



# TRADITION & TERROIR

DIE KÖSTLICHE WELT DER WAHREN WERTE

Saucisse d'Ajoie IGP

*Reportage*

Georges Wenger

*Interview*

Sauerkrautteller im St.-Martins-Menu

*Rezept*





## **Impressum**

<b>Ausgabe</b>	Nr. 5 /September 2009
<b>Auflage</b>	42'000 Exemplare; 32'000 d., 10'000 f
<b>Herausgeberin</b>	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
<b>Redaktion</b>	Barbara Pokorny, AOP-IGP, Bern
<b>Grafik</b>	André Lambelet, MAP SA, Lausanne
<b>Druck</b>	Fischer Print, Münsingen
<b>Erscheinungsweise</b>	1–2 x pro Jahr
<b>Adresse</b>	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, CH-3007 Bern, <a href="mailto:info@aop-igp.ch">info@aop-igp.ch</a> , <a href="http://www.aop-igp.ch">www.aop-igp.ch</a>
<b>Gratisabonnement</b>	Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54 oder <a href="mailto:info@aop-igp.ch">info@aop-igp.ch</a>

## **Bildnachweise**

Titelseite	Kühe auf einer Weide in den Freibergen, Heimat des Tête de Moine AOP
Seite 2	Landschaft in der Ajoie
Seite 4	Junge Schweine im Auslauf
Seite 6	„Mönch“ schneidet Tête de Moine AOP mit der berühmten Girolle
Seite 8	Handwerkliche Produktion von Saucisses d'Ajoie IGP in Pruntrut
Seite 10	Georges Wenger
Seite 12	Damasson-Pflaumen, aus welchen AOP-Kandidat Damassine gebrannt wird
Fotos	Seiten 1 und 6: Keystone, Seite 2: Maurice Schobinger, Seiten 4 und 14: Marcus Gyger, Seite 8: Nicolas Repond, Seite 10: Pierre-Michel Delessert

## Unsere Themen

<i>Editorial</i>	<b>5</b>
<i>Kurzporträt</i> <i>Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP</i>	<b>7</b>
<i>Reportage</i> <i>Saucisse d'Ajoie IGP: Etwas ganz Besonderes</i>	<b>9</b>
<i>Interview</i> <i>Georges Wenger</i>	<b>11</b>
<i>Kurznachrichten</i>	<b>13</b>
<i>Rezept</i> <i>Sauerkrautteller im St.-Martins-Menu</i>	<b>15</b>





## Regionalprodukte: Potenzial ist noch nicht ausgeschöpft

Letzten Herbst hatte ich Gelegenheit, den „Salon Suisse des Goûts et Terroirs“ in Bulle zu besuchen. Ich war begeistert! Diese Fülle von authentischen, hochwertigen und liebevoll verpackten Produkten aus allen Gegenden der Schweiz. Nie war mir so bewusst, wie gross die Palette unserer Regionalprodukte und Spezialitäten wirklich ist. Zu meiner Entschuldigung muss man erwähnen, dass in der Deutschschweiz die Bedeutung der Herkunft, der Herkunftsbezeichnungen, des Regionenbezugs ganz allgemein oder auch Swissness erst langsam erwacht, während die Westschweiz den „authentischen Genuss“ schon lange und intensiv pflegt. So war die Westschweiz beim Schutz der geografischen Ursprungsbezeichnungen und Angaben (AOP/IGP), die traditionellen Erzeugnissen mit regionaler Verwurzelung vorbehalten sind, lange Zeit führend.

In der Deutschschweiz liegt also noch sehr viel Potenzial: fast fünf Millionen Menschen, welche die reiche Palette der Schweizer Regionalprodukte kaum oder gar nicht kennen! Der Wettbewerb der Regionalprodukte, die Bergkäse-Olympiade, der Biomarkt und die vielen weiteren Events tragen dazu bei, die Qualität, die Bekanntheit und den Absatz von hochwertigen einheimischen Lebensmitteln zu fördern. Zusammen mit der im Moment trendigen Rückbesinnung auf das Traditionelle und Heimatliche – Swissness eben! – sehe ich grosse Chancen für die Zukunft!

