

Tradition & Genuss

Longeole IGP

Die Wurst von Genf

Zuger und Rigi Kirsch AOP

Brennen für Kirsch

Themen

Die Seele der Longeole IGP
Bernard Menuz
4 **Die Wurst von Genf**

12 **Schweizer Spezialitäten-Wochen**

Zuger und Rigi Kirsch AOP
14 **Brennen für Kirsch**

20 **Der Ruf des Geschmacks**

22 **Aktuell**

23 **Veranstaltungen**

Impressum
Ausgabe Nr. 23, September 2025

Auflage 129 000 Exemplare; 99 000 DE, 30 000 FR
Herausgeberin Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Redaktion Heinz Neuhaus
Grafik tomydesign, Thomas Zbinden, Biel/Bienne
Korrektorat Medienart AG, Aarau
Druck AVD Goldach, Goldach
Erscheinungsweise einmal pro Jahr

Adresse
Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Tradition & Genuss, Belpstrasse 26, 3007 Bern
info@aop-igp.ch, www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp
www.instagram.ch/aopigp

Gratisabonnement 031 381 49 53 oder info@aop-igp.ch

gedruckt in der schweiz

myclimate Wirkt. Nachhaltig Drucksache
myclimate.org/01-25-266694

FSC www.fsc.org MIX Papier | Fördert gute Waldnutzung FSC® C156666

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

Tradition & Genuss: Diese zwei Wörter im Titel des Magazins der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP sind der Leitgedanke hinter den 41 Produkten, die im Bundesregister der AOP-IGP eingetragen sind.

Tradition

Die Longeole IGP ist ein Paradebeispiel für die Weitergabe von Wissen und Praktiken unter den 41 Produkten, die im Bundesregister eingetragen sind. Ihr heutiges Rezept hat sich praktisch nicht geändert, seitdem es von Marc Berthoud, dem damaligen Präsidenten der Société des Maîtres Charcutiers des Kantons Genf (die Vereinigung existiert inzwischen nicht mehr) in dem 1885 in Paris erschienenen Werk «La charcuterie pratique» niederschrieben wurde. Und diese Tradition hat noch viel ältere Wurzeln: Wahrscheinlich wurde sie von den vielen Flüchtlingen aus Savoyen mitgebracht, die sich während der zweiten Fluchtbewegung in den Jahren 1675–1705 aus religiösen Gründen in Genf niederliessen.

Durch die Einstufung als Spezialität mit einer IGP im Jahr 2009 hat es die Longeole zu hohen Ehren gebracht. Belege dafür sind der Erfolg der «Nacht der Longeole», die jedes Jahr am ersten Samstag im Februar mehr als 500 Gäste anlockt, oder die Dynamik der erst kürzlich gegründeten Bruderschaft «Confrérie de la Longeole».



Claude Albert Corvi
Präsident der Communauté Interprofessionnelle de la Longeole

Genuss

Historisch gesehen wird diese Spezialität nur im Genfer Becken hergestellt. Dies macht sie einerseits zu einem starken, originellen regionalen Produkt. Andererseits ist dies in gewisser Weise auch eine Schwäche, denn im Rest der Schweiz kennt man sie kaum oder überhaupt nicht.

Traditionell wird sie nur mit Fenchelsamen, Pfeffer, Muskat und Nitritpökelsalz gewürzt. Ausser Nitritpökelsalz als Konservierungsmittel kommen in die Longeole IGP keine anderen Zusätze. In dieser Hinsicht gehört sie zur Spitzengruppe der Wurstwaren. Und seit diesem Jahr können die Metzger diesen Zusatz weglassen. Konsumentinnen und Konsumenten haben so die Möglichkeit, die Nitritaufnahme über die Ernährung zu begrenzen.

Ein Hoch auf die AOP-IGP, die Garantie für Know-how und Qualität!

