

A hand in a white sleeve holds a large, light-colored wooden horn against a clear blue sky with light clouds. The background shows a blurred green landscape with hills. The horn has two horizontal wooden bands and a handle with a circular hole.

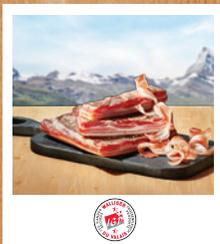
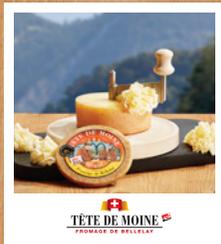
DER RUF DES GESCHMACKS



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN



DER RUF DES GESCHMACKS





Appenzeller 
Siedwurst



Rheintaler 
Ribelmais



Alpkäse  Nusstkäse 







Appenzeller 
Mostbrückli



Appenzeller 
Pantli



Zuger Kirsch und Rigi Kirsch 







Donassine 



Glärner 
Alpfräse



GLÄRNER 
KALBERWURST



FA 











Bloder-Sauerkäse 







longe 
ole



YACHERIN 
MONT-D'OR



Abricotine 



CARDONS 
— EPINEUX GENÉVOIS —

AOP-IGP



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN.

Geschützte Ursprungsbezeichnungen (AOP) und geschützte geografische Angaben (IGP) sind Bezeichnungen für Produkte mit einer starken Verbindung zu ihrer Ursprungsregion.

Sie werden nach traditionellem Verfahren seit Generationen mit Leidenschaft durch Käser, Metzger, Bäcker, Destillateure oder andere Handwerker hergestellt. Der Bund schützt und verwaltet beide Bezeichnungen.

Nach der Registrierung durch das Bundesamt für Landwirtschaft dürfen die geschützten Bezeichnungen ausschliesslich für Produkte verwendet werden, welche die Herkunfts-, Verfahrens- und Qualitätsbestimmungen des Pflichtenhefts erfüllen.

Unabhängige Zertifizierungsstellen kontrollieren deren Einhaltung.



DIE SCHWEIZER -SPEZIALITÄTEN



Geschützte Ursprungsbezeichnung
Appellation d'Origine Protégée



1.	L'Etivaz AOP	02.03.00	S. 10
2.	Rheinthalener Ribelmals AOP	14.08.00	S. 11
3.	Tête de Moine AOP	08.05.01	S. 12
4.	Le Gruyère AOP	12.07.01	S. 13
5.	Eau-de-vie de poire du Valais AOP	21.12.01	S. 14
6.	Sbrinz AOP	24.04.02	S. 15
7.	Formaggio d'alpe ticinese AOP	06.06.02	S. 16
8.	Abricotine AOP	06.01.03	S. 17
9.	Vacherin Mont-d'Or AOP	16.06.03	S. 18
10.	Cardon épineux genevois AOP	10.10.03	S. 19
11.	Walliser Roggenbrot AOP	27.02.04	S. 20
12.	Berner Alpkäse AOP Berner Hobelkäse AOP	02.04.04	S. 21

13.	Vacherin Fribourgeois AOP	28.02.06	S. 22
14.	Poire à Botzi AOP	05.10.07	S. 23
15.	Raclette du Valais AOP	21.12.07	S. 24
16.	Bloderkäse AOP Werdenberger Sauerkäse AOP Liechtensteiner Sauerkäse AOP	18.02.10	S. 25
17.	Damassine AOP	09.03.10	S. 26
18.	Zuger Kirsch AOP Rigi Kirsch AOP	02.09.13	S. 27
19.	Glarner Alpkäse AOP	30.01.14	S. 28
20.	Cuchaule AOP	03.05.18	S. 29
21.	Huile de Noix vaudoise AOP	23.06.20	S. 30
22.	Jambon de la Borne AOP	08.09.21	S. 31
23.	Boutefas AOP	16.12.21	S. 32



Geschützte geographische Angabe
Indication Géographique Protégée

24.	Saucisse d'Ajoie IGP	07.11.02	S. 33
25.	Walliser Trockenfleisch IGP	29.01.03	S. 34
26.	Saucisson neuchâtelais IGP		
	Saucisse neuchâtelaise IGP	06.06.03	S. 35
27.	Saucisson vaudois IGP	11.10.04	S. 36
28.	Saucisse aux choux vaudoise IGP	11.10.04	S. 37
29.	St. Galler Bratwurst IGP		
	St. Galler Kalbsbratwurst IGP		
	St. Galler OLMA-Bratwurst IGP	10.10.08	S. 38
30.	Longeole IGP	24.07.09	S. 39
31.	Glarner Kalberwurst IGP	01.12.11	S. 40

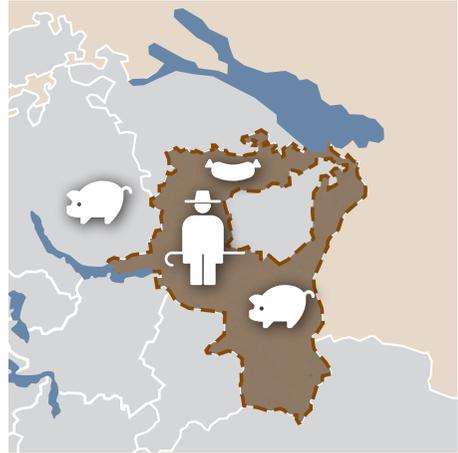
32.	Walliser Trockenspeck IGP	02.10.15	S. 41
33.	Walliser Rohschinken IGP	02.10.15	S. 42
34.	Appenzeller Mostbröckli IGP	25.01.18	S. 43
35.	Appenzeller Pantli IGP	25.01.18	S. 44
36.	Appenzeller Siedwurst IGP	25.01.18	S. 45
37.	Berner Zungenwurst IGP	09.08.19	S. 46

AOP UND IGP: WAS IST DER UNTERSCHIED?



GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE)

Die AOP-Bezeichnung steht für Produkte, deren sämtliche Produktionsschritte gemäss einem anerkannten Verfahren und Know-how in einem abgegrenzten geografischen Gebiet hergestellt werden. Sie verdanken ihre typischen Eigenschaften den menschlichen und natürlichen Faktoren im Herkunftsgebiet. Bei den Schweizer AOP-Käsesorten beispielsweise finden die Milchproduktion, die Verarbeitung zu Käse sowie die Käse- reifung in der gleichen Ursprungsregion statt.



GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE (INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE)

Das IGP zeichnet Produkte aus, bei denen mindestens ein Schritt des Produktionsverfahrens, in der Regel die Verarbeitung, in dem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfindet. Zu den Schweizer IGP zählen bislang nur verarbeitete Produkte, vor allem Fleischspezialitäten, deren Eigenschaften überwiegend auf das traditionelle Know-how der Verarbeiter zurückzuführen sind.

AOP UND IGP: BEDEUTUNG UND MEHRWERT.



FÜR DEN KONSUMENTEN

- + Garantie von traditionellen und authentischen Produkten
- + Geschmackserhaltung durch ursprüngliche Herstellung
- + Unabhängige Kontrollen (Einhaltung des Pflichtenheftes und sensorische Prüfung)
- + Angebot von typischen lokalen und hochqualitativen Produkten



FÜR DIE REGION

- + Erhaltung von Arbeitsstellen und althergebrachtem Handwerk in dezentralen Regionen
- + Beitrag zur wirtschaftlichen, kulturellen und ökologischen Diversität



FÜR DEN PRODUZENTEN

- + Schutz vor Kopien und Namensmissbräuchen
- + Gerechte Verteilung des Mehrwertes entlang der Wertschöpfungskette
- + Verstärkter Marktauftritt dank der Bündelung aller Akteure hinter der Produktbezeichnung



FÜR DEN TOURISMUS

- + Weiterbestehen von traditionellen Bräuchen und lokaler Lebensart
- + Erhaltung von abwechslungsreichen Landschaften
- + Angebot von typischen lokalen und hochqualitativen Produkten (für den direkten Verzehr und für die Gastronomie)

1. L'ETIVAZ AOP



HERSTELLUNG

L'Étivaz AOP wird in der Sömmerungsperiode (10. Mai bis 10. Oktober) hergestellt. Die Rohmilch wird im traditionellen «Chupferchessi» über dem Holzfeuer zu L'Étivaz AOP verkäst. Der fertige Käse bleibt höchstens sieben Tage auf dem Sömmerungsbetrieb. Danach wird er in den Reifungskellern der Genossenschaft im Dörfchen L'Étivaz regelmässig mit Salzwasser eingerieben und gepflegt. Dort reift er während mindestens 135 Tagen auf Fichtenbrettern und entwickelt dabei die charakteristischen Aromen. Die schönsten Exemplare werden in einem Speicher mit Naturklima während dreier Jahre getrocknet und zu Hobelkäse veredelt.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

L'Étivaz AOP ist ein Hartkäse mit Schmiere. Der Teig ist ziemlich fein, geschmeidig, leicht fest und von gelb-elfenbeiner Farbe. Der Käse hat ein fruchtiges Aroma

mit leichtem Haselnuss- und Rauchgeschmack. L'Étivaz Hobelkäse AOP ist ein extraharter Käse mit einer Mindestreifedauer von 30 Monaten. Sein Aroma wird mit zunehmender Reife ausgeprägter.

GESCHICHTE

Die ersten Spuren der Käseherstellung in der Region Pays-d'Enhaut führen zurück ins 12. Jahrhundert. Die Produktion von Alpkäse in dieser Region konkretisierte sich ab dem 18. Jahrhundert. Der Name L'Étivaz geht auf den französischen Begriff «estivage» (Sömmerung) zurück. Weil die Käseproduktion rückläufig war, gründeten die Alpkäseproduzenten 1932 eine Reifungs- und Vermarktungsgenossenschaft, um die Herstellung aufrechtzuerhalten und ihr Erzeugnis selbst vermarkten zu können. 1934 wurde der erste Käsereifungskeller im Dorf L'Étivaz gebaut.

VERKAUFSFORM

L'Étivaz AOP wird geschnitten, als Fondue-Mischung und als Reibkäse verkauft. L'Étivaz AOP Hobelkäse ist in Rollen, Würfeln und gerieben erhältlich.



**Coopérative des Producteurs
de Fromages d'Alpage «L'Étivaz»**

1660 L'Étivaz
026 924 62 81
cooperative@etivaz-aop.ch

🏠 www.etivaz-aop.ch

📘 [etivaz.aop](https://www.facebook.com/etivaz.aop)

📷 [etivaz](https://www.instagram.com/etivaz)

2. RHEINTALER RIBELMAIS AOP

HERSTELLUNG

Die Aussaat des Rheintaler Ribelmaises erfolgt spätestens Mitte Mai. Anfang Oktober wird der Mais geerntet. In der Sammelstelle werden die Körner sofort schonend getrocknet und gereinigt. Danach wird der Mais in der Mühle auf Walzenstühlen gemahlen. Es entsteht Vollkorn-Maisgriess mit Maisdunst und Maismehl. Das Mahlgut kann gesiebt werden.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Rheintaler Ribel AOP gibt es in Form von Rheintaler Ribel Original oder als Rheintaler Ribel Bramata. Er hat eine weiss-beige Farbe. Sein Geschmack ist süsslich und intensiv maistypisch mit einer nussigen Note.

GESCHICHTE

Der ursprünglich aus Amerika stammende Mais gelangte über die Türkei ins Rheintal. In den Quellen und Urkunden taucht der Mais zu Speisezwecken ab Mitte des

17. Jahrhunderts regelmässig auf. Im feuchtwarmen Klima des Rheintals findet der Mais ausgezeichnete Voraussetzungen, dagegen sind andere Getreidearten weniger begünstigt. Der Mais wurde so zum Grundnahrungsmittel. Mit Beginn des 20. Jahrhunderts nahm im Rheintal die Ribelmaisanbaufläche, mit Ausnahme der beiden Weltkriegszeitabschnitte, laufend ab. Der Mais wurde nur noch für die Selbstversorgung angebaut. Erst 1998 wurde mit der Gründung des Vereins Rheintaler Ribelmais der Anbau des Ribelmaises gefördert und neu belebt.

VERKAUFSFORM

Rheintaler Ribelmais AOP wird in Beuteln (500 g) als Original oder Bramata verkauft.



Rheintaler
Ribelmais AOP

Verein Rheintaler Ribelmais

9465 Salez
info@ribelmais.ch

🏠 www.ribelmais.ch

📘 [ribelmais](#)

📷 [ribelmais](#)



3. TÊTE DE MOINE AOP



HERSTELLUNG

Spätestens 24 Stunden nach dem Melken muss die Rohmilch im «Chupferchessi» verarbeitet werden. Bei der Produktion werden Herkunftsnachweiskulturen zugesetzt. Sie helfen dabei, das Original von einem Imitat zu unterscheiden. Zusätzlich wird der Käselaub nach dem Pressen mit einer Kaseinmarke versehen. Danach wird er für mindestens zwölf Stunden in ein Salzwasserbad getaucht. Während der Reifung wird der Käse regelmässig gepflegt. Jeder Laib muss mindestens 75 Tage auf Fichtenbrettern reifen.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Tête de Moine AOP ist ein zylinderförmiger, geschmierter Halbhartkäse mit einem Gewicht von 700 bis 900 g. Der Geschmack des Tête de Moine AOP ist rein, aromatisch und mit zunehmender Reifung ausgeprägter.



GESCHICHTE

Bereits um 1192 stellte das Kloster Bellelay Käse her. Auch nachdem die Mönche im Zuge der Französischen Revolution vertrieben wurden, wurde in den Hofkäseereien des ehemaligen Klosters weiterhin Tête de Moine hergestellt. Die Bezeichnung «Tête de Moine» wird seit ca. 1790 verwendet. Schon die Mönche schabten ihren Tête de Moine mit einem hochgestellten Messer. Mit der Erfindung der Girolle® im Jahr 1981 durch einen jurassischen Feinmechaniker konnten die «Rosetten» in der ganzen Welt mühelos genossen werden.

VERKAUFSFORM

Der Tête de Moine AOP ist als ganzer und halber Laib oder als Rosetten, in verschiedenen Reifegraden (Classic, Réserve und Extra) sowie als Bio- und Hofkäse erhältlich.




TÊTE DE MOINE 
FROMAGE DE BELLELAY

Interprofession de la Tête de Moine

Maison de la Tête de Moine
Le Domaine 1
2713 Bellelay
032 941 77 77
info@tetedemoine.ch

- 🏠 www.tetedemoine.ch
- 🏠 www.fete.tetedemoine.ch
- 📘 [tetedemoine](https://www.facebook.com/tetedemoine)
- 📷 [tete_de_moine_aop](https://www.instagram.com/tete_de_moine_aop)

4. LE GRUYÈRE AOP

HERSTELLUNG

Jeder Käse wird mit Le Gruyère AOP und der Nummer des Herstellungsortes gekennzeichnet, wofür markierte Bleche verwendet werden. Auf jedem Käselaub steht immer auch das Herstellungsdatum in Form von schwarzen Zahlen, welche aus Kasein (Käseeiweiss) bestehen. Damit kann die Echtheit eines Le Gruyère AOP garantiert und Missbräuchen vorgebeugt werden. Die Markierung verleiht Le Gruyère AOP seine Identität und sorgt dafür, dass seine Herkunft jederzeit zurückverfolgt werden kann. Während der langsamen, mehrere Monate dauernden Reifung in den Veredelungskellern werden die Laibe regelmässig gewendet und mit einer Mischung aus Salz und Wasser gewaschen. Die Reifung dauert 5 bis 18 Monate.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Ein Laib Le Gruyère AOP wiegt zwischen 25 und 40 kg. Der Teig hat eine feine Oberfläche, die sich leicht feucht anfühlt. Die fruchtigen Aromen können je nach Herkunft variieren und werden von einer salzigen Grundnote unterstrichen. Diese intensiviert sich mit zunehmender Reife.

GESCHICHTE

In einer Charta aus dem Jahre 1115 wird erwähnt, dass der erste Graf von Gruyère die Käseherstellung auf den Alpen in der Region Gruyère kontrollierte. Schriftliche Hinweise auf einen Käse namens «Gruière» findet man jedoch erst in Dokumenten von 1655.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Interprofession du Gruyère

Maison du Gruyère
Case postale 12
1663 Pringy
026 921 84 10
interprofession@gruyere.com

🏠 www.gruyere.com
📘 [gruyereaop](https://www.facebook.com/gruyereaop)
📷 [gruyere_aop](https://www.instagram.com/gruyere_aop)

VERKAUFSFORM

Le Gruyère AOP ist als Stück oder als Reibkäse in verschiedenen Reifegraden sowie als Bio- und Alpkäse erhältlich.



5. EAU-DE-VIE DE POIRE DU VALAIS AOP

HERSTELLUNG

Die Birnen werden kurz vor der Reife gepflückt. Sie reifen in Kisten weiter, bis sie eingemaischt werden können. Die verwendeten Früchte müssen gelb und saftig sein. Sie dürfen keinen Schimmel, keine Fäulnis, keine Flecken und keine Verunreinigungen aufweisen. Die Früchte werden zu einer homogenen Maische verarbeitet. Sobald der Zucker vergärt ist, wird destilliert. Um den Alkoholgehalt auf Trinkstärke (mindestens 40 % Vol.) zu senken, wird entmineralisiertes Wasser oder Quellwasser mit geringem Mineralgehalt beigefügt. Die Lagerdauer beträgt einige Monate.



Eau-de-vie de poire du Valais

Interprofession des Eaux-de-vie du Valais

Maison du Paysan
Postfach 96
1964 Châteauneuf-Conthey
027 345 40 10
eau-de-vie@agrivalais.ch

🏠 www.eau-de-vie-du-valais.ch

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Eau-de-vie de poire du Valais AOP ist vollkommen klar. Charakteristisch sind das Aroma und der Duft nach Williams-Birne.

GESCHICHTE

Der Anbau von Birnen und die Herstellung von Fruchtbranntweinen haben im Wallis eine lange Tradition. Die Williams-Birne wurde Anfang des 20. Jahrhunderts eingeführt. Der erste reine «Williams»-Branntwein wurde in den 1940er-Jahren produziert. Anfangs verwendete man Früchte, die als Tafelobst ungeeignet waren. Heute sind die Birnen bei der Herstellung von Eau-de-vie de poire du Valais AOP von höchster Qualität.

VERKAUFSFORM

Eau-de-vie de poire du Valais AOP wird in Flaschen von 2 bis 150 cl verkauft.



6. SBRINZ AOP



HERSTELLUNG

Sbrinz AOP wird in ausgewählten Tal- und Alpkäsereien produziert. Für einen 45 kg schweren Laib werden etwas mehr als 600 Liter frische Rohmilch benötigt. Das Rezept ist seit Jahrhunderten überliefert: Rohmilch, Salz und Lab. Nach der Käseherstellung im traditionellen «Chupferchessi» werden die Laibe während mindestens 15 Tagen im Salzbad gelagert und konserviert. Anschliessend werden die Käse in einem leicht erwärmten Keller trockengereift und abgeschwitzt. Danach werden sie während mindestens 18 Monaten in einem kälteren Keller auf Weisstannenbrettern hochkant trocken gelagert und gepflegt.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Sbrinz AOP ist ein vollfetter Extrahartkäse. Sein Geruch ist fruchtig, würzig, mit leicht gerösteten Noten. Ein fruchtiger Grundgeschmack unterstreicht die Note

von geröstetem Chicorée mit einem leicht herb-würzigen Abgang. Der Sbrinz AOP muss mindestens 18 Monate reifen bis er konsumiert werden darf. Der Hartkäse ist dann ideal zum Hobeln. Sein volles Aroma entwickelt er aber erst ab ungefähr 22 Monaten. Je älter ein Sbrinz AOP ist, desto aromatischer und würziger ist sein Bouquet.

GESCHICHTE

Schon im 16. Jahrhundert wurde Hartkäse aus der Zentralschweiz von Brienz aus ins Ausland exportiert. Brienz war damals der wichtigste Umschlagplatz für Exportgüter. Verschiedene historische Quellen erwähnen, dass die Italiener den Käse nach dem Handelsplatz Brienz benannten und so die Bezeichnung Sbrinz entstand.

VERKAUFSFORM

Sbrinz AOP wird am Stück, als Möckli, Hobelrollen oder Reibkäse verkauft.



Sbrinz Käse GmbH

Merkurstasse 2
6210 Sursee
041 914 60 60
info@sbrinz.ch

🏠 www.sbrinz.ch

📘 Sbrinz AOP

📷 [sbrinz_aop](#)



7. FORMAGGIO D'ALPE TICINESE AOP



HERSTELLUNG

Die auf der Alp gemolkene Milch wird sofort von erfahrenen Käsemeistern übernommen, die diese in modernen Molkereien in Quark verwandeln. Der Quark wird dann modelliert und zusammengepresst und erhält auf diese Weise seine endgültige runde Form. An dieser Stelle beginnt ein langer Reifezeitraum, der dem Käse Aromen und besondere Geschmackstöne verleiht. Die goldenen Laibe bleiben 8 bis 14 Wochen lang im Reifungskeller. Während dieses Zeitraums werden sie täglich mit einer Trockenbürste gepflegt.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Formaggio d'Alpe Ticinese AOP ist ein halbharter fetter Käse aus roher Kuh- und/oder Ziegenmilch. Er hat ein milchiges Aroma, leicht buttrig und fruchtig mit Haselnussnuancen. Er schmeckt süss und in gereifer Form mit einer entschiedenen aromatischen Nuance.

GESCHICHTE

Der erste schriftliche Nachweis, dass die Nutzung der Alpen bereits tief in der ländlichen Gesellschaft des Tessins verankert war, und dass somit zu jener Zeit Alpkäse produziert wurde, stammt aus dem 12. Jahrhundert. Die absolute Notwendigkeit, das gesamte Territorium zu nutzen, zwang im Sommer die Einwohner des Alpgebiets, das ganze Vieh, inklusive Milchvieh, zur Käseproduktion in höher gelegene Gebiete zu bringen. Dabei hielten sie sich nach und nach auf verschiedenen Stufen («corti») derselben Alp auf. Die Entfernung von den Siedlungsgebieten und die Notwendigkeit, lang haltbare Produkte herzustellen, führten zur Entwicklung einer entsprechenden Technik und damit zur Herstellung von Alpkäse.

VERKAUFSFORM

Der Formaggio d'Alpe Ticinese AOP wird in ganzen Laiben oder in Portionen verkauft.



Formaggio d'Alpe Ticinese AOP

Società Ticinese di Economia Alpestre
Via Rastrada da Muralte 6
6955 Cagiallo
091 943 55 82
info@stea.ch

🏠 www.stea.ch

8. **ABRICOTINE AOP**

HERSTELLUNG

Der Qualitätsanspruch an die verwendeten Früchte ist hoch: Sie müssen optimal gereift, unbeschädigt und sauber sein. Der Mindestdurchmesser beträgt 35 mm. Damit das Endprodukt nicht bitter wird, werden die Aprikosen vor oder nach der Gärung entsteint. Die Früchte werden zu einem Brei zerquetscht. Ist der Fruchtzucker vollständig vergärt, wird sofort destilliert. Durch Beigabe von entmineralisiertem Wasser oder Quellwasser erreicht der Alkoholgehalt Trinkstärke (min. 40 % Vol.). Damit der Abricotine AOP sein volles Aroma entfaltet, reift er mehrere Monate im Tank.



Abricotine



Interprofession des Eaux-de-vie du Valais

Maison du Paysan
Case postale 96
1964 Châteauneuf-Conthey
027 345 40 10
eau-de-vie@agrivalais.ch

🏠 www.eau-de-vie-du-valais.ch

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Abricotine AOP ist vollkommen klar. Die Luizet-Aprikosen verleihen ihm sein charakteristisches Aroma und einen unverwechselbaren Duft.

GESCHICHTE

Der Anbau von Aprikosen und das Brennen von Fruchtbrandweinen haben im Wallis eine lange Tradition. Die Aprikosensorte Luizet wurde vermutlich um 1838 eingeführt. Im trockenem, sonnigen Wallis herrschen beste Bedingungen für diese besonders saftige Frucht. In der Schweiz wird sie hauptsächlich dort angebaut. Gebrannt wurde der Abricotine früher privat und von Störbrennern. Lange wurde er nur zum Eigenverbrauch hergestellt.

VERKAUFSFORM

Abricotine AOP ist in Flaschen von 2 bis 150 cl erhältlich.



9. VACHERIN MONT-D'OR AOP

HERSTELLUNG

Der Vacherin Mont-d'Or AOP wird von Anfang September bis Ende März hergestellt. Für die Käseherstellung wird die Milch in einem Umkreis von 25 km gesammelt und anschliessend schonend erwärmt (thermisiert), ohne ihre natürliche Qualität zu beeinträchtigen. Nach dem Pressen des Käsebruchs wird der frische Käse mit einem Reifen aus Fichtenrinde umgeben und während 2 bis 4 Stunden in ein Salzbad getaucht. Danach wird er auf Fichtenholzbrettern eingekellert. Während der folgenden 17 Tage wird der Käse regelmässig gewendet und gewaschen. In der ersten Woche geschieht dies täglich. Am Ende der Pflege wird der Vacherin Mont-d'Or AOP in eine Holzschachtel verpackt. Ihr Durchmesser muss etwas kleiner sein als der Käse, damit die Rinde die gewünschte Welle wirft.



Interprofession du Vacherin Mont-d'Or

Rue Grenade 40

1510 Moudon

021 905 81 51

info@vacherin-montdor.ch

🏠 www.vacherin-montdor.ch

📘 [vacherinmontdorAOP](https://www.facebook.com/vacherinmontdorAOP)

📷 [vacherin_mont_dor](https://www.instagram.com/vacherin_mont_dor)

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Vacherin Mont-d'Or AOP ist ein Weichkäse mit Schimmelreife. Er hat eine runde Form. Der Geschmack ist leicht salzig und ein wenig säuerlich. Der Ring und die Verpackung verleihen ihm zusätzlich ein Holz- und Tannenhaz Aroma. Die Schachtel wird ausschliesslich aus Fichtenholz aus dem geographischen Gebiet hergestellt.

GESCHICHTE

Der Vacherin Mont-d'Or wurde 1812 erstmals schriftlich im Gesetz über die Weggelder unter der Rubrik «Käse» erwähnt. Ende Saison, wenn weniger Milch anfiel, wurden auf den Alpen des Vallée de Joux kleine Käse hergestellt. Diese erhielten die Bezeichnung «Vacherins». Im 19. Jahrhundert wurde die Bezeichnung «Vacherin» auf der französischen Seite allmählich durch «Mont-d'Or» oder Vacherin du Haut Doubs und im Schweizer Produktionsgebiet durch «Vacherin Mont-d'Or» abgelöst.

VERKAUFSFORM

Der Vacherin Mont-d'Or AOP wird in den typischen Fichtenholzschachteln in verschiedenen Grössen verkauft. Er wird auch in Portionen angeboten.



10. **CARDON ÉPINEUX GENEVOIS AOP**



HERSTELLUNG

Cardon, auch Kardy genannt, wird im Frühjahr angepflanzt oder ausgesät. Anbau, Ernte und Verarbeitung des Gemüses sind wegen der zahlreichen Dornen sehr anspruchsvoll. Damit der Cardon épineux genevois AOP nicht zu bitter wird, muss er gebleicht werden: Hierzu wird er während 10 bis 30 Tagen auf dem Feld mit einer gebleichten Tüte bedeckt oder mit der Scholle in einem dunklen Schutzraum oder Keller gelagert. Nach der Ernte werden grüne und ungeniessbare Blattrippen von Hand entfernt. Nur das Herz der Pflanze und die gekürzten Blattrippen ohne Blattspreite werden weiterverwendet.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Cardon ist ein artischockenähnliches Blattstielgemüse, das eine Höhe von mehr als 1,5 Meter erreichen kann. Er ist verwandt mit der Familie der Disteln und eine Urform der Artischocke. Das zeigt sich auch im artischockenähnlichen Geschmack.

GESCHICHTE

Der Anbau von Cardon hat in Genf eine lange Tradition: 1685 liessen sich in Plainpalais Protestanten nieder, die aufgrund der Widerrufung des Edikts von Nantes fliehen mussten. Sie verstanden viel vom Gemüseanbau und züchteten aus mitgebrachten Samen den «Cardon argente épineux de Plainpalais». Nur die besten Pflanzen wurden für die Vermehrung ausgewählt, was dazu führte, dass die Zucht sich stetig verbesserte. Cardon wird auch in anderen Regionen Europas angebaut. Die dornige Variante findet man jedoch nur in Genf.

VERKAUFSFORM

Der Cardon épineux genevois AOP wird als Rohgemüse [Stängel] oder als Konserve im Glas verkauft.



CARDONS
— EPINEUX GENEVOIS —

Cynara, Union Maraîchère de Genève

Route de Base 45

1258 Perly

022 827 40 00

umg@umg.ch

🏠 www.umg.ch

11. WALLISER ROGGENBROT AOP



HERSTELLUNG

Für die Herstellung des Mehls werden Steinmühlen eingesetzt. Die Zutaten (Roggen- und Weizenmehl, Wasser, Salz und Hefe) werden zu einem homogenen Sauerteig geknetet. Nach dem Mischen muss der Teig im Behälter ruhen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat. Dann werden die Teiglinge zu einem spitzen Kegel geformt und in Mehl gewendet. Diese lässt man erneut ruhen, bis sich deutliche Risse zeigen. Das Walliser Roggenbrot AOP wird in Herdöfen gebacken. Grad und Dauer des Backens (rund eine Stunde) unterscheiden sich je nach Handhabung des Bäckers leicht.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die Brotunterseite ist flach und die Oberfläche rissig. Die Farbe ist braungrau. Das Walliser Roggenbrot AOP ist reich an Ballaststoffen und glutenarm. Seine Textur des



Brot es ist kompakt, leicht porös und sieht feucht aus. Je nach Herstellungsweise schmeckt das Brot nach Milch- oder Essigsäure, da das Aroma auch vom individuellen Handwerk der Bäcker beeinflusst wird.

GESCHICHTE

Bereits in der Bronzezeit wurde im europäischen Alpenraum Roggen angebaut und zu Brot verarbeitet. Die Bedeutung des Roggenbrots im Wallis bezeugen bereits Schriften von 1209. Es war damals der Hauptbestandteil der täglichen Nahrung in den Walliser Dörfern, da Roggen die einzige Getreideart war, die extreme Klimabedingungen überstehen konnte. Der Ofen, welcher der kollektiven Brotherstellung im Dorf diente, wurde nur zwei bis drei Mal pro Jahr angefacht. Die produzierte Backware musste deshalb, wie das Walliser Roggenbrot, besonders lange haltbar sein.

VERKAUFSFORM

Das Walliser Roggenbrot AOP wird frisch gebacken in Papiersachets oder vakuumiert als Laib von 250 g, 500 g oder 1 kg verkauft.



Vereinigung Walliser Roggenbrot AOP

Maison du Paysan
Case postale 96
1964 Conthey
027 345 40 10
walliserroggenbrot@agrivalais.ch

🏠 www.walliserroggenbrot.ch

📘 [walliserrroggenbrotaop](https://www.facebook.com/walliserrroggenbrotaop)

📷 [walliserrroggenbrotaop](https://www.instagram.com/walliserrroggenbrotaop)

12. **BERNER ALP- UND HOBELKÄSE AOP**

HERSTELLUNG

Rund 500 Alpbetriebe im Berner Oberland stellen während der Sömmerung den Berner Alpkäse AOP her. Die Milch wird im «Chupferchessi» verkäst, und nur Lab und betriebseigene Kulturen werden zugesetzt. Nach dem Pressen wird der Käse einen Tag lang im Salzbad konserviert. Danach werden die Laibe regelmässig mit Salz und Wasser eingerieben [geschmiert] und während mindestens 4½ Monaten gelagert. Alpkäse mit dem Prädikat «surchoix» reift mindestens 18 Monate in einem Käsespeicher bzw. Naturkeller mit Naturklima oder in einem klimatisierten Käsekeller. Danach wird er Berner Hobelkäse AOP genannt.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Berner Alpkäse AOP ist ein vollfetter Hartkäse aus roher Alpmilch. Er riecht leicht säuerlich und hat eine leicht geräucherte Note. Der Geschmack ist leicht bis mittel sauer und mittel salzig. Je nach Ausrichtung, Höhe und Bewirtschaftung der Alp erhält das Naturprodukt sein einzigartiges Aroma. Berner Hobelkäse AOP ist ein vollfetter, hobelfähiger Extrahartkäse. Er hat eine geräucherte Note. Der Geschmack ist mittel salzig, würzig und nussig aromatisch.

GESCHICHTE

Labkäse wurde auf den Alpen des Berner Oberlandes bereits um 1500 hergestellt. Unter den Bezeichnungen «Sibenthaler» und «Saanerkäss» wird die besondere Qualität des regionalen Alpkäses bereits in Stumpfen



**CasAlp, Sortenorganisation
Berner Alp- und Hobelkäse AOP**

Inforama Berner Oberland
3702 Hondrich
031 636 04 98
marketing@casalp.ch

🏠 www.berner-alkaese.ch

📘 *casalp, Berner Alp- und Hobelkäse AOP*

📷 *berneralpundhobelkaeseaop*

Chronik von 1548 beschrieben. Im 17. Jahrhundert erlangte die Produktion von Alpkäse im Berner Oberland grosse wirtschaftliche Bedeutung. Der Hobelkäse geht auf die Tradition der Haltbarmachung durch Trocknung zurück. Bereits im 18. Jahrhundert wurde er nach Übersee exportiert.

VERKAUFSFORM

Der Berner Alp- und Hobelkäse AOP wird am Stück verkauft. Der Berner Hobelkäse AOP ist auch gerollt oder in Bruchstücken gemöckelt erhältlich.



13. VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

HERSTELLUNG

Der Milch wird Lab beigefügt. Sobald sie geronnen ist, wird der Bruch auf Haselnussgrösse verkleinert. Er wird nochmals bis auf 36 °C erhitzt und anschliessend in Formen gefüllt. Die fertig gepressten Laibe erhalten eine Kaseinmarke mit dem Herstellungsdatum. Danach werden sie mit einem Gazeband umspannt, auf dem die Nummer der Käserei und die Bezeichnung «Vacherin Fribourgeois AOP» stehen. Damit kann der Herstellungsort zurückverfolgt werden. Nach einem Salzbad muss der Vacherin Fribourgeois AOP 9 bis 24 Wochen in Reifezellen bei hoher Luftfeuchtigkeit auf Fichtenbrettern gehegt und gepflegt werden.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Vacherin Fribourgeois AOP ist ein Halbhartkäse. Er zeichnet sich durch seinen feinen Teig, seine hervorragenden Schmelzeigenschaften und eine dezente Raffinesse aus. Ein Laib wiegt 6 bis 10 kg.



Vacherin®
Fribourgeois
SWITZERLAND

Interprofession du Vacherin Fribourgeois

Rue Condémine 56

1630 Bulle

026 919 87 56

info@vacherinfribourgeois-aop.ch

🏠 www.vacherin-fribourgeois-aop.ch

📘 [VacherinFribourgeoisAOP](https://www.facebook.com/VacherinFribourgeoisAOP)

📷 [vacherinfribourgeois-aop](https://www.instagram.com/vacherinfribourgeois-aop)

GESCHICHTE

Der Name «Vacherin Fribourgeois» leitet sich von dem lateinischen Wort «Vaccarinus» ab, das so viel wie «kleiner Kuhhirt» bedeutet. Der Legende nach hütete der Freiburger Mönch Vaccarinus aus dem spanischen Kloster Mont-Serrat das Geheimnis seines Vaters über die Herstellung eines köstlichen Käses, der den spanischen Mönchen besonders mundete. Der Begriff «Vacherin» geht mindestens bis ins Jahr 1420 zurück.

VERKAUFSFORM

Der Vacherin Fribourgeois AOP ist am Stück oder als Fonduekäse erhältlich. Es gibt ihn in sechs Varianten: Classic (9 Wochen Reifung im Keller), Extra (min. 12 Wochen), Rustic (12 bis 24 Wochen, hat durch die Reifung im feuchten Keller eine faltige Rinde), Alp (wird auf Freiburger Alpen von Mai bis September hergestellt), Berg (wird über 900 m ü.M. hergestellt) und Bio.



14. POIRE À BOTZI AOP



HERSTELLUNG

Die kleine Büschelbirne wird im Sommer gepflückt sobald sie das Kaliber von 35 bis 55 mm und den optimalen Reifezustand erreicht hat. Die Pflanzung der Poire à Botzi-Bäume ist bis in eine Höhenlage von maximal 900 m ü.M. gestattet. Die Früchte werden mit Stiel von Hand gepflückt, sobald sie das optimale Reifestadium erreicht haben. Die Lagerung erfolgt im Naturkeller oder im Kühllager. Die als Konserve vermarktete Poire à Botzi AOP wird in Zuckersaft aufbereitet, in Konservengläser abgefüllt oder in Plastikbeuteln vakuumverpackt und sterilisiert. Die Beigabe von Zusatzstoffen ist verboten.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die Birnensorte zeichnet sich dadurch aus, dass aus einer Knospe jeweils ein Büschel kleiner Birnen wächst. Als Frischobst schmeckt die Birne nach grünem Apfel

sowie schwach nach geschnittenem Gras oder nach gegärter Frucht, je nach Reifegrad. Im Mund ist das Fruchtfleisch knackig, mittelfest und eher saftig. Seine Textur ist körnig und manchmal leicht mehlig. Sein Geschmack ist süsslich, mit einem leicht säuerlichen und bitteren Abgang.

GESCHICHTE

Der Anbau der Poire à Botzi ist im bezeichneten geographischen Gebiet althergebracht. Der Begriff «Botzi» (früher auch «Botsi») hat seine Wurzeln im Freiburger Patois. Er bedeutet Büschel oder Trauben. Der Ursprung dieser Birnensorte ist unklar. Dank einer schönen Legende kann man sich vorstellen, dass Freiburger Söldner sie vor 300 bis 400 Jahren aus der Region Neapel nach Hause gebracht hätten. In der für sie günstigen Lage der Voralpen konnte sie gut gedeihen.

VERKAUFSFORM

Die Poire à Botzi AOP ist als frische Birne oder sterilisiert in Konservengläser erhältlich.



Poire à Botzi



Freiburgischer Obstverband

Zentralstelle für Obstbau, Grangeneuve
1725 Posieux
026 305 58 66
info@poire-a-botzi.ch

🏠 www.poire-a-botzi.ch

15. RACLETTE DU VALAIS AOP



HERSTELLUNG

Raclette du Valais AOP wird in Berg- und Alpkäsereien im traditionellen «Chupferchessi» aus Rohmilch hergestellt, welche täglich in die Käserei geliefert und verarbeitet wird. Die Fütterung von siliertem Futter an die Kühe ist verboten. Die Käselaibe werden auf der Järbseite mit der regionalen Herkunftsbezeichnung gekennzeichnet. Jeder frisch hergestellte Laib erhält eine Kaseinmarke, welche die wichtigsten Produktionsdaten enthält. Die Laibe werden auf Rottannenbrettern gelagert. Die Reifung des Raclette du Valais AOP dauert mindestens drei Monate.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Raclette du Valais AOP ist ein vollfetter, halbharter Käse. Die reichhaltige Flora der Walliser Berg- und Alpenregion beeinflusst den typischen Geschmack:



Er ist milchig frisch, unterstützt durch eine saure Note mit einer dominierenden pflanzlichen und fruchtigen Note.

GESCHICHTE

Schon um 1574 wurde im Wallis Käse geschmolzen. Der Ursprung des Raclette du Valais AOP wird als Legende erzählt: An einem trübem, nebligen Tag arbeiteten ein paar Winzer bei beissender Kälte in ihren Rebbergen. Zur Mittagszeit kramten sie Brot, Käse und Wein aus ihren Säcken, entfachten ein Feuer und liessen sich ringsherum nieder. Einer von ihnen sehnte sich nach einer warmen Speise. Da er kein Kochgerät bei sich hatte, kam er auf die Idee, seinen Käse über dem offenen Feuer zu braten – das Raclette war geboren. Der Ausdruck Raclette stammt aus einem einheimischen Dialekt. 1874 wurde der Käse offiziell so benannt.

VERKAUFSFORM

Raclette du Valais AOP wird als ganzer oder halber Laib, als Schnittkäse oder als Tranchen vorverpackt verkauft.



RACLETTE
DU VALAIS AOP

Interprofession Raclette du Valais AOP

Avenue de la Gare 2
1964 Conthey
027 345 40 90
info@raclette-du-valais.ch

🏠 www.raclette-du-valais.ch

📘 [raclettevalaisaop](https://www.facebook.com/raclettevalaisaop)

📷 [raclettevalaisaop](https://www.instagram.com/raclettevalaisaop)

16. **BLODERKÄSE AOP** **SAUERKÄSE AOP**

HERSTELLUNG

Die Milch wird entrahmt und entweder, durch spontane Säuerung oder unter Zugabe von Milchsäurebakterien, aufgestellt. Ist die Milch gallertartig geronnen, darf etwas Salz beigegeben werden. Sie wird nochmals erwärmt und in quaderförmige Formen gefüllt. Nach dem Pressen wird der Käse erneut gesalzen. Diese Spezialität wird 21 Tage lang unter dem Namen Bloderkäse AOP verkauft. Nach einer 2-monatigen Trockenreifung entsteht der Sauerkäse als gereifte Variante des Bloderkäses. Er muss trocken reifen und kann deshalb erst nach zwei Monaten verpackt und verkauft werden.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Bloder-Sauerkäse AOP ist fett- und salzarm, jedoch eiweissreich. Der Bloderkäse AOP ist ein Frischkäse. Der elfenbeinfarbene Teig ist mittelfest, körnig bis leicht brüchig und rindenlos. Geruch und Geschmack sind milchig mit einer säuerlichen Note. Der Sauerkäse AOP ist ein gereifter Weichkäse mit einer speckigen Rinde. Er riecht erdig und leicht blumig. Der Geschmack ist säuerlich.

GESCHICHTE

Die Sauerkäserei stammt vermutlich von den östlichen Nomadenvölkern. Da für die Herstellung kein Lab verwendet wird, ist sie vermutlich die ursprünglichste Produktionsart von Käse. Sauerkäse wurde im Fürstentum Liechtenstein, im Werdenberg und im Obertoggenburg



Bloder-Sauerkäse



Verein Bloderkäse - Sauerkäse

- 🏠 www.sauerkäese.li
- 🏠 www.sauerkäese.ch
- 🏠 www.bloderkaese.ch

bereits im Mittelalter hergestellt. Hohe Niederschläge, ungünstige Topografie, fehlende Strassen und lange Wege ins Tal zwangen die Bauern im Voralpengebiet, ihre Milch an Ort und Stelle zu verarbeiten. Der Fettanteil der Milch wurde als Butter verkauft. Aus der verbliebenen Magermilch wurde Bloder-Sauerkäse für den Eigengebrauch produziert. Der Name «Bloder» hat seinen Ursprung im Toggenburg. Gemeint war damit geronnene Milch.

VERKAUFSFORM

Bloder-Sauerkäse AOP wird in quaderförmigen Stücken verkauft.



17. DAMASSINE AOP

HERSTELLUNG

Die Pflaume Damasson rouge wird von Mitte Juli bis Ende September täglich von Hand eingesammelt. Die Bäume dürfen nicht geschüttelt werden. Die Ernte wird sortiert und sofort in Fässer gefüllt. Die alkoholische Gärung findet bei einer Temperatur zwischen 15 und 25 °C statt. Die Destillation erfolgt spätestens am 31. Dezember des Erntejahres. Damassine hat bei der Vermarktung einen Mindestalkoholgehalt von mindestens 40 Volumenprozent. Die Lagerdauer beträgt mindestens 6 Monate, und der Verkauf ist bis zum Martinstag [11. November] des auf die Ernte folgenden Jahres untersagt.



