

Zeitschrift: Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand
Herausgeber: Swiss Society of New Zealand
Band: 77 (2011)
Heft: [9]

Artikel: Olma-Bratwurst : (St. Galler Bratwurst)
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-943422>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.05.2025

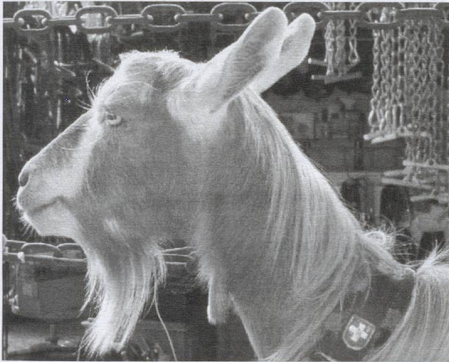
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Toggenburg Goats

A Minority Breed of Swiss Origin

The Toggenburg is a Swiss dairy breed of goat - a little smaller in size than the Saanen but producing better quality milk.

It is named for its origin in the Toggenburg Valley in Switzerland. It is of medium size, sturdy, vigorous and alert in appearance.



Toggenburger Geiss

The colour is brown, varying from light fawn to dark chocolate. Distinct white markings are: facial stripes from above the eye to the muzzle, edges and tips of the ears, legs from the knees and hocks down to the hooves and the inside of the legs to the trunk, on the rump and around the tail.

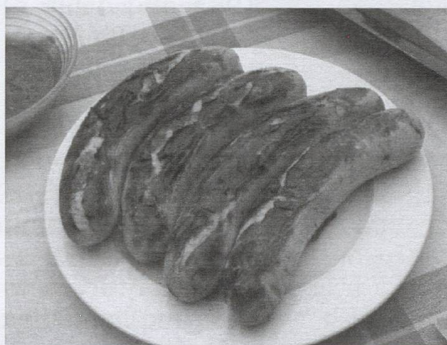
By the middle of the year 2002, 4146 Toggenburgs had been registered with the New Zealand Dairy Goat Breeders Association, representing 8.10% of registered dairy goats.



Olma-Bratwurst

(St. Galler Bratwurst)

Die Olma-Bratwurst ist eine Spezialität aus der Schweizer Stadt St. Gallen im so genannten Bratwurstland. Es ist ein Gemisch aus Schweine- und Kalbfleisch sowie Speck, welchem Milch beigelegt wird. Die Wurst hat



Olmabratwurst

eine der Münchner Weißwurst ähnliche Konsistenz. Den Namen hat die Bratwurst von der gleichnamigen Messe OLMA (Ostschweizer Land- und Milchwirtschaftsausstellung) geerbt. Amtlich werden diese Bratwürste unter der Leitsatznummer 2.221.11 geführt und von den anderen Bratwürsten unterschieden. Das Gewicht der Olmabratwurst ist mit 160 Gramm genau vorgeschrieben. Diese Wurst ist in der ganzen Deutschschweiz bekannt und gilt oft als die beste der Schweizer Bratwürste. Eine stattliche Zahl von Feinschmeckern aus dem Ausland lässt sich diese Wurst aus St. Gallen schicken. Als ein Tabu gilt die Verwendung von Senf. Daher wird die St. Galler Bratwurst in St. Gallen immer nur mit Brot ausgegeben. Einzig als Menübeilage (z.B. zu Röstli) wird sie häufig an einer Zwiebelsauce serviert. In St. Gallen wird behauptet, dass jemand, der zu einer Olma-Brotwurst Senf isst, nicht aus der Region kommt.

internet

Gonzen Mine

The Gonzen is an impressive rock face towering over Sargans. The rock contains iron and had already been discovered over 2000 years ago, and it was excavated for a long time.



The Gonzen, towering above Sargans

The Romans gathered the high quality iron ore using primitive surface mining methods. Mining accelerated in the Middle Ages - the Swiss used the Gonzen ore as from 1483 to produce their much feared weapons for cutting and thrusting. The mine was later abandoned.



Eisenbergwerk Gonzen

In 1919, Georg Fischer and Sulzer founded the Gonzen AG iron ore mine, they each hold 49%. The mining activity has created a labyrinth of tunnels and galleries that is almost 90km. The mining of iron ore had to come to an end in 1966 for economic reasons. Part of the mine has been open to the general public since 1983. Visitors can now take a guided tour of the mine and see the methods and equipment used as well as the means of transporting the ore from the mine. Since June 2005, this mountain - has had an additional tourist attraction: two caverns that have been built into the stone.