Die Seele der Longeole IGP:
Bernard Menuz



Die Wurst von Genf

Dank engagierten Produzenten, Förderern und nicht zuletzt dem IGP-Qualitätszeichen hat die Longeole heute wieder einen festen Platz im kulinarischen Genf. Wegbereiter Bernard Menuz über seine Lehrjahre, eine Diamantenhändlerin – und Feste, die man nie vergisst.

Das geografische Gebiet für die Verarbeitung und Veredelung der Longeole IGP ist der Kanton Genf.

Text **Heinz Neuhaus** | Bilder **Andrea Panicali**

Im kleinen Dorf Satigny, mitten in den weiten Rebbergen des Kantons Genf und nur einen Steinwurf von der französischen Grenze entfernt, lebt Bernard Menuz – Metzger, Pionier und leidenschaftlicher Bewahrer regionaler Genüsse. In seiner Metzgerei, die nach Kräutern und Rauch duftet, erzählt der stolze Patron mit leuchtenden Augen von seiner bewegten Lebensgeschichte – und von einer Wurst, die für ihn mehr ist als nur ein Stück Fleisch: die Longeole IGP.

Ein Lehrling mit leerem Magen

Nach der Lehre in Genf absolvierte Menuz ein Praktikum in einer Metzgerei im beschaulichen Stein am Rhein. Die Bedingungen dort waren hart, der Lohn gering – und der Magen oft leer. «Aber ich mochte die Arbeit», sagt er. «Ich habe viel gelernt.» Eine Anekdote aus dieser Zeit hat sich besonders eingebrannt: Jeden Samstag halfen sizilianische Gastarbeiter in der Metzgerei. «Einer wollte mich unbedingt mit seiner Schwester verheiraten! Ich war zwanzig – da bekam ich es mit der Angst zu tun.» Noch in derselben Nacht verliess er fluchtartig den Betrieb – mit der Ausrede, man habe ihm gekündigt.

Metzger aus Leidenschaft – und Familiensache

Dabei war der Beruf längst in ihm verankert. Die Brüder seiner Mutter – beide Metzger – hatten früh seine Begeisterung für das Handwerk geweckt. «Mit zwölf habe ich angefangen, Tiere auszubeinen. Ein, zwei Jahre später durfte ich mit meinem Onkel in den Schlachthof.» Mit 25 eröffnete er zusammen mit seiner Frau die erste eigene Metzgerei – ein mutiger Schritt. «Sie war Vegetarierin und Diamantenhändlerin», sagt Menuz schmunzelnd. «Später hat sie wieder Fleisch gegessen – der Kinder wegen. Aber verkaufen konnte sie es anfangs kaum. Die Kunden mussten ihr erklären, welches Stück sie wollten.»

Doch das Paar arbeitete sich hoch. Mit Fleiss, Geduld und Hingabe wuchs der kleine Betrieb und wurde um mehrere Filialen erweitert. Besonders stolz ist Menuz auf die Einführung und Weiterentwicklung der Longeole IGP, die Genfer Wurstspezialität mit langer Geschichte – und grossem kulturellen Wert.





Bernard Menuz ist nicht nur stolz auf seine Longeole IGP, sondern auch auf seine langjährigen Mitarbeiter.



Das Abfüllen erfordert eine exakte Arbeitsweise und gute Kleidung in den kühlen Produktionsräumen.



Die Ursprünge der Longeole reichen bis ins Jahr 1820 zurück. Angeblich wurde sie vom Mönch «Père Longeot» in der Abtei von Pomier (im heutigen Présilly) kreiert. Ende des 19. Jahrhunderts erkannten die Genfer den Wert ihres Terroirs – und begannen, die lokalen Produkte aufzuwerten. Die Longeole entwickelte sich zum Aushängeschild regionaler Wurstkunst. Die Bauern und Charcutiers schlossen sich zusammen, organisierten Messen, die unter dem Titel «Foires aux longeoles» bis zu 20'000 Besucher anlockten.