Association interprofessionnelle de la Damassine

Jonnières 4
2900 Porrentruy
079 282 18 79
info@damassine.org

🏠 www.damassine.org

📘 [damassineaop](https://www.facebook.com/damassineaop)

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Damassine AOP ist ein klarer Edelbrand. Er schmeckt intensiv nach Pflaume. Sein Duft erinnert an Bittermandeln, geschnittenes Gras und Heu. Das Destillat hat eine fruchtig süssliche oder würzige Note. Die Damasson Rouge gehört zur Familie des Steinobsts. Die Haut der mirabellengrossen Pflaume ist unregelmässig rot. Die bläuliche Oberfläche ist ein Reifezeichen; dann ist die Frucht fleischig und erfrischend saftig.

GESCHICHTE

Vermutlich brachten Kreuzritter die Damasson rouge im 13. Jahrhundert aus dem Nahen Osten nach Europa. Die Pflaumensorte wurde 1860 erstmals auf jurassischem Boden angebaut. Ende des 19. Jahrhunderts wurden die ersten Bäume veredelt. Die exotische Frucht hat sich im Laufe der Zeit an Klima und Boden der Region angepasst. Heute sind die Damassons rouges eine Spezialität aus dem Kanton Jura.

VERKAUFSFORM

Damassine AOP wird in Flaschen von 10 bis 100 cl verkauft.



18. ZUGER UND RIGI KIRSCH AOP



HERSTELLUNG

Sobald die Kirschen vollreif sind, werden sie von Hand gepflückt oder geschüttelt. Nach der Ernte werden sie 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 30. Juni 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.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Zuger Kirsch AOP und Rigi Kirsch AOP sind feinste naturreine Fruchtdestillate aus Kirschen. Ihr Mindestalkoholgehalt liegt bei 40 Volumenprozent. Zuger Kirsch AOP und Rigi Kirsch AOP zeichnen sich durch eine zarte bis ausgeprägte Mandelnote aus.

GESCHICHTE

Der Kirschanbau hat in der Region Zug-Rigi eine etwa 600-jährige Tradition. Der Zuger «Chriesimärt» wird 1627 erstmals beschrieben, der Brauch der Zuger «Chriesigloggä» ist seit 1711 bekannt, und der «Chriesisturm» ist in einer Nacherzählung von 1886 erwähnt. Die ältesten überlieferten Kirschenrezepte stammen aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde das Kirschwasser in der Region Zug-Rigi zu einem wichtigen Exportartikel. Seit 2011 gehört der Kirschanbau im Kanton Zug im Rahmen der UNESCO-Konvention zu den «lebendigen Traditionen der Schweiz».

VERKAUFSFORM

Zuger Kirsch AOP und Rigi Kirsch AOP werden in Flaschen in unterschiedlichen Grössen verkauft.



Zuger Kirsch und Rigi Kirsch 

Verein Zuger & Rigi Chriesi

Schöngrund 26
6343 Rotkreuz
info@verein-zuger-rigi-chriesi.ch

 www.verein-zuger-rigi-chriesi.ch

19. GLARNER ALPKÄSE AOP



HERSTELLUNG

Der Glarner Alpkäse AOP wird in der Sömmerungszeit [1. Mai bis 30. September] hergestellt. Die Alpmilch wird umgehend nach dem Melken verkäst, um die Frische und hohe Qualität zu gewährleisten. Nach dem Pressen wird der Käse einen Tag in ein Salzbad eingelegt und dann im Käsekeller während zweier Tage mit Salz und Schmierwasser abgerieben. Ab dem dritten Tag wird nur noch geschmiert. Nach 28 Tagen wird der Käse einmal in der Woche oder nach Bedarf gepflegt. Der Käse reift mindestens 60 Tage auf Holzbrettern.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Glarner Alpkäse AOP ist ein vollfetter Halbhartkäse aus roher, silofreier Milch mit fester und gepflegter Schmiererinde. Der Teig zeigt eine regelmässige, sparsame und kreisrunde Lochung. Der Alpkäse ist weisslich-elfenbeinfarben bis gelblich, weichschnittig und



elastisch. Das Aroma des Glarner Alpkäse AOP ist leicht fruchtig und zum Teil mit einer leichten Röstnote. Der Geschmack ist rein, leicht bis mittel sauer und mittel salzig, mild, buttrig, unterstützt von einer Note Alpenkräuter. Auf der Zunge ist er mit zunehmendem Alter rezent.

GESCHICHTE

Während die Tradition der Fettkäserei in den meisten anderen Bergkantonen bis ins 15. oder 16. Jahrhundert zurückverfolgt werden kann, wird der Glarner Alpkäse erst im 19. Jahrhundert erwähnt. Davor wurden im Glarnerland primär fettarmer Schabziger und fettreiche Butter produziert. Das Glarner Alpachtsystem war für die fortschrittliche Entwicklung günstig. Produziert wurde fast ausschliesslich für Handelszwecke. Die Qualitätsfabrikation stand von Beginn an im Vordergrund.

VERKAUFSFORM

Der Glarner Alpkäse AOP wird am Stück verkauft.



Branchenorganisation Glarona Käsegenossenschaft

Ygrubenstrasse 9
8750 Glarus
055 650 28 40
glarona@bluewin.ch

🏠 www.glarona.ch
📘 [glarneralpkaseaop](https://www.facebook.com/glarneralpkaseaop)
📷 [glarneralpkaseaop](https://www.instagram.com/glarneralpkaseaop)

20. CUCHAULE AOP

HERSTELLUNG

Die Zutaten werden vermengt und geknetet, bis eine homogene Masse entsteht. Der Teig muss mindestens 3 Stunden gären. Danach werden von Hand halbkugelförmige Teiglinge geformt. Diese müssen nochmals mindestens 30 Minuten ruhen, bevor sie während 30 bis 40 Minuten bei mittlerer Temperatur gebacken werden (pro 500 g).

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die Cuchaule AOP wiegt höchstens 1,1 kg. Sie weist eine runde Form mit einem Rautenmuster in der Kruste auf. Ihre äussere Farbe ist goldgelb bis braun glänzend. Innen ist der Teig safrangelb. Die Textur der Cuchaule AOP ist fein porös und regelmässig; sie ist elastisch und schmilzt am Gaumen. Die Kruste ist dünn, knusprig und elastisch. Sie schmeckt nach Butterhefeprot, Zucker und Safran.



GESCHICHTE

Cuchaule ist ein Wort aus dem freiburgischen Dialekt. Der erste schriftliche Nachweis stammt aus dem Jahr 1558. Damals, als Schwarzbrot alltäglich war, war die Cuchaule eine besondere Abwechslung an Feiertagen. Das Grundrezept ist seit Jahrhunderten unverändert. Noch heute hat die Cuchaule eine starke Verbindung zur Kilbi [franz. Bénichon], einem typischen Fest im Kanton Freiburg: Cuchaule mit Kilbisenf ist ein traditioneller Bestandteil des Kilbi-Menüs.

VERKAUFSFORM

Die Cuchaule AOP wird frisch verkauft. Sie wird in verschiedenen Grössen angeboten.



Interprofession de la Cuchaule AOP

p.a. Fédération Patronale et Economique
Rue de la Condémine 56 – CP
1630 Bulle
026 919 87 51
info@cuchauleaop.ch

🏠 www.cuchauleaop.ch

📘 Cuchaule AOP



21. HUILE DE NOIX VAUDOISE AOP



HERSTELLUNG

Waadtländer Walnüsse werden im Herbst eingesammelt. Sie dürfen nicht zu lange auf dem Boden liegen, da sie sonst verschimmeln würden. Sie werden schnell getrocknet und dann gebrochen, damit die Schale vom Kern getrennt wird. Die Walnusskerne gelangen in die Ölmühlen und werden zu einer feinen und kompakten Paste zerkleinert. Diese Paste wird etwa zwanzig Minuten lang geröstet, um die Aromen zu verdichten und die goldenen Farbpigmente auf dem Waadtländer Walnussöl zu fixieren. Anschliessend wird es gepresst und das zurückgewonnene Öl wird vom Rest der Walnusspaste getrennt. Das gepresste Walnussöl wird einige Tage ruhen gelassen, damit die natürliche Sedimentation ihm perfekte Reinheit und Glanz verleiht. Das fertige Produkt kann dann in undurchsichtige Behälter abgefüllt werden, damit es durch Lichtstrahlen nicht oxidiert und dieses aussergewöhnliche Öl nicht ranzig wird.



AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Das Walnussöl «Huile de noix vaudoise» AOP ist durchsichtig klar mit leicht bräunlichgoldenen Reflexen. Sein Röstgeschmack erzeugt eine Explosion intensiver und kräftiger Aromen, die an süsse Mandeln und an Brotkrusten mit einer feinen Honignote erinnert. Im Abgang ist eine leicht Bitterkeit wahrnehmbar.

GESCHICHTE

Walnussbäume gehören mindestens seit der Römerzeit zur Waadtländer Landschaft. Die Erzeugung von Walnussöl ist seit dem Ende des 13. Jahrhundert nachgewiesen. Die handwerkliche Methode des altmodisch gepressten Walnussöls, die vor dem 16. Jahrhundert praktiziert wurde, ist seit dem 18. Jahrhundert bis in unsere Tage dokumentiert und gehört zum kulinarischen Erbe des Waadtlands.

VERKAUFSFORM

Das Waadtländer Nussöl wird in Flaschen in unterschiedlichen Grössen verkauft.



Interprofession Huile de noix vaudoise AOP

Moulin de Sévery
Route du Moulin 10
1141 Sévery
021 800 33 33
079 278 31 89
huiledenoixvaudoiseaop@gmail.com

🏠 www.huile-de-noix-vaudoise-aop.ch

📘 [moulinde-severy](https://www.facebook.com/moulinde-severy)

📍 [moulinde-severy](https://www.instagram.com/moulinde-severy)

JAMBON DE LA BORNE AOP

HERSTELLUNG

Der Jambon de la Borne AOP ist ein trocken gesalzener und anschließend über Holzfeuer geräucherter Schinken aus Schweinefleisch. Die Schweine, die für seine Herstellung verwendet werden, sind in den Kantonen Waadt und Freiburg geboren und aufgezogen worden. Der Schinken wird trocken gesalzen und mindestens drei Wochen lang gepökelt. Das Räuchern erfolgt kalt bei einer Durchschnittstemperatur von 15 bis 25 °C über einen Zeitraum von 3 bis 8 Wochen. Sein Gewicht schwankt zwischen 6 und 9 kg.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Jambon de la Borne AOP hat ein dunkelbraunes Äußeres. Beim Anschneiden weist er die für ein gepökelt Produkt typische rosa Farbe auf. Er ist von fester Konsistenz und hat einen traditionellen Räuchergeruch.

