



TRADITION & TERROIR

DIE KÖSTLICHE WELT DER WAHREN WERTE

Walliser Roggenbrot AOP

Reportage

Pierre-André Ayer

Interview

Champignons gefüllt mit Walliser Roggenbrot AOP

Rezept

Impressum

Ausgabe	Nr. 11 / August 2014
Auflage	1000 Exemplare; 500 d, 500 f
Herausgeberin	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Redaktion	Sabine Leuba
Grafik	Lea Hari
Druck	Vogt-Schild Druck AG, Derendingen / Länggass Druck AG, Bern
Erscheinungsweise	1-2 x pro Jahr
Adresse	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, 3007 Bern, info@aop-igp.ch , www.aop-igp.ch , www.facebook.com/aopigp
Gratisabonnement	Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54 oder info@aop-igp.ch

Bildnachweise

Titelseite	Matterhorn, Wahrzeichen des Kantons Wallis
Seite 2	Birnenbäume, Produktionsgebiet Eau de vie de poire du Valais AOP
Seite 4	Kirschbaum im Ursprungsgebiet des Zuger Kirsch AOP / Rigi Kirsch AOP
Seite 6	Kuh in den Glarner Alpen
Seite 8	Herstellung Walliser Roggenbrot AOP
Seite 10	Pierre-André Ayer, Gourmetkoch und Botschafter des Vacherin Fribourgeois AOP
Seite 12	Bernhardiner, Schweizer Nationalhund
Seite 14	Champignons gefüllt mit Walliser Roggenbrot AOP
Fotos	Titelseite, Seiten 2, 8: WAPICO; Seite 4: zuger-rigi-chriesi AG; Seite 6: Glarona AG; Seite 10: Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Seite 12: cheese-festival.ch ; Seite 14: Vereinigung Walliser Roggenbrot AOP

Editorial	5
<hr/>	
Die Vereinigung in Kürze 15-jähriges Engagement für Schweizer Traditionsprodukte	7
<hr/>	
Reportage Walliser Roggenbrot AOP: gesunde Walliser Spezialität	9
<hr/>	
Interview Pierre-André Ayer: Gourmetkoch und Botschafter des Vacherin Fribourgeois AOP	11
<hr/>	
Kurznachrichten	13
<hr/>	
Rezept Steinpilze gefüllt mit Walliser Roggenbrot AOP	15
<hr/>	



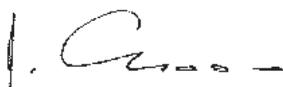


AOP und IGP: Fortschritte und Herausforderungen

Nach über zwölf Jahren Engagement zu Gunsten des Herkunftsschutzes traditioneller Produkte bin ich mit Dankbarkeit erfüllt. Es ist eine grosse Chance gemeinsam mit motivierten, authentischen und herzlichen Menschen am gleichen Strick zu ziehen und sich für unsere wertvollsten kulinarischen Erbstücke einzusetzen. Ich bedanke mich von ganzem Herzen bei den Förderern der AOP-IGP! Sie ermöglichen, dass die besten Produkte und das traditionelle Handwerk unterschiedlicher Regionen über Zeit und Grenzen hinaus bekannt und geschätzt werden. Sie geben den Bauern und Handwerkern dieser Regionen eine Zukunft.

In den letzten Jahren nahmen Anzahl und Vielfalt der geschützten Schweizer AOP-IGP-Produkte zu. Die Käse wurden ergänzt mit Backwaren, einem Gemüse, Früchten, Spirituosen und Wurstspezialitäten. Der Ruf der Ursprungsbezeichnungen hat auf jeden Fall die Sprachgrenzen überquert. Heute sind auch Vorzeigeprodukte aus der Deutschschweiz in der AOP-IGP-Familie vertreten. Der Vereinbarung mit der Europäischen Union für den internationalen Schutz der AOP-IGP-Produkte ist beispielhaft und zeigt bereits Wirkung vor der missbräuchlichen Verwendung von bestimmten Bezeichnungen im Ausland.

Es bleibt immer noch viel zu tun: Erweiterung des Schutzes in anderen Ländern, Stärkung der Glaubwürdigkeit der Kontrolle in der Schweiz, Koppelung der AOC-Weine an das System der AOP für landwirtschaftliche Produkte, Stärkung der Sortenorganisationen um ihr Weiterbestehen zu sichern, den Modetrend zu Gunsten der nahen und authentischen Produkte in einem nachhaltigen Trend bei der Mehrheit der Konsumenten umzuwandeln.