Heute ist das kulinarische Highlight der Region der jährliche Longeole-Abend, bei dem sieben Produzenten ihre besten Produkte präsentieren. «Die Feier ist immer ausgebucht», sagt Menuz stolz. Blind-Degustationen sorgen für Heiterkeit: Die Gäste bewerten die nummerierten Longeoles – ohne zu wissen, von welchem Hersteller sie stammen. Erst am Schluss wird aufgelöst, wer hinter welchem Produkt steckt. Neben der Wurst wird auch der Cardon épineux Genevois AOP serviert – ebenfalls Teil des kulinarischen Erbes der Schweiz.

patrimoineculinaire.ch

Kampf für den Schutz der Tradition

2006 gründete Menuz gemeinsam mit Claude Corvi, dem damaligen Kantonschemiker von Genf, die Communauté Interprofessionnelle de la Longeole (CIL). Drei Jahre später erhielt die Wurst die geschützte geografische Angabe IGP. «Ein solches Qualitätszeichen schützt nicht nur, es steigert auch den Absatz», erklärt Menuz. Doch ganz unkritisch sieht er die Entwicklung nicht: «Labels sind wichtig, aber sie müssen verständlich sein. Wenn keiner weiss, was GRTA oder IGP bedeutet, bringt das wenig.» Zudem bemängelt er, dass manche Labels vorschreiben, welche Teile vom Tier verwendet werden dürfen – was zu wirtschaftlichem Mehraufwand für kleine Metzgereien führt.

Handwerk mit Herz

Die Longeole IGP ist keine Wurst für Eilige. Drei Stunden bei 80 Grad muss sie gekocht werden. «Viele haben dafür keine Zeit mehr», sagt Menuz. «Deshalb bieten wir auch vorgekochte Varianten an – schmecken genauso gut.» Die Wurst verliert beim Kochen rund 20 Prozent ihres Gewichts. Verkauft wird sie laut Pflichtenheft zwischen 250 und 650 Gramm.



Doch nicht nur die Zeit, auch der Geschmack der jungen Generation stellt die Tradition in Frage. «Viele kennen die Longeole gar nicht mehr», bedauert Menuz. «Wir müssen aufklären.» Die Konkurrenz – Burger, internationale Fast-Food-Trends – ist gross. Dabei, betont er, sei die Longeole IGP fettärmer als gedacht: «Die Schwarte ist kein Fett.» Und auch wenn es keine «Geheimrezepte» gibt – jeder Metzger hat seine eigene Handschrift. «Das ist Handwerk. Und das soll es auch bleiben.»

Kritik an der Ausbildung

Menuz hat viele Jahre als Prüfungsexperte gearbeitet – doch inzwischen zieht er sich zurück. «Heute werden viele in Grossbetrieben ausgebildet, ohne je eine Wurst selbst hergestellt zu haben.» Die traditionelle Trennung zwischen Schlachtung, Verarbeitung und Verkauf sei verloren gegangen. «Früher war das ein Beruf. Heute sind es drei – und viele wissen nicht mal mehr, wie man einen Schinken salzt.»

In seiner Metzgerei achtet Menuz deshalb selbst auf die Ausbildung. Seine Mitarbeitenden sollen dem Kunden erklären können, was in einer Bratwurst steckt – und warum sie so schmeckt, wie sie schmeckt.

Mit Herzblut in die Zukunft

Dank engagierten Produzenten, Förderern und nicht zuletzt dem IGP-Qualitätszeichen hat die Longeole heute wieder einen festen Platz im kulinarischen Genf. Und auch wenn Bernard Menuz das operative Geschäft inzwischen an die nächste Generation übergeben hat – als Berater und Botschafter bleibt er aktiv.

«Die Longeole ist ein Stück unserer Identität», sagt er. «Mit der richtigen Mischung aus Tradition und Innovation werden wir sie auch in Zukunft auf dem Teller halten.»

geneveterroir.ch



Piccata von der Longeole IGP

mit Cardon épineux genevois AOP in Lully-Essig.