GESCHICHTE

Der Begriff «borne» taucht 1573 zum ersten Mal im Französischen auf. Die «borne» ist eine Kammer im oberen Stockwerk des Kamins, aus der dichter Rauch austritt und in der die Schinken aufgehängt werden, nachdem sie gesalzen wurden, um sie aufzubewahren. Das Räuchern verleiht dem Jambon de la Borne AOP seinen Namen und seinen unverwechselbaren Geschmack.



Interprofession de la Charcuterie AOP

c/o Terroir Fribourg
Rte de Chantemerle 41
1763 Granges-Paccot
026 467 30 30
info@jambondelaborneaop.ch

🏠 www.jambondelaborneaop.ch

VERKAUFSFORM

Der Jambon de la Borne AOP, der roh oder gekocht verkauft wird, trägt das Identifikationszeichen, das eine traditionelle, authentische und zertifizierte Herstellung garantiert. Ganz, in Stücken oder in Scheiben vermarktet, trägt jedes Stück zwingend die Angabe «Appellation d'origine protégée» oder «AOP» [geschützte Ursprungsbezeichnung].



23. BOUTEFAS AOP

HERSTELLUNG

Der Boutefas AOP wird aus Schweinefleisch hergestellt. Die Schweine werden in den Kantonen Waadt und Freiburg geboren und aufgezogen. Das Fleisch wird zerkleinert und mit Gewürzen vermischt und anschließend in typische Naturdärme von Schweinen gefüllt. Das Räuchern erfolgt kalt bei einer Durchschnittstemperatur von 18 bis 28 °C über mindestens 48 Stunden. Sein Gewicht schwankt zwischen 600 g und 3 kg.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Seine Form ist aufgrund der Prägung in einem Schweinemagen typisch. Seine Farbe ist goldbraun. Er hat ein traditionelles und angenehmes Aroma von grob gehacktem Schweinefleisch, natürlichem Rauch und wird in gekochtem Zustand gegessen.



Interprofession de la Charcuterie AOP

c/o Terroir Fribourg
Rte de Chantemerle 41
1763 Granges-Paccot
026 467 30 30
info@boutefasaop.ch

🏠 www.boutefasaop.ch

GESCHICHTE

In jahrhundertalten und immer noch lebendigen Traditionen verankert, wurde das Rezept und die traditionelle Herstellung von Boutefas AOP über die Jahrhunderte hinweg weitergegeben. Die ältesten Belege gehen auf das Jahr 1634 zurück. Danach wurde Boutefas AOP in mehreren Veröffentlichungen über das Alltagsleben der Waadtländer und Freiburger erwähnt. Damals war es ein saisonales Produkt, das mit der Tradition des «Metzgerns» bei Herbstanfang verbunden war. Boutefas AOP war besonderen Anlässen und Familienfesten vorbehalten.

VERKAUFSFORM

Der Boutefas AOP wird als Ganzes oder in Scheiben geschnitten vermarktet. Wenn er ganz ist, trägt er auf jedem Stück an einer Schnur das Qualitätszeichen «Appellation d'origine protégée» oder «AOP», welches eine traditionelle, authentische und zertifizierte Herstellung garantiert.



24. SAUCISSE D'AJOIE IGP



HERSTELLUNG

Der gewürzten Wurstmasse für die Saucisse d'Ajoie IGP werden Kümmelsamen beigemischt. Dieser verleiht der Spezialität, zusammen mit Pfeffer und Knoblauch, ihren besonderen Geschmack. Es ist auch möglich, Muskat oder Rotwein beizugeben. Die Masse wird in einen Schweinedarm gefüllt. Die Wurst wird durch Abdrehen des Darms portioniert. Danach wird sie mit Nadelholzrauch geräuchert.



AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die Saucisse d'Ajoie IGP ist eine geräucherte Wurst mit abgebrochener Reifung. Äusserlich ist sie braun-goldig, und das Innere ist fest. Die Saucisse d'Ajoie IGP (gekocht oder getrocknet) hat einen leicht salzigen Geschmack sowie einen angenehmen Geruch nach Rauch, Kümmel und Schweinefleisch.

GESCHICHTE

Das Räuchern von Würsten ist Teil der regionalen Tradition. Die Räucherkamern einzelner Bauernhöfe im Herstellungsgebiet der Saucisse d'Ajoie IGP stammen aus dem 17. Jahrhundert. Die Gegend ist geprägt von Buchen- und Nadelholzwäldern sowie der Schweinezucht. Die Bezeichnung «Saucisse d'Ajoie» wurde erstmals um 1920 offiziell verwendet. Damals gaben Metzger im Gebiet der Ajoie der regionalen Hauswurst diesen Namen, um sie von ähnlichen Erzeugnissen zu unterscheiden.

VERKAUFSFORM

Die Saucisse d'Ajoie IGP wird stück- oder paarweise zum Kochen oder getrocknet verkauft.



Interprofession de la Saucisse d'Ajoie IGP

c/o Fondation rurale interjurassienne
Case postale 65
2852 Courtételle
032 545 56 00
info@frij.ch

🏠 www.terroir-juraregion.ch

25. WALLISER TROCKENFLEISCH IGP



HERSTELLUNG

Vor dem Salzen werden die Rindfleischstücke sorgfältig zerlegt und von Fett und Sehnen befreit. Das zuge-schnittene Fleisch wird dann in eine Mischung aus Salz, Gewürzen und Kräutern eingelegt. Diese Mischung sorgt für den individuellen Geschmack des Walliser Trocken-fleischs IGP. Nach dem Einsalzen werden die Stücke abgewaschen und zum Trocknen an Stäben aufgehängt. Sie können gepresst, jedoch nie geräuchert werden. Die Pressung öffnet die Poren des Fleisches, ermöglicht die Atmung und gibt ihm die rechteckige Form. Die Fleisch-stücke verlieren dabei 40 bis 50 % ihres Ursprungs-gewichtes. Während der Trocknung bildet sich auf der Oberfläche ein Edelschimmelbelag. Je nach Stückgrösse dauert die Trocknungsphase 5 bis 16 Wochen.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Walliser Trockenfleisch IGP ist ein getrocknetes Rind-fleischprodukt, das roh konsumiert wird. Es hat eine feste Konsistenz, eine purpurrote, einheitliche Farbe und Edelschimmel. Sein reiner Geschmack und sein Aroma sind harmonisch auf die Salzung abgestimmt.

GESCHICHTE

Aufgrund des rauen Klimas im Alpenraum waren dauerhafte Vorräte in der Vergangenheit für die Walliser Bevölkerung von grosser Bedeutung. Findige Hirten entwickelten die Salzungs- und Trocknungstechnik. In der Literatur wird Trockenfleisch erstmals um 1550 erwähnt. Die Bezeichnung Walliser Trockenfleisch tauchte mit der schrittweisen Aufgabe der Familienpro- duktion und der Entstehung des Tourismus auf. Sie stand für die Spezialität, die aus den besten Stotzenstücken hergestellt wurde.

VERKAUFSFORM

Das Walliser Trockenfleisch IGP wird als Stück oder in Scheiben geschnitten verkauft.



**Vereinigung der Walliser
Trockenfleischprodukte IGP**

Postfach 96
1964 Conthey
027 345 40 10
cvagri@agrivalais.ch

🏠 www.trockenfleischwallis.ch
📘 [walliser-trockenfleischprodukteigp](https://www.facebook.com/walliser-trockenfleischprodukteigp)
📷 [walliser-trockenfleischigp](https://www.instagram.com/walliser-trockenfleischigp)



26. SAUCISSON NEUCHÂTELOIS IGP

HERSTELLUNG

Die geknetete Masse wird in Rinderdärme gefüllt. Für den Saucisson und für die Saucisse werden, als einziger Unterschied, verschiedene Teile des Darms verwendet: gerade für den «Saucisson» und kurvenförmig für die «Saucisse». Die Enden der Wurst werden mit einer Schnur oder mit Metallclips befestigt. Um den typischen Fleischgeschmack zu entwickeln, reifen die hängenden Würste während eines Tages bei Raumtemperatur. Zum Abschluss werden die Spezialitäten kalt geräuchert.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die äussere Farbe beider Würste ist gold-braun. Beim Schneiden des Saucisson neuchâtelais IGP* und der Saucisse neuchâtelaise IGP erscheinen homogen verteilte weisse Speckkörner und eine intensive, einheitliche Rötung. Die Konsistenz ist kompakt, fest und gut kaubar. Die Würste riechen sehr aromatisch nach Rauch und haben einen typischen Fleisch- und Würstgeschmack.



Association neuchâtelaise des maîtres bouchers

Rue de la Serre 4
2001 Neuchâtel
032 727 24 23
emmanuella.daverio@cnci.ch

🏠 www.boucheries-neuchatel.ch



GESCHICHTE

Der Saucisson neuchâtelais IGP und die Saucisse neuchâtelaise IGP beruhen auf der ländlichen Tradition der häuslichen Wurstherstellung. Die Herstellungsweise ist allerdings älter. Sie basiert auf dem althergebrachten Verfahren der Haltbarmachung von Schweinefleisch, d.h. auf der Verwendung von Salpeter, der Kalträucherung und dem Wissen der Metzger. Beide Bezeichnungen wurden erstmals gegen Ende des 19. Jahrhunderts verwendet.

VERKAUFSFORM

Der Saucisson neuchâtelais IGP und die Saucisse neuchâtelaise IGP sind stückweise erhältlich.



27. SAUCISSON VAUDOIS IGP



HERSTELLUNG

Das Fleisch wird sortiert, unerwünschte Teile wie Sehnen und Lymphknoten werden entfernt. Danach gibt der Metzger seine individuelle Gewürzmischung (u. a. Koriander und Wein) zum gehackten Fleisch. Die Masse wird geknetet und in Schweinedärme gefüllt. Danach wird der Saucisson vaudois IGP abgetropft und ruhen gelassen. Nach dem Abtropfen wird die Spezialität gerötet und kalt geräuchert. Der Rauch entsteht durch das Verbrennen von Sägemehl, Sägespänen oder Holzkloben von Nadel- und Laubholz.



AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Saucisson vaudois IGP ist eine geräucherte Rohwurst mit unterbrochener Reifung. Seine äussere Farbe ist goldbraun, und die innere ist rosa bis rot. Die Fleischkörnung ist regelmässig. Die Wurst riecht ausgewogen aromatisch nach Rauch und hat einen typischen Fleischgeschmack.

GESCHICHTE

Der Saucisson vaudois IGP hat seinen Ursprung im Mittelalter, als man im Kanton Waadt erstmals Wurstwaren räucherte und kochte. Damals hatte die Schweinefleischproduktion auch deshalb einen hohen Stellenwert, weil die «Schotte», welche als Nebenprodukt bei der Käseherstellung anfällt, traditionellerweise an die Schweine verfüttert wurde. Der Saucisson vaudois wurde in der Folge zu einem wichtigen Nahrungsmittel der Waadtländer Bevölkerung.

VERKAUFSFORM

Der Saucisson vaudois IGP trägt eine grüne Plombe, die eine traditionelle, echte und zertifizierte Herstellung garantiert. Sie wird stückweise verkauft.



