

Salez, 12. April

Medienmitteilung

Startschuss für die Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten mit feierlichem «Anschnitt»

Appenzeller Siedwürste, Appenzeller Pantli und Appenzeller Mostbröckli wurden am 25. Januar 2018 offiziell vom Bundesamt für Landwirtschaft ins Verzeichnis der Schweizer Produkte mit geschützter geografischer Herkunft aufgenommen. Sie tragen neu das Markenzeichen IGP (Indication géographique protégée) des Bundesamts für Landwirtschaft. Die Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten wurde am 12. April anlässlich der OFFA 2018 mit einem Festakt offiziell gegründet.

Der Ursprung der drei über die Ostschweiz hinaus bekannten und erfolgreichen Appenzeller Spezialitäten reicht weit in das 19. Jahrhundert zurück. Rund um den Alpstein entwickelte sich dank exzellentem Rohmaterial und hervorragendem Handwerk eine Hochburg der Fleischverarbeitung.

Die drei Appenzeller Spezialitäten geniessen weit über die Ostschweiz hinaus einen guten Ruf wegen ihrer zuverlässig hohen Qualität, der traditionellen Herstellung und dem authentischen Bezug zum Appenzellerland und den benachbarten Regionen des Kantons St. Gallen.

Mit dem Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW) lassen sich geografische oder traditionelle Bezeichnungen von landwirtschaftlichen und verarbeiteten landwirtschaftlichen Erzeugnissen schützen, deren Qualität und Haupteigenschaften durch ihre geografische Herkunft bestimmt werden. Zu den Bedingungen für die Registrierung gehört unter vielem anderem eine funktionsfähige Sortenorganisation.

Eine Gruppe von engagierten Produktionsbetrieben strebt diesen wertvollen Schutz schon seit einigen Jahren an. Sie überwinden mit Geschick und Geduld die hohen Hürden des aufwändigen Verfahrens. Die Volkswirtschaftsdepartemente der Kantone Appenzell Innerrhoden, Appenzell Ausserrhoden und St. Gallen unterstützten sie dabei mit Know-how und Fördergeldern der Neuen Regionalpolitik des Bundes (NRP). Die NRP unterstützt Projekte, welche die Wettbewerbsfähigkeit im ländlichen Raum stärken. Die Finanzbeiträge werden je zur Hälfte von Bund und den Kantonen getragen.

Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten

Die am 12. April gegründete Sortenorganisation vertritt die Interessen der Betriebe, welche die Bedingungen für die Produktion der drei Spezialitäten erfüllen. Sie organisiert die Zertifizierung und garantiert für die Einhaltung des anspruchsvollen Reglements. Aktuell hat die Sortenorganisation 18 Mitglieder aus den Kantonen Appenzell Ausserrhoden, Appenzell Innerrhoden und St. Gallen. In der Sortenkommission sitzen fünf Vertreter von Mitgliederbetrieben. Die Geschäftsführung wurde dem Trägerverein Culinarium anvertraut.

Offizieller «Anschnitt»

Höhepunkt der Gründungsveranstaltung an der Frühlings- und Trendmesse OFFA in St. Gallen war der öffentliche Anschnitt eines prächtigen Appenzeller Mostbröcklis. Initiant und Präsident Franz Fässler aus Appenzell bedankte sich in seiner Ansprache bei all den Personen, Verbänden und Behörden, die diesen wichtigen Fortschritt für die regionale Wertschöpfung in der Ostschweiz möglich gemacht haben.

Diverse prominente Gäste erwiesen der neuen Sortenorganisation die Ehre, darunter der regierende Innerrhoder Landammann Daniel Fässler, Alt-Ständerat Rolf Büttiker, Präsident des Schweizer Fleischfachverbands, sein designierter Nachfolger Ivo Bischofberger, ebenfalls Ständerat und Alain Farine, Geschäftsführer der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP.

Informationen

Ausführliche Informationen über die drei Fleischspezialitäten und eine Liste aller Mitgliederbetriebe finden Sie auf www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

Für weitere Fragen oder Interviews wenden Sie sich an Geschäftsführer Urs Bolliger, 071 552 13 31, info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

Was bedeuten AOP und IGP?

AOP ist die Abkürzung für Appellation d'Origine Protégée. Die deutsche Übersetzung lautet geschützte Ursprungsbezeichnung. In der Schweiz hat sich aber die französische Schreibweise durchgesetzt. Bedingung für das Garantiezeichen AOP ist, dass von den Rohstoffen bis zur Produktion alles aus einer klar eingegrenzten Ursprungsregion stammt. Beim BLW sind 21 AOP-Produkte registriert, beispielsweise der St. Galler Ribelmais AOP.

IGP ist die Abkürzung für Indication Géographique Protégée oder geschützte geografische Angabe. Es steht für traditionelle Produkte, die im Herkunftsgebiet entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt werden. Die Rohstoffe dafür dürfen im Gegensatz zur AOP auch aus anderen Regionen der Schweiz stammen. Das Kuhfleisch für das Appenzeller Mostbröckli IGP stammt also nicht zwingend aus dem Alpsteingebiet, aber in jedem Fall aus der Schweiz. Die Erklärung dafür ist nicht fehlender Wille, sondern fehlender Rohstoff. Da nur ausgesuchte Stücke mit spezifischen Qualitätsanforderungen für die Produktion geeignet sind, liesse sich die Nachfrage nicht einmal in der Region decken.

Beim BLW sind 16 IGP-Produkte registriert, das bekannteste ist die St. Galler Bratwurst IGP.

www.aop-igp