



ECHT SCHWEIZERISCH. 100% MEIN GESCHMACK.
AUTHENTIQUEMENT SUISSE. 100% MON GOÛT.

Lancierung der IGP-Gastrowochen in der ganzen Schweiz: traditionelle Spezialitäten und Schweizer Weine auf der Speisekarte!

Zusammen mit seinen Partnern GastroSuisse, Proviande, Swiss Wine und Prodega lanciert die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP die erste Ausgabe der IGP-Gastrowochen, die vom 18.09. bis 3.10.2021 stattfindet. Dabei präsentieren 131 Restaurants ihre kulinarischen Interpretationen von Schweizer Produkten, die Authentizität und Exzellenz vereinen.

Warum IGP-Gastrowochen?

Engagierte Gastronomen möchten Ihnen das schweizerische kulinarische Erbe näherbringen. Dazu gehören Traditionsprodukte, die mit dem Qualitätszeichen



ausgezeichnet sind, welches die Schweizer Herkunft der Rohstoffe sowie ein althergebrachtes regionales Können garantiert. Heute verfügen 14 Fleischspezialitäten über eine IGP und alle sind in ihrer Ursprungsregion und zum Teil darüber hinaus gut bekannt, wie z.B. die Sankt Galler Bratwurst IGP, das Appenzeller Mostbröckli IGP oder das Walliser Trockenfleisch IGP. Die Tatsache, dass diese Produktbezeichnungen vom Staat geschützt sind (IGP ist das französische Kürzel für «Geschützte geographische Angabe»), ist jedoch vielen Konsumenten nicht bekannt. Während den IGP-Gastrowochen bieten teilnehmende Gastronomen auf ihren Menükarten mindestens 3 IGP-Spezialitäten und 2 Schweizer Weine an. Wir hoffen, Ihren Geschmack damit zu treffen!

Wie finde ich ein Restaurant, das an den IGP-Gastrowochen teilnimmt?

Gehen Sie einfach auf www.igpgastrowochen.ch auf die Seite "Jetzt Tisch buchen", zoomen Sie auf der Schweizerkarte, um die Teilnehmer in der gewünschten Region zu finden und kontaktieren Sie dann den gewählten Gastronomen, um Ihren Tisch zu buchen.

Informationen über AOP-IGP: www.aop-igp.ch, www.facebook.com/aopigp,
www.instagram.com/aopigp

Kontakt:

Alain Farine, Geschäftsführer - alain.farine@aop-igp.ch / 076 355 98 53
Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP – Belpstrasse 26, 3007 Bern

Definition der AOP-IGP

Produkte mit einer AOP (Appellation d'Origine Protégée) oder IGP (Indication Géographique Protégée) sind traditionelle Spezialitäten, die eine starke Verbindung zu ihrer Ursprungsregion haben. Sie werden seit Generationen mit viel Herzblut von Käsern, Bäckern, Metzgern, Destillateuren und anderen Handwerkern hergestellt. Bei Produkten mit einer AOP kommt vom Rohstoff zur Verarbeitung bis zum Endprodukt alles aus einer klar definierten Ursprungsregion. Spezialitäten mit einer IGP werden im Herkunftsort entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt.



**ECHT SCHWEIZERISCH. 100% MEIN GESCHMACK.
AUTHENTIQUEMENT SUISSE. 100% MON GOÛT.**

AOP – Spezialitäten mit Ursprungsgarantie

24 Produkte sind heute als Schweizer AOP im Bundesregister eingetragen:

Abricotine AOP, Berner Alpkäse AOP et Berner Hobelkäse AOP, Bloder-Sauerkäse AOP, Cardon épineux genevois AOP, Cuchaule AOP, Damassine AOP, Eau-de-vie de poire du Valais AOP, Emmentaler AOP, Formaggio d'Alpe Ticinese AOP, Glarner Alpkäse AOP, Gruyère AOP, Huile de noix vaudoise AOP, Jambon de la Borne AOP, L'Etivaz AOP, Munder Safran AOP, Poire à Botzi AOP, Rheintaler Ribelmais AOP, Sbrinz AOP, Tête de Moine AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Vacherin Mont-d'Or AOP, Walliser Raclette AOP, Walliser Roggenbrot AOP, Zuger Kirsch et Rigi Kirsch AOP.

IGP – Spezialitäten mit Tradition

Bisher sind 16 Spezialitäten als Schweizer IGP im Bundesregister der AOP-IGP eingetragen:

Appenzeller Mostbröckli IGP, Appenzeller Pantli IGP, Appenzeller Siedwurst IGP, Berner Zungenwurst IGP, Bündnerfleisch IGP, Glarner Kalberwurst IGP, Longeole IGP, Saucisse aux choux vaudoise IGP, Saucisse d'Ajoie IGP, Saucisson neuchâtelois IGP / Saucisse neuchâteloise IGP, Saucisson vaudois IGP, St. Galler Bratwurst IGP, Walliser Rohschinken IGP, Walliser Trockenfleisch IGP, Walliser Trockenspeck IGP, Zuger Kirschtorte IGP.