1200 JAHRE GOSSAU

UNS IST DAS

NICHT WURST

Sind für die Gossauer Jubiläumswürste zuständig: Marcel Forster, Guido Brändli und Rafael Grüebler (von links).

Die Jubiläumswurst der Ochsen-Metzgerei, der Metzgerei Grüebler und der Metzgerei Forster hat keinen speziellen Namen. Die Metzger nennen sie einfach Jubi-Wurst. Wobei richtigerweise Jubi-Würste gesagt werden muss. Denn es gibt Stumpen, auf Bestellung Wienerli, Cocktailwürste und einen Lyoner. «Alle sind aus dem gleichen Brät», sagt Metzgermeister Guido Brändli, der die Musterwurst im Auftrag seiner zwei Kollegen hergestellt hat. Grass und Klein sollen die Würste geniessen können, auch die ausländischen Mitbürgerinnen und Mitbürger. «Wir haben bewusst auf Schweinefleisch verzichtet.»

Hauptwurst ist ein Stumpen, nicht wie erwartet eine Bratwurst. Der Grund ist einfach: «Die Zutaten einer Olma-Bratwurst dürfen nicht verändert werden», sagt Rafael Grüebler. Wird an der Rezeptur nur leicht geschraubt, ist es keine Olma-Bratwurst mehr.» Mit einem Stumpen habe man zudem mehr Möglichkeiten: Man kann ihn kalt oder warm essen, er eignet sich beispielsweise für einen Wurstsalat, und aus der Brätmasse können verschiedene Produkte wie eben Wienerli hergestellt werden.

Eine Extrawurst fürs Jubiläumsfest

Rund um die Wurst gibt es Redewendungen wie beispielsweise «Das ist mir wurscht». Dem OK des Jubiläumsfestes ist die Wurst jedoch nicht wurscht. Es will eine «Extrawurst», und die bekommt es. Was hat die JubiExtrawurst denn drin? Brändli erklärt: «Die eine Hälfte ist Rind-, die andere Pouletfleisch. Statt Speck wird Rinder- und Kalberfett verwendet.» Die Masse werde gewürzt, im Kutter zerkleinert, vermengt und in natürliche Därme abgefüllt. Anschliessend werden die Stumpen eine gute Stunde geräuchert und noch eine halbe Stunde gekocht. Die Metzger haben die Bäcker, die Bierbrauer sowie Vertreter der Stadt den JubiStumpen verkosten lassen. Das Urteil: «Sie ist sehr gut angekommen», sagt Marcel Forster.

Es sei noch eine Anregung aus der Degustationsrunde gekommen, und zwar, der Fleischmasse frische Kräuter beizumischen. Die drei Metzgermeister verzichten darauf, denn eine zusätzliche Komponente mache das Haltbarkeitsdatum schwieriger. Die Wurstwaren können nicht wie das Bier vorproduziert werden, denn Stumpen haben nur ein Haltbarkeitsdatum von etwa zehn Tagen.

Jubi-Stumpen darf mit Senf gegessen werden

Die Gossauer Metzger arbeiten gut zusammen. Sie werden das Jubiläumsfest gemeinsam bestreiten. Erwartet werden 30‘000 Besuchende. «Mit dieser Menge kommen wir nicht in Bedrängnis», sagt Guido Brändli. «Wir haben schon grössere Feste ausgerichtet.» Etwa Gewerbeausstellungen, im Jubiläumsjahr findet wieder eine statt.

Nach Einschätzung von Rafael Grüebler wird die Olma-Bratwurst trotz Jubi-Stumpen das Leaderprodukt bleiben. Für den Jubi-Stumpen wurde extra ein Säckli mit Jubiläumslogo kreiert. Und noch etwas hat er der Olma-Bratwurst voraus: