Tradition & Genuss



Vacherin Fribourgeois AOP

Das Savoir-Faire der Familie Uldry

Berner Zungenwurst IGP

Ein Stück Berner Esskultur

Themen

Wie Maxime Uldry die Tradition des Vacherin Fribourgeois AOP weiterführt

4 **Das Savoir-Faire der Familie Uldry**

12 **Schweizer Spezialitäten-Wochen**

Berner Zungenwurst IGP

14 **Ein Stück Berner Esskultur**

20 **Culinary Grand Tour of Switzerland**

21 **Aktuell**

22 **Veranstaltungen**

Impressum
Ausgabe Nr. 25, September 2026

Auflage 99 000 Exemplare; 71 000 DE, 28 000 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



Urs Schwaller
Präsident der Sortenorganisation Vacherin Fribourgeois

Der Vacherin Fribourgeois AOP ist Teil der Geschichte unseres zweisprachigen Kantons. Unser Vacherin Fribourgeois AOP ist aus dem Alltag und der Küche auch der besten Restaurants nicht wegzudenken.

Seine unvergleichliche Cremigkeit und sein feiner Charakter sind das Ergebnis von jahrhundertealtem Können und Wissen auf allen Stufen der Herstellung.

Die Natur, saftige Berg- und Talwiesen, die Umsicht und das Verantwortungsbewusstsein der Milchproduzenten, das Können der Käser und der Veredler werden von Generation zu Generation weitergegeben und geprüft.

Das Ergebnis, der unvergleichliche Geschmack, ist uns wichtig. Wir wollen einen Käse herstellen, der aus der Masse heraussticht und den man immer wieder gerne isst und verlangt.

Als wir vor über 20 Jahren die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP erhielten, haben wir das Versprechen abgegeben, den Vacherin und seine unvergleichliche Cremigkeit zu bewahren.

Ein Beispiel dafür ist die Käserei in Pont-la-Ville, wo seit Mai 2026 ein junger Käsermeister mit seiner ebenfalls diplomierten Käserin und Partnerin den Betrieb des Vaters weiterführt. Ein Porträt in dieser Ausgabe erzählt davon.

Wenn Leidenschaft, handwerkliches Können und Stolz für die Herstellung unseres Vacherin Fribourgeois AOP so gelebt werden, so bleibt dieser ein besonderer Käse, der einzigartig ist und höchste Ansprüche erfüllt.

Ich wünsche Ihnen eine genussvolle Lektüre.

Urs Schwaller

Wie Maxime Uldry die Tradition
des Vacherin Fribourgeois AOP weiterführt

Das Savoir-Faire der Familie Uldry

Wer die Käserei Pont-la-Ville besucht, begegnet einem Käser, der seinen Beruf nicht gewählt hat, sondern mit ihm aufgewachsen ist. Maxime Uldry verbrachte seine Kindheit zwischen Käsekessi und Käsekeller, lernte auf der Alp die Grundlagen des Handwerks und übernahm diesen Frühling gemeinsam mit seiner Frau den Familienbetrieb. Ein Besuch bei einem jungen Unternehmer, der Tradition und Zukunft miteinander verbindet – und für den Vacherin Fribourgeois AOP weit mehr ist als ein Käse.

Handwerk und Präzision. Jeder Arbeitsschritt beeinflusst die Qualität des späteren Käses – vom Eingang der Milch bis zur Reifung im Keller.

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

Pont-la-Ville liegt ruhig am Greyerzersee. Die Landschaft ist geprägt von saftigen Wiesen, Kühen und Bauernhöfen. Hier, auf rund 800 Metern über Meer, steht die Käserei Pont-la-Ville. Seit mehr als drei Jahrzehnten wird hier Milch zu Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP verarbeitet. Für Maxime Uldry ist dieser Ort weit mehr als ein Arbeitsplatz. «Ich bin hier aufgewachsen», sagt er stolz. «Sobald ich laufen konnte, war ich bei meinem Vater in der Käserei unterwegs.» Die Erinnerungen reichen weit zurück. An Mitarbeitende, die schon bei seinem Vater arbeiteten, als sie selbst noch junge Berufsleute waren. Viele von ihnen sind bis heute mit der Familie verbunden. «Das sind längst Freunde geworden.»

Der Weg war vorgezeichnet

Schon als Kind verbrachte Maxime Uldry seine Sommer auf den Alpen. Dort half er bei der Herstellung von Gruyère d'Alpage AOP und Vacherin Fribourgeois AOP Alpkäse. «Am letzten Schultag ging es direkt auf die Alp», erinnert er sich. «Kurz vor Schulbeginn kamen wir wieder herunter.» Als sogenannter «Garçon de chalet» erledigte er die kleinen Arbeiten rund um die Käserei. Es war eine intensive Zeit – und gleichzeitig eine prägende Schule fürs Leben. Trotz Praktika in der Landwirtschaft und im Baugewerbe blieb für ihn immer klar, wohin der Weg führen würde. «Ich habe andere Berufe kennengelernt. Aber Käser zu werden, war für mich eigentlich selbstverständlich.» Nach der Ausbildung in Grangeneuve folgten Weiterbildungen bis zum eidgenössischen Meisterdiplom. Besonders in Erinnerung geblieben ist ihm ein Arbeitsjahr in der Deutschschweiz. In Riffenmatt stellte er Emmentaler AOP her. «Das war eine völlig andere Welt. Ein anderer Käse, eine andere Kultur und eine andere Mentalität. Diese Erfahrung möchte ich nicht missen.»

Die Übergabe an die nächste Generation

Am 1. Mai übernahmen Maxime Uldry und seine Frau Zoé offiziell die Käserei von seinen Eltern. Ganz zurückgezogen haben sich diese allerdings nicht. «Wir haben eigentlich nur die Rollen getauscht», sagt Maxime lachend. «Mein Vater ist heute unser Mitarbeiter.» Nach dreissig Jahren als «Patron» der Käserei möchte der Senior etwas kürzertreten, ohne den Kontakt zum Betrieb zu verlieren. Gleichzeitig warten neue Aufgaben auf ihn: Mittlerweile gehören mehrere Enkelkinder zur Familie. Auch Maximes Mutter hat ihre Arbeit im Verkauf, im Büro und bei den Auslieferungen weitgehend abgegeben. Heute kümmert sie sich vor allem um die Familie. So bleibt die Käserei das, was sie immer war: ein Familienunternehmen.

Gemeinsame Mahlzeiten als gelebte Tradition

Fragt man Maxime Uldry nach den wichtigsten Werten seiner Kindheit, spricht er nicht zuerst über Käse. Er spricht über das gemeinsame Mittagessen. «Meine Eltern waren immer da. Wir assen mittags und abends zusammen. Das war etwas sehr Wertvolles.» Diese Tradition möchte er weiterführen. Heute lebt seine junge Familie direkt bei der Käserei. Wenn sein Sohn bald zur Schule geht, wird sich daran nichts ändern. «Wir wollen dieses Familienleben weiterpflegen.» Natürlich habe das Leben in einer Käserei auch seine Herausforderungen. Lange Arbeitstage und begrenzte Ferienmöglichkeiten gehören dazu. Doch Maxime sieht darin keinen Nachteil. «Für uns ist das keine Last. Es ist eher ein Privileg.»



Zwei Käsemeister vor ihrem Kessi. Seit dem Frühjahr 2026 führt Maxime Uldry den Familienbetrieb gemeinsam mit seiner Frau Zoe in zweiter Generation.

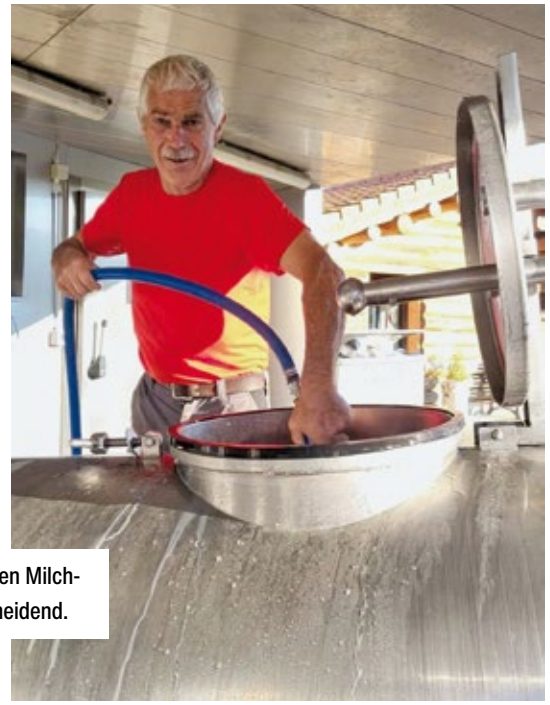
Gute Milch beginnt mit guten Beziehungen

Die Grundlage jedes guten Käses ist die Milch. Deshalb beginnt Qualitätsarbeit lange vor dem Käsekessi. Dreizehn Milchproduzenten liefern ihre Milch an die Käserei Pont-la-Ville. Jedoch nicht alle liefern das ganze Jahr in seine Käserei. «Sie haben auch das Recht, woanders zu liefern». Für Maxime ist klar: Qualität entsteht nur gemeinsam. «Man muss miteinander reden und Vertrauen aufbauen.» Milchqualität, Hygiene und Produktionsstandards würden täglich überprüft. Gleichzeitig sei ein partnerschaftlicher Umgang entscheidend. «Wenn einmal ein Problem auftaucht, suchen wir gemeinsam nach einer Lösung.» Diese Zusammenarbeit habe sich über Jahrzehnte entwickelt – oft über mehrere Generationen hinweg.

Wenn aus Milch Käse wird

Der Arbeitstag beginnt früh. Bereits um halb sechs Uhr morgens werden die am Vortag hergestellten Käse aus den Formen genommen, anschliessend für einen Tag ins Salzbad gelegt und so für die Reifung vorbereitet. Zwischen sechs und halb acht Uhr liefern die Bauern ihre Milch. Danach beginnt die eigentliche Herstellung. Bis gegen Mittag wird verarbeitet, gereinigt, kontrolliert, analysiert und bereits wieder für den nächsten Tag vorbereitet. Am Abend zwischen 17 und 19 Uhr bringen die Milchproduzenten in ihren gekühlten Milchtanks die frisch gemolkene Milch, die bereits für die Produktion am nächsten Tag in der Käserei übernachtet.

