



# TRADITION & TERROIR

DIE KÖSTLICHE WELT DER WAHREN WERTE

Rheintaler Ribelmais AOP

*Reportage*

Annemarie Wildeisen

*Interview*

Rheintaler Ribelmais AOP-Schnitte

*Rezept*

## Impressum

<b>Ausgabe</b>	Nr. 9 / September 2012
<b>Auflage</b>	27 000 Exemplare; 14 000 d, 13 000 f
<b>Herausgeberin</b>	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
<b>Redaktion</b>	Ramona Cattaneo
<b>Grafik</b>	Ast & Fischer AG, Wabern
<b>Druck</b>	Ast & Fischer AG, Wabern
<b>Erscheinungsweise</b>	1–2 x pro Jahr
<b>Adresse</b>	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, 3007 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> , <a href="http://www.facebook.com/aopigp">www.facebook.com/aopigp</a>
<b>Gratisabonnement</b>	Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54 oder <a href="mailto:info@aop-igp.ch">info@aop-igp.ch</a>

## Bildnachweise

<b>Titelseite</b>	Feld mit Rheintaler Ribelmais AOP
<b>Seite 2</b>	Sonnenaufgang in den Zentralschweizer Bergen, Heimat des Sbrinz AOP
<b>Seite 4</b>	Produzentin von Vacherin Mont-d'Or AOP
<b>Seite 6</b>	Weidende Kühe im Kanton Jura, Region des Tête de Moine AOP
<b>Seite 8</b>	Rheintaler Ribelmais AOP wird geerntet
<b>Seite 10</b>	Annemarie Wildeisen, Fernsehköchin
<b>Seite 12</b>	Geschmückte Kuh am Alpabzug in L'Etivaz
<b>Seite 14</b>	Rheintaler Ribelmais AOP-Schnitte mit Forelle, Zander und tourniertem Wurzelgemüse
<b>Fotos</b>	Titelseite, Seite 2: Maurice Schobinger; Seiten 4, 6, 8: Charlotte Walker, Wapico; Seite 12: Fabrice Wagner

<b>Editorial</b>	<b>5</b>
<b>Porträt</b> <b>AOP-IGP im Aufschwung</b>	<b>7</b>
<b>Reportage</b> <b>Rheintaler Ribelmais AOP: eine jahrhundertealte Tradition</b>	<b>9</b>
<b>Interview</b> <b>Annemarie Wildeisen: Hobby und Beruf in einem</b>	<b>11</b>
<b>Kurznachrichten</b>	<b>13</b>
<b>Rezept</b> <b>Rheintaler Ribelmais AOP-Schnitte</b>	<b>15</b>





## AOP-IGP: wichtig für Produzenten, beliebt bei Konsumenten

*Seit diesem Sommer habe ich die Ehre, als Nachfolgerin von meinem Kollegen Alain Berset, dem neu gewählten Bundesrat, als Präsidentin der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP vorzustehen. Als man mich für diese neue Verantwortung anfragte, habe ich, ohne lange zu zögern, zugesagt. Ursprünglich aus «La Gruyère» und heute Ständerätin für den Kanton Waadt, kenne ich seit Langem die Bedeutung von Produkten unserer Erde, im Speziellen von solchen mit geografischer Angabe, für unsere Regionen, für unser Land.*

*In erster Linie sind sie wichtig für unsere Landwirte und verarbeitenden Handwerker. Konfrontiert mit der Öffnung der Grenzen, einem globalisierten Markt, müssen sie sich von anderen abheben, die Qualität in den Vordergrund stellen, eine gute Arbeit erbringen, die Traditionen und das Handwerk respektieren. Die AOP-IGP entsprechen diesen Ansprüchen durch das Engagement von zahlreichen Produzenten.*

*Danach die Konsumenten. Durch Ursprungsbezeichnungen und geschützte geografische Angaben weiss die Bevölkerung, was auf ihrem Teller ist, sie kennen die Geschichte des Produktes, das sie konsumieren, sie teilen den Willen der Produzenten, Qualität der Mittelmässigkeit vorzuziehen.*