Hansjörg Walter  
Präsident Schweizerischer Bauernverband



## Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

**Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP hat es sich zur Aufgabe gemacht, echte Schweizer Erzeugnisse zu Erfolgsprodukten zu machen. An überzeugenden Argumenten fehlt es ihr nicht: Die Zeichen AOP und IGP garantieren einzigartigen Geschmack, höchste Qualität sowie eine traditionelle und ökologische Herstellung. Nicht zuletzt leistet sie mit den Qualitätszeichen einen Beitrag zu einer lebendigen Schweizer Kulturlandschaft.**

AOP und IGP sind amtliche Schutzzeichen, die vom Bundesamt für Landwirtschaft vergeben werden. Produzenten, die ihre Produkte mit diesen Zeichen versehen dürfen, befolgen ein strenges Pflichtenheft und lassen mit jedem Produkt jahrhundertealte kulinarische Traditionen weiterleben.

### **AOP – Spezialitäten mit Ursprungsgarantie**

AOP (Appellation d'origine protégée) ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung und garantiert, dass von den Rohstoffen bis zur Produktion alles aus einer klar eingegrenzten Ursprungsregion stammt. Der Tête de Moine, Fromage de Bellelay AOP, ist zum Beispiel ein reines Produkt der Region um das ehemalige jurassische Kloster Bellelay, wo der beliebte Käse im Jahre 1192 erfunden wurde.

### **IGP – Spezialitäten mit Tradition**

Das IGP-Zeichen (Indication géographique protégée) gibt ebenfalls eine Ursprungsgarantie. Diese geht aber weniger weit als AOP: Eine IGP-Spezialität wird im Herkunftsort entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt. So ist es bei Fleischprodukten oft unmöglich, genügend Fleisch aus der Region zu erhalten, da aus wirtschaftlichen, hygienischen und tierschützerischen Gründen die Schlachtung und Fleischzerlegung in wenigen zentralen und modernen Schlachthöfen erfolgt. Beispielsweise stammt das Schweinefleisch einer Saucisson vaudois IGP wohl aus der Schweiz, aber nicht zwingend aus dem Waadtland. Allerdings muss sich jeder zertifizierte Metzger genau an das vorgeschriebene Rezept halten, das die traditionelle Verarbeitung und den Bezug zur Ursprungsregion gewährleistet.

### **Die Zukunft gehört den Traditionen**

Ob AOP oder IGP, Spezialitäten mit einer Ursprungsgarantie bieten jedem Gourmet authentischen Genuss in einer zunehmend globalisierten Speisewelt. Für viele Landwirte und Gewerbetreibende in ländlichen Gebieten sind diese Zeichen ein wertvoller Beitrag zur Existenzgrundlage. Angesichts der Marktöffnung und der knapper fließenden Subventionen haben sie es zunehmend schwer, dem Wettbewerbsdruck standzuhalten. Lokale kulinarische Traditionen und der berühmte Name ihrer Region sind heute oft ihr wertvollstes Kapital. Dank AOP und IGP haben sie die Chance, dieses Kapital exklusiv nutzen zu dürfen und sich mit authentischen Spitzenerzeugnissen auf dem Markt zu profilieren. AOP und IGP ermutigen so Bauern und Gewerbeleute, ihr traditionelles Wissen weiter einzusetzen und ein kostbares Gut der Schweiz zu bewahren: echte kulturelle Vielfalt.

### **Im Dienste ihrer Mitglieder**

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP ist die Dachorganisation von Organisationen mit einer AOP-IGP-Spezialität. Ihr Ziel ist es, die Bekanntheit der AOP- und IGP-Zeichen zu stärken. Sie unterstützt zertifizierte Produzenten mit Marketingmassnahmen, Promotionsmaterial, Medienarbeit und Informationsveranstaltungen. Sie ist Ansprechpartnerin für interessierte Konsumenten und Organisationen und setzt sich international für eine nachhaltige Landwirtschaft ein.





## Saucisse d'Ajoie IGP: Etwas ganz Besonderes

**Sie kennen sie nicht? Dann ist es höchste Zeit, sie einmal zu probieren, denn sie würde in Ihrem gastronomischen Repertoire fehlen. Sie ist die Saucisse d'Ajoie, eine regionale Spezialität, welche ausschliesslich in der Region Pruntrut im Kanton Jura hergestellt wird. Sie trägt seit dem Jahr 2002 das begehrte Bundes-Qualitätszeichen IGP (Indication géographique protégée; auf Deutsch: geschützte geographische Angabe). Und jetzt besuchen wir sie dort in Pruntrut.**

Wir stehen in der mit Kopfstein gepflasterten Grand-Rue, der Hauptgasse, welche von mittelalterlichen Häusern gesäumt ist. In der Nummer 32 finden wir die Schaufenster der Metzgerei von Paul-Henri Grédy. Als Präsident der Organisation von Metzgermeistern, welche in der im IGP-Pflichtenheft vorgeschriebenen Region die Saucisses d'Ajoie herstellen, ist er der richtige Mann, um für uns die Geheimnisse dieser köstlichen Wurst zu enthüllen.

Wir beobachten ihn bei der Arbeit und lauschen seinen Erklärungen. Aus dem Kühlraum kommt eine Mulde mit Schweinefleisch, ein Gemisch von der Schulterpartie, dem Hals, dem Halsspeck und Fett. „Die Ausgewogenheit der Anteile ist sehr wichtig“, erklärt Paul-Henri, während er die Dosierung von Hand und Auge abschätzt, „Hat es zu viel vom Schulterstück, wird die Wurst zu mager, mische ich zu viel vom Hals dazu, wird sie zu fett.“

Die Mischung enthält Salz und Gewürze. 16 bis 20 g Salz pro Kilogramm Fleisch, weisser Pfeffer, Knoblauch und vor allem Kümmel werden mit dem Fleisch tüchtig vermischt. Der Kümmel ist das Gewürz, welches dieser Ajoie-Spezialität ihre ganz typische Note gibt. Nach dem Würzen gehts wieder ab in die Kühlkammer zur „Rötung“, wie der Metzger erklärt: „Die Gewürze und das Salz bewirken, dass das Fleisch einen leicht roten Ton annimmt.“

Am Fabrikationstag schüttet Paul-Henri die Mischung in den „Blitz“, das Schneidegerät. Dessen Schneideflächen drehen mit 500 bis 5000 Touren pro Minute. Er taucht seine Hand in die teigige Masse, um sie zu kontrollieren. „Noch zu grob, ich lasse noch ein- bis zweimal durchschneiden“, ist sein Kommentar. Gesagt, getan, und die Masse ist nun bereit fürs Kneten. Genau wie beim Bäcker. Von Hand gibt er ihr den letzten „Schliff“.

Jetzt kommt schon die zweitletzte Etappe, das Abfüllen der Masse in Schweinedarm mit der Stopfmaschine. „Jetzt muss man sehr achtgeben, dass keine Luft eindringt. Daher ist das Kneten vorher auch so wichtig“, erklärt der Metzgermeister und füllt Ladung um Ladung der Fleischmasse energisch in die Stopfmaschine.

Die Maschine beginnt zu summen, und die zukünftigen Saucisses d'Ajoie erscheinen in einer langen Wurst am Ausgang der Maschine. Die 32 bis 36 mm dicke Schlange wird von Hand in Segmente gezwirbelt. Paarweise, ohne Schnur.

„Jetzt werden wir sie noch stüpfée, und dann über einen Stock hängen.“ „Stüpfée? Was heisst denn das?“, fragt man sich als Romand. Und so erklärt der Maître-boucher, dass dieser schweizerdeutsche Ausdruck in die Sprache der welschen Metzger aufgenommen wurde. „Stüpfée heisst stechen. Wir lassen durch mehrere Löcher in der Hülle alle Luft entweichen. Ansonsten trocknen die Würste beim Räuchern aus, der Darm löst sich ab, und es schaut alles andere als schön aus“, weiss Paul-Henri. Die Luft scheint bei der Herstellung der Saucisses d'Ajoie der grösste Feind zu sein.

Zum Schluss werden die Saucisses d'Ajoie während 24 Stunden in die Räucherammer gehängt. Der Rauch muss von Tannenspänen oder – sägemehl stammen. „Ich reihe zwölf Paar Würste auf einen Stock. Liegen sie enger zusammen, nehmen sie den Rauch nicht optimal auf“, weiss der Metzgermeister. Er nimmt es bei jedem Produktionsschritt sehr genau, kümmert sich um jedes Detail, wie alle zertifizierten Metzger, welche ihre Würste mit dem begehrten Bundeslabel IGP auszeichnen.

Endlich kommt der Moment der Kostprobe. Wie kochen wir sie? Ist diese harmlose Frage überflüssig? Eigentlich nicht, denn am besten lässt man die Würste während zehn bis zwölf Minuten bei 70° ziehen. So köstlich die Wurst auch ist, so empfindlich ist sie bei der Kochprozedur. Nun ist sie bereit. Und guten Appetit. Die Saucisse d'Ajoie entfaltet feine, ausgewogene, leicht süssliche Aromen. Sie ist weder fettig noch trocken. Der Duft und Geschmack des Kümmels stellt einen delikaten Kontrapunkt zur deftigen Fleischmischung und den Gewürzen – fast wie ein Grand Cru.

Anfangs haben wir es erwähnt: Die Saucisse d'Ajoie ist eine wahre Perle der jurassischen Gastronomie, welche man schnellstens erkunden sollte. Aber eben, die zehn Dorfmetzger können kaum genug produzieren. „Ich habe nie genug“, meint Paul-Henri.

Da gibt es nur eine Lösung für Nicht-Jurassier: einen kleinen Ausflug in den Jura!

Didier Schmutz





GN

## Georges Wenger: „In Kontakt mit den Menschen zu bleiben, gehört zum Metier!“

**Mitten in den idyllischen Freibergen und weitab der Metropolen führt Georges Wenger sein Restaurant. Seit 28 Jahren verwöhnen er und seine Frau Andrea ihre Gäste mit einer exquisiten Küche sowie mit einem kleinen, aber feinen Hotelbetrieb. Georges Wenger gehört mit 18 „Gault Millau“-Punkten und zwei Michelin-Sternen zur Schweizer Kochelite.**

**Georges Wenger, was denken Sie über AOP und IGP?**

Es ist heutzutage trendy, sich mit einer höheren Qualität auszuweisen. Ein lobenswertes Ziel dieser beiden Qualitätszeichen ist es, den Fortbestand der Spezialitäten zu sichern. Aber man muss aufpassen, dass die Qualitätsanforderungen, welche an diese Zeichen gebunden sind, nicht zu einer Art Irreführung der Konsumenten führen. Um das zu verhindern, wäre es förderlich, auch die Konsumenten in den Bewertungsprozess zu integrieren und diesen nicht nur auf das Bundesamt für Landwirtschaft abzustützen. Dieses könnte – das liegt in der Natur der Dinge – konsenswilliger sein. Man muss die Versprechen, welche man den Konsumenten macht, vollumfänglich halten.

**Im hintersten Jura erwartet man kaum ein Gourmet-Restaurant. Dennoch sind Sie den Freibergen treu geblieben. Wäre es nicht einfacher gewesen, sich in einer Grossstadt zu etablieren?**

Ich habe schon Angebote erhalten, eine Gaststätte anderswo zu führen. Ich denke jedoch, dass man sich im eigenen „Terroir“ am besten entwickeln kann, weil man da zu Hause ist. Sein eigenes Umfeld mit Leidenschaft in Szene zu setzen, heisst jedoch keinesfalls, „unentwurzelbar“ und nicht offen für andere Einflüsse zu sein.

**Wie wichtig ist für Sie die Tradition einer Spezialität bzw. ihr Einfluss auf die Kultur der Region, woher sie kommt?**

Wenn die Qualität stimmt, dann sind beide Komponenten wichtig. Man muss aber dafür kämpfen, dass die Bilder einer handwerklichen Herstellung nicht für Industrieprodukte missbraucht werden.

**Ist Tradition in der Küche eher hinderlich, oder beflügelt sie einen?**

Die Tradition ist kein Problem, sie stimuliert sogar. Man vergisst oft, dass sich Traditionsprodukte während ihrer langen Geschichte immer angepasst und weiterentwickelt haben, jedoch ohne an Qualität einzubüssen.

**Sie experimentieren mit indischen, arabischen und chinesischen Gewürzen. Wie harmonieren diese zu den Terroir-Produkten aus Ihrer Region?**

Das ist gar kein Thema: Oft ist es sogar so, dass Terroir-Produkte von jeher exotische Gewürze beinhalten, und sei es nur wegen ihrer konservierender Eigenschaften. Sie sind auch ein Beweis für den Austausch zwischen den Regionen, welcher die wichtigste Bedeutung für Kultur ist.

**Sie kochen nicht versteckt in Ihrer Küche, sondern Sie gehen hinaus und teilen Ihr Wissen mit interessierten Leuten. Was sind Ihre Gründe dafür?**

Ein offenes Ohr für die Menschen zu haben, gehört zum Beruf! Ein höherer Bekanntheitsgrad verpflichtet einen Restaurateur auch, Verantwortung gegenüber der Gesellschaft wahrzunehmen.

**Sie sind im Wettbewerb der Schweizer Regionalprodukte, welcher alle zwei Jahre in Courtemelon-Delémont stattfindet, aktiv. Warum?**

Diese Zusammenarbeit bereitet mir viel Genugtuung, vor allem wegen des sofortigen Erfolgs, welcher dieser Event verzeichnen konnte. Er ist ein Hoffnungsträger für das Überleben von handwerklichem Können und für unsere dezentrale Region.

**Diesen Herbst ist der Jura eine Art „Zentrum des Genusses“ der Schweiz. Was bringen diese Aktivitäten Ihrer Region?**

Sie helfen, dem Konsumenten ein Bild der Region zu verschaffen, welche auf dem Geschmack aufbaut. Schliesslich garantieren sie der Region eine wirtschaftliche Alternative zu der Metallindustrie, für die sie von jeher bekannt ist.

[www.georges-wenger.ch](http://www.georges-wenger.ch)

[www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)





[www.gourmesse.ch](http://www.gourmesse.ch)

## Höhepunkt des 10-Jahr-Jubiläums AOP-IGP an der Gourmesse

An der Gourmesse, der kleinen aber feinen Messe für Terroir-Produkte, werden alle AOP- und IGP-Spezialitäten zu degustieren und kaufen sein. Am 9. Oktober findet ein „runder Tisch“ zum Thema AOP und IGP statt. Persönlichkeiten aus Politik, Landwirtschaft und prominente Konsumentenvertreter werden über die Rolle der AOP und IGP im globalisierten Markt diskutieren. Die Gourmesse findet vom 9. bis am 12. Oktober 2009 im Kongresshaus in Zürich statt. Die Messe ist Fr und Sa von 12 bis 22 Uhr geöffnet. Am So und Mo von 11 bis 20 Uhr.



## Longeole ist die fünfte Wurstspezialität mit einer IGP

Der Kanton Genf beheimatet das bisher einzige Schweizer Gemüse mit einer AOP, den Cardon épineux genevois. Zum Cardon hat sich nun auch die Longeole, eine unverwechselbare, deftige Schweinswurst, gesellt. Die Longeole wird aus den gelatinösen Teilen des Schweines, wie dem Kopf, fabriziert und muss bis zu drei Stunden gesotten werden. Was nach Restenverwertung tönt, schmeckt einzigartig schmelzend auf dem Gaumen. Fenchel, Knoblauch, Muskat, Pfeffer und Genfer Weisswein runden den Geschmack ab. Die mündliche Überlieferung besagt, die Longeole sei von Père Longeot, einem Mönch der Abbaye de Pommier, erfunden worden. Er habe die Idee gehabt, eine normale Wurstpaste mit einer Handvoll einheimischer Fenchelsamen und Schwarten zu versetzen. Traditionell wird zur Longeole ein Kartoffelgratin serviert.



## Bergkäse-Olympiade: Internationaler Event im Jura



Vom 23. bis 25. Oktober beherbergen Saignelégier, Bellelay und Tramelan die 6. Bergkäse-Olympiade. Am Freitag, 23. Oktober, beurteilen internationale Juroren in der ehemaligen Abteikirche von Bellelay, der Heimat des Tête de Moine AOP, Hunderte von Bergkäsespezialitäten aus aller Welt. Das Publikum hat die einzigartige Möglichkeit, die Jurierung mitzuerleben. Bis am Sonntag finden parallel zum Wettbewerb vielfältige Events rund um den Bergkäse statt: ein Bergkäsemarkt und ein olympisches Dorf in Saignelégier, Schaukäsen in Bellelay und Fachtagungen in Tramelan. Das Programm richtet sich auch an Familien. Mehr Infos unter: [www.caseusmontanus.ch](http://www.caseusmontanus.ch) und [www.goutog.ch](http://www.goutog.ch)

## Gratisabonnement Tradition & Terroir

Lernen Sie die Spezialitäten mit einer AOP-IGP näher kennen, erfahren Sie mehr über ihre Geschichte und die Art, wie sie hergestellt und gepflegt werden. Entdecken Sie köstliche Rezepte, welche die Schweizer Traditionsprodukte noch besser schmecken lassen:

Sie erhalten das Magazin Tradition & Terroir noch nicht und möchten es gratis abonnieren?

Scannen Sie den Code mit Ihrem Smartphone und füllen Sie das Formular aus. Sie können das Abo auch unter [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch) bestellen oder den Talon per Post schicken an: Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, 3007 Bern.

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_





# St.-Martins-Menu: Sauerkrautteller mit Saucisse d'Ajoie IGP

Mit Liebe zubereitet von Edy Juillerat

Für 8 Personen

**1,2 kg Sauerkraut**  
**3 Zwiebeln**  
**Wasser**  
**Schweineschmalz**  
**Pfefferkörner (schwarz)**  
**Wacholderbeeren**  
**Lorbeerblätter**  
**1 kg Kartoffeln**  
**4 Saucisses d'Ajoie IGP**  
**Schinken (geräuchert)**  
**Speck (gesalzen)**

Auf dem Sauerkrautteller, einem der Gänge des grossen Gelages zu St. Martin, reicht man nicht irgendeine Wurst, sondern eine Saucisse d'Ajoie IGP. Man legt die Würste eine halbe Stunde vor dem Servieren in die Sauerkrautpfanne. Aber schön der Reihe nach: Zuerst das Sauerkraut mit den gehackten Zwiebeln in heissem Schweineschmalz anziehen, Wasser darüber giessen, Gewürze daruntermischen und dann zwei bis drei Stunden lang köcheln lassen. Eine Stunde vor dem Servieren die geschälten und geviertelten Kartoffeln dazugeben und mitkochen lassen. Dann Schinken und Speck begeben.

Bevor der Gast den Sauerkrautteller erhält, hat er bereits mehrere Gänge des Martinsessens vertilgt. In Stein gemeisselt ist die Reihenfolge nicht, jede Familie hat da ihre Vorlieben und Gewohnheiten. Ausserdem neigen heutzutage viele dazu, das mächtige Schweinefest zumindest ein bisschen auszudünnen. Hier eine Inhaltsangabe: Bouillon, Gelée de ménage (hausgemachter Sulz), Siedfleisch, Salat aus gekochten Karotten, Randensalat, Blutwurst, Kartoffelstock, Grillade (mit Bratwurst und Atriaux, einer Art Hacktätschli mit Leber), Sauerkraut, Rauchschinken, Saucisse d'Ajoie IGP, geräucherter sowie frischer gesalzener Speck, Schweinebraten mit Bratenjus, Nudeln, Endivien- und Nüsslisalat, Bisquitkuchen, gebrannte Crème, Totché (Rahmkuchen mit einem Hauch Salz), Kaffee, Damassine, Kirsch, Apfel- und Zwetschgenschnaps, Enzian.

# In der Schweiz verwurzelt, vom Charakter beflügelt.

*Wer den Wert traditioneller Genüsse kennt, achtet beim Kauf von Spezialitäten auf die Zeichen AOP und IGP. Denn diese Produkte werden von A bis Z im Ursprungsgebiet hergestellt (AOP) oder im Ursprungsgebiet mit Rohstoffen aus anderen Schweizer Regionen veredelt (IGP). Kein Wunder also, steckt in jeder dieser Spezialitäten das besondere Etwas, das sie so unverwechselbar geschmackvoll macht.*