Jacques Chavaz

Ehemaliger stellvertretender Direktor, Bundesamt für Landwirtschaft





15-jähriges Engagement für Schweizer Traditionsprodukte

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP feierte am 24. Februar 2014 ihr 15-jähriges Bestehen. Seit 1999 engagiert sich die Vereinigung für den Schutz und die Bekanntmachung von traditionellen Spezialitäten.

Die Vereinigung wurde am 24. Februar 1999 gegründet mit den Zielen, den Schweizer Konsumenten die Grundlagen von AOP und IGP zu erklären, den Produzenten das AOP- oder IGP-Logo anzubieten, alle von den geschützten Ursprungsbezeichnungen und geschützten geografischen Angaben profitierenden Branchenorganisationen in einem Forum zu vereinen sowie die Interessen der Branche in der Politik und auf dem Markt zu vertreten. Die Schweizerische Vereinigung der AOP und IGP will mit gezielten Kommunikations- und Marketingmassnahmen die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten über die geschützten Ursprungsbezeichnungen (AOP) und geografischen Angaben (IGP) informieren.

Produkte und Kandidaten

Aktuell sind 30 Produkte mit einer AOP oder IGP geschützt und elf Gesuche hängig. Die Vereinigung engagiert sich bei der Suche nach möglichen neuen Kandidaten. Im Gespräch sind z. B. der St. Galler Alpkäse sowie Rohschinken und getrockneter Speck aus dem Wallis. Langfristiges Ziel ist die Registrierung von mindestens einem Produkt pro Kanton.

Mitglieder und Aktivitäten

23 Sortenorganisationen, deren Produkt im Bundesregister als AOP oder IGP eingetragen ist, sind Mitglied bei der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP. Die Vereinigung wird von den Branchenorganisationen unterstützt, welche ein eingetragenes AOP- oder IGP-Produkt besitzen, oder deren Gesuch zurzeit in Bearbeitung ist. Zudem wird die Vereinigung durch ihre Passivmitglieder getragen. Ein Teil der Promotionsaktivitäten wird vom Bundesamt für Landwirtschaft im Rahmen der Absatzförderung der Landwirtschaft subsidiär finanziert.

Bekanntheitsgrad und Glaubwürdigkeit

Der Bekanntheitsgrad des AOP-Logos ist in den letzten Jahren stetig gewachsen und erreichte 2013 für die ganze Schweiz 63%, davon 84% in der Westschweiz und 57% in der Deutschschweiz. 66% der Konsumenten stufen das AOC- / AOP-Logo als glaubwürdig oder sehr glaubwürdig ein. 2014 wird eine weitere Umfrage durchgeführt. Der Zielmarkt für die Marktbearbeitung ist und bleibt primär die Deutschschweiz, wo die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP an verschiedenen Publikumsmessen und Events teilnimmt.

Politisches Engagement und internationale Zusammenarbeit

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP setzt sich für eine gezielte Umsetzung der Anliegen rund um die AOP und IGP in der Politik ein. Dies beinhaltet auch Bestrebungen, ein wirksames Schutzsystem gegen Nachahmungen und missbräuchliche Verwendung der geografischen Angaben aufbauen zu können sowie die Umsetzung der Swissness-Vorlage. Die Präsidentin, Géraldine Savary, Waadtländer Ständerätin, hat ein Postulat an den Bundesrat eingereicht, mit dem Ziel, eine Bestandsaufnahme der Betrugsfälle und Strafen, welche die geschützten Bezeichnungen wie die AOP-IGP in der Schweiz und im Ausland betreffen, zu machen.

Neues AOP-Produkt

Der Glarner Alpkäse AOP ist das 21. AOP-Produkt und der 12. Käse, welcher im Bundesregister der AOP-IGP eingetragen wird. Das Gesuch wurde am 4. März 2011 durch die Sortenorganisation Glarona Käsegenossenschaft in Glarus gestellt und am 17. September 2013 vom Bundesamt für Landwirtschaft gutgeheissen. Der Käse ist nebst der Glarner Kalberwurst IGP das 2. AOP-IGP-Produkt aus dem Kanton Glarus.