Wo im Prozess das Können des Käsers am wichtigsten sei? Maxime muss nicht lange überlegen. «Überall.» Jeder Arbeitsschritt beeinflusse die Qualität. Gleichzeitig müsse die Technik jederzeit zuverlässig funktionieren. Die Produktionsanlagen wurden 2013 umfassend erneuert und bilden heute das Rückgrat



Gute Beziehungen mit den Milchproduzenten sind entscheidend.

der täglichen Arbeit. «Die Technologie hilft uns enorm. Heute helfen digitale Plattformen, wie beispielsweise für die Probennahme, und haben positiven Einfluss auf die Milch- und Käsequalität. Aber am Ende muss der Käser die Verantwortung übernehmen». Maxime schaut auf seine Hände. «Ein Vacherin könnte heute auch vollautomatisiert hergestellt werden… Die Technologie würde das heute problemlos ermöglichen». Er sei, wie die anderen AOP-Produzenten, fest davon überzeugt, dass am Schluss die Hand des Käsers mit seiner Erfahrung den Unterschied ausmacht. Viele Konsumenten verstehen heute, dass AOP einen Kompromiss bedeutet, den es braucht, um sich von industriell gefertigtem Käse abzuheben.

Ein aussergewöhnlicher Käse

Neben rund 200 Tonnen Gruyère AOP produziert die Käserei jährlich etwa 10 Tonnen Vacherin Fribourgeois AOP, was ungefähr 1200 gezählte Vacherin-Laibe bedeutet. Für Maxime Uldry gehört dieser Käse zu den grossen Spezialitäten der Schweiz. «Heute bin ich überzeugt: Der Vacherin Fribourgeois AOP ist ein einzigartiges Produkt.» Auch das Ursprungsgebiet beeinflusst den Geschmack des Käses, den er liebt. Das war nicht immer so. Als Kind mochte er den charakteristischen Geschmack noch nicht besonders. Mit den Jahren änderte sich seine Sicht. Heute schätzt er nicht nur den Käse selbst, sondern auch alles, was dahintersteht: die Produzenten, die Reifung, die Sortenorganisation und die gemeinsame Arbeit der gesamten Branche. Besonders beeindruckt ihn, wie erfolgreich die Vermarktung mit vergleichsweise bescheidenen Mitteln funktioniert. «Es ist eine kleine Organisation, die sehr effizient arbeitet.»

Die Stärke der Herkunft

Für Maxime ist die geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP) weit mehr als ein Logo auf der Verpackung. «Die AOP ist ein Qualitätsversprechen.» Seit ungefähr zwei Jahren werden beim Vacherin Fribourgeois AOP auch spezifische AOP-Kulturen verwendet. Die AOP schützt regionale Traditionen, sorgt für klare Regeln und stärkt die Position von Milchproduzenten und Käsern. Ohne diese gemeinsamen Strukturen wäre die Situation deutlich schwieriger. «Dann würde jeder produzieren, so viel er möchte. Der Konkurrenzdruck wäre viel grösser.» Die AOP schaffe Vertrauen bei den Konsumentinnen und Konsumenten und sichere gleichzeitig eine faire Entschädigung entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Die nächste Generation gewinnen

Trotz aller Erfolge beschäftigt Maxime ein Thema besonders: der Berufsnachwuchs. «Es wird zunehmend schwieriger, qualifizierte Fachkräfte zu finden.» Dabei bietet der Beruf vieles, was andere Tätigkeiten nicht bieten können. Die Verbindung von Tradition und Technologie sowie die Möglichkeit, täglich etwas Genussvolles zu schaffen, motivieren ihn jeden Tag. «Viele denken, Milch sei einfach Milch. Dabei steckt unglaublich viel dahinter.» Aus derselben Milch entstehen Käse, Butter, Joghurt oder Glace – jedes Produkt mit eigenen Anforderungen und eigenem Know-how. Diese Faszination möchte er jungen Menschen vermitteln.



Die Zukunft der Käserei. Zoe und Maxime Uldry vor ihrem Verkaufs-Chalet mit Selbstbedienung.



Der kleine Nachfolger ist schon unterwegs

Besonders lebhaft wird das Gespräch, wenn Maxime von seinem Sohn erzählt. Der Junge hat vor Kurzem laufen gelernt und bewegt sich inzwischen neugierig zwischen Wohnhaus und Käserei. «Er macht genau das Gleiche wie ich damals.» Er steht den Mitarbeitenden im Weg, entdeckt jede Wasserpfütze und sorgt für Unterhaltung. Nicht immer praktisch, aber irgendwie vertraut. Denn genauso begann einst auch die Geschichte seines Vaters in der Käserei.

