



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

Lancierung der IGP-Gastrowochen: die echten Schweizer Spezialitäten auf der Menükarte!

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP lanciert in Zusammenarbeit mit GastroSuisse, Proviande, Swisswine und dem Grossverteiler Prodega Gastrowochen mit Schweizer IGP-Spezialitäten. Während der ersten Ausführung dieses nationalen kulinarischen Events vom 27.2.-14.03.2021 sollen authentische und geschmacksvolle Schweizer Produkte hervorgehoben werden.

Mit den IGP-Gastrowochen wollen engagierte Gastgeber das kulinarische Erbe inszenieren und bieten ihren Gästen mindestens drei IGP-geschützte Fleischspezialitäten mit 2 Schweizer Weinen an. Für die betroffenen Sortenorganisationen, welche das rote Logo mit dem Schweizer Kreuz zusammen mit 14 von 16 beim Bund geschützten Fleischangaben einsetzen, liegt das Interesse darin, dieses Qualitätszeichen mit Schweizer Herkunftsgarantie bekannter zu machen.



Dynamische Gastronomen gesucht

Die Akquisitionskampagne der Restaurateure wird schon jetzt lanciert, da jeder Teilnehmer ein personalisiertes F12-Plakat in der Nähe seines Restaurants erhält. Diejenigen, die sich in diesen unsicheren Zeiten mit Schweizer Qualität abheben wollen, werden eingeladen, sich baldmöglichst auf www.igpgastrowochen.ch zu registrieren und das für sie kostenlose Promotionsmaterial zu bestellen.

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

23 Produkte sind heute als Schweizer AOP im Bundesregister eingetragen:

Abricotine AOP, Berner Alpkäse AOP und 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, L'Etivaz AOP, Munder Safran AOP, Poire à Botzi AOP, Rheintaler Ribelmals 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.