



**Genossenschaft  
Olma Messen St.Gallen**

Splügenstrasse 12  
Postfach  
CH-9008 St.Gallen

Tel. +41 71 242 01 01  
Fax +41 71 242 01 03  
olma-messen.ch

## **Keine OLMA ohne Bratwurst**

OLMA und Bratwurst sind unzertrennlich! Beim Bummeln auf dem Messeareal trifft man immerfort auf Besucher mit dem obligaten Imbiss in der Hand, der berühmten Olma-Bratwurst und dem nicht minder traditionellen St.Galler Bürli.

Die Olma-Bratwurst ist die grössere Schwester der St.Galler Bratwurst, welche seit bald vier Jahren IGP-zertifiziert ist (siehe unten). Hergestellt wird sie aus Kalb- und Schweinefleisch, Milch sowie verschiedenen Gewürzen wie Salz, Pfeffer oder Macis (Muskatblüte). Diese Rezeptur sorgt für die charakteristische weisse Farbe dieser Brühwurst, die mit Fug und Recht als die berühmteste Ostschweizerin bezeichnet werden kann.

Frisch vom Grill schmeckt die St.Galler Bratwurst – und damit auch die Olma-Bratwurst – am besten. Eine St.Galler- oder Olma-Bratwurst ist perfekt, wenn sie verführerisch gebräunt, heiss und zum Anbeissen attraktiv ab dem Grillrost genossen wird. Ihr Aussehen und ihr Geschmack sind legendär und unverwechselbar. Wer eine Olma-Bratwurst genießt, tut dies mit lediglich einer Beilage: einem St.Galler Bürli oder einem Stück Brot. Das genügt vollauf. Denn die St.Galler Bratwurst hat so viel Aroma, da ist jede weitere Zutat, etwa in Form von Senf, schlicht überflüssig.

Der Inhalt – sprich: das Brät – ist bei beiden Wurstspezialitäten genau gleich, Unterschiede bestehen einzig beim Gewicht. So wiegt eine durchschnittliche St.Galler Bratwurst rund 110 Gramm, während die Olma-Bratwurst rund 160 Gramm auf die Waage bringt. Die mit 230 Gramm grösste St.Galler Bratwurst schliesslich ist die Kinderfest-Bratwurst, die jedoch nur während dem alle drei Jahre stattfindenden Traditionsanlass der Stadt-St.Galler Jugend erhältlich ist.

Mehr zur St.Galler Bratwurst:  
[www.sg-bratwurst.ch](http://www.sg-bratwurst.ch)

## **Die St.Galler Bratwurst - exklusiv und geschützt**

„St.Galler Bratwurst“ ist seit 2008 eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Die „Sortenorganisation St.Galler Bratwurst“ wacht darüber, dass diese traditionelle Spezialität ausschliesslich in der Ostschweiz produziert wird, so wie es das Label IGP verlangt. Derzeit stellen 37 Produzenten aus den Kantonen St.Gallen, Thurgau und beiden Appenzell ihre St.Galler Bratwürste gemäss diesen strengen Richtlinien her. Der Schutz durch das IGP-Label erstreckt sich auch auf die Olma-Bratwurst und die St.Galler Kalbsbratwurst als Varianten der klassischen St.Galler Bratwurst.

IGP steht für „Indication Géographique Protégée“ (geschützte geografische Angabe) und ist eng verwandt mit dem bekannteren Gütesiegel AOC („Appellation d’Origine Contrôlée“, geschützte Ursprungsbezeichnung). Beide Label garantieren den Ursprung und die Echtheit der zertifizierten Naturprodukte – also auch der St.Galler Bratwurst. Charakteristisch für alle AOC-IGP-Spezialitäten ist deren Identität, das Resultat einer starken regionalen Verankerung. AOC und IGP sind Qualitätszeichen, die gesetzlich geschützt sind. Die AOC garantiert, dass alle Herstellungsschritte von der Gewinnung der Rohstoffe bis zur Verarbeitung im Ursprungsgebiet stattfinden. IGP schreibt zwingend die Verarbeitung im Ursprungsgebiet vor. Die Rohstoffe stammen, wenn verfügbar, aus der Schweiz, so verlangt es das IGP-Pflichtenheft. Lediglich neun Fleischprodukte tragen bis zum heutigen Zeitpunkt das IGP-Label, darunter nebst der St.Galler Bratwurst etwa das Bündnerfleisch oder die Saucisson vaudois.

Weitere Infos:

Sortenorganisation St.Galler Bratwurst: [www.sg-bratwurst.ch](http://www.sg-bratwurst.ch)

Schweizerische Vereinigung der AOC-IGP: [www.aoc-igp.ch](http://www.aoc-igp.ch)