



# TRADITION & TERROIR

DIE KÖSTLICHE WELT DER WAHREN WERTE

Tête de Moine AOP – der Name der Rosette

*Reportage*

Verwurzelt im Wallis

*Interview mit Christophe Darbellay*

Carpaccio mit Walliser Trockenfleisch IGP

*Rezept*



## **Impressum**

<b>Ausgabe</b>	Nr. 2 / September 2007
<b>Auflage</b>	48'000 Exemplare; 33'000 d, 15'000 f
<b>Herausgeberin</b>	Schweizerische Vereinigung zur Förderung der AOP-IGP
<b>Redaktion</b>	Barbara Pokorny, AOP-IGP und pr access, Bern
<b>Übersetzung</b>	Schweizerische Vereinigung zur Förderung der AOP-IGP
<b>Gestaltung</b>	Republica AG / pr access, Bern
<b>Druck</b>	Fischer Print, Münsingen
<b>Erscheinungsweise</b>	2–3 x pro Jahr
<b>Tradition &amp; Terroir</b>	Effingerstrasse 16, CH-3008 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>Gratis-Abonnement</b>	Tel. 031 381 49 53 oder <a href="mailto:tradition@terroir@aop-igp.ch">tradition@terroir@aop-igp.ch</a>

## **Bildnachweis**

Titelseite	Lac Arbey, Val d'Hérens im Kanton Wallis, Heimat der Walliser AOP- und IGP-Spezialitäten
Rückseite	Spillgerten, Simmental, Heimat Berner Alp- und Hobelkäse AOP
Seite 2	Rheintaler Ribelmais AOP kurz vor der Ernte
Seite 4	Blühender Krokus ( <i>Crocus sativus</i> L.) bei Mund VS. Aus dessen Stempel wird der Munder Safran AOP gewonnen.
Seite 6	Rotfleck-Kuh im Waadtland, Heimat der Waadtländer AOP- und IGP-Spezialitäten
Seite 8	Tête de Moine AOP – Reifungskeller
Seite 10	Christophe Darbellay, Präsident der CVP und Dipl. Ing. agr. ETH
Seite 12	Williams-Birne, Rohstoff des Eau-de-vie de poire du Valais AOP
Fotos	Seite 2,4,6,8,12: Maurice Schobinger, Seite 12: Marcus Gyger

## Unsere Themen

<i>Editorial</i>	<b>5</b>
<hr/>	
<i>Kurzporträt</i> <i>Schweizerische Vereinigung zur Förderung der AOP-IGP</i>	<b>7</b>
<hr/>	
<i>Reportage</i> <i>Tête de Moine AOP – der Name der Rosette</i>	<b>9</b>
<hr/>	
<i>Verwurzelt im Wallis</i> <i>Interview mit Christophe Darbellay</i>	<b>11</b>
<hr/>	
<i>Kurznachrichten</i>	<b>13</b>
<hr/>	
<i>Rezept</i> <i>Carpaccio mit Walliser Trockenfleisch IGP</i>	<b>15</b>
<hr/>	





## Energiemangel fördert Tradition

*Die weltweiten ökologischen Probleme haben Auswirkungen auf die landwirtschaftliche Produktion. In Zukunft wollen die EU und die USA einen Teil der fossilen Energieträger durch «grüne» Energie ersetzen. Damit steigen die Preise für grüne Energieträger, und ein Ende der sinkenden Preise für Landwirtschaftsprodukte zeichnet sich ab. Auch die Konsumenten werden sich dadurch wieder bewusst, dass Lebensmittel einen Wert haben und nicht unbeschränkt zur Verfügung stehen. Produzenten von energieintensiven Waren werden die steigenden Kosten mit Preiserhöhungen oder Abstrichen beim hohen Werbemittelaufwand kompensieren müssen. Hersteller von traditionellen Produkten, die von einem langjährigen Renommé profitieren, sind davon in viel geringerem Mass betroffen. Sie werden von dieser Entwicklung sogar begünstigt, da ihre Produkte auf wahren Werten fussen, und sie eine gerechte, nachhaltige Wertschöpfung bis zum Produzenten des Rohstoffes gewährleisten können.*

Olivier Isler

Vorstandsmitglied der Schweizerischen Vereinigung zu Förderung der AOP-IGP und Geschäftsführer der Interprofession Tête de Moine



## Schweizerische Vereinigung zur Förderung der AOP-IGP

**Die Schweizerische Vereinigung zur Förderung 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 Contrôlée) 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 vaudoise 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 Spitzenzeugnissen 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 zur Förderung 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.





## Tête de Moine AOP – der Name der Rosette

*Es gibt einen Schweizer Käse, dessen Name so edel klingt wie der eines französischen Grafen: Tête de Moine, Fromage de Bellelay AOP. Geboren wurde er 1192 in einem Kloster im Jura – ein Jahr nach der Gründung der Stadt Bern und 99 Jahre vor dem Rütlichschwur. Die Französische Revolution hat er ebenso überlebt, die AOP erhielt er am 19. Januar 2001. Heute ist er ein Exportschlager.*

*Ob er seinen Namen von der Tonsur hat, der kreisrund kahlgeschabten Stelle des Mönchscheitels, oder von der Anzahl Käse, welche im Kloster pro «Mönchskopf» gelagert wurde? Geschabt wurde der Tête de Moine seit jeher. Sein 700 bis 900 Gramm schwerer Laib wäre eine gehörige Tagesportion – neben einem ganzen Gruyère oder gar Emmentaler sähe er aber aus wie eine Armbanduhr neben einem Kirchturm-Zifferblatt.*

*Tatsächlich kommt er aus dem Jura, wo die grossen Schweizer Uhrenmarken zu Hause sind. Im März 1978 wurde die Vereinigung der Tête de Moine Fabrikanten gegründet, neun Monate vor dem Kanton Jura. Politik mag trennen, Käse verbindet: Zwei der Produzenten arbeiten im Kanton Jura, in Le Noirmont und Saignelégier, fünf im Kanton Bern – in Corgémont, Courtelary, Villeret, St-Imier und Fonet-Dessous. An ihren Sitzungen sprechen sie mal Berndeutsch, mal Französisch. Die Interprofession Tête de Moine hat ihren Sitz in St-Imier, im Watch Valley.*

*«Unser Nachbar heisst Longines», erklärt Olivier Isler, der junge Geschäftsführer. «Ja, mit der Schweizer Uhrenindustrie haben wir einiges gemeinsam. Unsere Girolle® erinnert an eine Uhr. Das runde Holzbrett mit dem präzise geführten Messer, das bis zu 70 Käse-Rosetten pro Laib abdreht, wurde im Krisenjahr 1981 erfunden, als die Quarzruhr das mechanische Uhrwerk beinahe erledigte.»*

*«Dank der Girolle® ging es mit dem Käseverkauf in den Achtzigern schön bergauf», fährt Isler fort. «Wer eine hat, wird immer wieder einen neuen Tête de Moine kaufen. Seit fünf Jahren wird nun sogar mehr Fromage de Bellelay AOP exportiert als in der Schweiz gegessen! 2006 lag der Exportanteil der Jahresproduktion von 2063 Tonnen bei 56 Prozent, davon ging über die Hälfte nach Bayern und*

*Baden-Württemberg. Ein gutes Resultat, denn gerade in den Exportmärkten ist unser kleiner, runder Mönchskopf aus silofreier Milch von Jura-Bergweiden über 700 m ü. M. nicht einfach irgendein Halbhartkäse, sondern eine hoch gepriesene und hochpreisige Schweizer Spezialität, die jedes Buffet aufwertet.»*

*«Klar, eine Schweizer Markenuhr gibt ja auch nicht einfach an, wie spät es ist. Sie vermittelt ein Gefühl von Mehrwert, ob sie nun Tissot, Zenith oder Omega heisst», murmelt der Münchner Autorally-Fotograf, der mich auf meiner Reise in den Jura begleitet. Natürlich überlasse ich ihm das Steuer für die Weiterfahrt auf kleinen, haarnadeligen Jurasträsschen nach Le Noirmont.*

*Unterwegs können wir uns einen Abstecher in die Gorges du Doubs nicht verkneifen. Dubius nannten die Römer den langen Fluss wegen seines dubiosen Verlaufs. Auf gut 40 km bildet er die Grenze zwischen Frankreich und der Schweiz. Hier werde der Erstgeborene einer Familie Priester, der zweite Sohn Zöllner, die übrigen Bauern und Schmuggler, sagte man zur Berufswahl der Einheimischen.*



*Und die Käser? Die waren oft Zugewanderte. Käsermeister Karl Kaelin kam aus dem Kanton Schwyz nach Tramelan und nannte sich Charles. «1971 kaufte er die Käserei in Le Noirmont, 1986 renovierte er sie, ein paar Jahre später habe ich sie übernommen», sagt sein Sohn Christian, der mit seinem gut eingespielten Team für seinen Fromage de Bellelay AOP eine Auszeichnung nach der anderen gewinnt. Zuletzt eine Médaille d'Or 2005 beim Concours des Produits du Terroir – Gold für die Rosette aus dem Jura!*

*Ulrich Schweizer*



## Verwurzelt im Wallis: Christophe Darbellay

**CHRISTOPHE DARBELLAY, 1971 in Martigny VS geboren, ist seit seiner frühesten Jugend ein Liebhaber der Walliser Spezialitäten. Heute setzt er sich auch auf politischer Ebene für die Erhaltung der Vielfalt der traditionellen Schweizer Spezialitäten ein.**

**Christophe Darbellay, gab es ein Schlüsselerlebnis für Ihr grosses Interesse an regionalen Spezialitäten?**

Ich habe mich für regionale Produkte begeistert, so lange ich zurückdenken kann. Meine Grosseltern und ein Teil meiner Familie waren Bauern. Ich war meinem Grossvater sehr nahe, ich habe mich nur in seinem Stall wohlfühlt. Damals wollte und bekam ich meine Milch und meinen Käse nur von einer einzigen Kuh. Zumindest hat man mich in dem Glauben gelassen. Die Kuh hiess Blanchette. Der Geschmack meiner Kindheit ist der des ganz alten Champlong-Käses aus dem Entremont-Tal im Wallis. Wenn ich etwas sammeln würde, wäre es alter Käse.

**Hat Ihre Vorliebe für Traditionsprodukte etwas mit Ihrer Walliser Herkunft zu tun?**

Mit Sicherheit. Ich liebe das Wallis über alles. Das Klima, die Tradition und der Erfindungsgeist aufeinanderfolgender Generationen haben eine reichhaltige Produktpalette von unvergleichlichem Geschmack hervorgebracht. Und ausserdem leiste ich auf meine Art meinen Beitrag zum Umweltschutz. Ich kaufe so lokal wie möglich ein. Ich versuche, mich an den Jahreszeiten und ihren Produkten zu orientieren. Wenn ich kein lokales Produkt finde, wähle ich eines aus der Schweiz. Wenn das nicht geht, nehme ich ein europäisches Produkt und so weiter.

**Was unterscheidet denn einen Walliser von einem Zürcher, was Essen und Geniessen angeht?**

Wir achten vielleicht mehr darauf, woher die Produkte kommen, auf ihre Echtheit und Tradition. Die Verbraucher an den Ufern der Limmat scheinen mehr auf die Produktionsmethoden zu achten. Sie legen Wert auf biologische Erzeugung. In Europa findet man solche Unterschiede zwischen Italien und dem germanischen oder angelsächsischen Raum. Aber ich habe in Zürich viele Freunde, die den Gruyère AOP, den Tête de Moine AOP oder auch einen Saucisson vaudois IGP lieben und Bündner Fleisch von Walliser Trockenfleisch IGP unterscheiden können. Umso besser!

**Sie sind seit 2006 Präsident der CVP. Haben Sie noch Zeit, beim Einkaufen auf Herkunft und Eigenschaften eines Produkts zu achten?**

Es ist schwierig. Aber wenn immer möglich kaufe ich in den Läden oder bei den kleinen Fabrikanten meiner Region ein. Ich nehme mir dann Zeit, um mit den Leuten zu reden. So macht das Einkaufen Spass und ist keine Arbeit. Für mich ist die Herkunft bei weitem das wichtigste Kriterium.

**Kochen Sie noch selber, und welchen Produkten geben Sie den Vorrang?**

Das ist grundsätzlich meine Aufgabe oder die meiner Freundin. Wenn wir gemeinsam kochen, geht garantiert etwas schief. Warum bloss? Man braucht überall einen Chef oder eine Chefin, auch in der Küche. Ich koche gerne Fleisch, Gemüse und Käsegerichte.

**Haben Sie ein Lieblingsrezept?**

Carpaccio aus Walliser Trockenfleisch IGP mit gehobeltem L'Etivaz AOP oder Sbrinz AOP, Berner Hobelkäse AOP und weissem Alba-Trüffelöl.

**Die traditionellen regionalen Spezialitäten des Wallis beeinflussen Landwirtschaft und Tourismus. Wie können Sie zugunsten der regionalen Spezialitäten agieren?**

Tourismus und Landwirtschaft sind untrennbar und auf vielversprechende Weise miteinander verbunden. Wir müssen auf Worte Taten folgen lassen. Der Kunde wird zu oft über die Herkunft der Ware getäuscht. Es schockiert mich, wenn man ein Walliser Raclette aus ausländischem Käse serviert.

**Sie sind Botschafter für AOP-IGP, insbesondere für das Walliser Trockenfleisch IGP. Warum?**

Ich liebe dieses Produkt für seinen Geschmack und seine Würze. Die Hersteller von Walliser Trockenfleisch waren mutig und haben beschlossen, dass ihr Fleisch nur aus der Schweiz kommen darf. Das ist wichtig. Jedes Fleisch hat seinen eigenen Geschmack. Es ist ein echtes Handwerksprodukt, ein Produkt der Leidenschaft. Ausserdem helfen solche Produkte, Arbeitsplätze in ländlichen Regionen zu erhalten.





