

# \* die Herkunft

\* Menschen  
und ihr Handwerk



\* das Qualitätszeichen

Damit ein IGP-Produkt entsteht, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen das geschützte Qualitätszeichen IGP.

[www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)



Schweiz. Natürlich.



# Saucisse d'Ajoie IGP

**Rohstoff:** Die Wurstmasse für die Herstellung der Saucisse d'Ajoie IGP setzt sich zu zwei Dritteln aus Schweinefleisch, einem Drittel aus Speck sowie fakultativ aus max. 10% gehacktem Rindfleisch zusammen.

**Herstellung:** Der Wurstmasse für die Saucisse d'Ajoie IGP wird obligatorisch ganzer Kümmel beigemischt. Dieser und das Würzen mit Pfeffer und Knolauch verleihen der Spezialität ihren besonderen Geschmack. Es ist auch möglich, Muskat oder Rotwein beizugeben, jedoch dürfen dadurch die anderen Aromen nicht übertönt werden. Die Masse wird in einen Schweinedarm gefüllt. Daraufhin wird die Wurst durch Abdrehen des Darms portioniert und anschliessend durch Verbrennen von Nadelholz in Form von Spänen, Sägemehl oder Scheiten geräuchert.

**Aussehen und Eigenschaften:** Die Saucisse d'Ajoie IGP ist eine geräucherte Rohwurstware mit abgebrochener Reifung. Der Durchmesser beträgt 32 bis 36 mm. Ihr Verkaufsgewicht beträgt zwischen 120 und 150 g. Gekocht hat die Saucisse d'Ajoie IGP einen leicht salzigen Geschmack sowie einen angenehmen Geruch nach Nadelholzrauch, Kümmel und Schweinefleisch, ohne dass der Geruch des Darmes durchdringt.

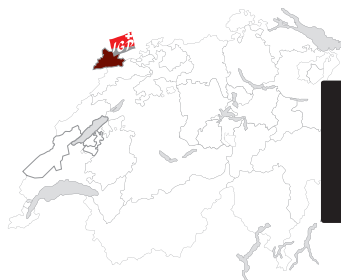
**Geografisches Gebiet:** Die Saucisse d'Ajoie IGP wird ausschliesslich im Bezirk Pruntrut im Kanton Jura hergestellt. Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine und Rinder erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

**Geschichte:** Seit Jahrhunderten besteht das handwerkliche Wissen bei den Metzgern und Bauern, insbesondere das Räuchern von Würsten ist Teil regionaler Traditionen, denn in einzelnen Bauernhöfen kann man alte Räucherammern besichtigen, die aus dem 17. Jahrhundert stammen. Die Gegend ist geprägt von Buchen und Nadelholzwäldern sowie der Schweinezucht. Durch das Räuchern der Würste wird der Geschmack am besten konserviert. Die Bezeichnung «Saucisse d'Ajoie» wurde erstmals offiziell um 1920 verwendet. Damals gab eine Gruppe von Metzgern im Gebiet der Ajoie der Hauswurst aus ihrer Region diesen Namen, um sie von ähnlichen Erzeugnissen zu unterscheiden. Die Saucisse d'Ajoie ist seit

dem 7. November 2002 als IGP geschützt. Sie wird bis heute zu dem traditionellen Menü am Martinstag (zweites Wochenende im November gefolgt vom «Revira», also dem kulinarischen Wochenrückblick) serviert, an dem das Ende der Ernte gefeiert wird. Der Festschmaus zum Martinstag, welcher hauptsächlich aus Schweinefleischerzeugnissen besteht, die in der Woche davor hergestellt wurden, ist Teil des kulinarischen Erbes der Ajoie.

**Kulinarisches:** Die Saucisse d'Ajoie IGP wird auf traditionelle Art mit Sauerkraut genossen. Aber auch mit Kartoffelsalat schmeckt sie köstlich. Die Wurst muss während 20–25 Minuten in 70°C heissem Wasser ziehen. Die Saucisse d'Ajoie IGP hält sich im Kühlschrank 10 bis 15 Tage.

**Verkaufsform:** Die Saucisse d'Ajoie IGP wird stück- oder paarweise verkauft. Sie kann sogar direkt nach dem Räuchern gegessen werden, gekocht, gegrillt oder nachdem sie einige Tage getrocknet wurde. Die etwas kleinere Form nennt man «Croquante d'Ajoie», die besonders Kindern als «Hot-dog du Terroir» schmeckt.



Liste der Metzgereien der Sortenorganisation Saucisse d'Ajoie IGP :

**Philippe Domon**, Place de la Liberté 1, 2942 Alle  
**Alain Gatherat**, Grand-Rue 32, 2900 Porrentruy  
et Route de France 6, 2926 Boncourt  
**Joseph Stadelmann**, Route des Fontaines 22, 2952 Cornol  
**Daniel Bapst**, Chemin Central 2, 2942 Alle  
**Pierre Muller**, En Bacavoine 157, 2902 Fontenais  
**Daniel Fleury**, Milieu du Village 23, 2923 Courtemaîche  
**Stéphane Chappuis**, Route de Courtemblin 8, 2950 Courgenay  
**Yannick Vallat**, Rue de la Terrière 2, 2915 Bure  
**Jean-Philippe Aeschbacher**, Le Coinat 67, 2916 Fahy  
**Roland Maillard**, Rue Adolphe-Gandon 1, 2950 Courgenay

## Kontakt

Interprofession Saucisse d'Ajoie IGP, c/o Fondation Rurale  
Interjurassienne Domaine Filière Alimentaire et Espace Rural,  
CP 65, 2852 Courtételle  
Tel. 032 420 74 56, lionel.gilliotte@frtj.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP [www.terroir-juraregion.ch](http://www.terroir-juraregion.ch)  
Belpstrasse 26, 3007 Bern [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)  
Tel. 031 381 49 53 [www.facebook.com/aopigp](http://www.facebook.com/aopigp)  
[info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)