



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

IGP-Gastrowochen: Zum dritten Mal bieten Gastronomen echte Schweizer Spezialitäten auf ihrer Menükarte an!

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP organisiert in Zusammenarbeit mit GastroSuisse, Proviande, Swiss Wine und dem Grossverteiler Prodega die dritte Ausgabe der Gastrowochen mit Schweizer IGP-Spezialitäten. Vom 3.-18.2.2024 bieten engagierte Gastgeber aus der ganzen Schweiz ihren Gästen die authentischen und geschmackvollen Schweizer Spezialitäten an.

Mindestens **3 Produkte mit einer IGP** (geschützte geographische Angabe) und **2 Schweizer Weine** werden auf der Menükarte angeboten, die mit weiteren AOP-Spezialitäten (geschützte Ursprungsbezeichnungen) begleitet werden. Feinschmecker können so auf die große Vielfalt des kulinarischen Erbes der Schweiz zugreifen und es dank leidenschaftlicher und kreativer Gastronomen (neu) entdecken.

Teilnehmendes Restaurant finden

Mithilfe der [Restaurantsuche](#) auf der eigens dafür eingerichteten Website finden Interessierte ganz einfach eine Adresse in ihrer Nähe oder in einer anderen Region, die es zu entdecken gilt. Die an den IGP-Gastrowochen teilnehmenden Gastwirte freuen sich auf viele Gäste, die bereit sind, sich auf eine kulinarische Entdeckungsreise zu begeben.



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

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.