Zutaten für 4 Personen

Cardon épineux genevois AOP (Kardy)
1 kg Kardy, roh, geschält
2 dl Weissweinessig
6 dl Wasser
3 g von einem Würfel Poulet-Bouillon
2 g Meersalz
1 EL grobkörniger Senf
20 g rosa Knoblauch
15 g rote Chili-Schoten, gewürfelt
1 Stängel Rosmarin und 1 Stängel Thymian
2 cl Rapsöl
15 g Herbsttrompeten, getrocknet

Vinaigrette
1 EL grobkörniger Senf
Rapsöl

Piccata
2 Longeole IGP, gekocht
1 EL Mehl
1 frisches Ei
1 TL Petersilie, feingehackt
1 TL Sbrinz AOP, gerieben
2 TL Rapsöl
40 g Butter
1 Prise Salz

Zubereitung

Kardy: Die Herbsttrompeten gut waschen und einweichen lassen. Essig, Salz, Wasser, Poulet-Bouillon-Würfel, Herbsttrompeten, Senf, Thymian und Rosmarin in einen Topf geben. 15 Minuten ohne Deckel bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Kardy hinzufügen und erneut wie oben 15 bis 20 Minuten kochen lassen. Rosa Knoblauch, Chili und Rapsöl hinzufügen und sofort den Herd ausschalten. Abkühlen lassen.
Vinaigrette: Kochbrühe in eine Salatschüssel geben, einen Esslöffel Senf hinzufügen und Rapsöl mit einem Mixer unter die Sauce montieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Piccata: Ei, feingehackte Petersilie, geriebenen Sbrinz AOP, Rapsöl und Salz vermengen. Die Longeole IGP in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Mehl bestäuben und durch die Eimasse ziehen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und aufschäumen. Die Longeole-Scheiben hinzufügen und beide Seiten ungefähr 1 Minute anbraten. Die Longeole-Scheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort auf Tellern anrichten. Den Kardy hinzufügen und mit Vinaigrette nappieren. Mit Saisonsalaten servieren.

Herausgeber: Juste du Goût **Buch:** Cuisine du monde **Rezept:** Café d'Avusy – Chez Casa **Fotograf:** Guillaume Cottancin



Schweizer Spezialitäten-Wochen

Tradition trifft Genuss

Sbrinz AOP, Tête de Moine AOP oder St. Galler Bratwurst IGP: Schweizer Spezialitäten stehen für mehr als Geschmack – sie erzählen von Herkunft, Handwerk und Tradition. Die Schweizer Spezialitäten-Wochen holen diese kulinarischen Schätze modern interpretiert zurück auf die Teller.

Genuss mit Herkunft

AOP- und IGP-Produkte stehen für höchste Qualität und klar definierte Herkunft. Ihre Einzigartigkeit entsteht durch das Zusammenspiel von Herkunftsregion, Handwerk und Natur – Werte, die in der ganzen Schweiz geschätzt werden.

Ein kulinarisches Erlebnis

Was als «IGP-Gastrowochen» begann, wird ab 2026 neu als Schweizer Spezialitäten-Wochen weitergeführt. Während der ersten Februarhälfte laden Restaurants im ganzen Land ein, regionale Vielfalt neu zu entdecken – mit kreativen Gerichten und echter Authentizität.

Starke Partner, starke Küche

Getragen wird dieses kulinarische Ereignis von Partnern wie AOP-IGP, Swiss Wine Promotion, Proviande, GastroSuisse, Gilde Restaurants, Prodega und Switzerland Cheese Marketing. Teilnehmende Betriebe servieren mindestens zwei AOP- und zwei IGP-Produkte – immer begleitet von zwei feinen Schweizer Weinen.

Echt. Regional. Schmackhaft.

Die Spezialitäten-Wochen feiern das Echte: ehrliche Zutaten, echtes Handwerk, echter Geschmack. Für Gäste wie Gastgeber sind sie also ein genussvolles Erlebnis mit Tiefe und Sinn. Hingehen und geniessen!