Mit Zuversicht in die Zukunft

Wird es den Vacherin Fribourgeois AOP auch in sechshundert Jahren noch geben? Maxime Uldry lächelt. «Das hoffe ich.» Wer ihm zuhört, merkt schnell: Diese Hoffnung gründet auf mehr als Optimismus. Sie basiert auf täglicher Arbeit, auf Erfahrung, auf starken Partnerschaften und auf einer tiefen Verbundenheit mit seiner Region. In Pont-la-Ville wird Tradition nicht bewahrt, indem man stehen bleibt. Sie lebt weiter, weil Menschen wie Maxime Uldry bereit sind, Verantwortung zu übernehmen und das Erbe ihrer Eltern in die Zukunft zu tragen.

vacherin-fribourgeois-aop.ch

Käserei Pont-la-Ville auf einen Blick

Standort: Pont-la-Ville FR
Geschäftsleitung: Maxime Uldry und seine Frau Zoé (seit 1. Mai 2026)
Milchmenge: rund 2 Millionen Kilogramm pro Jahr
Milchlieferanten: 13 Produzenten
Produktion: Ca. 200 Tonnen Gruyère AOP pro Jahr, ca. 10 Tonnen Vacherin Fribourgeois AOP pro Jahr
Team: 2 Betriebsleitende, 3 Mitarbeitende, 1 Lernende/r, Unterstützung durch die Eltern
Besonderheit:
Die Käserei ist als Bergbetrieb zertifiziert und produziert Vacherin Fribourgeois AOP «Montagne» aus konventioneller Milch.

Kurz gefragt

Tradition oder Innovation? Beides – die richtige Mischung macht den Erfolg aus.
Qualität oder Quantität? Qualität.
Fondue oder Raclette? Fondue. (Zoé bevorzugt Raclette.)
Wird es den Vacherin Fribourgeois AOP in 600 Jahren noch geben? Ich hoffe es.



Fondue

aus reinem Vacherin Fribourgeois AOP

Zutaten für 4 Personen
1 Knoblauchzehe
3 dl Wasser
800 g Vacherin Fribourgeois AOP gerieben
300 bis 400 g Halbweissbrot, in 2 bis 3 cm grosse Würfel geschnitten
300 bis 400 g kleine Pellkartoffeln
Pfeffer

Vorbereitung
Mit der leicht zerdrückten Knoblauchzehe das Caquelon ausreiben. Das Wasser hinzufügen und auf der Herdplatte vorsichtig erhitzen. Den Vacherin Fribourgeois AOP hinzufügen und bei kleiner Hitze schmelzen lassen, unter ständigem Umrühren mit einem Kochlöffel.
Nach Belieben pfeffern. Das Caquelon auf das Rechaud stellen, sobald die Mischung eine sämige Konsistenz hat. Während der ganzen Mahlzeit auf eine gleichmässige Temperatur des Fondues achten. Brotwürfel oder Kartoffeln auf die Fonduegabel spiessen und das Fondue bei jedem Eintauchen gut umrühren. **Achtung:** Für das Rechaud unbedingt eine Kerze verwenden (die Temperatur der Mischung darf 50° nicht überschreiten).

Die goldenen Regeln für ein Fondue aus reinem Vacherin Fribourgeois AOP:
- **kein Maizena**
- **Wasser statt Wein (1.2 dl pro 400 g)**
- **nicht kochen (max. 50°)**
- **Kerze statt Brennpaste**
- **ständig rühren**



Nach dem erneuten Erfolg von 2026

Regionale Vielfalt auf dem Teller

Schweizer Spezialitäten-Wochen

Wenn Tradition auf Handwerk trifft, entsteht Geschmack mit Charakter. Die Schweizer Spezialitäten-Wochen bringen authentische Zutaten, gewachsene Traditionen und echte Genussmomente zusammen – für Gäste wie Gastgeber ein Erlebnis mit klarem ursprünglichem Bezug.

Von der Idee zur festen Grösse

2027 gehen die Schweizer Spezialitäten-Wochen bereits in die sechste Runde. Mittlerweile ein beliebter Anlass, der schweizweit Restaurants verbindet und sich als fester Bestandteil des kulinarischen Jahres etabliert hat.

Genuss quer durchs Land

In der ersten Februarhälfte laden Restaurantbetriebe aus allen Regionen der Schweiz dazu ein, Spezialitäten mit geschützter Herkunftsangabe neu zu entdecken. Auf den Tellern stehen mindestens zwei AOP- und zwei IGP-Produkte, begleitet von ausgewählten Schweizer Weinen – sorgfältig komponiert und voller Ausdruck.

Gemeinsam für Qualität

Die Aktion wird getragen von AOP-IGP, Swiss Wine Promotion, Proviande, Switzerland Cheese Marketing, GastroSuisse, Gilde Restaurants und Prodega. Gemeinsam bündeln diese starken Partner ihr Engagement für hochwertige Schweizer Lebensmittel, regionale Wertschöpfung und nachhaltige Produktion. Sie stärken Produzentinnen und Produzenten im ganzen Land und machen die authentische Schweizer Genusskultur erlebbar.

spezialitaetenwochen.ch



Die Partner der Schweizer Spezialitäten-Wochen

SWISS WINE · Schweizer Fleisch Meine Wahl. · Schweiz Suisse Svizzera Switzerland Unser Schweizer Käse · GastroSuisse Für Hotellerie und Restauration · Gilde Restaurants · TransGourmet Prodega



Berner Zungenwurst IGP

Ein Stück Berner Esskultur

Gespräch der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP mit Inhaber Thomas Flückiger und Chef-Wurster Peter Hirsbrunner bei der Flückiger Emmentaler Spezialitäten Metzgerei AG, die die Berner Zungenwurst IGP mit Herzblut herstellt.