**Association
Charcuterie Vaudoise AOP-IGP**

Avenue Général-Guisan 42
1009 Pully
info@charcuterie-vaudoise.ch

🏠 www.charcuterie-vaudoise.ch

📘 [charcuterievaudoise](https://www.facebook.com/charcuterievaudoise)

📷 [saucisses_so_swiss](https://www.instagram.com/saucisses_so_swiss)

28. SAUCISSE AUX CHOUX VAUDOISE IGP

HERSTELLUNG

Das Fleisch wird sortiert, unerwünschte Teile wie Sehnen und Lymphknoten werden entfernt. Zuerst wird der Weisskohl blanchiert und gepresst. Eine Fleischmasse aus magerem Schweinefleisch, Speck und gebrühter Schwarte wird mit dem Kohl gehackt und mit den Gewürzen vermischt. Die Masse wird geknetet, in einen natürlichen Rinderdarm gefüllt und mit Clips oder Schnur abgebunden. Danach wird die Saucisse aux choux vaudoise IGP abgetropft und ruhen gelassen. Nach dem Abtropfen wird die Spezialität gerötet und anschliessend kalt geräuchert. Der Rauch entsteht durch das Verbrennen von Sägemehl, Sägespänen oder Holzkloben von Nadel- und Laubholz.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die Saucisse aux choux vaudoise IGP ist eine geräucherte Rohwurst mit abgebrochener Reifung. Ihre äussere Farbe ist goldbraun und das Fleisch rosa und gleichmässig gekörnt. Sie riecht und schmeckt aromatisch und ausgewogen nach Fleisch, Kohl und Rauch.

GESCHICHTE

Gemäss einer Legende hat die Saucisse aux choux vaudoise IGP ihren Ursprung im Jahr 879: Der deutsche Kaiser Karl und seine Gefolgschaft hielten sich mehrere Wochen in Orbe auf. Als das Fleisch knapp wurde, soll ein Bürger der Stadt auf die Idee gekommen sein, das Wurstfleisch mit Weisskohl zu strecken. Das Räuchern der Würste entstand später im Mittelalter, als man entdeckte, dass sie dadurch länger haltbar waren.

VERKAUFSFORM

Die Saucisse aux choux vaudoise IGP trägt eine grüne Plombe, die eine traditionelle, echte und zertifizierte Herstellung garantiert. Sie wird stückweise verkauft.



**Association
Charcuterie Vaudoise AOP-IGP**

Avenue Général-Guisan 42
1009 Pully
info@charcuterie-vaudoise.ch

🏠 www.charcuterie-vaudoise.ch

📘 [charcuterievaudoise](https://www.facebook.com/charcuterievaudoise)

📍 [saucisses_so_swiss](https://www.instagram.com/saucisses_so_swiss)



29. ST. GALLER BRATWURST IGP

HERSTELLUNG

Für die St. Galler Bratwurst IGP mischt der Metzgermeister das Fleisch und die Milch mit Salz, ein wenig Pfeffer und Mazis. Die Masse wird unter Zugabe von Eis verarbeitet, bis sie regelmässig fein ist, und dann in einen Naturdarm abgefüllt. Danach wird die Wurst im Wasser oder mit Dampf bis auf 68 °C erhitzt und anschliessend im Eiswasser gekühlt.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die St. Galler Bratwurst IGP ist eine weisse Brühwurst, die gegrillt oder gebraten verzehrt wird. Das Besondere an der St. Galler Bratwurst IGP ist die Mischung von Kalb- und Schweinefleisch sowie die Verwendung von Milch. Beträgt der Kalbfleischanteil in der Wurst bezogen auf den Gesamtfleischanteil mehr als 50 %, darf auch die Bezeichnung St. Galler Kalbsbratwurst IGP verwendet werden.



**ST. GALLER
BRATWURST**



Sortenorganisation St. Galler Bratwurst IGP

Rheinhofstrasse 11
9465 Salez
071 552 13 30
wurst@sg-bratwurst.ch

🏠 www.sg-bratwurst.ch
📘 [sgbratwurst](#)
📷 [sg_bratwurst_igp](#)



GESCHICHTE

Die Bratwurst wurde 1438 erstmals in den Statuten der Metzgerzunft St. Gallen urkundlich erwähnt. Es wurde festgehalten, dass diese Wurst mit Kalbfleisch, Speck, Gewürzen und frischer Milch hergestellt wird. Seither hat sich das Rezept kaum verändert. Heute kennt man die St. Galler Bratwurst IGP auch unter dem Namen St. Galler OLMA-Bratwurst IGP. Diese etwas grössere und schwerere Variante wurde für die traditionelle Herbstmesse in St. Gallen kreiert.

VERKAUFSFORM

Die St. Galler Bratwurst IGP wird offen per Stück, paarweise oder im Multipack verkauft.

30. LONGEOLE IGP



HERSTELLUNG

Fleisch, Speck und rohe Schwarte werden zu einer grobkörnigen Masse verarbeitet. Gewürzt wird mit Salz, Fenchelsamen und gemahlenem weissen Pfeffer. Zusätzlich können Weisswein, Knoblauch, Schalotten, Koriander oder Muskat beigefügt werden. Die Wurstmasse wird in einen Schweine-, Rindermittel- oder Rinderkranzdarm abgefüllt. Die Därme werden mit Schnüren in den Farben des Genfer Wappens oder mit Clips verschlossen. Die Longeole IGP wird an einer Schnur während mindestens zwölf Stunden bei Raumtemperatur abgetropft.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die Longeole IGP ist eine saftige und aromatische Rohwurst, welche nicht geräuchert wird und neben dem Fenchel- auch ein typisches Schweinearoma tragen darf. Sie hat eine längliche Form. Ihr Verkaufsgewicht liegt zwischen 250 und 650 g.

GESCHICHTE

Vermutlich brachten Religionsflüchtlinge aus Frankreich die Longeole in der Zeit des «Second Refuge» (um 1685) ins Genfer Gebiet. Gemäss mündlicher Überlieferung ist Père Longeot der Erfinder der Longeole. Er war Mönch der Abbaye de Pommier und hat als Erster eine normale Wurstpaste mit einer Handvoll einheimischer Fenchelsamen und Schwarten versetzt. In den Genfer Kochbüchern wird die Longeole aber erst viel später erwähnt: 1820 ist sie im «Glossaire genevois» von Aimé-Jean Gaudy-Lefort zu finden. In den 1930er-Jahren erscheint die Longeole prominent im Werk «Le Bien manger à Genève».

VERKAUFSFORM

Die Longeole IGP wird stückweise verkauft.



lon
ge
ole



**Communauté
Interprofessionnelle de la Longeole (CIL)**

p.a. AgriGenève
Rue des Sablières 15
1242 Satigny
022 939 03 10
info@agrigeneve.ch

🏠 www.geneveterrair.ch

31. GLARNER KALBERWURST IGP



HERSTELLUNG

Das Fleisch, der Speck, Eis, Salz und Gewürze werden im «Blitz» («Kutter») vermischt und fein zerkleinert. Dann wird das Weissbrot beigemischt. Die Brätmasse wird in Naturdärme gefüllt. Die Würste werden im heissen Wasser oder im Wasserdampf bei mindestens 68 °C gebrüht und abschliessend mit kaltem Wasser abgekühlt.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die Glarner Kalberwurst IGP ist eine weisse Brühwurst im Rinderdarm. Sie unterscheidet sich durch ihre besondere Zusammensetzung von vergleichbaren



Kalbsbratwürsten: die Zugabe von Weissbrot (4 bis 8 %) und die ausgeprägte Muskatnote. Die Wurst wird mit Pfeffer, Muskat und Macis gewürzt. Zusätzlich können Eier, Schwarte oder Kalbskopf beigegeben werden.

GESCHICHTE

Die Glarner Kalberwurst IGP hat eine lange Tradition. Das älteste schriftliche Zeugnis über ihre Herstellung ist über 170 Jahre alt: In der Beschreibung «Der Canton Glarus» aus dem Jahre 1846 erwähnen die Autoren die Kalberwurst als «dem Glarnerland eigenthümlich». Weissbrot ist traditionell Bestandteil der Rezeptur. Ein Grund dafür könnte sein, dass die Glarner Metzger während der Hungerjahre zu Beginn des 19. Jahrhunderts das Fleisch mit altem Brot streckten. Eine andere Annahme geht davon aus, dass die Wurst durch Beigabe von Weissbrot, Ei und Milch veredelt wurde.

VERKAUFSFORM

Die Glarner Kalberwurst IGP wird stück- und paarweise, roh oder gekocht, vakuumiert oder offen verkauft.



**GLARNER
KALBERWURST**



Glarnerland®

Glarner Metzgermeisterverein

Dr. Rudolf Schmidstrasse 6
8755 Ennenda
055 640 30 30
info@kern-metzgerei.ch

🏠 www.kalberwurst.gj

32. WALLISER TROCKENSPECK IGP

HERSTELLUNG

Für die Herstellung wird der Schweinebauch in rechteckige Platten geschnitten. Auf die Oberfläche jedes Stücks wird eine Mischung aus Salz, Pfeffer, Gewürzen und Kräutern gerieben. Die Schweinebauchteile werden in grossen Gefässen eingesalzt und einige Tage lang im Kühlen mit der Salzmischung imprägniert. Zum Trocknen werden die Platten an Schnüren in einem kühlen, gut durchlüfteten Lokal aufgehängt. Die Herstellung von Trockenspeck dauert mindestens vier Wochen. Der Speck verliert in dieser Zeit mindestens 30 % des ursprünglichen Gewichts. Die Speckplatten dürfen während des Trocknens gepresst werden, um sie rechteckig zu formen. Am Ende sind die Speckplatten etwa 3 cm dick. Der Walliser Trockenspeck IGP wird auf keinen Fall geräuchert.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Walliser Trockenspeck IGP ist ein lang haltbares, eingesalztes Fleischerzeugnis. Er besteht ausschliesslich aus getrocknetem Schweinefleisch und wird roh konsumiert.

GESCHICHTE

Fleisch wird im Wallis seit dem 16. Jahrhundert getrocknet. Die Schweinemast verbreitete sich allerdings erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts. Viele bäuerliche Familien verarbeiteten und trockneten das Schweinefleisch



Vereinigung der Walliser
Trockenfleischprodukte IGP

Postfach 96
1964 Conthey
027 345 40 10
cvagri@agrivalais.ch

🏠 www.trockenfleischwallis.ch
📘 [walliser-trockenfleischprodukteigp](https://www.facebook.com/walliser-trockenfleischprodukteigp)
📷 [walliser-trockenfleischigp](https://www.instagram.com/walliser-trockenfleischigp)



selber, um es lange haltbar zu machen. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurde das ganze Schwein, nicht nur der Schweinebauch, in Holzgefässen gesalzen und dann in den typischen Walliser Lager-Alphütten in der freien und trockenen Bergluft getrocknet. Ab den 50er-Jahren wurde die eigene Abtrocknung als Konservierungsverfahren immer mehr durch die Kühlung in gewerblichen Betrieben ersetzt.

VERKAUFSFORM

Der Walliser Trockenspeck IGP wird als Stück oder in Tranchen verkauft.



