

Schweiz. Natürlich.



Appenzeller   
Pantli

**MEHR VON  
DER STANGE?**

**JA**

**ECHT SCHWEIZERISCH.  
100% MEIN GESCHMACK.**



**Jetzt wählen. Im Laden:**

Appenzeller   
Pantli

# APPENZELLER PANTLI IGP



## ROHSTOFF

Der Appenzeller Pantli IGP\* ist eine kantig gepresste Rohwurst aus Rindmuskelfleisch, Schweinefleisch, Speck und Knoblauch.



## KULINARISCHES

Der Appenzeller Pantli IGP wird gerne zum «Zvieri» oder «Znacht» zusammen mit dunklem Brot und Weisswein oder saurem Most gegessen.



## GEOGRAFISCHES GEBIET

Der Appenzeller Pantli IGP wird in den Kantonen Appenzell Innerrhoden und Ausserrhoden sowie St. Gallen hergestellt. Die Rinder und Schweine stammen aus der Schweiz.



## HERSTELLUNG

Das durchgekühlte oder gefrorene Fleisch wird mit Salz, Knoblauch, Pfeffer und individuell mit Wein angereichert und verarbeitet. Die Mischung wird nach Belieben zerkleinert. Die Masse wird in Rindsdarmkränze, Faser- oder Kollagendärme gefüllt und 3 bis 10 Tage gepresst, um dem Pantli die typische Form zu geben. Schliesslich werden die Rohwürste hängend luftgetrocknet. Während des Trocknens kann Rauch (max. 40 °C) zugesetzt werden. Für die Raucherzeugung werden verschiedene unbehandelte Hölzer verwendet. Die Rohwurst wird getrocknet, bis der gewünschte Gewichtsverlust (30–40%) erreicht ist.

## AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Appenzeller Pantli IGP hat eine gleichmässige Oberfläche und eine kompakte Konsistenz. Im Anschnitt entsteht ein klares Schnittbild: Es ist feinkörnig, mit gleichmässig verteilten Speckwürfeln. Im Gaumen entfaltet sich ein eindeutiges Knoblaucharoma.

## GESCHICHTE

Das erste Foto eines Pantlis wurde an einer Gewerbeausstellung Ende des 19. Jahrhunderts gezeigt. Im Schweizer Wurstbuch «Alles ist Wurst» berichtet ein Metzger, dass sein Grossvater 1896 begann, den Appenzeller Pantli herzustellen. In einer Ausgabe des Zürcher Tagblatts von 1892 wird der Appenzeller Pantli als «Appenzeller Landjäger» angepriesen. Im 19. Jahrhundert hielten die Appenzeller Bauern historisch und wirtschaftlich bedingt vor allem Rindvieh. Die Stücke vom Stotzen veredelten die Metzger zu Mostbröckli. Aus den Abschnitten kreierten sie Rohwürste, wie zum Beispiel den Pantli oder Brühwürste.

## VERKAUFSFORM

Appenzeller Pantli IGP gibt es in drei verschiedenen Grössen.



### Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP

Rheinhofstrasse 11  
9465 Salez

T 071 552 13 30

✉ [info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch](mailto: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

T 031 381 49 53

✉ [info@aop-igp.ch](mailto: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)

\*IGP ist die geschützte geografische Angabe eines Produkts und steht für «Indication Géographique Protégée».