Interview **Heinz Neuhaus (Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP)** | Bilder **Andrea Panicali**
Interview-Partner **Thomas Flückiger (TF) und Peter Hirsbrunner (PH)**

Wer eine Berner Zungenwurst IGP herstellt, braucht nicht nur gutes Fleisch und die richtige Würzmischung. Es braucht Erfahrung, Fingerspitzengefühl und eine gehörige Portion Leidenschaft für ein Handwerk, das seit Generationen weitergegeben wird. Thomas Flückiger und Peter Hirsbrunner wissen, wovon sie sprechen. Sie erzählen uns von ihrer Arbeit, von Traditionen, die bis heute Bestand haben, – und von einer Wurst, die zwar «Zungenwurst» heisst, aber längst keine Zunge mehr enthält.

AOP-IGP Thomas Flückiger, wie sind Sie eigentlich Metzger geworden?
TF Aufgewachsen bin ich hier im Familienbetrieb. Trotzdem war der Weg nicht von Anfang an vorgezeichnet. Zuerst schnupperte ich als Elektriker, später lernte ich Koch. Das hat mir sehr gefallen. Aber irgendwann merkt man, was man zuhause hat: einen Betrieb, den schon Grossvater und Vater aufgebaut haben. Da entstand der Wunsch, die Geschichte weiterzuführen. Also absolvierte ich zusätzlich die Metzgerlehre, die Berufsprüfung und schliesslich die Meisterprüfung. Seitdem arbeite ich hier im Betrieb.

AOP-IGP Was bedeutet Ihnen der Beruf heute?
TF Eigentlich dasselbe wie früher: Handwerk. Die Geräte sind moderner geworden, Computer unterstützen uns bei vielen Abläufen. Aber die entscheidenden Dinge bleiben gleich. Unsere Spezialitäten werden heute praktisch auf dieselbe Weise hergestellt wie vor Jahrzehnten. **PH** Gerade bei der Berner Zungenwurst IGP hat sich die Machart kaum verändert.

AOP-IGP Wie würden Sie jemandem die Berner Zungenwurst IGP beschreiben?
PH Als Erstes sage ich immer: Man kann sie warm oder kalt geniessen – und nein, es hat keine Zunge mehr drin. **TF** Das ist tatsächlich die häufigste Frage. Der Name stammt aus früheren Zeiten, als man auch Zungen verwertete. Heute gehört keine mehr hinein. Sobald man das erklärt hat, sind die meisten schon beruhigt. **PH** Dann bleibt nur noch die zweite Aufgabe: die Leute zum Probieren zu bringen. Danach erledigt sich vieles von selbst.

AOP-IGP Ist die Wurst bei jüngeren Konsumentinnen und Konsumenten erklärungsbedürftiger?
TF Ja, ein wenig. Die ältere Generation kennt die Berner Zungenwurst IGP von zuhause oder von der Berner Platte. Jüngeren muss man häufiger erklären, wie man sie zubereitet oder womit sie traditionell serviert wird. Kartoffeln, Bohnen und Sauerkraut gehören einfach besser dazu als Pommes frites.

AOP-IGP Was macht die Berner Zungenwurst IGP einzigartig?
TF Sie vereint mehrere Eigenschaften. Sie ist geräuchert, besitzt einen schönen Biss und lässt sich sowohl kalt als Aufschnitt wie auch warm geniessen. Das macht sie vielseitig.

AOP-IGP Woraus besteht sie?
TF Aus Rindfleisch, Schweinefleisch und Halsspeck. Gewürzt wird klassisch mit Pfeffer, Mazis, etwas Knoblauch und Zwiebeln. Dazu kommt Nitritpökelsalz, das für den typischen roten Anschnitt sorgt.

AOP-IGP Sind die Zutaten genau vorgeschrieben?
TF Ja. Das Pflichtenheft der IGP legt genau fest, welche Fleischanteile verwendet werden und wie die Wurst hergestellt werden muss. Das

sorgt dafür, dass die Berner Zungenwurst IGP überall ihren typischen Charakter behält.

AOP-IGP Welche Rolle spielt die Herkunft des Fleisches?
PH Eine sehr grosse. Wir haben hier keine anonyme Massenware. Wir kennen unsere Lieferanten und wissen, woher das Fleisch kommt. **TF** Und wir können auf Unterschiede reagieren. Tiere sind Naturprodukte, keine standardisierten Industrieteile. Mal ist ein Schwein etwas fetter, mal etwas magerer. Dann passen wir die Rezeptur entsprechend an. Das gehört zum Handwerk.

AOP-IGP Gibt es ein Geheimnis für eine wirklich gute Zungenwurst?
PH Erfahrung. Die lernt man nicht aus einem Buch. **TF** Die Zusammensetzung des Fleisches ist entscheidend. Man muss sehen und fühlen können, was man vor sich hat. Das lernt man erst mit den Jahren.