33. WALLISER ROHSCHINKEN IGP



HERSTELLUNG

Die Fleischstücke werden mit einer Mischung aus Salz, Gewürzen und Kräutern eingerieben und eine Woche lang kalt gelagert. Dann werden sie getrocknet und dabei gepresst. Durch den Fleischsaft entsteht an der Oberfläche eine Sulze. Nach einem Salzbad werden die Fleischstücke in ein Netz oder in einen Strumpf gepackt und mehrere Tage gedünstet. Erst dann werden sie getrocknet und gepresst. Die Herstellung des Rohschinkens dauert zwischen 6 und 10 Wochen, dabei bildet sich ein Edelschimmelbelag. Traditionell findet das Trocknen in Lager-Alphütten an der freien Luft statt. Heutzutage wird meist in Räumen mit kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit getrocknet. Der Gewichtsverlust liegt bei mindestens 35 %. Der Walliser Rohschinken IGP wird auf keinen Fall geräuchert.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Walliser Rohschinken IGP ist eine langhaltbare Rohpökelfleischware aus Schweinefleisch. Sie wird ohne Knochen getrocknet und roh konsumiert. Die Textur des Rohschinkens ist fest. Die Muskelfarbe ist rosa, und die Speckteile sind weiss. Den aromatischen Geschmack verdankt er den eingesetzten Gewürzen und Kräutern.

GESCHICHTE

Fleisch wird im Wallis seit dem 16. Jahrhundert getrocknet. Die Schweinemast verbreitete sich allerdings erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts: Viele bäuerliche Familien verarbeiteten und trockneten das Schweinefleisch selber, um es lange haltbar zu machen. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurde das ganze Schwein, nicht nur die Unterspälte und die Nuss, in Holzgefässen gesalzen und dann in den typischen Walliser Lager-Alphütten in der freien und trockenen Bergluft getrocknet. Ab den 50er-Jahren wurde die eigene Abtrocknung als Konservierungsverfahren immer mehr durch die Kühlung in gewerblichen Betrieben ersetzt.

VERKAUFSFORM

Den Walliser Rohschinken IGP kann man als Stück oder in dünnen Tranchen kaufen.



Vereinigung der Walliser Trockenfleischprodukte IGP

Postfach 96
1964 Conthey
027 345 40 10
cvagri@agrivalais.ch

🏠 www.trockenfleischwallis.ch
📘 [walliser-trockenfleischprodukteigp](https://www.facebook.com/walliser-trockenfleischprodukteigp)
📷 [walliser-trockenfleischigp](https://www.instagram.com/walliser-trockenfleischigp)

APPENZELLER MOSTBRÖCKLI IGP

HERSTELLUNG

Die durchgekühlten Fleischstücke werden vor der Verarbeitung von Fett und Sehnen befreit. Danach werden sie mit Gewürzen und Salzen eingerieben und trocken gepökelt. Dieser Prozess dauert, je nach Grösse des Fleisches, 1 bis 5 Wochen. Während des Prozesses bildet sich eine Eigenlake. Vor der Weiterverarbeitung werden die Fleischstücke aufgehängt und kühl gelagert. Bei temporärer Rauchbeigabe werden sie getrocknet, bis die gewünschte Gewichtsreduktion erreicht ist.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Durch das Räuchern hat das Appenzeller Mostbröckli IGP eine dunkelbraune Aussenfarbe. Im Anschnitt weist das Produkt eine gleichmässig rötliche Farbe auf. Die Konsistenz ist kompakt und fest. Durch die Gewürze erhält das Fleisch seine typische Note. Eine milde Säure rundet den Geschmack ab. Das Appenzeller Mostbröckli IGP hat einen Fettanteil von unter 5% auf 100 Gramm.

GESCHICHTE

Das Mostbröckli galt früher als Ersatz für Schweinefleisch und wurde erstmals 1905 erwähnt. Wie es zu seinem Namen kam, ist unklar. Eine Theorie besagt, dass man es früher vor allem zu Most genossen hat.



Appenzeller 
Mostbröckli

Sortenorganisation Appenzeller
Fleischspezialitäten IGP

Rheinhofstrasse 11

9465 Salez

071 552 13 30

info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

 www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

 [appenzellerfleischspezialitaetenigp](https://www.facebook.com/appenzellerfleischspezialitaetenigp)

 [appenzeller_fleischprodukteigp](https://www.instagram.com/appenzeller_fleischprodukteigp)

Eine andere Quelle behauptet, dass früher nicht immer zartes Rindfleisch verwendet wurde und man deshalb beim Einsalzen Most hinzugab, um das Fleisch mit der Säure mürbe zu machen.

VERKAUFSFORM

Das Appenzeller Mostbröckli IGP wird am Stück zum Selbstschneiden oder tranchiert in Scheiben verkauft.



35. APPENZELLER PANTLI IGP

HERSTELLUNG

Das durchgekühlte oder gefrorene Fleisch wird mit Salz, Knoblauch, Pfeffer und individuell mit Wein angereichert und verarbeitet. Die Mischung wird nach Belieben zerkleinert. Die Masse wird in Rindsdarmkränze, Faser- oder Kollagendärme gefüllt und 3 bis 10 Tage gepresst, um dem Pantli die typische Form zu geben. Schliesslich werden die Rohwürste hängend luftgetrocknet. Während des Trocknens kann Rauch (max. 40 °C) zugesetzt werden. Für die Raucherzeugung werden verschiedene unbehandelte Hölzer verwendet. Die Rohwurst wird getrocknet, bis der gewünschte Gewichtsverlust (30–40 %) erreicht ist.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Appenzeller Pantli IGP hat eine gleichmässige Oberfläche und eine kompakte Konsistenz. Im Anschnitt entsteht ein klares Schnittbild: Es ist feinkörnig, mit gleichmässig verteilten Speckwürfeln. Im Gaumen entfaltet sich ein eindeutiges Knoblaucharoma.



Appenzeller 
Pantli

Sortenorganisation
Appenzeller Fleischspezialitäten IGP

Rheinhofstrasse 11

9465 Salez

071 552 13 30

info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

🏠 www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

📘 [appenzellerfleischspezialitaetenigp](https://www.facebook.com/appenzellerfleischspezialitaetenigp)

📷 [appenzeller_fleischprodukteigp](https://www.instagram.com/appenzeller_fleischprodukteigp)

GESCHICHTE

Das erste Foto eines Pantlis wurde an einer Gewerbeausstellung Ende des 19. Jahrhunderts gezeigt.

Im Schweizer Wurstbuch «Alles ist Wurst» berichtet ein Metzger, dass sein Grossvater 1896 begann, den Appenzeller Pantli herzustellen. In einer Ausgabe des Zürcher Tagblatts von 1892 wird der Appenzeller Pantli als «Appenzeller Landjäger» angepriesen.

Im 19. Jahrhundert hielten die Appenzeller Bauern historisch und wirtschaftlich bedingt vor allem Rindvieh. Die Stücke vom Stotzen veredelten die Metzger zu Mostbröckli. Aus den Abschnitten kreierten sie Rohwürste, wie zum Beispiel den Pantli oder Brühwürste.

VERKAUFSFORM

Appenzeller Pantli IGP gibt es in verschiedenen Grössen.



36. APPENZELER SIEDWURST IGP



HERSTELLUNG

Das durchgekühlte Muskelfleisch wird mit Speck, Eiswasser, Kümmel, Knoblauch, Pfeffer und Salz zu einer feinen Brätmasse zerkleinert. Diese wird in einen gesalzenen Rindskranz-, Schweins- oder Kollagendarm gefüllt. Die Würste werden einzeln oder paarweise mit Holz abgespiesselt oder mit einem Metallclip verschlossen.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die Oberfläche der Appenzeller Siedwurst IGP ist ebenmässig glatt und glänzend. Im Anschnitt ist die Wurst gleichmässig, fein und porös. Die gekochte Wurst ist grünlich. Kümmel und Knoblauch verfeinern das Fleischaroma.



GESCHICHTE

Ursprünglich in Teilen Ausserrhodens als Rinderwurst bekannt, wurde das Produkt später in Siedwurst umbenannt. Mit dem steigenden Bekanntheitsgrad der Wurst ausserhalb der beiden Halbkantone Appenzell Innerrhodens und Ausserrhodens, betonte man verstärkt die Herkunft und setzte die regionale Bezeichnung «Appenzell» voran. Im 19. Jahrhundert entwickelten Metzger in der Deutschschweiz verschiedene Brühwürste aus sehr feinem Wurstbrät. Vermutlich entstand auch die Siedwurst zu dieser Zeit. Technische Grundlage für die neuen Rezepturen war die Erfindung des Fleischwolfes und des Wurstblitzes.

VERKAUFSFORM

Die Siedwurst ist roh, gekocht oder pasteurisiert erhältlich.



Appenzeller 
Siedwurst

Sortenorganisation
Appenzeller Fleischspezialitäten IGP

Rheinhofstrasse 11
9465 Salez
071 552 13 30
info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

🏠 www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

📘 [appenzellerfleischspezialitaetenigp](https://www.facebook.com/appenzellerfleischspezialitaetenigp)

📷 [appenzeller_fleischprodukteigp](https://www.instagram.com/appenzeller_fleischprodukteigp)

37. **BERNER ZUNGENWURST IGP**



HERSTELLUNG

Die Berner Zungenwurst IGP wird aus Schweine- und Rindfleisch, Speck und Schüttung und gegebenenfalls Schwarte hergestellt. Das Rindfleisch wird mit der Schüttung, Schwarte und Zusatzstoffen vermischt und fein zerkleinert. Diese entstandene Emulsion wird mit dem grob gehackten Schweinefleisch, Speck, gegebenenfalls mit Schwarte und Salz vermischt und mit den Gewürzen vermenget. Die Wurst wird im Heissrauch geräuchert. Durch das Erhitzen wird sie schnittfest.



AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die äussere Farbe der Berner Zungenwurst IGP ist gold-dunkelbraun und die innere fleischig rosa. Das Brät ist fest und trocken mit einer groben und guten Fettverteilung. Die Wurst schmeckt im gekochten Zustand fleischig, mild-rauchig und würzig sowie leicht pfeffrig.

GESCHICHTE

Der Legende nach wurde die Berner Zungenwurst im Jahr 1798 erfunden. Als es den Berner Truppen bei Neuenegg gelang, die Franzosen über den Fluss Sense zu treiben, wollten die Frauen ihren Kämpfern endlich einmal wieder den Teller mit etwas Rechtem füllen. Jede Frau suchte in ihren Vorräten. Zusammengekommen ist, was heute auf der Berner Platte zu finden ist, mit eben der berühmten Berner Zungenwurst. Entgegen ihrem Namen, ist in der Berner Zungenwurst keine Zunge drin.

VERKAUFSFORM

Die gerade Wurst gibt es in verschiedenen Längen, und sie hat ein Gewicht zwischen 250 und 500 g.



Verein Berner Zungenwurst

Neuengasse 20
3001 Bern
031 310 11 19
079 438 66 94
info@ffv-bern.ch

🏠 www.bernerzungenwurst.ch

NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch
🏠 www.aop-igp.ch
📘 [aopigp](#) @ [aopigp](#)



Schweiz. Natürlich.