

Schweiz. Natürlich.



**DER RUF DES GESCHMACKS:**



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN



  
**CARDONS**  
— EPINEUX GENEVOIS —



# CARDON ÉPINEUX AOP



## ROHSTOFF

Für den Anbau von Cardon épineux genevois AOP\* darf nur die Sorte «Cardon argenté épineux de Plainpalais» verwendet werden.



## KULINARISCHES

Der Gratin aus Cardon épineux genevois AOP ist, begleitet von der Longeole IGP und Geflügel, ein traditionelles Genfer Weihnachtsgericht.



## GEOGRAFISCHES GEBIET

Anbau, Lagerung, Bleichen und Aufbereitung des Cardon épineux genevois AOP erfolgen im Kanton Genf.

## HERSTELLUNG

Cardon, auch Kardy genannt, wird im Frühjahr angepflanzt oder ausgesät. Anbau, Ernte und Verarbeitung des Gemüses sind wegen der zahlreichen Dornen sehr anspruchsvoll. Damit der Cardon épineux genevois AOP nicht zu bitter wird, muss er gebleicht werden: Hierzu wird er während 10 bis 30 Tagen auf dem Feld mit einer gebleichten Tüte bedeckt oder mit der Scholle in einem dunklen Schutzraum oder Keller gelagert. Nach der Ernte werden grüne und ungeniessbare Blattrippen von Hand entfernt. Nur das Herz der Pflanze und die gekürzten Blattrippen ohne Blattspreite werden weiterverwendet.

## AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Cardon ist ein artischockenähnliches Blattstielgemüse, das eine Höhe von mehr als 1,5 Meter erreichen kann. Er ist verwandt mit der Familie der Disteln und eine Urform der Artischocke. Das zeigt sich auch im artischockenähnlichen Geschmack.

## GESCHICHTE

Der Anbau von Cardon hat in Genf eine lange Tradition: 1685 liessen sich in Plainpalais Protestanten nieder, die aufgrund der Widerrufung des Edikts von Nantes fliehen mussten. Sie verstanden viel vom Gemüseanbau und züchteten aus mitgebrachten Samen den «Cardon argenté épineux de Plainpalais». Nur die besten Pflanzen wurden für die Vermehrung ausgewählt, was dazu führte, dass die Zucht sich stetig verbesserte. Cardon wird auch in anderen Regionen Europas angebaut. Die dornige Variante findet man jedoch nur in Genf.

## VERKAUFSFORM

Der Cardon épineux genevois AOP wird als Rohgemüse (Stängel) oder als Konserve im Glas verkauft.



**CARDONS**  
— EPINEUX GENEVOIS —

**Cynara, Union Maraîchère de Genève**

Route de Base 45  
1258 Perly  
022 827 40 00  
umg@umg.ch  
🏠 [www.umg.ch](http://www.umg.ch)

**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://aopigp.ch)  
📷 [aopigp](https://aopigp.ch)

\* Das Qualitätszeichen AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) weist auf den Schutz des entsprechenden traditionellen Produktes durch den Bund hin.