AOP-IGP Wie entsteht eine Berner Zungenwurst IGP?
PH Zuerst stellen wir das Grundbrät her. Dazu kommen Salz, Gewürze und Eis. Das Eis ist wichtig, damit das Fleisch beim Kuttern nicht verbrennt. Danach wird das grobe Fleisch beigemischt, damit die Wurst ihre Struktur erhält. Anschliessend wird die Masse geknetet, in Därme gefüllt und portioniert. Danach folgt das Räuchern. Die Würste werden mehrfach geräuchert und getrocknet, anschliessend gebrüht, geduscht und gekühlt. Erst dann sind sie fertig.

AOP-IGP Wo lauern die grössten Risiken?
PH Gewürze vergessen zum Beispiel. **TF** Das merkt man allerdings ziemlich schnell. **PH** Zum Glück. Sonst würde es teuer werden.

AOP-IGP Was verlangt besonders viel Fingerspitzengefühl?
PH Ganz klar die Auswahl und Zusammenstellung des Fleisches. Dort entscheidet sich, ob eine Wurst gut wird oder aussergewöhnlich.

AOP-IGP Was unterscheidet handwerkliche von industrieller Produktion?
PH Wir nehmen jede Wurst mehrmals in die Hand. Das macht einen Unterschied. **TF** Und die Mengen natürlich. Während wir Chargen von überschaubarer Grösse herstellen, verarbeitet die Industrie in einem Durchgang mehrere Hundert Kilogramm.

AOP-IGP Woran erkennen Sie eine hervorragende Zungenwurst?
TF Wenn der Geschmack noch fünf Minuten nach dem Essen präsent bleibt. Wenn Salz, Fett, Würze und die Rauchnote harmonieren und die Wurst einen schönen Biss hat. **PH** Nichts darf dominieren. Weder das Salz noch der Rauch. Die Balance macht den Unterschied.

AOP-IGP Wird die Qualität kontrolliert?
TF Ja. Jedes Jahr schicken die Produzenten Muster zur Degustation ins Branchenzentrum nach Spiez. Dort werden die Würste bewertet. Das dient der Qualitätskontrolle und dem Vergleich innerhalb der Branche.

AOP-IGP Und wann hatten Sie zuletzt eine perfekte Zungenwurst?
PH Eigentlich regelmässig... (lacht). Wir Metzger haben allerdings einen kleinen Vorteil: Wir dürfen sie direkt frisch aus dem Rauch probieren. Das ist ein Geschmackserlebnis, das kaum jemand kennt.

AOP-IGP Was würde verloren gehen, wenn solche Handwerksbetriebe verschwänden?
PH Die Vielfalt. **TF** Genau. Der Metzgerberuf wird nicht verschwinden. Aber die kleinen Betriebe in den Dörfern werden weniger. Und damit verschwinden auch regionale Eigenheiten und unterschiedliche Geschmäcker. Dann gäbe es überall dasselbe Produkt. Das wäre schade.







Qualität, die man sieht: Berner Zungenwürste IGP reifen unter optimalen Bedingungen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

AOP-IGP Was bedeutet das Verschwinden von Betrieben für die Region?
TF Vieles. Primär geht es um Arbeitsplätze, Wertschöpfung und Identität. Früher hatte fast jedes Dorf seine Metzgerei. Heute sind viele verschwunden. Mit ihnen gehen auch Traditionen verloren.

AOP-IGP Welche Bedeutung hat die IGP für Sie?
TF Sie hilft, die Wertschöpfung in der Region zu behalten. Die Herkunftsangabe wird geschützt und sichtbar gemacht. Das ist heute wichtiger denn je. **PH** Und die Transportwege bleiben kurz. Auch das gehört dazu.

AOP-IGP Welche Anforderungen müssen Sie erfüllen?
TF Das Pflichtenheft regelt alles: die Fleischanteile, die Gewürze, die Herstellung, die Kalibergrösse, die Räucherung und die Herkunft des Fleisches. Verwendet werden darf ausschliesslich Schweizer Fleisch.

AOP-IGP Hilft die IGP auch im Verkauf?
TF Ja, durchaus. Wir konnten dadurch erst kürzlich sogar einen wichtigen Kunden gewinnen. Für ihn war entscheidend, dass das Produkt tatsächlich in der Region hergestellt wird. Gleichzeitig ist die IGP natürlich auch ein Qualitätsversprechen.

AOP-IGP Verstehen die Konsumentinnen und Konsumenten, was IGP bedeutet?
TF Die Kenner wissen es genau. Wer sich für Schweizer Spezialitäten interessiert, kennt die Bedeutung der Herkunftsbezeichnung. Andere achten zuerst auf den Geschmack. Wenn die Wurst überzeugt, kann man danach erklären, was hinter der IGP steht.

AOP-IGP Wie erklären Sie die IGP in wenigen Worten?
TF Klare Vorschriften, regionale Herkunft, Schweizer Rohstoffe und traditionelle Herstellung.