## Erstes Bio-AOP in Sicht

Der traditionsreiche Bündner Bergkäse soll eine AOP erhalten. Aber nicht nur das: Ausschliesslich BIO-Käse wird sich mit dem prestigeträchtigen Namen schmücken dürfen. Der Bündner Bergkäse wird in 14 Käsereien auf mindestens 1000 m ü. M. in Handarbeit gekäst. Der Grossteil der Milch muss von den angestammten Rassen im Bündnerland, dem Schweizer Braunvieh oder Grauvieh stammen. Die Milch wird aus allen Tälern des Graubündens an diese Sennereien geliefert. Das Dossier liegt zur Prüfung beim Bund.



## Wahl der besten Terroir-Produkte

Am 29. und 30. September präsentieren die Hersteller von Schweizer Spezialitäten ihre Produkte im jurassischen Courtemelon am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte. Auf dem gleichzeitig stattfindenden Markt präsentieren Bäcker, Metzger und Bauern ihre kleingewerblich hergestellten Köstlichkeiten. Neben den regionalen Spezialitäten haben auch die traditionellen Produkte mit einer AOP oder IGP ihren Auftritt. Die Schweizerische Vereinigung zur Förderung der AOP-IGP unterstützt den Markt und den angegliederten Wettbewerb als Sponsor. [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch), Öffnungszeiten des Marktes: Sa 29.09., 11–18 h; So 30.09., 09–17 h



## Eine Woche voller Genüsse

Vom 13. bis 23. September findet die «Woche der Genüsse» statt. Während zehn Tagen führen die Produzenten mit einer AOP- oder IGP-Spezialität Events rund um ihr Produkt durch. Von der «Berner Alpkäse-Meisterschaft» in Aeschiried, wo sich die Alpkäser um den Titel streiten, bis zum «Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP» am 22. September im idyllischen Vallée des Joux, dem Auftakt zur Saison des beliebten Weichkäses, findet der Gourmet zahlreiche Anlässe im Führer der «Woche der Genüsse». Dieser liegt in Poststellen und in allen Bäckereien auf. Viele Anlässe richten sich auch an Familien mit Kindern. [www.gout.ch](http://www.gout.ch)



## Olma feiert seine Bratwurst

Die berühmte Olma-Bratwurst oder St. Galler Bratwurst soll eine IGP erhalten. Wird diese registriert, dürfen sich nur noch Bratwürste, welche in den Kantonen St. Gallen, Thurgau und den beiden Appenzell mit dem prestigeträchtigen Namen schmücken. Der Metzgerverband St. Gallen-Liechtenstein und die Olma Messen lancieren während der Olma einen Wettbewerb. Gesucht ist der originellste und «gluschtigste» Werbespot rund um die St. Galler Bratwurst. [www.olmabratwurst.ch](http://www.olmabratwurst.ch)



## Die traditionellen Spezialitäten entdecken und geniessen

Gleich an fünf Messen hat die Vereinigung zur Förderung der AOP-IGP diesen Herbst einen Auftritt. Am AOP-IGP-Stand informieren die Mitarbeitenden über die Spezialitäten mit einer AOP oder einer IGP – und selbstverständlich kann man die ganze Palette der Produkte auch degustieren. Comptoir Lausanne (14.–23. September), Züspa, Messe Zürich (21.–30. September), Gourmesse (5.–8. Oktober), Olma, St. Gallen (11.–21. Oktober) und Salon Suisse des Goûts & Terroirs, Bulle (31. Oktober–4. November).





## Carpaccio mit Walliser Trockenfleisch IGP

*(für 4 Personen)*

200 g *Walliser Trockenfleisch IGP*

80 g *Hobelrollen von L'Etivaz AOP oder Berner Hobelkäse AOP  
oder Möckli von Sbrinz AOP*

*Basilikum*

*Petersilie*

*Ein AOP- oder IGP-Olivenöl*

*Zitronensaft*

*Pfeffer aus der Mühle*

*Ein paar Zweiglein Basilikum und Petersilie beiseite legen, eine Portion der beiden Kräuter hacken, mit Olivenöl vermischen, ziehen lassen. Walliser Trockenfleisch dünn schneiden, Tranchen auf Platte oder einzelnen Tellern auslegen, pfeffern. Olivenöl mit Kräutern regelmässig darüber giessen, mit ein paar Tropfen Zitronensaft beträufeln. Gehobelte Käsespäne ausbreiten, mit den verbleibenden Basilikum- und Petersilienzweiglein garnieren, eventuell auch mit Schnittlauch, Rucola oder weissem Trüffel.*

*Dazu passt perfekt ein Walliser Roggenbrot AOP.*

# 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.*



Spezialitäten mit Charakter – Reflets de nos terroirs



Appellation d'origine contrôlée Indication géographique protégée  
[www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)