

**Zeitschrift:** Gallus-Stadt : Jahrbuch der Stadt St. Gallen  
**Band:** - (1988)

**Artikel:** Wurst ist nicht einfach Wurst ... : zum 150. Geburtstag der berühmten St. Gallerin  
**Autor:** Amann, Hans  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-948420>

### **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:** 02.02.2025

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

---

## Wurst ist nicht einfach Wurst...

*Zum 150. Geburtstag der berühmten St.Gallerin*

Zeit und Ort des Entstehens unserer heutigen Bratwurst kennt man genau. 1838 wurde in einer Metzgerei an der Engelgasse, die übrigens heute noch existiert, die erste St.Galler Bratwurst hergestellt.

St.Galler Wurstwaren sind nicht erst seit 150 Jahren weitherum berühmt. Schon 1438 erliess die städtische Metzgerzunft Satzungen zur Qualitätssicherung. Diese Vorschriften lassen erkennen, dass man damals die Bratwürste nach einem anderen Rezept zubereitete als heute. Heute noch gut lesbar steht da auf Pergament geschrieben: «Item die Bratwürst söllend sy machen von schwininem Braten und darunder hacken gut Kalbelen unnd jung Ochsen mit Kalber-Zenen, unnd das am minsten um dry Pfening geschetzt sye, unnd namlich under acht Pfund Braten ain Pfund Speck tun unnd nit minder.»

Die heutige, echte St.Galler Bratwurst enthält weder Schweine- noch Ochsenfleisch. Sie besteht aus bestem Kalbsbrät, das durch Zugabe von Milch und verschiedenen Gewürzen das typische, unvergleichliche Aroma erhält. Damit haben wir bereits die wichtigsten Bestandteile des sonst streng geheimgehaltenen Rezeptes preisgegeben.

Früher waren Verbote notwendig, die das Verarbeiten von Innereien zu Würsten untersagten. Jedenfalls verlangte die Metzgerzunft: «Sy söllend och kain Nieren, Hertz noch Halsflaisch darin haken.» Und weil die Würste nach Gewicht verkauft wurden, war es nötig, darauf hinzuweisen, dass sie nicht direkt aus dem Wasser gezogen verkauft werden durften. «Sy söllend och die Würst nit uss dem Wasser wegen, noch darin legen, an 5 Schilling Denar Buss yedem Mal.»

Die 30 Meister der Metzgerzunft sahen es nicht gern, wenn die Wirte ihre Würste selber machten. Das versteht sich. Ob ihre Verordnung allerorts eingehalten wurde, bleibe dahin-





Der 1966 gestorbene Fridolin Tschudi  
richtete folgende

*Liebeserklärung an eine St.Gallerin*

Bei Deinem Anblick – wer will mich verdammen? –  
regt sich ein heisser Appetit in mir  
und läuft das Wasser mir im Mund zusammen,  
so fasziniert und hin bin ich von Dir.



Dein Duft betört mich, knusprig-zartes Wesen,  
wie keiner sonst, der aus der Küche dringt,  
auch wenn die Zwiebel – weniger erlesen,  
dafür geröstet – mich zum Weinen bringt.



Du Braungebrannte, tu mir den Gefallen:  
Bleib weiter so und schenk dem, der Dich liebt,  
noch viele kulinarisch frohe Stunden.



O heissgeliebte Bratwurst aus St.Gallen,  
Du wirst, solange es unverfälscht Dich gibt,  
mir bis ans Ende meines Lebens munden.



gestellt: «Item sol kain Wirt den Gesten kain Würst zu essen  
geben, er habs dann in der Metzg gehacket und gemachet.  
Was aber ainer in sim Hus selbs, mit sinem Gesind pruchen  
wil, es syend Wirt oder ander Lüt, mögenn sy wol machen  
im Hus oder wo sy wöllenn.» Für den Eigenbedarf war also  
die Hausmetzgerei gestattet und wohl auch üblich.

Zurück zu unserer Jubilarin, der 150jährigen Bratwurst. Sie  
wird in der Gallusstadt und weitherum das ganze Jahr hin-  
durch gerne und oft gegessen. Je nach Appetit genießt man



die eine oder andere Grösse der St. Galler Spezialität. Die «gewöhnliche» Bratwurst wiegt 115 Gramm. Die Olma-Bratwurst ist 50 Gramm schwerer. Die Kinderfestbratwurst aber muss 230 Gramm wiegen. Kinderfest und Bratwurst gehören zusammen wie Zwillinge. Wenn die Sonne am höchsten über dem Festplatz auf dem Höggersberg steht, liegt ein Bratwurstdunst und -duft über der Festgemeinde. Gegen 100 000 (einhunderttausend) Bratwürste werden auf dem Festplatz und unten in der Stadt an diesem Tag verzehrt, und alle sind sich einig, dass es auf der ganzen Welt nichts Besseres gibt als so eine braungebrannte, leicht aufgesprungene, echte, grosse St. Galler Kinderfestbratwurst.

*Hans Amann*

---

### **Sanggaller Druckfehlerrätsel**

Jede Verszeile enthält einen falschen Buchstaben. Die richtigen Buchstaben anstelle der falschen ergeben je eine heimische Sehenswürdigkeit oder einen lokalgeographischen Begriff.

#### *Grader Weg mit krummem Namen*

Mein Vater hat mir gestern nacht  
schon wieder eine Mass  
vom Kartenhäuschen mitgebracht,  
als ich beim Fondant sass.  
Hab' leise vor mich hin gemacht.  
Das Abendflöcklein bimmelt leis.  
Ich loche weiter und  
umborge meinen schwarz und weiss  
gefleckten Vetterhund.  
Mein Kaffer ist noch viel zu heiss.