



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

IGP-Gastrowochen: Die Schweizer Gastronomie bietet zum zweiten Mal echte Schweizer Spezialitäten auf der Menükarte an!

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP organisiert in Zusammenarbeit mit GastroSuisse, Proviande, Swiss Wine und dem Grossverteiler Prodega die zweite Ausgabe der Gastrowochen mit Schweizer IGP-Spezialitäten. Vom 4.2-19.2.2023 bieten engagierte Gastgeber aus der ganzen Schweiz ihren Gästen die authentischen und geschmacksvollen Schweizer Spezialitäten an.

Mindestens **3 Produkte mit einer**  (geschützte geographische Angabe) und **2 Schweizer Weine** werden auf der Menükarte angeboten und mit weiteren AOP-Spezialitäten (geschützte Ursprungsbezeichnungen) begleitet. Denn die Gäste sollen Zugang zur grossen Vielfalt des kulinarischen Erbes der Schweiz kriegen oder dieses wiederentdecken. Die individuellen Künste der Inszenierung auf dem Teller sind voll und ganz den Könnern der Schweizer Gastronomie überlassen. Neu erhalten die Gäste - direkt am Tisch - Zugang zu einem Wettbewerb über einen QR-Code und können so auserlesene IGP-Spezialitäten und einen Schweizer Wein gewinnen.

Teilnehmendes Restaurant finden

Mit der [Restaurantsuche](#) auf der eigens dafür entwickelten Website finden Interessierte ihr geliebtes Restaurant oder entdecken ganz einfach ein Neues. Alle aufgeführten Betriebe nehmen an den IGP-Gastrowochen teil und freuen sich auf viele hungrige Gäste, die dazu bereit sind, sich auf eine kulinarische Entdeckungsreise einzulassen.



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

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Belpstrasse 26, 3007 Bern

Tel. 031 381 49 53 oder 076 355 98 53, info@aop-igp.ch



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

Definition von AOP und IGP

Produkte mit einer AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung / Appellation d'Origine Protégée) oder IGP (geschützte geographische Angabe / 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 und Destillateuren 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.

AOP – Spezialitäten mit Ursprungsgarantie

25 Produkte sind heute als Schweizer AOP im Bundesregister eingetragen:

Abricotine AOP, Berner Alpkäse AOP und Berner Hobelkäse AOP, Bloder-Sauerkäse AOP, Boutefas 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 / 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 Kalbsbratwurst IGP, Walliser Rohschinken IGP, Walliser Trockenspeck IGP, Walliser Trockenfleisch IGP, Zuger Kirschtorte IGP.