AOP-IGP Welche Herausforderungen beschäftigen das Metzgerhandwerk heute?
TF Die grösste Herausforderung sind Fachkräfte und Nachfolgelösungen. Gute Mitar-



beitende zu finden, wird schwieriger. **PH** Der Beruf verlangt Einsatz. Man steht früh auf und arbeitet mit den Händen. **TF** Dazu kommen hohe Investitionen. Eine moderne Metzgerei aufzubauen, kostet viel Geld. Das macht den Einstieg nicht einfacher.

AOP-IGP Gibt es trotzdem Grund für Optimismus?
TF Ja. Handwerk bleibt gefragt. Vielleicht sogar mehr denn je. Wenn vieles digital wird, wächst oft auch die Sehnsucht nach echten Produkten und echter Arbeit. Dort sehe ich grosses Potenzial. **PH** Man kommt gerne wieder auf Bewährtes zurück. **TF** Ein Computer kann vieles. Aber eine Wurst herstellen kann er nicht allein. Es braucht Menschen, die ihr Handwerk verstehen.

AOP-IGP Wie sehen Sie die Zukunft der Berner Zungenwurst IGP?
TF Sehr positiv. Traditionelle Spezialitäten werden weiterhin ihren Platz haben. Sie stehen für Herkunft, Identität und Genuss. **PH** Und sie bleiben etwas Besonderes. Man isst sie vielleicht nicht jeden Tag. Aber gerade deshalb schätzt man sie umso mehr.

AOP-IGP Zum Schluss: Worauf sind Sie besonders stolz?
PH Dass wir das Handwerk noch beherrschen. Wir kennen jede Wurst, die wir herstellen. Das ist etwas anderes als anonyme Massenproduktion. **TF** Mich beeindruckt die Wertschätzung der Kundschaft. Wenn Menschen weite Wege auf sich nehmen, um unsere Produkte zu kaufen, zeigt das, dass Qualität wahrgenommen wird. Das motiviert jeden Tag aufs Neue.

AOP-IGP Ein gutes Schlusswort. Herzlichen Dank für das Gespräch.

Die Berner Zungenwurst IGP ist ein Kind ihrer Region: bodenständig, ehrlich und überraschend vielseitig. Wer sie probiert, entdeckt nicht nur eine Wurstspezialität, sondern ein Stück Berner Esskultur. Und wer Thomas Flückiger und Peter Hirsbrunner zuhört, merkt schnell: Hinter jeder Wurst steckt weit mehr als ein Rezept. Es steckt gelebtes Handwerk darin – Tag für Tag.

www.bernerzungenwurst.ch



Berner Platte mit Berner Zungenwurst IGP

Für 3 Personen
Zubereiten: ca. 20 Minuten, 30 Minuten Kochzeit

Zutaten
1 Berner Zungenwurst IGP
5 Kartoffeln
400 g Bohnen
250 g Sauerkraut
60 g Kräuterspeck

Zubereitung
Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Bohnen rüsten. Beides zusammen mit der Berner Zungenwurst IGP auf ein Lochblech geben und im Dampfgarer 30 Minuten bei 100°C dämpfen. Sauerkraut in einer Pfanne bei mittlerer Stufe wärmen. Den Speck klein schneiden und in einer Bratpfanne knusprig braten. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier auskühlen lassen. Die Berner Zungenwurst schälen, in Scheiben schneiden und im Bratfett des Specks beidseitig kurz knusprig braten. Alles auf einer Platte anrichten, den Speck über die Bohnen geben und auftischen.

Tipp
Falls Sie keinen Dampfgarer haben, können Sie die Kartoffeln, Bohnen und die Berner Zungenwurst IGP auch in einem Dampfkochtopf oder in einem grossen Bräter garen.



MEHR INFOS:

Culinary Grand Tour of Switzerland

Die YouTube-Serie

Text **Heinz Neuhaus** | Bild **Schweiz Tourismus**

Die Schweiz schmeckt so vielfältig wie ihre Landschaften – und genau das zeigt die neue YouTube-Serie «Culinary Grand Tour of Switzerland» von Schweiz Tourismus. Gemeinsam reisen Koch Noah Bachofen und Content Creator Nico Franzoni quer durchs Land und entdecken die kulinarischen Schätze verschiedener Regionen. Im Mittelpunkt stehen dabei authentische Begegnungen mit Produzentinnen und Produzenten, traditionsreiche Handwerksbetriebe sowie regionale Spezialitäten mit Herkunft. Besonders spannend: Auch ausgewählte AOP-IGP Regionen der Schweiz werden besucht und ihre einzigartigen Produkte sowie Geschichten vorgestellt. Die beiden Hosts blicken hinter die Kulissen, packen selbst mit an und vermitteln auf unterhaltsame Weise Wissenswertes über Schweizer Genusskultur. So entstehen spannende Einblicke in die Menschen, Traditionen und Landschaften, die hinter den geschützten AOP-IGP Spezialitäten stehen. Die Culinary Grand Tour lädt dazu ein, die kulinarische Vielfalt der Schweiz neu zu entdecken – unterwegs oder bequem von zu Hause aus. Ob Käse, Fleischspezialitäten oder Schweizer Wein: Jede Episode macht Lust darauf, die besuchten Regionen selbst zu erkunden. Ein inspirierender Tipp für alle, die Schweizer Genuss, regionale Qualität und authentische Geschichten schätzen.

