



Freiburger Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Kommission Cuchaule GUB/AOP
p.a. Fédération Patronale et Economique
Case postale 2175
1630 Bulle 2

Bulle, 27. April 2016

Pressemitteilung

**SPERRFRIST 27. APRIL 2016
12.00 UHR**

Die Cuchaule hat ihr Eintragungsgesuch als GUB / AOP in Bern offiziell eingereicht

Die Cuchaule hat in ihren Bestrebungen, die Auszeichnung als geschützte Ursprungsbezeichnung GUB (franz. AOP) zu erhalten, eine entscheidende Etappe hinter sich. Am 22. April 2016 wurde beim Bundesamt für Landwirtschaft BLW ein Gesuch um Eintragung als Ursprungsbezeichnung im eidgenössischen GUB-Register eingereicht. Dies wurde von den vier involvierten Organisationen anlässlich der Generalversammlung des Freiburger Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes vom Mittwoch in St.-Aubin öffentlich kundgetan.

Das Gesuch wurde von der Kommission Cuchaule GUB eingereicht. Diese vertritt die freiburgischen Vertreter der Branchen der Bäckerei-Konditorei, der Regionalprodukte, der Brotmühlen und der Getreideproduktion. Ihr Ziel war die Ausarbeitung eines Pflichtenheftes, das die Anforderungen an das Register der Ursprungsbezeichnungen erfüllt sowie die Gründung einer Branchenorganisation. Das Dossier muss jetzt vom BLW und der Kommission GUB/GGA in Bern geprüft werden. Diese können Anpassungen verlangen, bevor sie einen Entscheid fällen und mögliche Einsprachen behandeln. Der definitive Entscheid des BLW kann noch rechtlich beim Bundesverwaltungsgericht angefochten werden.

Bei der Prüfung des Gesuchs überprüfen die Experten vor allem, dass die Cuchaule GUB verschiedene Bedingungen bezüglich Geschichte und typischer Eigenschaften des Produktes einhält und sich die traditionelle Herstellungsweise auf ein begrenztes geografisches Gebiet beschränkt. Das Pflichtenheft schränkt die Herkunft der Rohstoffe und die Herstellung der Cuchaule auf den Kanton Freiburg ein, mit Ausnahme des Mahlens des Weizens, das auch in Granges-près-Marnand (VD) erlaubt ist. Farbstoffe, Backzusatzstoffe und jegliche nicht traditionellen Zutaten sind strikte verboten.

Die Cuchaule ist ein Kleinod des kantonalen Erbes. Ihr Name stammt aus der freiburgischen Mundart und man findet ihn erstmals 1558 in einem Gerichtsurteil schriftlich erwähnt. Die Verbindung mit dem Freiburger „Terroir“ ist sowohl kultureller Art mit der Verankerung in der Tradition der Bénichon, als auch menschlicher Art, mit Rezept und handwerklichem Wissen, die über Jahrhunderte innerhalb ländlicher Familien und von Bäckermeistern zu -lehrlingen im Kanton Freiburg weitergegeben wurden. Die GUB wird es weiter ermöglichen, lokale Rohstoffe zur Herstellung der Cuchaule und ihre spezifischen Qualitäten aufzuwerten; dies sind Getreide aus der voralpinen Hügelzone, oder Milch und Butter mit dem typischen, vom natürlichen Futter beeinflussten Geschmack, der auch die freiburgischen GUB-Käsespezialitäten prägt.

Die GUB Auszeichnung hat viele Vorteile. Dem Konsumenten garantiert sie ein authentisches, in der Nähe produziertes und nach einem traditionellen Rezept hergestelltes Erzeugnis, mit aus dem Kanton Freiburg stammenden Rohstoffen - mit Ausnahme des Safrans. Dieser prägt den typischen Geruch und die Farbe der Cuchaule mit. Der Handel mit Safran durch freiburgische Händler und dessen Verwendung in der traditionellen Küche sind aber seit dem 15. Jahrhundert nachgewiesen. Seitens Produzenten und Vermarkter ermöglicht es die GUB, sich von anderen, bei Grossverteilern angebotenen standardisierten Produkten abzuheben, und eröffnet neue Wege bezüglich Image und gutem Ruf. Festzuhalten bleibt, dass das dem BLW unterbreitete Pflichtenheft eine gewisse Flexibilität erlaubt, damit persönliche Rezepturen in der handwerklichen Produktion nicht geändert werden müssen, sondern diese eher aufgewertet werden. Die GUB will damit im Freiburgerland auf allen Stufen auch Arbeitsstellen erhalten und Mehrwert generieren, zugunsten der Getreideproduktion, der Mühlen und der handwerklichen Bäckerei-Konditorei.

Die betroffenen Akteure und Förderer der Cuchaule GUB wollen einem Produkt, das sich durch eine reiche Geschichte und eine einmalige Qualität auszeichnet, eine gewogene Zukunft geben. Sie hoffen, dass ihnen die Bundesbehörden die GUB-Auszeichnung zügig erteilen werden.

Die Cuchaule GUB : Identitätsausweis

- **Name** : Cuchaule oder Freiburger Safranbrot auf Deutsch, Cuchaule auf Französisch
- **Maximales Gewicht** : 1 kg
- **Form** : rund, leicht abgeflacht, mit rautenförmigen Einschnitten in der Kruste
- **Farbe** : goldbraun, glänzend, im Innern safran-gelb.
- **Beschaffenheit** : regelmässig fein-porös, weich, schmilzt im Mund
- **Geschmack** : Aroma von Butterhefeteiggebäck, Zucker und Safran

Die Kommission Cuchaule GUB / AOP

Ausgelöst durch den Verein zur Förderung der Produkte aus dem Freiburgerland und der Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft (ILFD) wurden erste Schritte 2001 eingeleitet, um Zweckmässigkeit und Machbarkeit der Registrierung der Cuchaule als GUB zu prüfen, ihren Bekanntheitsgrad zu steigern, ihre Authentizität zu sichern und das überlieferte Rezept für die nächsten Generationen zu erhalten. Die Kommission Cuchaule GUB wurde im Juni 2014 gegründet. Sie setzt sich wie folgt zusammen:

Vorname, Name, Funktion in der Kommission	Vertretung
Daniel Blanc, Präsident	Verein zur Förderung der Produkte aus dem Freiburgerland
Jacques Chavaz, Mitglied	Externer Berater
Jean-Luc Delabays, Mitglied	Freiburger Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Fritz Glauser, Mitglied	Freiburgischer Bauernverband (Getreideproduzenten)
Thierry Grand, Mitglied	Freiburger Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Catherine Oberson, Sekretärin	Freiburger Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Martin Stern, Mitglied	Vereinigung der Freiburger Müller

Kontaktpersonen

- Daniel Blanc, 079 749 27 74
- Jacques Chavaz, 079 763 87 76
- Catherine Oberson, 026 919 87 51

Fotos sind frei verfügbar unter: <https://www.dropbox.com/sh/x8ecywlnm7kqyf/AABImzLYs255r82WrI4S56v2a?dl=0>