Alle Schweizer AOP-IGP Spezialitäten auf einen Blick.



Die Partner der Spezialitäten-Wochen

SWISS WINE · Schweizer Fleisch – Meine Wahl. · Schweizer Käse – Unser Schweizer Käse · GastroSuisse – Für Hotellerie und Restauration · Gilde Restaurants · TransGourmet Prodega



Armin Röllin – der stolze Vater mit seinen Söhnen.

Zuger und Rigi Kirsch AOP

Brennen für Kirsch

Zwischen Tradition, Leidenschaft und Zukunftssorgen: Wie die Familie Röllin seit Generationen für die Zuger Kirsche kämpft.

Text und Bilder **Michela D'Onofrio Rogenmoser**

Auf dem Röllin-Hof in Notikon/ZG wächst mehr als nur Obst – hier gedeiht eine ganze Kultur. Drei Generationen kümmern sich um 230 Hochstamm-Kirschbäume in 36 Sorten. Vater Hermann, Sohn Armin und die nächste Generation ziehen gemeinsam an einem Strang. «Ich bin froh, dass zwei meiner drei Jungs Interesse am Hof zeigen», sagt Armin. Die Nähe zur Familie und zur Natur wiegt für ihn mehr als Geld und Ferien.

Zwischen Himmelsfreuden und Hagelschäden

Die Arbeit ist hart – und das Wetter oft gnadenlos. Hagel, Frost und Schädlinge wie die Kirschessigfliege bedrohen die Ernte immer wieder. «Wenn man die Kultur einmal verliert, dauert es Jahre, sie wieder aufzubauen», betont Armin. Trotzdem: Aufgeben kommt für die Röllins nicht infrage. «Man muss flexibel sein. Wenn das Obst leidet, hilft die Milchwirtschaft. Und wenn alles nichts nützt – brennen wir Kirsch», meint Armin mit einem Augenzwinkern.

Der Brenner mit Goldhänden

Hermann Röllin ist eine Legende unter den Brennern. Über 50 Goldmedaillen und der Titel «Brenner des Jahres 2019» sprechen für sich. Schon als Bub fütterte er heimlich den Brennofen – sogar sonntags. Heute entstehen aus 10 kg Kirschen etwa ein Liter feinster sortenreiner Kirsch.

Lieblingssorte? Die «Zopf». Preislich? «Guter Kirsch darf auch etwas kosten», sagt Hermi – und verweist stolz auf seine 400-Franken-Flasche Etter-Kirsch.



Armin mit seinem Vater Hermann Röllin. Über 200 Kirschbäume stehen auf dem Hof in Notikon.



Hermann Röllin in seinem Reich – hier werden die edlen Kirschen verarbeitet.