Gesichter bei AOP IGP

In dieser Ausgabe stellen wir wiederum drei unserer Messe-Mitarbeiterinnen vor und danken Karin, Monica und Nicole für ihre langjährige Treue.



Karin Lüthi

«Meine Arbeit für die Vereinigung AOP-IGP ist erfüllend für mich, da sie Tradition, Handwerk und regionale Qualität fördert. Man schützt echtes kulinarisches Erbe, sichert die Wettbewerbsfähigkeit Schweizer Spezialitäten und stärkt die Wertschätzung in den Regionen.»

In ihrer Freizeit ist Karin sehr gerne sportlich tätig und geniesst die Zeit mit Familie und Freunden.

Ihre Favoriten sind:
Berner Alpkäse AOP, Jambon de la borne AOP, Walliser Roggenbrot AOP.



Monica Guaita

«Ich arbeite gerne bei AOP-IGP, weil ich so authentische Produkte bekannt machen kann, welche seit mehreren Generationen mit viel Liebe und unter grösster Achtung vor der Natur hergestellt werden. Und auch, weil ich den Kontakt zu Menschen schätze.»

In ihrer Freizeit wandert Monica gerne in den Bergen, reist, entdeckt neue Horizonte und geht ins Theater.

Die Produkte, die sie am meisten schätzt, sind Cuchaule AOP, Formaggio d'Alpe Ticinese AOP, Le Gruyère AOP und Walliser Roggenbrot AOP.



Nicole Bürki

«Ich arbeite gerne bei der Vereinigung AOP-IGP, weil ich den Kontakt mit Menschen mag. An AOP-IGP Produkten schätze ich das Handwerk, die Tradition, dass ich den Ursprung kenne und selbstverständlich den guten Geschmack.»

In ihrer Freizeit spielt Nicole in einer Guggenmusik und verbringt gerne Zeit mit ihrer Familie in der Natur.

Am liebsten mag sie das Walliser Trockenfleisch IGP, den Vacherin Fribourgeois AOP und die Cuchaule AOP.

Veranstaltungen

65e FOIRE DU VALAIS MARTIGNY J'y vais!

Martigny, 2.10.–11.10.2026
foireduvalais.ch

olma

St. Gallen, 8.10.–18.10.2026
olma.ch

CHEESE-FESTIVAL.CH

Fribourg, 10.10. und 11.10.2026
Luzern, 17.10.2026
Appenzell, 24.10. und 25.10.2026
Rapperswil, 7.11.2026
cheese-festival.ch

weinfestival BASEL

Basel, 28.10.–1.11.2026
weinfestival-basel.ch

les automnales

Genf, 6.11.–15.11.2026
automnales.ch

ALP'26

Rapperswil, 7.11.–8.11.2026
alp26.ch

Die authentische Messe – Goûts & Terroirs – Bulle

Bulle, 2.12.–6.12.2026
gouts-et-terroirs.ch

Die authentische Messe – Genuss & Region – Basel

Basel, 3.3.–7.3.2027
genuss-und-region.ch

Slow Food Markt Zürich · Zurich · Zurigo

Zürich, 5.3.–7.3.2027
slowfoodmarkt-zuerich.ch

schlaraffia Wein- & Genuss Messe

Weinfelden, 11.3.–14.3.2027
schlaraffia.ch

OFFA

St. Gallen, 21.4.–25.4.2027
offa.ch

BEA

Bern, 30.4.–9.5.2027
bea-messe.ch

= Videos mit Virtual-Reality-Brillen

Tradition & Genuss

Unser Magazin ist ab 2027 nur noch digital erhältlich!



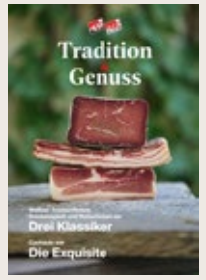
2026



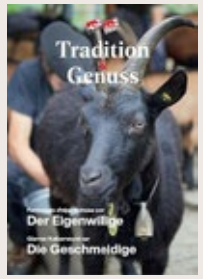
2025



2024



2023

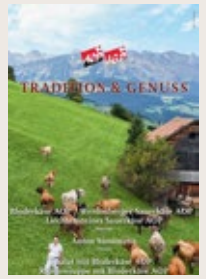


2022



2021


2020



2019



2018



2017 ⟶ 2007

JETZT DIGITALE VERSION ABONNIEREN!

Diese Ausgabe ist die letzte gedruckte Ausgabe unseres Magazins.

Mit der **Umstellung auf den digitalen Versand** reduzieren wir unseren Papierverbrauch und schonen wertvolle Ressourcen. **Bestellen Sie schon jetzt die nächste Ausgabe von *Tradition & Genuss* 2027 im digitalen Format.** Sie haben bis zum 30. Juni Zeit, sich über das Formular, das Sie über den QR-Code aufrufen können, anzumelden.

DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN





















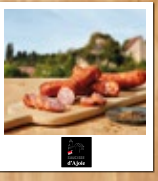












































Schweiz. Natürlich.

AOP-IGP.CH

folge uns: aopigp aopigp