*Das Engagement im Auftrag der AOP-IGP freut mich. Ich werde meine ganze Energie dafür einsetzen, die Vielfalt unserer Produkte bekannt zu machen, die Lust darauf zu wecken, in der Westschweiz und besonders auch in der Deutschschweiz, neue Produkte für eine Ursprungsbezeichnung zu finden und mit der ganzen Schweiz unsere Heimat zu verteidigen.*

*Vielen Dank für Ihr Vertrauen und Ihre Unterstützung.*

Géraldine Savary

Ständerätin und Präsidentin der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP





## AOP-IGP im Aufschwung

**Seit 13 Jahren gibt es in der Schweiz das Register für Produkte mit einer AOP (Appellation d'origine protégée) oder IGP (Indication géographique protégée). Heute sind 28 Produkte in der Schweiz geschützt. Doch die Aufnahme ins Register dieser edlen Produkte ist an hohe Anforderungen gebunden.**

AOP- und IGP-Produkte sind stark in ihrer Ursprungsregion verankert und werden in traditionellem Handwerk hergestellt. Die Landschaft, das Klima, die Bräuche und die Menschen beeinflussen den Charakter dieser Spezialitäten. Vom Bauern zum Käser, Metzger, Bäcker oder Destillateur muss sich jeder an das produktespezifische Pflichtenheft halten. Somit ist garantiert, dass diese Spezialitäten nur aus hochwertigen Rohstoffen zu Qualitätsprodukten verarbeitet werden. Unabhängige Kontrollen garantieren die Einhaltung des Pflichtenhefts. Zudem werden regelmässig Qualitätskontrollen durchgeführt dabei werden unter anderem das Aussehen, der Geschmack und der Geruch der Produkte überprüft. Nur die Produkte, welche den hohen Qualitätsanforderungen entsprechen, dürfen mit der entsprechenden Bezeichnung als AOP oder IGP auf den Markt gebracht werden. Namensmissbräuche und Produktfälschungen werden geahndet und bestraft. Somit wird einerseits garantiert, dass die Konsumenten sich auf die Qualität und den guten Geschmack der AOP-IGP-Spezialitäten verlassen können. Andererseits sind die Produzenten geschützt, welche sich an das strenge Pflichtenheft halten und die Produkte mit traditionellem Wissen und viel Herzblut herstellen.

### **AOP – Spezialitäten mit Ursprungsgarantie**

19 Produkte sind AOP-zertifiziert. Diese Produkte tragen die geschützte Ursprungsbezeichnung und garantieren somit, dass von den Rohstoffen bis zur Produktion alles aus einer klar eingegrenzten Ursprungsregion stammt. Beim Vacherin Mont-d'Or AOP zum Beispiel stammt die Milch aus dem Kanton Waadt und wird auch nur dort zum köstlichen Käse verarbeitet.

### **IGP – Spezialitäten mit Tradition**

Das IGP-Zeichen steht für Produkte mit einer geschützten geografischen Angabe. Bisher sind neun Spezialitäten als IGP in das Bundesregister der AOP-IGP eingetragen. Diese Spezialitäten werden am 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. Das jüngste IGP-Produkt ist die Glarner Kalberwurst. Das Fleisch für diese Spezialität stammt zwar aus der Schweiz, aber nicht zwingend aus dem Kanton Glarus. Allerdings muss sich jeder zertifizierte Glarner Metzger genau an das vorgeschriebene Rezept halten, das die traditionelle Verarbeitung und den Bezug zur Ursprungsregion gewährleistet.

### **Eine Vereinigung im Dienste ihrer Mitglieder**

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP ist die Dachorganisation dieser Spezialitäten. Ihr Ziel ist es, die Bekanntheit der AOP- und IGP-Zeichen zu stärken und die Werte, die hinter diesen Produkten stehen, zu kommunizieren. Zudem ist sie Ansprechpartnerin für interessierte Produzenten, Konsumenten und Medien. Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP setzt sich auf politischer Ebene national und international für eine nachhaltige Landwirtschaft ein.



