

* die Herkunft

* Menschen
und ihr Handwerk



* das Qualitätszeichen

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.



Saucisse aux choux vaudoise IGP

Rohstoff: Für die Herstellung der Saucisse aux choux vaudoise IGP (Waadtländer Kohlwurst IGP) werden Schweinefleisch sowie Weisskohl verwendet. Dieser wird vorgängig blanchiert und danach gepresst. Die Hauptgewürze sind Kochsalz und Pfeffer. Knoblauch, Koriander, Muskatnuss, Muskatblüte, Nelken und Anis können beigefügt werden.

Herstellung: Das Fleisch wird sortiert, unerwünschte Teile wie Sehnen und Lymphknoten werden entfernt. Die Fleischmasse und der Kohl werden gehackt. Die Gewürze werden vom Metzger sorgfältig ausgewählt und beigefügt. Sie geben jeder Saucisse aux choux vaudoise IGP ihre persönliche Note. Die Masse wird geknetet, in einen natürlichen Rinderdarm (Durchmesser 38 bis 44 mm) gefüllt und mit Clips oder Schnur abgebunden. Danach wird die Saucisse aux choux vaudoise IGP abgetropft und ruhen gelassen, damit sie ihren typischen feinen Geschmack bilden kann. Nach dem Abtropfen und Schmoren wird die Spezialität gerötet. Die anschliessende Räucherung erfolgt mit Kaltrauch. Der Rauch entsteht durch Verbrennen von Sägemehl, -späne oder Holzkloben aus Nadel- und Laubhölzern.

Aussehen und Eigenschaften: Die Saucisse aux choux vaudoise IGP ist eine geräucherte Rohwurst mit abgebrochener Reifung. Sie wiegt zwischen 300 und 400 g. Die äusserliche Farbe der Saucisse aux choux vaudoise IGP ist goldbraun. Das Fleisch ist rosarot, gleichmässig gekörnt. Sie riecht und schmeckt aromatisch und ausgewogen nach Rauch, Kohl und Fleisch.

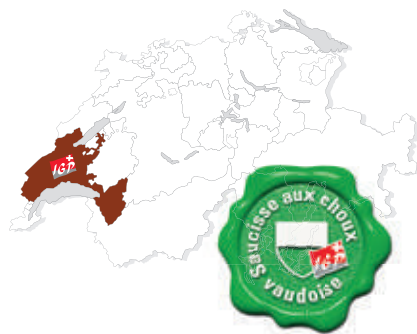
Geografisches Gebiet: Die Saucisse aux choux vaudoise IGP wird ausschliesslich im Kanton Waadt hergestellt. Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz. Weisskohl kommt auch aus der Schweiz.

Geschichte: Die Saucisse aux choux vaudoise hat ihren Ursprung gemäss einer Legende im Jahre 879. Damals trafen sich der deutsche Kaiser Karl der Dicke und zwei seiner Neffen in Orbe, um Erbschaftsfragen zu regeln. Die Monarchen und ihre Gefol-

schaft hielten sich mehrere Wochen in Orbe. Als das Fleisch knapp wurde, soll gemäss Überlieferung ein Bürger der Stadt auf die Idee gekommen sein, das Wurstfleisch mit Weisskohl zu strecken. Jedenfalls hat die Saucisse aux choux vaudoise ihre Wurzeln im Mittelalter, als man erstmals das Räuchern und Kochen von Wurstwaren anwandte. Die Saucisse aux choux vaudoise ist seit dem 11. Oktober 2004 als IGP geschützt.

Kulinarisches: Die Saucisse aux choux vaudoise IGP wird als «Papet vaudois», einem traditionellen Waadtländer Gericht mit Kartoffeln und Lauch genossen. Man bereitet sie folgendermassen zu: Man lässt sie bei konstanten 75 °C während 35 bis 40 Minuten ziehen, nicht kochen. Vor dem Aufschneiden lässt man sie einige Minuten ruhen, ohne sie aufzustecken, damit sie ihre Aromen behält.

Verkaufsform: Die Saucisse aux choux vaudoise IGP trägt eine grüne Plombe, welche eine traditionelle, echte und zertifizierte Herstellung garantiert. Mit dem Saucisson vaudois gehört sie zu den Waadtländer IGP-Würsten. Sie wird stückweise verkauft.



Kontakt:

Association Charcuterie Vaudoise IGP
c/o Dr. Didier Blanc
Pré au Comte 4, 1844 Villeneuve
Tel. 079 337 51 39
didier.blanc@bluewin.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.charcuterie-vaudoise.ch
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp