

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin

Herausgeber: Verein Saiten

Band: 19 (2012)

Heft: 1

Rubrik: Unterm Messer

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Wurstneid

Es ist nicht Wurst. Schon gar nicht, wenn es sich um eine St.Galler Bratwurst handelt. Bratwurst und Bratwurst aus St.Gallen, das ist ein Riesenunterschied. Da liegen Welten dazwischen. Das erklärte mir mein Freund Jost an einem warmen Sommerabend in unserem Garten. Er ist in St.Gallen aufgewachsen, und das erklärt manches. An jenem Abend stand Jost vor der Feuerstelle unter dem Mammutbaum und fachte ein Feuer an, wie andere es nur am ersten August tun. Grillierende Männer machen mich nervös. Grillierende Männer in weissen Hemden und gebügelter Küchenschürze erst recht. Als dann aus dem Feuer Glut geworden war, kam Jost schnauzbärtig grinsend und mit einem Strauss Kalbsbratwürste auf dem Silbertablett aus der Küche. Bratwürste! So viel Tamtam und Brimborium für simple Bratwürste, um Himmels willen! Kein Lamm, kein Schwein. Bratwurst! Ich war enttäuscht!

Für uns Luzerner erstreckt sich der BratwursthORIZONT von braune bis weisse und nicht weiter. Was in der braunen Schweinsbratwurst steckt, möchte eigentlich niemand wirklich wissen. Dass in der Pelle der weissen Kalbsbratwurst überhaupt etwas steckt, merkt man sowieso nicht. Sie schmeckt nach nichts und wenn doch, hat man zufällig die Papierserviette mitgegessen. Wegen dieser Unwurst musste man den Senf erfinden. Und eine Tube davon legte ich damals beim Tischdecken auf den Tisch. Auf

den Tisch mit den St.Galler Bratwürsten! Das hätte mich fast das Leben gekostet.

Als Hanswurst hatte ich damals keinen blassen Dunst, um was für ein schützenswertes Kulturgut es sich bei der St.Galler handelt. Und was für eine Glaubensfrage an jedem Zipfel hängt: Schmid, Gemperli, Rietmann oder Schär? Gerade mal 35 Metzgereibetriebe dürfen die St.Galler Bratwurst IGP (Indication Géographique Protégée) herstellen. Und die verwursten sie in drei Formaten: die normale Wurst, dann die Mittelgewichts-Olma-Bratwurst und zum Glücklichmachen das Schwergewicht, die Kinderfestbratwurst. Zubereitet wird das Wunderding auf dem

Grill, am besten über der Holzglut. Dabei muss die Pelle aufplatzen, sonst wird das nichts. (Wunderbar: Etwas, das erst perfekt ist, wenn es kaputt ist? Grossartig!) Und dann: Keinen Senf! Bloss keinen Senf!

Dank Jost und seinen Schmid-Bratwürsten leide ich nun in unserer Innerschweizer Wurstigkeit unter einem Leiden, das Freud wahrscheinlich als Wurstneid diagnostiziert hätte.

Armin Meienberg

ANZEIGEN

bas!!!co

FRESH – FINE – FAST – FOOD

Restaurant und Take away, Hirschmattstrasse 29, Luzern Tel. 041 210 25 25
Montag bis Samstag | Sonntag geschlossen | www.basilico-luzern.ch

R E S T A U R A N T • B A R
N E U S T A D T

Ess- & Weinkultur • Neustadtstr. 21 • Tel. 041 210 2371 • Sonntag geschlossen

mühle sarnen
die Gaststube

Das Bio-Restaurant der Zentralschweiz

Giglenstrasse 27 • 6060 Sarnen • Tel. 041 661 12 31 • www.muehlesarnen.ch

Bio-Metzgerei Moosmatt:
So fein – und natürlich ganz in Ihrer Nähe.



Moosmattstr. 17, Luzern
Telefon 041 310 71 15

Dienstag bis Freitag
7.30–12.15 und 14.00–18.30

Samstag
7.30–12.15 und 13.15–16.00

Ueli & Hof
www.uelihof.ch

CAFE · BAR

Klosterstrasse 12, Luzern
Montag bis Samstag 07:30–00:30 Uhr

MERIDIANI

tschuppi's WonderBAR
kultur- & sport
der treff mit musik, sport & spass