## Rheintaler Ribelmals AOP: eine jahrhundertealte Tradition

**Kein Produkt verkörpert das Rheintal so gut wie der Rheintaler Ribelmals AOP, dennoch geriet er während Jahrzehnten fast in Vergessenheit. Der Eintrag ins AOP-IGP-Register im August 2000 und die Arbeit des Vereins Rheintaler Ribelmals haben der alten, für die menschliche Ernährung geeigneten Maissorte neuen Auftrieb gegeben.**

Archäologische Spuren von Maisanbau gehen in Zentralamerika auf mehr als 7000 Jahre zurück. Durch die Entdeckungsreise von Kolumbus im Jahr 1492 gelangte der Mais nach Europa, Asien und Afrika. Vom Osmanischen Reich über Italien und Mitteleuropa fand er den Weg ins Rheintal. Die Italiener nannten den Mais «gran turco» und noch heute spricht man im Rheintal vom «Türggen» oder «Türggenribel». Belege für den Maisanbau im Rheintal findet man in Dokumenten vom 17. Jh. In den kleinbäuerlichen Verhältnissen im Rheintal war der Mais das wichtigste Grundnahrungsmittel, da er im feuchtwarmen Klima besonders gut gedieh. Jede Familie hatte wohl ihren eigenen Acker, auf dem sie Mais anbaute und weiterzüchtete. Somit lässt sich auch die grosse genetische Vielfalt des Rheintaler Ribelmals AOP erklären.

300 Jahre später, nach dem Zweiten Weltkrieg, nahm der Anbau von Ribelmals rasant ab. Bis Mitte der 60er-Jahre wurde er nur noch auf vier Hektaren angebaut. Im Jahr 1999 wurde der Verein Rheintaler Ribelmals gegründet, mit der Aufgabe, die Produktion und das Saatgut des Ribelmals zu verbessern und die Vermarktung zu fördern. Dank der Anstrengungen des Vereins wurde der Ribelmals als zweites Produkt ins Schweizerische AOP-IGP-Register eingetragen. Hans Oppliger, der Geschäftsführer des Vereins Rheintaler Ribelmals, erklärt die Bedeutung des Rheintaler Ribel AOP folgendermassen: «Der Ribel ist ein wichtiger Werbeträger für das Rheintal, er ist das verbindende Element, mit dem sich die Bevölkerung vom Bodensee bis gegen Chur und hinaus ins Fürstentum Liechtenstein und Vorarlberg identifiziert.» Heute wird der Rheintaler Ribelmals AOP wieder von 19 Betrieben auf fast 40 Hektaren angebaut. Der grösste Teil des Ribels wird in den Mühlen in Rheineck, Grabs und Berneck

gemahlen. Jedoch gibt es noch drei historische Mühlen: in Balzers (FL), Eschen (FL) und die Mühle mit Wasserantrieb in Sax.

### Der perfekte Mais für Sportler...

Die Leichtathletin Karin Büchel aus Hinterforst führte als Abschlussarbeit an der Pädagogischen Hochschule in St. Gallen eine chemische Untersuchung des Rheintaler Ribelmals AOP durch. Sie fand heraus, dass der Ribelmals im Vergleich zu Hartweizen und Polenta (Maisgriess) besonders gut für die Sportlerernährung ist. Bei Sportarten wie z. B. Sprint und 800-m-Läufen wird der Körper sehr schnell übersäuert, was zu Ermüdungserscheinungen und Muskelbrennen führen kann. Im Vergleich zu den anderen beiden Getreidearten hat der Rheintaler Ribelmals AOP einen sehr hohen Magnesium- und Kaliumgehalt. Dadurch kann der Körper mehr Säure abfangen, was zu einer Leistungssteigerung führt und die Ermüdungserscheinungen hinauszögert.

### ... und innovative Gastronomen

«Der Rheintaler Ribelmals AOP und der Föhn sind die Seele des Rheintals», so Rolf Künzler, Präsident des Vereins Rheintaler Ribelmals, und diese Aussage bestätigen die Ostschweizer Gastronomen. Inzwischen gibt es über 30 innovative Produkte aus Rheintaler Ribelmals AOP, z.B. Ribelmals-Geflügel (die Tiere werden dafür nur mit Ribelmals gefüttert), Ribelmals-Teigwaren oder «Türggenbrote». Ein weiteres spezielles Produkt ist das Ribel-Bier, welches in der Traditionsbrauerei Sonnenbräu in Rebstein hergestellt wird. Das milde Bier konnte nach einigen Jahren des Experimentierens vor 20 Jahren auf den Markt gebracht werden. «Wir feierten damals das 100-Jahr-Jubiläum unserer Brauerei und wollten dafür ein Bier lancieren, das unsere Verbindung mit dem Rheintal verkörpert, ein Bier aus Ribel AOP war dafür perfekt», erklärt Claudia Graf, die Geschäftsführerin der Sonnenbräu AG.

Bleiben wir gespannt, welche weiteren Ideen die Rheintaler für die Verarbeitung ihres Rheintaler Ribelmals AOP haben.



## Annemarie Wildeisen: Hobby und Beruf in einem

**Die Rezepte von Annemarie Wildeisen, der bekanntesten Deutschschweizer Fernsehköchin, gelingen bestimmt. Dies nicht zuletzt, weil ihre Küche einfach und regional ist.**

**Sie haben schon Tausende von Rezepten ausprobiert und kreiert, was essen Sie selber am liebsten?**

Ein bestimmtes Rezept oder Produkt zu benennen, ist schwierig. Jedoch mag ich Gemüse in den unterschiedlichsten Varianten sehr gerne. Zu meinen Favoriten gehören auch «Gschwelli» mit verschiedenen Beilagen und einer guten Käseplatte, wobei ich Hartkäse bevorzuge, und gerade der Gruyère AOP gehört zu meinen Lieblingskäsen.

**Woher nehmen Sie die Ideen, um immer wieder neue Rezepte für Ihre TV-Sendung, Ihre Zeitschrift und Ihre Kochbücher zu kreieren?**

Mein Glück ist, dass mein Beruf auch mein Hobby ist, daher beschäftige ich mich dauernd und gerne mit Kochen. Sobald ich etwas sehe oder mir etwas einfällt, das für meine Rezepte gut sein könnte, mache ich mir eine Notiz. So habe ich mir im Laufe der Jahre ein umfassendes «Ideen-Archiv» angelegt und kann darin stöbern, wenn ich auf der Suche nach Inspiration bin. Und es mag etwas merkwürdig tönen, doch ich kann im Kopf schmecken. Sehe ich verschiedene Zutaten, weiss ich sofort, wie diese in Kombination schmecken. Dieses Talent hilft mir enorm für meine Arbeit.

**Wie wichtig sind Ihnen regionale Produkte?**

Sehr wichtig, denn regionale Produkte garantieren Frische und Qualität. Wichtig ist jedoch auch die Saisonalität von Produkten. Leider geht der Sinn für Saisonalität bei immer mehr Leuten verloren, da viele Produkte auch ausserhalb ihrer Saison erhältlich sind. Regionalität und Saisonalität garantieren zudem eine gewisse Alltagstauglichkeit. Ich möchte nicht Rezepte kreieren, für die man Stunden braucht, bis man alle Zutaten beisammen hat, und danach steht man nochmals Stunden am Herd für ein Resultat, das letztlich

doch nicht so zufrieden stellend ist. Meine Küche soll unkompliziert und fein sein.

**Denken Sie, dass die Herkunft eines Produktes einen Einfluss auf die Qualität hat?**

Ja, das denke ich schon. Wenn ich ein Produkt in dessen Ursprungsregion kaufe, kann ich davon ausgehen, dass es frisch ist und gut schmeckt. Von regionalen Produkten erwarte ich zudem, dass sie qualitativ hochwertig sind.

**Sie als Deutschschweizerin können uns vielleicht erklären, warum in der Deutschschweiz noch nicht so viele Produkte AOP- oder IGP-geschützt sind. Weshalb scheint das «Terroir» – der Ursprung – in der Deutschschweiz eine weniger wichtige Rolle zu spielen als in der Westschweiz?**

Das ist sicher eine Mentalitätsfrage, die Westschweizer und die Tessiner sind viel stolzer auf ihre Produkte und ihre Spezialitäten. Daher hat man in diesen Regionen das Wissen von Generation zu Generation weitergegeben. In der Deutschschweiz ist man anders, da hatte man nicht so einen Stolz auf die Produkte und man liess sich stärker von fremden Esskulturen, z. B. der italienischen, beeinflussen. Und seien wir doch ehrlich, in der Westschweiz geniesst und zelebriert man das Essen, während es bei uns in der Deutschschweiz einfach ein tägliches Ernähren ist. Glücklicherweise kann man langsam ein Umdenken beobachten.

**Können Sie uns noch ein Rezept mit einem AOP- oder IGP-Produkt verraten?**

Eigentlich kann man fast alle 28 Spezialitäten kombinieren. Spontan würde ich eine Pastete mit dem Brät einer Saucisson vaudois IGP vorschlagen.

**Herzlichen Dank für das Interview.**





## Absinth soll eine IGP erhalten

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat die Bezeichnungen Absinthe, Féé verte und La Bleue als IGP bestätigt und damit die 42 Einsprachen – 20 davon aus dem Ausland – abgelehnt. Laut BLW sind in der Schweiz die Bedingungen für eine traditionelle Bezeichnung erfüllt und Absinthe, Féé verte und La Bleue verweisen auf eine Spirituose, die mit dem Val-de-Travers (NE) verknüpft ist.



## Messen und andere Anlässe

Diesen Herbst finden Sie die AOP-IGP in der ganzen Schweiz an verschiedenen Messen und Anlässen: Comptoir Suisse, Lausanne (14.–23.9.), Züspa, Zürich (21.–30.9.), Cheese-Festival, Thun, Luzern und Bern (29.9., 13.10. und 20.10.), Olma, St. Gallen (11.–21.10.), Feinmesse Basel, Basel (1.–4.11.), Slow Food Market, Zürich (9.–11.11.). Schauen Sie an unserem Stand vorbei, informieren Sie sich und degustieren Sie unsere Köstlichkeiten.



## Salon Goûts & Terroir

Vom 31.10. bis 4.11. dreht sich in Bulle alles um traditionelle Spezialitäten, authentische Produkte und guten Geschmack. In der Showküche werden Sie von Spitzenköchen erwartet, in verschiedenen Ateliers können Sie Ihre Sinne schärfen und nicht zuletzt viele AOP-IGP-Spezialitäten degustieren und kaufen.



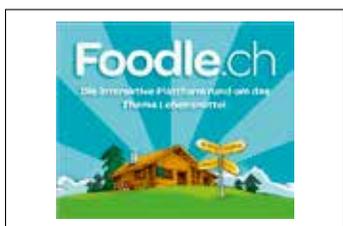
## Markt der Gaumenfreuden

Genau wie die AOP-IGP-Spezialitäten sind auch die Walliser stark mit ihrer Ursprungsregion verbunden. Daher verwundert es nicht, dass in Sion ein Markt ins Leben gerufen wird, an dem die AOP-IGP-Produkte sowie die Marke Wallis im Mittelpunkt stehen. Besuchen Sie den Markt vom 16. bis 17.11.



## Alpabzüge

Am 22.9. wird in Les Charbonnières (VD) der erste Vacherin Mont-d'Or AOP der Saison angeschnitten. Zu Gast an diesem traditionellen Alpabzug-Fest ist der Rheintaler Ribelmais AOP. In L'Etivaz (VD) feiert man am 29.9. die Rückkehr der L'Etivaz AOP-Sennen ins Tal mit einem grossen Alpabzug.



## Foodle

Die Forschungsanstalt Agroscope hat eine interaktive Plattform rund ums Thema Nahrung ins Leben gerufen. Im Internet sowie im Bereich Social Media können sich Interessierte zu allen Themen des Lebensmittelbereiches informieren. Agroscope arbeitet mit verschiedenen Partnern zusammen, um möglichst umfassend und informativ zu sein. [www.foodle.ch](http://www.foodle.ch)



## Rheintaler Ribelmais AOP-Schnitte

Für 5 Personen

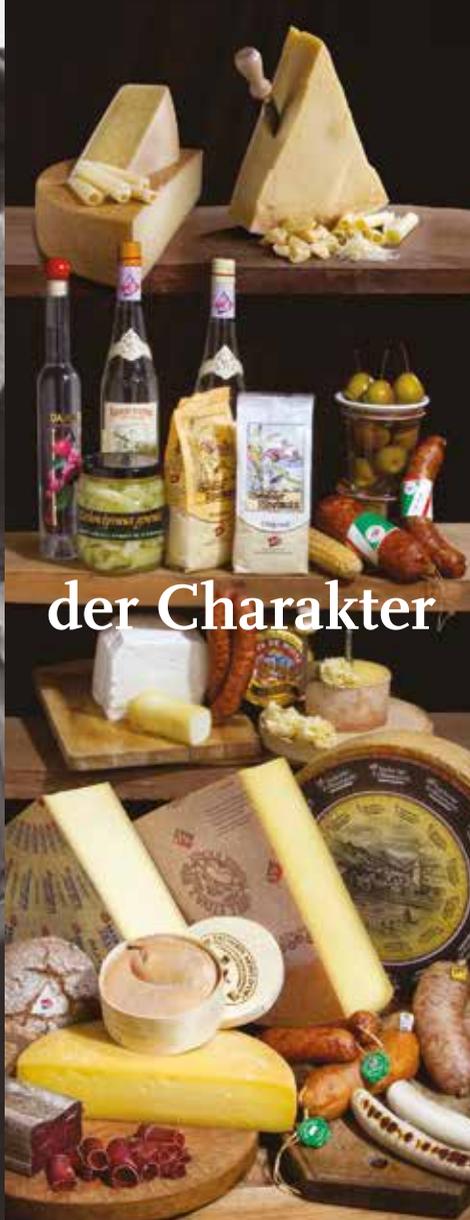
**6 dl Vollmilch**  
**20 g Butter**  
**1 Lorbeerblatt**  
**150 g Rheintaler Ribelmais AOP**  
**½ Bund Thymian**  
**50 g Eigelb**  
**20 g Sbrinz AOP**  
**0,5 dl Olivenöl**  
**1 Prise Salz**

Vollmilch mit Butter, Lorbeerblatt und Salz aufkochen. Rheintaler Ribelmais AOP unter ständigem Rühren dazugeben, aufkochen und danach 15–20 Minuten quellen lassen.

Thymian waschen, zupfen und fein hacken. Eigelb mit Sbrinz AOP und Thymian mischen und unter den Rheintaler Ribelmais AOP rühren.

Lorbeerblatt entfernen und den Rheintaler Ribelmais AOP gleichmässig in die vorbereitete Form streichen und auskühlen lassen. Die ausgekühlte Ribelmaisschnitte in Olivenöl beidseitig goldgelb braten.

Das Rezept stammt von Elisabeth Albrecht. Sie ist Kochlernende im Zürich Marriott Hotel und gewann 2012 den «gusto», den einzigen nationalen Lehrlingskochwettbewerb. Zur Rheintaler Ribelmais AOP-Schnitte servierte sie Roulade von der Lachsforelle im Duett mit Zander und tourniertes Wurzelgemüse. [www.gusto13.ch](http://www.gusto13.ch)



# Die Wurzeln      das Handwerk      der Charakter

Eine AOP- oder IGP-Spezialität wählen, heisst vor allem Genuss erleben. Und gleichzeitig das traditionelle Handwerk und die nachhaltige Landwirtschaft fördern. Denn die Schweizer AOP- und IGP-Produkte gehören zum reichen kulinarischen und kulturellen Erbe unseres Landes.



Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée

[www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)



[www.facebook.com/aopigp](https://www.facebook.com/aopigp)

## Gratisabonnement Tradition & Terroir

Lernen Sie die Spezialitäten mit einer AOP-IGP näher kennen, erfahren Sie mehr über ihre Geschichte und die Art, wie sie hergestellt und gepflegt werden. Entdecken Sie köstliche Rezepte, welche die Schweizer Traditionsprodukte noch besser schmecken lassen:

Sie erhalten Tradition & Terroir nicht und möchten es gratis abonnieren?

Scannen Sie den Code mit Ihrem Smartphone und füllen Sie das Formular aus. Sie können das Abo auch unter [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch) bestellen oder den Talon per Post schicken an: Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, 3007 Bern.

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_