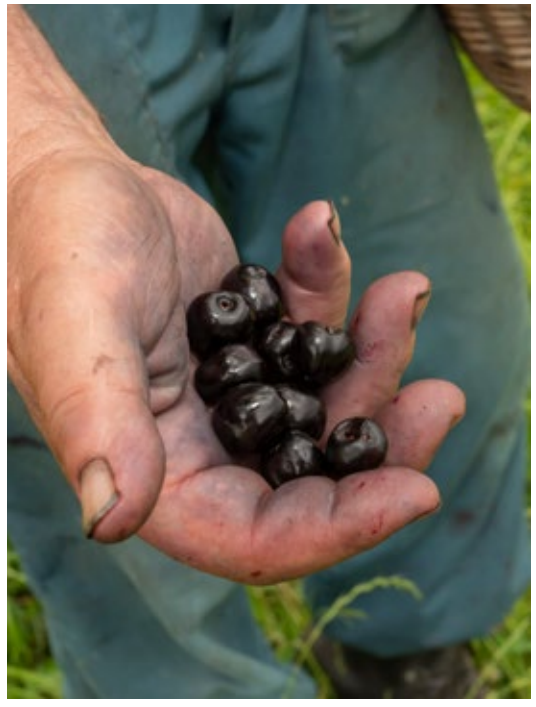
Erntezeit – Handarbeit mit Herz

Die Ernte ist ein logistisches Meisterwerk: Fast einen Monat lang wird gepflückt, geschüttelt und verarbeitet. Früher half die ganze Verwandtschaft, heute sind Erntehelfer nötig. Viele Kirschen werden weiterhin liebevoll von Hand gelesen. Daraus entstehen hochwertige Produkte: Sirup, Konfi, BBQ-Sauce (Hermis Favorit) und natürlich Kirsch.

Verarbeitung der edlen Kirschen zu Zuger oder Rigi Kirsch AOP

Der Kirschanbau hat in der Region Zug-Rigi eine etwa 600-jährige Tradition. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde das Kirschwasser in der Region Zug-Rigi zu einem wichtigen Exportartikel. Seit 2011 gehört der Kirschenanbau im Kanton Zug im Rahmen der UNESCO-Konvention zu den «lebendigen Traditionen der Schweiz».

Gemäss dem AOP-Pflichtenheft werden die Kirschen nach der Ernte kühl gelagert und 48 Stunden später eingemaischt. Dazu müssen sie sauber, frei von Stielen, Blättern oder Zweigteilen und unbeschädigt sein. Nach abgeschlossener Gärung (Umwandlung von Fruchtzucker zu Alkohol) muss die Kirschenmaische bis zum 31. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres destilliert werden. Der Zuger Kirsch AOP und der Rigi Kirsch AOP müssen mindestens 6 Monate reifen, bevor sie auf den Markt gelangen. Beide AOP-Kirschen zeichnen sich durch eine zarte bis ausgeprägte Mandelnote aus.





Die Kirschen werden in Holzfässern von bis zu 2400 Litern angesetzt.



Zuger Rigi Chriesi

Das Projekt Zuger Rigi Chriesi wurde 2012 als Initiative lanciert, um die regionale Landwirtschaft zu unterstützen. Neben dem gezielten Anbau von Hochstammbäumen förderte die Initiative über viele Jahre auch den Absatz und die Verarbeitung regionaler Kirschen. Sie leistete einen wichtigen Beitrag zur Stärkung des Wirtschaftsstandorts und zur Bewahrung eines regionalen Kulturguts.

Aus wirtschaftlichen Gründen musste die Zuger Rigi Chriesi AG den operativen Betrieb mittlerweile einstellen. Die Grundidee aber lebt weiter – im Engagement der beteiligten Bauern, in der Pflege der Hochstammbäume und im Bewusstsein, dass regionale Produkte und Traditionen auch in Zukunft ihren Platz verdienen.

verein-zuger-rigi-kirsch.ch



Kirsch-Diplomat

für 4–6 Personen.
Zubereiten: ca. 45 Minuten, kühl stellen: ca. 3 Stunden

Zutaten
4–6 Gläser von je 1½–2 dl

Kirschen
350 g Kirschen
2 EL Zucker
1 EL Wasser
1 EL Röteli, Zuger Kirsch AOP oder Zitronensaft

Crème
2 Eigelbe
2 EL Zucker
1 Vanilleschote, ausgeschabtes Mark
1,5 dl Milch
2 Gelatineblätter, 5 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht
100 g weisse Schokolade, grob gehackt
1,5 dl Rahm, steif geschlagen

Zubereitung
Kirschen: 4–6 schöne Kirschen mit Stiel für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Kirschen entsteinen, mit Zucker und Wasser mischen, aufkochen, zu einem Kompott kochen, auskühlen lassen. Röteli, Kirsch oder Zitronensaft beifügen.
Crème: Eigelb mit Zucker und Vanillemark schaumig rühren. Milch aufkochen, unter Rühren zur Eimasse geben. Zurück in die Pfanne giessen und unter Rühren bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen. Gut ausgepresste Gelatine darunterrühren, in die Schüssel absieben. Schokolade beifügen, unter Rühren schmelzen lassen, auskühlen lassen. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen, zugedeckt 2–3 Stunden kühl stellen.
Kirschenkompott in die Gläser verteilen. Crème darauf anrichten, garnieren.

