

Schweiz. Natürlich.



**DER RUF DES GESCHMACKS:**



**DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN**



**Appenzeller**   
Mostbröckli



# APPENZELLER MOSTBRÖCKLI IGP



## ROHSTOFF

Die geräucherte Trockenfleischspezialität wird aus Rindfleisch vom Stotzen oder vom Rücken hergestellt.



## KULINARISCHES

Das Appenzeller Mostbröckli IGP\* wird gerne bei einer Zwischenmahlzeit oder als Vorspeise hauchdünn geschnitten gegessen.



## GEOGRAFISCHES GEBIET

Das Appenzeller Mostbröckli IGP wird in den Kantonen Appenzell Innerrhoden und Ausserrhoden sowie St. Gallen hergestellt. Das Rindfleisch stammt aus der Schweiz.



## HERSTELLUNG

Die durchgekühlten Fleischstücke werden vor der Verarbeitung von Fett und Sehnen befreit. Danach werden sie mit Gewürzen und Salzen eingerieben und trocken gepökelt. Dieser Prozess dauert, je nach Grösse des Fleisches, 1 bis 5 Wochen. Während des Prozesses bildet sich eine Eigenlake. Vor der Weiterverarbeitung werden die Fleischstücke aufgehängt und kühl gelagert. Bei temporärer Rauchbeigabe werden sie getrocknet, bis die gewünschte Gewichtsreduktion erreicht ist.

## AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Durch das Räuchern hat das Appenzeller Mostbröckli IGP eine dunkelbraune Aussenfarbe. Im Anschnitt weist das Produkt eine gleichmässig rötliche Farbe auf. Die Konsistenz ist kompakt und fest. Durch die Gewürze erhält das Fleisch seine typische Note. Eine milde Säure rundet den Geschmack ab. Das Appenzeller Mostbröckli IGP hat einen Fettanteil von unter 5 % auf 100 Gramm.

## GESCHICHTE

Das Mostbröckli galt früher als Ersatz für Schweinefleisch und wurde erstmals 1905 erwähnt. Wie es zu seinem Namen kam, ist unklar. Eine Theorie besagt, dass man es früher vor allem zu Most genossen hat. Eine andere Quelle behauptet, dass früher nicht immer zartes Rindfleisch verwendet wurde und man deshalb beim Einsalzen Most hinzugab, um das Fleisch mit der Säure mürbe zu machen.

## VERKAUFSFORM

Das Appenzeller Mostbröckli IGP wird am Stück zum Selbstschneiden oder tranchiert in Scheiben verkauft.



## Appenzeller Mostbröckli

### Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP

Rheinhofstrasse 11  
9465 Salez  
071 552 13 30  
info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch  
🏠 [www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch](http://www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch)  
📘 [appenzellerfleischspezialitaetenigp](https://www.facebook.com/appenzellerfleischspezialitaetenigp)  
📞 [appenzeller\\_fleischprodukteigp](https://www.instagram.com/appenzeller_fleischprodukteigp)

### Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Bern  
031 381 49 53  
info@aop-igp.ch  
🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)  
📘 [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp)  
📞 [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

\* Das Qualitätszeichen IGP (geschützte geografische Angabe) weist auf den Schutz des entsprechenden traditionellen Produktes durch den Bund hin.