



* die Herkunft



* das Qualitätszeichen

* Menschen
und ihr Handwerk

Damit ein IGP-Produkt entsteht, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen das geschützte Qualitätszeichen IGP.
www.aop-igp.ch



Schweiz. Natürlich.



lon
ge
ole



Longeole IGP

Rohstoff: Die Longeole IGP, welche hauptsächlich im Winter hergestellt wird, besteht aus einem Drittel Schweinefleisch, einem Drittel Hals- und/oder Nackenspeck und einem Drittel roher Schwarte sowie Fenchelsamen.

Herstellung: Fleisch, Speck und rohe Schwarte werden zu einer grobkörnigen (5 bis 8 mm) Masse verarbeitet und anschliessend gewürzt und geknetet. Die Masse wird in einen Schweinedarm (Krause) eines Kalibers zwischen 40 und 60 mm oder einen Rindermitteldarm eines Kalibers zwischen 40 und 60 mm oder einen Rinderkranzdarm eines Kalibers zwischen 35 und 45 mm abgefüllt. Grundgewürze sind Kochsalz und ganze, nicht medizinische Fenchelsamen sowie gemahlener weisser Pfeffer. Zusätzlich können Weisswein, Knoblauch, Schalotten, Koriander oder Muskat beigefügt werden, wobei diese das charakteristische Fenchelaroma der Longeole IGP nicht überdecken dürfen. Die Därme werden mit Schnüren in den Farben des Genfer Wappens (rot und gelb) oder mit Clips verschlossen. Die Longeole IGP wird abgetropft und an einer Schnur während mindestens zwölf Stunden bei Raumtemperatur und nicht im Kühlraum umgerötet. Die gesamte Herstellung dauert vom Hacken des Fleisches bis zum Verkauf der Würste im Geschäft mindestens 36 Stunden.

Aussehen und Eigenschaften: Die Longeole IGP ist eine Rohwurst mit abgebrochener Reifung, die ausschliesslich aus Schweinefleisch hergestellt und mit Fenchelsamen gewürzt wird. Die Wurstmasse wird in Schweins- oder Rinderdärme abgefüllt. Die Longeole IGP ist von länglicher Form. Ihr Verkaufsgewicht ist zwischen 250 und 650 g. Das sämige Fleisch der Longeole IGP setzt einen Duft nach Fleisch, Gewürzen und Fenchel frei. Jede Longeole IGP ist mit einem Kennzeichen der Gruppierung und dem IGP-Logo der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP markiert.

Geografisches Gebiet: Das geografische Gebiet für die Herstellung der Longeole IGP ist der Kanton Genf. Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung der Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

Kontakt:

Communauté Interprofessionnelle
de la Longeole p/a AgriGenève
Rue des Sablières 15, 1242 Satigny
Tel. 022 939 03 10, Fax 022 939 03 01
erard@agrigeneve.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Belpstrasse 26, 3007 Bern
Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54
info@aop-igp.ch

www.opage.ch
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp

Geschichte: Das Auftreten der Longeole auf Genfer Gebiet könnte auf die Zeit des «Second Refuge» zurückgehen als Genf zahlreiche religiöse Flüchtlinge aus der Dauphiné aufnahm. Die mündliche Überlieferung besagt, die Longeole sei von Père Longeot, einem Mönch der Abbatte de Pommier, erfunden worden. Er habe die Idee gehabt, eine normale Wurstpaste mit einer Handvoll einheimischen Fenchelsamen und Schwarten zu versetzen. Da die Longeole erst später in den Genfer Kochbüchern erscheint, ist eine ältere Präsenz nicht erwiesen. Im «Glossaire genevois» von Aimé-Jean Gaudy-Lefort aus dem Jahr 1820 ist die Longeole erwähnt. In den 1930er-Jahren erscheint die Longeole prominent im Werk «Le Bienmanger à Genève». Die Longeole ist seit dem 24. Juli 2009 als IGP geschützt.

Kulinarisches: Die Longeole IGP ist eine saftige und aromatische Wurst, welche neben dem Fenchel- auch ein typisches Schweinearoma tragen darf. Die Kochdauer für die Longeole IGP ist aussergewöhnlich lang: Sie muss zwischen 2,5 und 3 Stunden im siedenden Wasser pochiert werden, damit ihr Fleisch zart wird und sich die gelatinösen Säfte der Schwarte verteilen.

Verkaufsform: Die Longeole IGP wird in Fachgeschäften stückweise verkauft.