Walliser Roggenbrot AOP: gesunde Walliser Spezialität

Das Walliser Roggenbrot AOP ist ein wertvolles Bindeglied zwischen Konsument, Bäckermeister und Bauer. Es dient der Erhaltung der Kultur des Roggenanbaus im Wallis und damit dem Landschaftsschutz.

Geschichte

Die Bedeutung des Roggenbrotes ist durch Schriftstücke bis ins Jahr 1209 zurück belegt. Roggenbrot war der Hauptbestandteil der täglichen Nahrung in den Walliser Dörfern. Roggen wird im Wallis seit Jahrhunderten angebaut. Er hat hier günstige Bedingungen vorgefunden: ein gebirgiges Gelände, die Höhenlage und extreme Temperaturen. Roggen ist tatsächlich die einzige Getreideart, die sich an solch extreme Produktionsbedingungen und hohe Lagen anpassen kann.

Das Walliser Roggenbrot – ein wichtiges Nahrungsmittel für die Bewohner der Seitentäler – musste sich daher lange aufbewahren lassen, weil in den Walliser Dörfern der Ofen, welcher der kollektiven Brotherstellung diente, nur zwei bis drei Mal pro Jahr in Betrieb genommen wurde. Es brauchte daher ein haltbares Erzeugnis wie das Walliser Roggenbrot.

Mit dem Aufkommen anderer Getreidesorten wurde es im Laufe der Zeit zum Symbol für dunkles Brot bzw. für das Brot der armen Leute. Dank seines eigenwilligen Charakters jedoch hat sich das Walliser Roggenbrot seinen Platz auf dem Speisezettel breitester Schichten erkämpft und behauptet diesen seither erfolgreich. Es schmeckt köstlich pur, mit Butter, Käse, einem Glas Walliser Wein, mit Walliser Trockenfleisch IGP oder einem Walliser Raclette AOP.

Zehn Jahre Walliser Roggenbrot AOP

Die Walliser Landwirtschaftskammer hat die Getreideproduzenten, Müller und Bäcker vereint, um dem Walliser Roggenbrot seinen verdienten Platz zurückzugeben. Zu diesem Zweck wurde 1997 beim Bundesamt für Landwirtschaft das AOP-Gesuch eingereicht und die Vereinigung Walliser Roggenbrot gegründet. Im Februar 2004 wurde das Walliser Roggenbrot in

das AOP-Register eingetragen. 54 Bäckereien sind heute für die Produktion von Walliser Roggenbrot AOP zertifiziert. Walliser Roggenbrot AOP wird streng nach den Richtlinien des Pflichtenhefts hergestellt und trägt dennoch die Handschrift jedes einzelnen Bäckermeisters.

Know-how

Das Walliser Roggenbrot AOP von heute sieht noch genauso aus wie früher und ist so geschmackvoll und gesund wie einst. Erhältlich ist das runde Brot mit gefurchter Kruste in Laiben zu 250 g, 500 g oder 1 kg. Das traditionelle Roggenbrot mit Nuss kann nicht vom Qualitätszeichen profitieren, weil die Nüsse nicht in genügender Menge im Wallis angebaut werden.

Das Walliser Roggenbrot AOP ist nicht nur schmackhaft, es ist auch gesund. Es ist ein Vollkornbrot und ein wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Roggen- und Weizenmehl, Hefe, Salz und Wasser sind die einzigen verwendeten Rohstoffe. Das Vollkornbrot muss aus mindestens 90% Roggenmehl hergestellt werden. Das Getreide stammt aus umweltgerechtem Anbau (Extensio oder biologische Produktion), ausschliesslich aus dem Wallis, und wird in Walliser Mühlen gemahlen. Grad und Dauer des Backens (rund eine Stunde) hängen vom Know-how des Bäckers ab. Das Echte ist leicht erkennbar an seinem dreieckigen AOP-Logo.

www.walliserroggenbrot.ch

Das Walliser Roggenbrot ist seit dem 27.02.2004 im AOP-IGP-Register eingetragen. Die Sortenorganisation Vereinigung Walliser Roggenbrot AOP umfasst 54 Bäckereien aus dem Kanton Wallis. 2013 wurden 750 Tonnen Brot hergestellt. Das Walliser Roggenbrot ist in fast allen grösseren Lebensmittelgeschäften in der ganzen Schweiz erhältlich.




PIERROT AYER
L'AUTHENTIQUE

Pierre-André Ayer: Gourmetkoch und Botschafter des Vacherin Fribourgeois AOP

Der Gourmetführer Gault-Millau hat 2013 dem 53-jährigen Pierre-André Ayer, Inhaber des Restaurants «Le Pérolles» in Freiburg, 18 Punkte vergeben. Die Auszeichnung des Gourmetführers ehrt, freut und motiviert den sympathischen und authentischen Freiburger, der seit 22 Jahren als selbstständiger Koch tätig ist. Mit seiner Kochmannschaft und einem Lernenden verwöhnt er seine Gäste mit grosser Leidenschaft, Vielfältigkeit und Offenheit.

Welche Werte sind Ihnen in Ihrer Küche wichtig?

Am wichtigsten sind mir Frische und Qualität sowie die Bedeutung und der Respekt gegenüber den Produkten.

Welche Produkte bevorzugen Sie für Ihre Menüs?

Zweimal pro Woche besuche ich den Markt in Freiburg, denn ich bevorzuge regionale und saisonale Köstlichkeiten aus der Region. Ich warte lieber ab, bis zum Beispiel Schweizer Spargeln oder Erdbeeren erhältlich sind, statt sie aus dem Ausland zu beziehen. Dennoch lerne ich auf meinen Reisen Produkte aus anderen Schweizer Regionen und der ganzen Welt kennen, die ich in meiner Küche auch gerne verwende und somit helfe, deren Bekanntheit zu steigern. Daher bekommen meine Partner eine Plattform in meinem Restaurant – solange meine Linie respektiert wird. Für ein aussergewöhnliches Produkt bin ich bereit etwas mehr zu bezahlen, wenn die Qualität stimmt. Ich experimentiere gerne und bin offen für Neues.

Wie überprüfen Sie die Qualität der Produkte?

Durch die langjährige Zusammenarbeit mit meinen Lieferanten besteht ein grosses Vertrauensverhältnis. Ich arbeite mit kleineren Produzenten, welche ihre Produkte mit Leidenschaft herstellen. Obwohl mir Produktelabel wichtig sind, ziehe ich den direkten Kontakt mit einem Gemüsebauern, den ich seit vielen Jahren kenne, vor. Ich vertraue ihm und bin von seinen Produkten überzeugt.

Warum kochen Sie mit AOP-IGP-Produkten?

In meiner Küche verwende ich hauptsächlich den Vacherin Fribourgeois AOP, Poire à Botzi AOP, Gruyère AOP und Sbrinz AOP. Es sind allesamt traditionelle Produkte von hoher Qualität und wichtigen Werten, welche von meinen Gästen sehr geschätzt werden. Ich verbinde Tradition mit moderner Küche und bin stolz auf die drei Freiburger AOP-Produkte, welche sich direkt vor meine Haustüre befinden.

Warum wurden Sie Botschafter des Vacherin Fribourgeois AOP?

Als waschechter Freiburger bin ich stark mit der Region verwurzelt. Ich bin von der Vielfalt des Vacherin Fribourgeois AOP überzeugt.

Wie schätzen Sie die Bekanntheit und die Akzeptanz der AOP-IGP-Produkte ein?

Die Bevölkerung ist immer mehr sensibilisiert auf die Produkte, welche in ihrer Region seit vielen Jahren hergestellt werden. Die AOP-IGP-Spezialitäten sind regionale Produkte und verfügen über eine grosse Akzeptanz in ihrem Ursprungsgebiet. Es freut mich, dass einige dieser Produkte auch ausserhalb der Region und sogar in der ganzen Schweiz bekannt sind. Bei noch unbekannteren AOP-IGP-Produkten bedarf es aus meiner Sicht noch viel Eigeninitiative, dass sie über ihre Region hinaus bekannter werden.

Welches ist Ihr Lieblings-AOP-IGP-Produkt?

Vacherin Fribourgeois AOP und Poire à Botzi AOP.

Herzlichen Dank für das Interview.

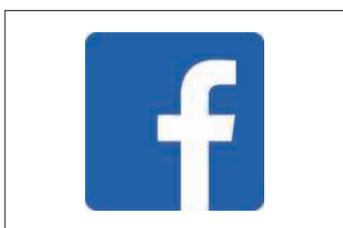
Restaurant Le Pérolles
Bd de Pérolles 18a, 1700 Fribourg.
www.leperolles.ch
Tel: 026 / 347 40 30





Messen und andere Anlässe

Diesen Herbst finden Sie die AOP-IGP in der ganzen Schweiz an verschiedenen Messen und Anlässen: Vinea, Siders (05.–07.09.), Comptoir Suisse, Lausanne (19.–28.9.), Züspa, Zürich (26.–05.10.), Cheese-Festival, Thun, Luzern und Bern (11.10., 18.10. und 25.10.), Olma, St. Gallen (09.–19.10.), Feinmesse Basel, Basel (30.10.–02.11.), Slow Food Market, Zürich (14.–16.11.), Marché des Saveurs, Martigny (06.–08.12.). Schauen Sie an unserem Stand vorbei, informieren Sie sich und degustieren Sie unsere Köstlichkeiten.



Facebook

Wir sind auf Facebook! Werden Sie Fan und verfolgen Sie die Entwicklung der AOP-IGP-Produkte. Unsere Seite informiert über Neuigkeiten und Aktivitäten rund um die Vereinigung und unsere Mitglieder, veröffentlicht Rezepte und Ausflugstipps und führt regelmässig Wettbewerbe durch. Wir freuen uns auf Sie! www.facebook.com/aopigp



Genuss'14 mit regionalen Köstlichkeiten – es darf wieder geschlemmt werden!

Vom 22. August bis zum 14. September 2014 können regionale Produkte «Das Beste der Region», darunter der Berner Alp- und Hobelkäse AOP, entdeckt und genossen werden. An über 90 Anlässen dreht sich in den Kantonen Aargau, Bern und Solothurn sowie in der Zentralschweiz und dem Zürcher Oberland alles um regionale Trouvaillen. Weitere Informationen erhalten Sie bei «Das Beste der Region», 034 409 37 11 oder unter www.regionalprodukte.ch.



Genusswochen

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP ist Partner der «Woche der Genüsse», die dieses Jahr vom 18. bis 28. September stattfindet. Genussstadt 2014 wird Moutier. Geplant sind 30 Anlässe, vom Genussbummel über Kochkurse, Kunstausstellung und verschiedene Feste. Carlo Crisci, Chefkoch im Restaurant Le Cerf in Cossonay VD, wird Schirmherr der Genusswoche 2014. Er hat für seine Kochkünste eine Reihe von Auszeichnungen erhalten. Er setzt sich für die Ausbildung und den Nachwuchs im Gastgewerbe ein. www.genusswoche.ch



Giro del Gusto

Im Rahmen der Teilnahme der Schweiz an der Weltausstellung in Milano 2015 präsentiert die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP traditionelle Schweizer Produkte. Die Vereinigung freut sich sehr über die Zusammenarbeit mit Präsenz Schweiz und die aktive Teilnahme an der Roadshow in Italien – dem Giro del Gusto – zur Vorbereitung der Weltausstellung. Nach Mailand geht die Tour weiter über Rom (22.–29.09.14) nach Turin (23.–27.10.14). www.padiglionesvizzero.ch



Champignons gefüllt mit Walliser Roggenbrot AOP

Für 6 Personen

Zutaten

18 grosse Champignons
150 g Brotkrume aus Walliser Roggenbrot AOP
1 Schale Milch
3 Eier
3 Schalotten, geschält und gehackt
2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
2 EL glatte Petersilie, gehackt
2 EL Kerbel, gehackt
1 EL Butter
25 cl Öl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Champignons waschen, den unteren Teil des Stiels zuspitzen, um die erdigen Teile zu entfernen. Champignons mit einem feuchten Tuch abreiben. Stiele aus den Hüten herausdrehen und Stiele zerkleinern.

Ofen auf 180°C vorheizen.

Füllung vorbereiten: Brotkrume in der Milch einweichen und ausdrücken. In einer Schale zerkleinerte Champignonsstiele mit dem Knoblauch, den Schalotten, der Brotkrume, den Kräutern und den geschlagenen Eiern mischen. Salzen und pfeffern.

Champignonshüte in einer mit Butter ausgefetteten Gratinform verteilen und die Füllung darauf verteilen. Mit Öl betröpfeln und für rund 1 Stunde in den Ofen geben. Bei halber Backzeit mit Alufolie decken. Heiss geniessen.



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.

Schweiz. Natürlich.



Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée

www.aop-igp.ch



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 bestellen oder den Talon per Post schicken an: Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, 3007 Bern.

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ: _____ Ort: _____

