zeit vom 28. Januar bis 24. Februar als «Culinarische Wurstwochen» ausgerufen. In dieser Zeit stellen acht Restaurants und 16 Metzgereien aus der Ostschweiz die Wurst ins Zentrum und zeigen die Vielfalt der Produkte, die kalt oder heiss, roh oder gekocht genossen werden können. Sämtliche unter der Kampagne vereinten Produkte sind mit

einheimischen Rohstoffen zubereitet. Aus der Region Toggenburg machen die folgenden Betriebe bei den «Culinarischen Wurstwochen» mit: Die Restaurants Sonne in Wildhaus, und Krone in Mosnang sowie die Metzgereien Scheiwiler in Neu St. Johann und Metzger in Nesslau, die Metzgerei zum Ochsen in Dietfurt, die Metzgerei Götzl in Brunnadern und die Ochsen-Metzgerei in Schönengrund. (sas)