Tipp
Falls die Kirschen stark saften, den Kompott abtropfen und den Saft separat sirupartig einkochen.



Der Ruf des Geschmacks

Wie der Betruf-Trichter zum Symbol für die neue AOP-IGP Werbekampagne wurde.

Text **Heinz Neuhaus** | Bilder **AOP-IGP**



Wenn im fahlen Abendlicht der Alpweiden ein einziger Ruf die Stille durchbricht, dann ist es mehr als Klang. Es ist Kultur, verdichtet in einer Stimme. Der Betruf, ein altertümlicher Sprechgesang, hallt seit Jahrhunderten durch die Hochtäler der Zentralschweiz, besonders im Kanton Obwalden. Ursprünglich war er ein Schutzspruch, ein Gebet, ein Klangzeichen für die sichtbare und unsichtbare Welt – an der Schwelle von Tag zu Nacht, wo manch einer glaubte, die Grenze zwischen Diesseits und Jenseits verschwimme.

Aus dieser tiefen Tradition tritt nun der Betruf-Trichter ins Licht der Gegenwart. Für die Jahre 2025 bis 2029 wird er das neue Symbol der AOP-IGP-Welt sein – nicht im Sinne von folkloristischem Brauchtum, sondern als Resonanzkörper gelebter Authentizität. Der Betruf-Trichter, wie ihn AOP-IGP inszeniert, steht für die Grundwerte von AOP-IGP: Tradition, Schweizer Herkunft, Qualität und bewahrtes Handwerk. Seine Silhouette erinnert an den Älpler mit dem hölzernen Trichter vor dem Mund, das Gesicht dem Tal zugewandt, der Klang gegen den Himmel gerichtet. Es ist ein Bild von Wucht, aber auch von zarter Poesie: ein Mensch, verwurzelt im Ort, mit Leidenschaft und Dankbarkeit für alles, was ihm die Natur schenkt. Denn so wie der Betruf einst über Generationen mündlich weitergegeben wurde, leben auch die Produkte mit einem AOP- oder IGP-Schutz von Generation zu Generation weiter. Ob Walliser Trockenfleisch IGP, Berner Alp- und Hobelkäse AOP oder die St. Galler Bratwurst IGP – all diese Spezialitäten sind Ausdruck eines gewachsenen Wissens, das sich jeder schnellen Kopie verweigert. Herkunft ist hier kein Etikett, sondern ein Versprechen.

Die in diesem Frühjahr lancierte AOP-IGP Werbekampagne «Der Ruf des Geschmacks» greift diesen Gedanken auf – bildlich wie klanglich. In den kommenden Jahren wird die Figur des Betruf-Trichters schweizweit auf Plakaten, TV-Spots, den Sozialen Medien und an zahlreichen Veranstaltungen die Blicke auf sich ziehen. Genauso wichtig wie das Bild ist der Klang: Ein eigens komponierter Jingle wird die traditionellen Spezialitäten begleiten – quasi als akustischer Herkunftsnachweis, gleichsam als «Ur-Klang» geschützter Qualität.

Die Wahl fiel nicht zufällig auf den Betruf. «Wir wollten ein Symbol, das emotional berührt und die Werte von AOP-IGP teilt», sind sich die Verantwortlichen der Kampagne einig. Der Betruf-Trichter verkörpert beides: Tradition und feine Symbolik. In einer Welt, die immer schneller wird, ruft er zur Entschleunigung auf – und erinnert uns daran, dass wahre Qualität Zeit, Geduld und Herkunft braucht.

Gesichter bei AOP IGP

In dieser Ausgabe stellen wir drei unserer Messe-Mitarbeiterinnen vor und danken Jolanda, Beatrice und Anneliese für ihre langjährige Treue.



