

* 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 d'Ajoie



Saucisse d'Ajoie IGP

Rohstoff: Die Wurstmasse für die Herstellung der Saucisse d'Ajoie IGP setzt sich zu zwei Dritteln aus Schweinefleisch, einem Drittel aus Speck sowie fakultativ aus max. 10% gehacktem Rindfleisch zusammen.

Herstellung: Der Wurstmasse für die Saucisse d'Ajoie IGP wird obligatorisch ganzer Kümmel beigemischt. Dieser und das Würzen mit Pfeffer und Knoblauch verleihen der Spezialität ihren besonderen Geschmack. Es ist auch möglich, Muskat oder Rotwein beizugeben, jedoch dürfen dadurch die anderen Aromen nicht übertönt werden. Die Masse wird in einen Schweinedarm gefüllt. Daraufhin wird die Wurst durch Abdrehen des Darms portioniert und anschliessend durch Verbrennen von Nadelholz in Form von Spänen, Sägemehl oder Scheiten geräuchert.

Aussehen und Eigenschaften: Die Saucisse d'Ajoie IGP ist eine geräucherte Rohwurstware mit abgebrochener Reifung. Der Durchmesser beträgt 32 bis 36 mm. Ihr Verkaufsgewicht beträgt zwischen 120 und 150 g. Gekocht hat die Saucisse d'Ajoie IGP einen leicht salzigen Geschmack sowie einen angenehmen Geruch nach Rauch, Kümmel und Schweinefleisch, ohne dass der Geruch des Darmes durchdringt.

Geografisches Gebiet: Die Saucisse d'Ajoie IGP wird ausschliesslich im Bezirk Pruntrut im Kanton Jura hergestellt. Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine und Rinder erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

Geschichte: In der Woche vor dem Martinssonntag schlachteten die Bauern der Region jeweils Schweine und verarbeiteten davon so viel wie möglich. Eines der auf diese Weise gewonnenen Erzeugnisse war schon damals die Saucisse d'Ajoie, die heute noch nach althergebrachtem Rezept hergestellt wird. Das Räuchern der Saucisse d'Ajoie gehört ebenfalls zur Tradition. Noch heute können auf einzelnen Bauernhöfen alte Räucherammern besichtigt werden, die aus dem 17. Jahrhundert stammen. Die Bezeichnung

Saucisse d'Ajoie wurde erstmals offiziell um 1920 verwendet. Damals gab eine Gruppe von Metzgern im Gebiet der Ajoie der Hauswurst aus ihrer Region diesen Namen, um sie von ähnlichen Erzeugnissen zu unterscheiden. Die Saucisse d'Ajoie wird heute zu einem traditionellen Menü am Martinstag (zweites Wochenende im November) serviert. Der Festschmaus zum Martinstag ist Teil des kulinarischen Erbes der Ajoie. Die Saucisse d'Ajoie ist seit dem 7. November 2002 als IGP geschützt.

Kulinarisches: Die Saucisse d'Ajoie IGP wird auf traditionelle Art mit Sauerkraut genossen. Aber auch mit Kartoffelsalat schmeckt sie köstlich. Die Wurst muss während 30 Minuten in 70 °C heissem Wasser ziehen. Am besten bringt man das Wasser zum Kochen, zieht den Topf dann vom Feuer, reduziert auf Minimaltemperatur und stellt erst dann den Topf mit Deckel für 10 Minuten wieder auf den Herd. Die Saucisse d'Ajoie IGP hält sich im Kühlschrank 10 bis 15 Tage.

Verkaufsform: Die Saucisse d'Ajoie IGP wird in ausgewählten Fachgeschäften stück- oder paarweise verkauft.



Kontakt:

Association des Maitres-Bouchers
du District de Porrentruy, Domon Philippe
Place de la Liberté 1, 2942 Alle
Tel. 032 471 13 51, Fax 032 471 13 51
boucherie.domon@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.saucisseajoie.ch
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp