

Editoria

Liebe Leserin, lieber Leser

Ein Vierteljahrhundert des Stolzes und der Tradition

Mit grosser Freude und Stolz feiern wir das 25-Jahr-Jubiläum unserer Vereinigung. Seit einem Vierteljahrhundert machen wir es uns zur Aufgabe, die einzigartige Qualität und Vielfalt unserer Schweizer AOP- und IGP-Produkte zu fördern und ihre Bedeutung für Herkunftsregionen, Wirtschaft und Identität zu unterstreichen.

In diesen 25 Jahren haben wir Höhen und Tiefen erlebt, Herausforderungen gemeistert und Erfolge gefeiert. Das wollen wir auch in Zukunft tun, denn unsere AOP- und IGP-Produkte stehen für Tradition, hohe Genussqualität und Authentizität. Sie sind das Ergebnis jahrhundertealter Handwerkskunst, regionaler Vielfalt und Leidenschaft für höchste Standards.

In dieser Jubiläumsausgabe blicken wir auf die letzten 25 Jahre zurück und nehmen Sie mit ins Waadtland an jenen Ort, wo unser Huile de noix vaudoise AOP gepresst wird. Danach geht die Reise weiter ins Appenzellerland nach Gonten. Wie die Appenzeller Siedwurst IGP erzählt jedes AOP- und IGP-Produkt eine Geschichte, die eng mit den Landschaften, Traditionen und Menschen verbunden ist.

Als Präsident der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP möchte ich Ihnen allen für Ihre Lesetreue und Ihr Vertrauen danken. Mit Ihrer Unterstützung tragen Sie dazu bei, dieses kulinarische Erbe der Schweiz zu bewahren und seine Zukunft zu sichern.

Wir laden Sie herzlich ein, mit uns das Jubiläum an der Schweizer Gastromesse *Goûts et Terroirs* zu feiern, die von 30. Oktober bis 3. November 2024 in Bulle stattfinden wird. Dort werden wir gemeinsam auf die letzten 25 Jahre zurückblicken und uns dabei an all den präsenten AOP- und IGP-Produkten freuen.

Mit herzlichen Grüssen,

Benedikt Würth

4 Grantiger Baum, charismatische Nuss

- 14 IGP-Gastrowochen
- 16 Gesotten, nicht gebraten
 - 21 Aktuell/Veranstaltungen
 - 22 Informationen zu 25 Jahren AOP/IGP in der Schweiz

Impressum

Ausgabe Nr. 23, September 2024

Auflage 125 000 Exemplare; 96 000 DE, 29 000 FR
Herausgeberin Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Redaktion Paul Imhof, Heinz Neuhaus, Alain Farine
Grafik avenue.ch, Dani Schranz, Beinwil am See
Korrektorat Françoise Reutimann, Hirzel
Druck AVD Goldach AG
Erscheinungsweise einmal pro Jahr

A dua a a a

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & Genuss, Belpstrasse 26, 3007 Bern, info@aop-igp.ch, www.aop-igp.ch, www.facebook.com/aopigp, www.instagram.ch/aopigp, www.tiktok.com/@aop.igp

Gratisabonnement 031 381 49 53 oder info@aop-igp.ch

gedruckt in der schweiz

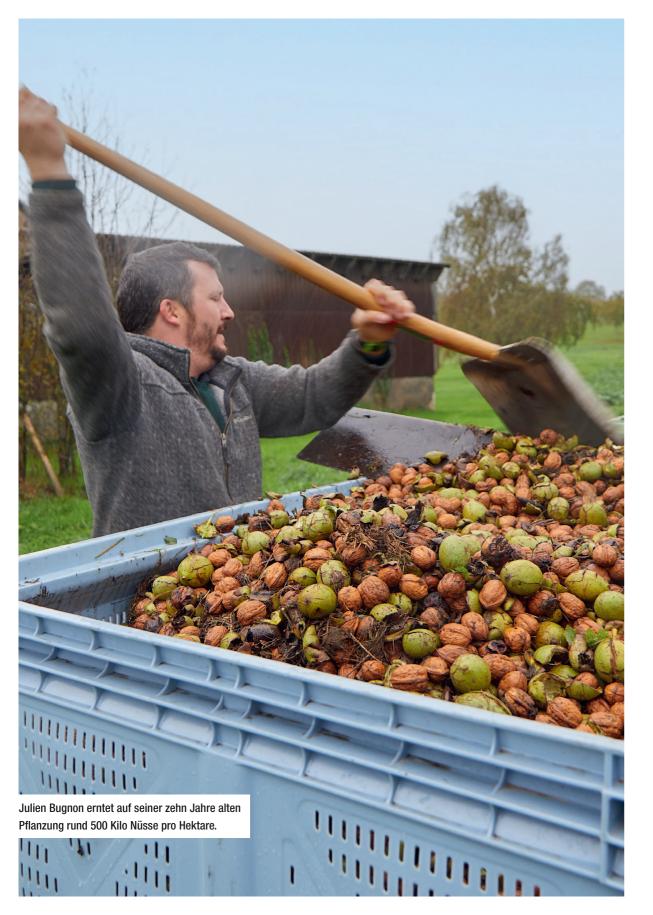






Benedikt Würth
Präsident der
Schweizerischen
Vereinigung der AOP-IGP







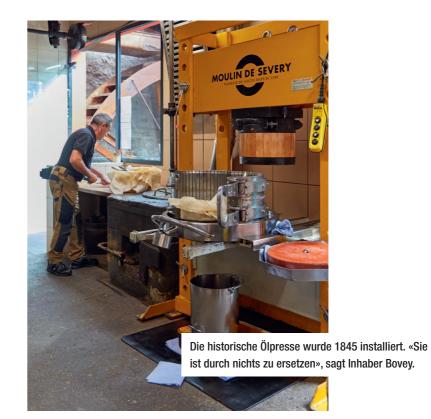
Text Paul Imhof | Bilder Dani Schranz

m Winkel einer Strassengabelung neben dem Moulin de Sévery, der Ölmühle am Pied du Jura in der Waadt, steht ein Nussbaum, den Jean-Luc Bovey 2011 nach dem Tod seines Vaters gepflanzt hat. Im gleichen Jahr hat Bovey, der Inhaber der Mühle, hinter dem Gebäudekomplex noch eine Nussbaumkultur angelegt. Auch wenn die Abstände zwischen den 20, 30 Bäumen von gut 5 Metern zumindest optisch reichlich Platz bieten, sticht der Grössenunterschied zwischen den Plantagenbäumen und dem Einzelbaum frappant ins Auge - der Solitär dürfte gut viermal grösser und voluminöser sein als die Kadetten oben auf der Wiese.

Das ist keine Überraschung. Der Nussbaum braucht Freiraum für sein Glück (siehe Seite 10). So erstaunt es nicht, dass die meisten Kunden, die ihre Nüsse in der Mühle von Sévery verwerten lassen, wenige Bäume besitzen. Gut 60 Prozent des Huile de noix vaudoise AOP werden für Privatkunden gepresst, «immer jüngere Leute», betont Bovey. «400 Personen kommen mit ihren Nüssen zu uns – aus dem ganzen Land, die Hälfte aus der Waadt.» Sein Kanton sei der grösste Nussproduzent der Schweiz, so Bovey weiter, «das war schon historisch so». Nussöl brauchte man bis zur Verbreitung der Elektrizität vor allem als Brennstoff für Lampen.

In seinem Buch Soupes et citrons – La cuisine vaudoise sous L'Ancien Régime (2002) schreibt der Historiker François de Capitani: «Nussbäume sind von kapitaler Bedeutung; ihr Öl ist sehr geschätzt und ist ausserdem eines der wenigen Öle, die hierzulande und in der Nachbarschaft produziert werden. Vor allem in Savoyen.»





Die Nüsse aus dem einstigen Herzogtum gelten heute noch als die besten. Das bestätigt Julien Bugnon, Bauer in Cottens, bloss einen Kilometer entfernt von Sévery. «Wir arbeiten mit den klassischen Varietäten Franquette und Parisienne aus Grenoble sowie mit Fernor, einer neuen, besonders ertragreichen Sorte.» Mit seinem Team pflanzt und verarbeitet Bugnon seit gut zehn Jahren ausgesuchte «Reformprodukte» wie Samen und Hülsenfrüchte, Walnüsse und Haselnüsse, Linsen und Erbsen, Bulgur und Quinoa, Mais und Gerste, Hirse und Buchweizen. «Ferme végane, sagen meine Kollegen», witzelt Bugnon.

Nach der Ernte von Anfang Oktober bis Anfang November behandelt Bugnon seine Walnüsse in vier Schritten: äussere Hüllen sowie Steinchen und Dreck entfernen, waschen, trocknen und kalibrieren. Die schönsten und grössten Nüsse verkauft er unter seinem Label «dicifood» selber, die mittelgrossen liefert er an Grossverteiler, und die kleinsten lässt er in Sévery zu Öl pressen. «Um die 10 Prozent der Lieferanten sind Profibauern», erklärt Jean-Luc Bovey. Tendenz steigend, denn der Anbau von Walnusskulturen entwickelt sich zu einem Geschäft mit optimistischer Perspektive.

Le Moulin de Sévery befindet sich ausserhalb des Dorfes in einer Senke am Flüsschen Morges. Die Mühle ist die letzte der Schweiz, in der während des ganzen Jahres Nüsse und Kerne zu Öl gepresst werden. «À l'époque», vor Jahrzehnten, besass jedes Dorf Mühle, Sägewerk, Obst- und Ölpresse, denn fast alle waren Bauern. Mit dem Rückgang der Bauernbetriebe und der Rationalisierung der Landwirtschaft sind die Mühlen verschwunden. 1940 drehten im Kanton Waadt 40 Ölmühlen, heute sind's noch vier, aber nur eine arbeitet

«Wählisch nuz» – welsch und wählerisch

Spleenig und existenziell – Dichtestress verabscheut der Walnussbaum. Wer das respektiert, wird belohnt.

Die Ursprünge des Walnussbaums dürften in Mittelasien liegen. Über das antike Griechenland gelangte er zu den Römern, die ihn über die Alpen nordwärts brach-

ten. Vielleicht in Form von Proviant? Was sich im Reich der Pflanzen so grantig gibt wie der Nussbaum, braucht schon ein überzeugendes Geschenk, um neue Gefilde besiedeln zu dürfen. So ein Geschenk sind die recht grossen Nüsse mit ihrem kräftigen, charismatischen Geschmack.

Die Abstammung aus fernen Landen hat zum Namen «Walnuss» geführt, «wählisch nuz» – das klingt wie wählerisch, meint freilich welsch, also fremd, bezogen auf Italien. Botanisch heisst die Welsch-

nuss Juglans regia, was «königliche Eicheln des Jupiter» bedeutet. Wie weit die Eicheln am Gemächt des Göttervaters avisiert sind, mag als Objekt immerwährender Spekulation dienen. Jupiter (siehe Bild) zeugte eine beeindruckende Kinderschar, das regte zu irdischen Hoffnungen an und erhob die Walnüsse zu Orakelperlen der Fortpflanzung. Werfen zwei Liebende Nüsse ins Feuer, erwarten sie ein klares Urteil: Bleiben die Nüsse unversehrt, sind die Eheaussichten positiv, krachen sie auseinander, sollte man die Finger voneinander lassen. Auf die Kraft als Fruchtbarkeitssymbol weisen die Nüsse in einem Satz des Römers Vergil hin: «Sparge, marite, nuces! - Streue, Gemahl, Nüsse!», sagt die frisch vermählte Gattin ihrem Gatten in der Hoffnung auf reichlich Nachwuchs. Durchaus mit Erfolg, wie der Volksmund später resümiert hat: «Viel Nüsse - viel Bengel.»

Gefährlicher ist die Bedeutung als Symbol viriler Kronjuwelen, denn allein die Vorstellung eines Tritts «in die Nüsse» lässt jeden Mann aufstöhnen. Jahrhunderte vor Onlinedating kannte man Methoden, die auch ohne Algorithmen zündeten. Werfen Mädchen am Heiligabend zwei Nüsse in einen Hühnerhof, spielt das Geschlecht Schicksal: «Gackert der Hahn, kriegst an Mann – gackert die Henn', kriegst ken.»

Die Sprösslinge der «königlichen Eicheln des Jupiter» sind Solitäre, sie reagieren allergisch auf Dichte-

stress. Der Nussbaum mag keine Nachbarn, niemand soll ihm das Wasser abgraben. Kommt ihm doch ein Wesen zu nahe, wehrt er sich mit Bitterstoffen, sodass anderen Pflanzen und Tieren die Lust vergeht, ihn zu behelligen. Die Bitterkeit von Gerbstoffen und dem Glukosid Juglon, dem selbst gemachten Wirkstoff, vergällt sogar Wühlmäusen das Vergnügen, Nussbäume anzuknabbern.

Bittere Säfte schrecken ab, versiffte Schwaden greifen nach dem Leben. So hält das *Handwörterbuch*

des deutschen Aberglaubens fest, dass der Schatten eines Nussbaums giftig sei: «Wenn einer unter einem Nussbaum liegt, so stirbt er noch im gleichen Jahr.» Auf Sizilien wird das Sprichwort «*Nuci noci*» durchaus ernst genommen: Die Nuss schadet.

Ein Baum mit Kräften, die «den Pflanzenwuchs in seinem Umkreis nicht aufkommen» lassen und die laut Plinius sogar eine Eiche zum Absterben zwingen, beflügelt Phantasien in Volksglauben und Hausmedizin. Doch respektiert man Eigenheiten und Bedürfnisse des Nussbaums, revanchiert er sich hilfreich. Vor allem seine Blätter tragen zum Wohlbefinden von Mensch und Tier bei. Sie halten Ungeziefer fern, deshalb pflanzte man gerne Nussbäume im Bereich von Miststock und Latrine. Getrocknete Blätter legte man in Kleiderschränken gegen Motten aus, ein Aufguss aus Walnussblättern soll Würmer und Parasiten vertreiben.







Die gemahlenen Nüsse werden zuerst geröstet, dann rüstet sie Ulysse Caetano in einer hölzernen, mit Tuch ausgeschlagenen Form fürs Pressen.

professionell. «Mein Vater liess die Mühle laufen, weil sie da war», erzählt Bovey.

Im hellen, gläsernen Empfangsraum werben Prospekte für die Produkte der Mühle: Hasel- und Baumnussöl, Mandel-, Raps- und Pistazienöl, diverse Essig- und Senfvarianten sowie Nillon, ausgepresste Nussreste, erhältlich als Knabberstick oder als Pulver, das man in Brot- und Kuchenteig einkneten kann. Der Laden wird gut frequentiert, regelmässige Besucher und Passanten, die zufällig auf die Nebenstrasse geraten sind, schauen sich um, hören das rhythmische Schlenzen der Riemen, welche die Holzräder von Rösterei und Presse antreiben. Die beiden Geräte sind 1845 montiert worden. Bovey hat am Prinzip nichts geändert, bloss Schäden repariert und Elemente ausgetauscht.

Wenn die getrockneten Nüsse nicht mehr als 12 Prozent Feuchtigkeit enthalten, werden

sie geknackt, sortiert, gemahlen und geröstet: Auf 7 Kilo Nüsse kommen 3 Deziliter Wasser. Der Nussbrei wird in einem schwarzen Kessel erhitzt und von einem propellerartigen Eisenarm bei etwa 90 Grad gerührt, damit nichts kleben bleibt und anbrennt, bis das Wasser vollständig verdampft ist. Das ist entscheidend, ins Öl darf kein Tropfen Wasser geraten, sonst hält es nicht lange und wird ranzig. Die Nüsse dürfen aber auch nicht verbrennen. Eine heikle Sache - doch am Gerät sind weder Chronometer noch Thermometer zu sehen, Bovey und sein Gehilfe Ulysse Caetano aus Lissabon arbeiten visuell und aus der Sicherheit von Gefühl und Erfahrung. Sie beurteilen den Röstungsgrad nach der Struktur der Masse.

Anschliessend füllen sie die gerösteten Nüsse in eine hölzerne Ringform, ähnlich einem Käsejärb, die mit einem Stück Tuch



ausgeschlagen ist, und lassen die Masse mit 60 Tonnen Kraft pressen. Aus 10 Kilo Nüssen drückt die historische Presse am Ende 6 bis 6,5 Liter ungefiltertes Huile de noix vaudoise AOP. Entscheidend für die Qualität seien Röstung und Drehgeschwindigkeiten der Holzräder, sagt Bovey, «und da sind diese alten Maschinen durch nichts zu ersetzen».

Ein Satz mit Gewicht. Die Mühle von Sévery ist ein exemplarischer Beweis für die Einzigartigkeit des Traditionellen und dessen Renaissance. «Vor 20, 30 Jahren hat doch kein Mensch vom Produit du terroir gesprochen», sagt Bovey, und heute könne er den Andrang der Kunden auf die Ölmühle bald nicht mehr bewältigen. Ein Paradigmenwechsel ist da im Gange: Vor Jahren brüstete sich Young and Urban mit privaten Olivenbauern am Mittelmeer, heute trumpft man beim Small Talk mit dem Öl vom Nussbaum aus dem eigenen

Garten auf. «Wir haben Erfolg, weil wir kein Museum sind», sagt Bovey.

Nach 15 Jahren Vorbereitung wurde das Huile de noix vaudoise im Juni 2020 ins Verzeichnis der AOP-Appellationen aufgenommen.



moulindesevery.ch



Zutaten für 4 Personen

250 g Mürbeteig 100 g Nillon, gemahlen 2,5 dl Milch 1EL Mehl

Zubereitung

- Nillon in einer Schüssel mit der Milch vermischen und einen halben Tag (oder über Nacht) ziehen lassen.
- Mehl, Vin cuit, Zucker und Rahm beigeben. Gut verrühren. Die Masse muss noch fliessen.

- 2 EL Vin cuit (Raisiné, eingedickter Apfel-/Birnensaft)
- 3EL Zucker
- 2 EL Rahm
- 1EL Huile de noix vaudoise AOP
- Kuchenform mit dem Teig auslegen. Mit einer Gabel ein paarmal einstechen.
- Masse auf dem Teigboden verteilen, mit einem EL Zucker bestreuen und mit Nussöl beträufeln.
- Im vorgeheizten Ofen bei 230°C 20 bis 30 Minuten backen.

Als Nillon bezeichnet man die Reste der Walnüsse nach dem Auspressen, sie bestehen fast nur aus Ballaststoffen. Nillon de noix ist in Stücken oder gemahlen erhältlich bei moulindesevery.ch. Nillon kann Reste von Nussschalen enthalten, deshalb empfiehlt es sich, den gemahlenen Nillon vor der Verwendung zu sieben.

Vin cuit (Raisiné) ist in der Romandie verbreitet und zählt zum kulinarischen Erbe der Schweiz. Man kann auch Birnel verwenden, das in der Deutschschweiz eher zu finden ist. In die Masse kann man etwas Zitronensaft geben, den fertigen Kuchen mit Couverture, Himbeer- oder Aprikosenkonfitüre bestreichen. Am besten schmeckt der Kuchen ein, zwei Tage nach dem Backen.

Rezept aus: Michel Vidoudez, Jacqueline Grangier: À la mode de chez nous. Plaisirs de la table romande (Collections Archives gourmandes, Cabédita, Yens sur Morges, 2002).

IGP-Gastrowochen

«Klassisch und traditionell»

Von 1. bis 16. Februar 2025 finden die vierten IGP-Gastrowochen statt.

Die Pflege des kulinarischen Erbes liegt nicht allein an Koch und Küche, auch der Betrieb soll es ehren. Nach vier Jahrzehnten im Besitz eines Metzgermeisters hat sich die Wurst als Kulturgut in den Mauern des Hotel-Restaurants Enge in Biberist festgesetzt. «Die vegane Welle wird hier wohl vorüberschwappen», sagt Markus Krell, der den Betrieb 2019 gekauft hat und seither führt.

Krell findet es «toll, den Gästen zu zeigen, was kulinarisches Erbe ist». Viel hat er nicht verändert, in erster Linie den Weinkeller diversifiziert: «früher 95 Prozent Chasselas, heute gut 60 Weine, davon die Hälfte schweizerisch». Vielleicht gibt es heute nicht mehr so viele Jassrunden wie früher, doch der Ruf der gutbürgerlichen Küche ist nicht verblasst. Neben Geschäftsleuten, die dank der guten Erreichbarkeit mit Auto und ÖV anrücken, halten vor allem mittags zahlreiche Senioren dem Restaurant die Treue. Sie werden auch mit besonderen Anstrengungen belohnt: zwei Monate Wildsaison, Alpschweinwochen und – zur Corona-Zeit für die Camper auf dem Parkplatz ein Viergangmenü, serviert mit Cloche.

Auch die IGP-Gastrowochen pflegt die «Enge», denn «wir sind hier klassisch und sehr traditionell», so Krell. Die drei IGP-Teller, die der Wirt zwischen den Klassikern Solothurner Weinsuppe und Eglifilets in diesem Februar aufs Menü gesetzt hat, unterstreichen seine Haltung: Saucisson vaudois IGP mit Kartoffeln und Rahmlauch, St. Galler OLMA-Bratwurst

IGP an Zwiebelsauce mit Butterrösti, Berner Zungenwurst IGP mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Senf.

Gasthof Enge Engestrasse 1 4562 Biberist Tel. 032 623 70 77 gasthofenge.ch

Direkt neben der Autobahnausfahrt Solothurn West (Fahrtrichtung Zürich), 50 Parkplätze, mit Bus 2 oder 3 keine 5 Minuten ab Bahnhof Solothurn (Bushaltestelle beim Haus).



AOP und IGP – der Unterschied

■ AOP/DOP/GUB: Appellation d'origine protégée; Denominazione d'origine protetta; geschützte Ursprungsbezeichnung. Die AOP-Bezeichnung steht für Produkte, deren sämtliche Produktionsschritte gemäss einem anerkannten Verfahren und Können in einem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Sie verdanken ihre typischen Eigenschaften den menschlichen und den natürlichen Faktoren im Herkunftsgebiet.

■ IGP/IGP/GGA: Indication géographique protégée; Indicazione geografica protetta; geschützte geografische Angabe. IGP zeichnet Produkte aus, bei denen mindestens ein Schritt des Produktionsverfahrens, in der Regel die Verarbeitung, in dem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfindet. Weiterführende Informationen und Produktelisten unter aop-igp.ch.





Gesotten, nicht gebraten

Wie viele Vorschriften erträgt ein traditionelles Produkt wie die Appenzeller Siedwurst IGP? So viele, wie das Pflichtenheft regelt. Und dann ein paar weitere, wie man die Wurst geniesst. Mit Senf oder ohne? Gesotten oder gebraten? Mit oder ohne Hülle?

Text Paul Imhof | Bilder Dani Schranz

önde Senf?» - Die Frage der Serviertochter in der «Krone» zu Gonten irritiert uns. Senf? Auf dem Teller duftet neben Bärlauchspätzli eine Appenzeller Siedwurst, eine IGP-geschützte Delikatesse. Und da die beiden Appenzeller Halbkantone vom grossen St. Gallen umschlungen sind, hätten wir es nie gewagt, um Senf zur Wurst zu bitten. Kommt doch die «Südwooscht», wie laut eines lokalen Experten die Innerrhödler, oder «Südwoescht», die Ausserrhödler sagen, der St. Galler Kalbsbratwurst ziemlich nahe, und wer in St. Gallen Senf zur Kalbsbratwurst verlangt, wird gern gescholten.

«Gewiss kann man Senf dazunehmen», versichert am nächsten Morgen Patrick Wetter. Wir stehen im Produktionsbetrieb der Wetter Metzg in Gonten und haben zugeschaut, wie die Siedwurst hergestellt wird. Nun degustie-

ren wir das Resultat, nachdem es 20 Minuten lang in gut 70 Grad heissem Wasser erwellt worden ist. Auch wenn wir dürften – mit Senf würden wir diese Wurst nicht behelligen. Da haben die St. Galler schon recht, wenn sie sagen, ihre Kalbsbratwurst habe eine markante Zusatzwürze wie Senf gar nicht nötig. Dasselbe gilt für die Siedwurst. Ihrem fein geblitzten Brät entströmt ein sanfter Duft nach Kümmel und Knoblauch, dazu kitzelt Pfeffer mit einer Spur von Schärfe den Gaumen.

Die Appenzeller Siedwurst IGP weist wie andere Würste mit feinst geblitztem Brät keine Vergangenheit auf, die ins Mittelalter reicht. Fleischwolf und nachher Cutter oder Blitz sind technische Errungenschaften, die im 19. und 20. Jahrhundert entwickelt worden sind. Die Rinderwurst, wie die Siedwurst früher im Ausserrhodischen genannt wurde, stammt aus





dem 19. Jahrhundert. Die feine Wurst mit dem einprägsamen Geschmack wurde in der Folge bekannter und beliebter, also «habe man zur Verständigung der Unterländer der Rinderwurst Siedwurst gesagt, damit klar war, dass diese Wurst zum Sieden gedacht war», heisst es auf der Website appenzeller-fleischspezialitaeten.ch.

Sonst würde der unbedarfte Unterländer die Wurst gar «grün», also roh, verzehren, was bei Einheimischen durchaus gebräuchlich ist. Am besten, so erzählt eine Appenzeller Köchin, streiche man die grüne Wurstmasse auf eine Scheibe gebuttertes Schwarzbrot, verteile Zwiebelringe darauf und pfeffere das rustikale Canapé.

Die Herstellung der Siedwurst dauert gut eine Viertelstunde. Rind- und Schweinestücke vom Vorderviertel in den Cutter geben. Die Stücke sind angefroren, «das verbessert den Biss der Wurst»», sagt Thomas Guduszeit, Metzger bei Wetter. «Wir machen viel mit Kuh- und Rindfleisch von hier», betont Patrick Wetter. Das Schweinefleisch stamme aus dem Unterland. Nun noch frische Zwiebeln und Knoblauchzehen dazu, dann wird der Blitz angeworfen. Anfänglich cuttert er langsam, Schüttung (Eiswürfel) wird dazugegeben, Salz sowie Phosphor zwecks Wasserbindung.

Guduszeit beschleunigt die Maschine von 700 auf 5000 Touren und gibt den Speck in die Masse, die jetzt minus 2 Grad kalt ist, weiter Gewürz, Flüssigwürze und Milchpulver. Die Temperatur steigt, bei gut 5 Grad bricht der Metzger das Cuttern ab, öffnet den Deckel und schabt Brät von den Messern. Deckel zu, nochmals aufdrehen, die Temperatur steigt. Bei 10,5 Grad stoppt er die Maschine erneut. «So, das war's!»

Patrick Wetter begutachtet das frische Brät: «Man sieht Blasen, eine rosa Farbe und einen schönen Glanz.» Sein Siedwurst-Rezept stammt vom Grossvater und ist «bloss um kleine Anpassungen» verändert worden.





Die Masse wird in den Trichter der Wurstpresse gefüllt und die Hülle über den hohlen
Zapfen geschoben, aus dem das Brät stösst.
Das Pflichtenheft des Bundesamts für
Landwirtschaft erlaubt «Rindskranzdarm,
Schweinsdarm und Kollagendarm mit einem
Durchmesser von 28 bis 36 Millimetern». Von
Hand werden die Wurstenden mit einem
Hölzchen «abgespiesselt» und mit einem kleinen Dreizack mögliche Blasen abgestochen.

Für diese Charge hat Wetter Kollagendarm gewählt. Kollagen ist laut Duden ein «leimartiger, in Wasser quellender Eiweissstoff», der die Kopfhaut und weitere Stellen des Körpers polstert – beim Schwein «vom Schnörrli zum Schwänzli». Naturdarm ist dünner und heikler, da bleibt beim Entfernen gerne Wurst am Darm hängen. Ist sie von Kollagen umhüllt, wird die Wurst quer in der Mitte zerteilt und der Länge nach aufgeschlitzt. So lässt sich der feine Inhalt widerstandslos enthüllen. Man kann die durchaus zähe Eigenschaft der Kol-

lagenhülle auch als Hinweis verstehen, die Appenzeller Siedwurst IGP nicht auf den Grill zu legen. Sie heisst ja auch Siedwurst, nicht Röstbratwurst; und nicht zu vergessen die eingangs erwähnte Erklärung der Umbenennung von Rinder- zu Siedwurst zwecks «Verständigung der Unterländer..., damit klar ist, dass diese Wurst zum Sieden gedacht ist».

Beinahe – fast schon verklärt – wird sie zelebriert als Landsgemeindeteller der Innerrhödler mit Käsehörnli und Apfelmus. Oder das grüne Brät wird gut gemischt mit Würfeln von Appenzeller Mostbröckli IGP und Appenzeller Käse, paniert und dann als Appenzeller Plätzli gebraten oder, eingewickelt in Blätterteig, als Roulade bzw. Strudel gebacken (siehe Seite 19).

appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

wetter-appenzell.com

appenzell.ch (Appenzellerland Tourismus)

Aktuel



Neue Werbekampagne «in aller Munde»

2025 startet die neue AOP-IGP-Werbekampagne «in aller Munde». Sie soll dafür sorgen, dass vor allem Junge aus der Deutschschweiz AOP- und IGP-Produkte noch besser kennenlernen. Die neue Kampagne soll lautstark auf AOP und IGP aufmerksam machen, indem sie den Genuss und die Schweizer Herkunft zielgruppengerecht und auf eine attraktive Art und Weise übermittelt.

aop-igp.ch

Kein Obligatorium



Die Verwendung der umstrittenen Lebensmittelampel Nutri-Score bleibt für die Marktakteure in der Schweiz freiwillig, so der endgültige Entscheid

des Parlaments im Frühjahr. Nach der Migros hat sich auch die Milchverarbeiterin Emmi bereits komplett von der Lebensmittelampel distanziert. Mit dem Nutri-Score-Kennzeichnungssystem schneiden hochverarbeitete Produkte mit vielen Ersatz- und Zusatzstoffen mitunter besser ab als Naturprodukte.

Ehrengäste in Bulle

Nebst dem (Rück-)Blick auf die «eigenen» 37 geschützten geografischen Herkunftsbezeichnungen können Besucherinnen und Besucher der Schweizer Gastromesse Goûts et Terroirs in Bulle FR von 30. Oktober bis 3. November auch Produkte von zahlreichen Ehrengästen bestaunen und kennenlernen. So sind beispielsweise der weltberühmte Scotch Whisky, der mexikanische Tequila und der beliebte Aceto balsamico di Modena vor Ort präsent und laden zum Degustieren und Entdecken ein.

Veranstaltungen



Martigny, 27.9.−6.10.2024 foireduvalais.ch

CHEESE-FESTIVALEH

Huttwil, 21.9. und 22.9.2024 Luzern, 19.10.2024 Appenzell, 26.10. und 27.10.2024 Cheese-festival.ch



St. Gallen, 10. 10. -20. 10. 2024

olma-messen.ch



Bulle, 30. 10. – 3. 11. 2024

gouts-et-terroirs.ch



Basel, 31.10.-3.11.2024 wein-fein-festival.ch



Genf, 8.11.-17.11.2024

automnales.ch

Feststellungen und Herausforderungen nach 25 Jahren AOP/IGP in der Schweiz

Der stetige Zuwachs der im Bundesregister eingetragenen Produkte bestätigt einerseits die in der Schweiz vorliegende Vielfalt an Produktspezialitäten und andererseits das vorhandene Interesse seitens der Sortenorganisationen, sich für den Schutz ihres Produktes und dessen Namen einzusetzen. Im Gegensatz zu einer Markenstrategie verleiht eine AOP oder eine IGP ein kollektives Nutzungsrecht. Die damit verbundenen Auflagen (Pflichtenhefte) generieren Mehrwerte für die Konsumenten, die Regionen, den Tourismus und die Produzenten. Letztere geben als Hauptmotivation zum Schutz ihres Produktes nicht etwa rein wirtschaftliche Überlegungen an, sondern andere Gründe:

- das regionale Erbe erhalten und verteidigen;
- Nachahmungen und andere widerrechtliche Aneignungen in der Schweiz und im Ausland bekämpfen, dank der rechtlich geschützten Bezeichnung;
- einen guten Zusammenhalt innerhalb der Sortenorganisation bewahren;
- sich von der Konkurrenz abheben (insbesondere von Industrieprodukten);
- die Auslagerung der Produktion verhindern;
- den Absatz durch Synergien fördern.

Doch am Ende ist der Konsument mit seinem Einkaufsverhalten mitentscheidend über das Fortbestehen des kulinarischen Erbes der Schweiz.

Herausfordernde Märkte

Die aktuellen weltpolitischen Ereignisse und die allgemeine Teuerung veranlassen derzeit viele Konsumenten dazu, ihr Einkaufsverhalten anzupassen. Das hat zur Folge, dass vorläufig auch bei AOP- und IGP-Produkten mit Produktionseinschränkungen gerechnet werden muss. Die Verkaufspreise bleiben dadurch weiter unter Druck, zumal Produkte mit einer AOP oder einer IGP im mittleren bis oberen Preissegment angesiedelt sind. Die hohe Genussqualität und der regionale Ursprung von AOP- und IGP-Produkten gelten für viele Konsumentinnen und Konsumenten glücklicherweise als wichtigere Einkaufskriterien als ein günstiger Preis.

Schatzkammer der Genüsse



Alle Produkte mit einem AOP- oder einem IGP-Qualitätszeichen gehören zum kulinarischen Erbe der Schweiz. Im neuen Buch von Paul Imhof werden mehr als 450 Produkte präsentiert, ergänzt mit Exkursen und Suppléments – Kuriositäten und Anekdoten, Abstechern und Hintergründen.

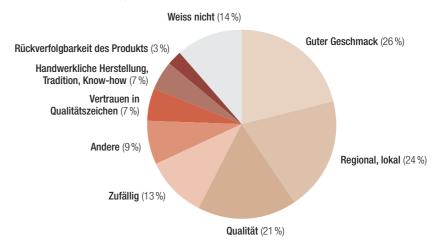
Das kulinarische Erbe der Schweiz, Echtzeit Verlag, 776 Seiten, 76 Franken; echtzeit.ch

Gründe für den Kauf von AOP/IGP-Produkten

Weshalb kaufen Sie AOP- oder IGP-Produkte?

Basis: 510 Befragte, die AOP- und/oder IGP-Produkte kaufen

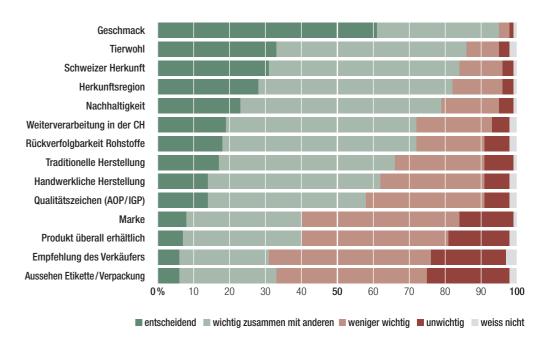
(Quelle: MIS-Trend-Studie 2024)



Wichtigkeit verschiedener Einkaufskriterien

Geben Sie für jedes Einkaufskriterium an, ob es für Sie beim Kauf von Nahrungsmitteln entscheidend, wichtig zusammen mit anderen, weniger wichtig oder unwichtig ist.

Basis: 839 repräsentative Schweizer Einwohnerinnen und Einwohner von 18 bis 74 Jahren (Quelle: MIS-Trend-Studie 2024)



Von der Agrarpolitik 1999 bis zu den Bedürfnissen von heute

Die zukünftige Agrarpolitik des Bundes verspricht, dass die Schweizer Landwirtschaft im Jahr 2050 weiterhin mehr als die Hälfte der nachgefragten Lebensmittel herstellt. Alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette sind gleichermassen gefordert, um zum Gelingen dieses Ziels beizutragen. Doch ohne Aufwand kein Ertrag. Für Begriffe wie Nachhaltigkeit oder Foodwaste braucht es – spätestens jetzt – konkrete Umsetzungspläne. Das bedeutet im Klartext, dass gemachte

Versprechen erfolgreich umgesetzt werden müssen. Dabei gilt es, intakte Lebensräume und natürliche Ressourcen zu schützen und daraus entstehende Qualitätsprodukte so zu fördern, dass zum Erhalt einer wirtschaftlichen, ökologischen und kulturellen Vielfalt und Entwicklung in den Herkunftsregionen beigetragen wird.

Mit der AOP-IGP-Verordnung wurden 1997 gesetzliche Bestimmungen über die Kennzeichnung von land-

wirtschaftlichen Erzeugnissen und deren Verarbeitungsprodukten erlassen. Eine Notwendigkeit, die auch gut 25 Jahre später noch Bestand hat. Einige Gründe dafür sind:

- Falsch deklarierte Etikettenangaben sorgen immer noch für Verwirrung bei den Konsumenten.
- Produktnachahmungen oder Fälschungen täuschen die Konsumenten.
- Eine hohe Produktqualität braucht allgemein geregelte und strenge Produktionsvorgaben (Pflichtenhefte).
- Für stabile Preise der Produkte von regionalen Produzenten braucht es nachhaltige Wertschöpfung in der Herkunftsregion.

Auch die Sortimentsüberflutung und Gestaltung in den Verkaufsregalen reduziert durch den «Verdrängungskampf» nicht nur den echten Wert von gewerblich-handgefertigten Produkten, sondern verschärft auch die Gefahr, dass echte traditionelle Spezialitäten bei den Konsumentinnen und Konsumenten mit dem Wandel der Zeit vergessen gehen. Damit ein gewerblicher Produktions- oder Verarbeitungsbetrieb überlebensfähig bleibt, braucht es eine verlässliche Mindestmenge, die kontinuierlich zu adäquaten Preisen abgesetzt werden kann. Dies gelingt nur dann, wenn die Konsumenten bereit sind, diese Produkte zu kaufen. Und das tun sie dann, wenn sie verstehen, was in einem solchen

Chronologie der Schweizer 🕬 🍪 Spezialitäten



Produkt tatsächlich steckt (nicht nur das, was auf der Verpackung steht). Mithilfe von Werbekampagnen, Reportagen und Degustationen nehmen die AOP- und die IGP-Sortenorganisationen zusammen mit der Vereinigung seit 25 Jahren gezielt Einfluss darauf, bei den Konsumenten eine möglichst echte und authentische Wahrnehmung und Verbindung zum kulinarischen Erbe der Schweiz herzustellen. Dadurch sind Bekanntheitsgrad und Glaubwürdigkeit von AOP- und IGP-Produkten in den vergangenen Jahren kontinuierlich gestiegen.

Aber auch die Bedürfnisse der Menschen sind gestiegen. Ihr Konsumverhalten wird von vielen äusseren Faktoren beeinflusst. Hier kommt ehrliche Überzeugungsarbeit ins Spiel. Sind alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette bereit dazu, diese zu leisten, tragen sie damit zu

einer erfolgreichen Schweizer Landund Ernährungswirtschaft bei. Über all die Jahre bestehen und bleiben die Geschichten und Traditionen, die AOP- und IGP-Produkte auszeichnen und die ein industrieller Grosskonzern nicht einfach schnell erfinden kann (vielleicht kann er es, aber dann wohl kaum glaubwürdig). Grund genug, solche Produktnamen in Verbindung mit der geografischen Herkunftsregion auch weiterhin zu schützen und zu verteidigen. Die hohe Genussqualität, die AOP- und IGP-Produkte von Substitutionsprodukten abheben lässt, wird heute von vielen bewusst(er) wahrgenommen. Auch die Tatsache, dass Discountware mit verlockenden Tiefstpreisen keine Topproduktqualität und keine nachhaltige Wertschöpfung im Herkunftsgebiet erzielen kann.

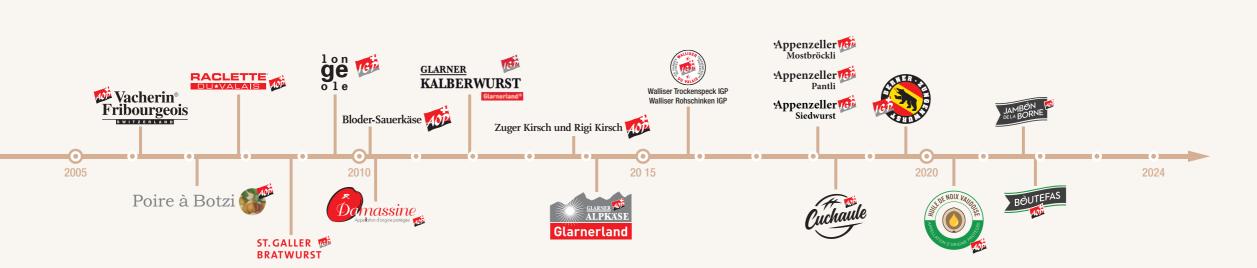
Schlüsselindikatoren der Schweizer AOP/IGP 2023 im Vergleich zu 2016





■ 2016 ■ 2023

Unverändert: 2 akkreditierte Zertifizierungsstellen, 26 Kantonschemiker



DAS QUALITÄTSZEICHEN FÜR SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN.