Jolanda Jaun

«Ich arbeite gerne mit Menschen, die Tradition und Produkte lieben, welche aus unserer Heimat stammen.»

Jolanda arbeitet seit 2014 für AOP-IGP. In ihrer Freizeit verbringt sie gerne wertvolle Zeit mit ihren Grosskindern und ihrer Familie. Zu ihren liebsten Hobbys zählen Velofahren, Pilze sammeln und zweigängiges Töfflifahren.

Ihre AOP-IGP Favoriten sind: Gruyère AOP, Appenzeller Mostbröckli IGP und Walliser Roggenbrot AOP.



Beatrice Bitz

«Ich bin stolz darauf, das kulinarische Erbe zu verteidigen, das die Vereinigung AOP-IGP symbolisiert, eine echte Säule unserer Identität und unserer Regionen.»

Beatrice gehört seit 2018 zum Team. Ihr Leben wurde von der Liebe zu gutem Essen geleitet. Als Restaurant- und Hotelfachfrau hat sie mehr als 20 Jahre im Eventmanagement einer grossen Weinkellerei verbracht. Als Geniesserin mit Leib und Seele liebt sie es, die Köstlichkeiten des Lebens zu teilen! Die leidenschaftliche Motorradfahrerin liebt es, die Welt zu erkunden und neue Leute kennenzulernen.



Anneliese Gerschwiler

«Ich bin gerne unter verschiedensten Menschen und gebe gerne Auskunft über unsere AOP-IGP Spezialitäten.»

Auch Annelise ist seit 2018 für uns unterwegs. In ihrer Freizeit sitzt sie gerne auf ihrem E-Bike, geht sehr gern schwimmen und unternimmt immer wieder eine Städtereise.

Das Walliser Trockenfleisch IGP mit dem Walliser Roggenbrot AOP liebt sie, dazu ein wunderschönes «Blüemli» vom Tête de Moine AOP, am liebsten mit einem Glas Weisswein aus dem Wallis.

65e FOIRE DU VALAIS MARTIGNY J'y vais!

Martigny, 26. 9.–5. 10.2025
foireduvalais.ch

FESTIVAL TERROIR SUISSE Courtemelon

Courtemelon JU, 27. 9. und 28. 9.2025
festivalterroirsuisse.ch

olma

St. Gallen, 9. 10.–19. 10.2025
olma.ch

CHEESE-FESTIVAL.CH

Appenzell, 25. 10. und 26. 10.2025
Rapperswil, 8. 11.2025
Bern, 14. 11. und 15. 11.2025
cheese-festival.ch

weinfestival BASEL

Basel, 25. 10.–2. 11.2025
wein-fein-festival.ch

Die authentische Messe Goûts & Terroirs Bulle 25 Jahre

Bulle, 29. 10.–2. 11.2025
gouts-et-terroirs.ch

les automnales

Genf, 7. 11.–16 .11.2025
automnales.ch

WORLD CHEESE AWARDS CAPITAL OF CHEESE

Bern, 13. 11.–15. 11.2025
capitalofcheese.com

SWISS WINE FESTIVALS

Winterthur, 26. 2.–1. 3.2026
swisswinefestivals.events

Slow Food Zürich Zurich Zurigo Markt

Zürich, 27. 2.–1. 3.2026
slowfoodmarkt-zuerich.ch

schlaraffia Wein- & Genuss Messe

Weinfelden, 5. 3.–8. 3.2026
schlaraffia.ch

OFFA

St. Gallen, 15. 4.–19. 4.2026
offa.ch

BEA

Bern, 24. 4.–3. 5.2026
bea-messe.ch

= Videos mit Virtual-Reality-Brillen

DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN





















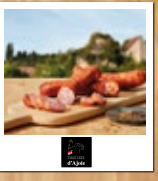












































Schweiz. Natürlich.

AOP-IGP.CH

folge uns: aopigp aopigp