



TRADITION & TERROIR

DIE KÖSTLICHE WELT DER WAHREN WERTE

Vacherin Fribourgeois AOP

Reportage

Patin des guten Geschmacks

Interview mit Irma Dütsch

Fondue moitié-moitié

Rezept

Impressum

Ausgabe	Nr. 1 / März 2007
Auflage	59'000 Exemplare; 41'000 d, 18'000 f
Herausgeberin	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Redaktion	Barbara Pokorny, AOP-IGP und pr access, Bern
Übersetzung	Laurent Schlittler, Lausanne
Gestaltung	Republica AG / pr access, Bern
Druck	Fischer Print, Münsingen / Länggass Druck AG, Bern
Erscheinungsweise	2–3 x pro Jahr

Tradition & Terroir Belpstrasse 26, CH-3007 Bern, info@aop-igp.ch, www.aop-igp.ch

Gratis-Abonnement Tel. 031 381 49 53 oder info@aop-igp.ch

Bildnachweis

Titel- und Rückseite	Spillgerten, Simmental, Heimat Berner Alp- und Hobelkäse AOP
Seite 4	Dent de Broc, Gruyère, Heimat Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP
Seite 6	Holstein-Kuh (Interprofession Gruyère AOP)
Seite 8	Vacherin Fribourgeois AOP – Reifungskeller
Seite 10	Irma Dütsch und Käsermeister Marc-Henri Horner
Seite 12	Luizet Aprikose Valais, Rohstoff für Abricotine AOP

Unsere Themen

<i>Editorial</i>	5
<i>Kurzporträt</i> <i>Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP</i>	7
<i>Reportage</i> <i>Vacherin Fribourgeois AOP</i>	9
<i>Patin des guten Geschmacks</i> <i>Interview mit Irma Dütsch</i>	11
<i>Kurznachrichten</i>	13
<i>Rezept</i> <i>Fondue moitié-moitié</i>	15





Herzlich willkommen zur ersten Ausgabe von «Tradition & Terroir»!

Swissness ist wieder gefragt. Und was könnte urschweizerischer sein, als köstliche, kulinarische Spezialitäten, die durch jahrhundertealte Tradition und Brauchtum in der Schweiz verwurzelt sind, wie die Käse-, Würste-, Gemüse- und Getreidespezialitäten mit dem AOP- oder IGP-Zeichen. Die beiden amtlichen Qualitätszeichen stehen auch für die urschweizerische Tugend, sich in globalisierten Massenmärkten mit qualitativ hochwertigen und spezialisierten Produkten zu profilieren und zu behaupten. Der Bund garantiert mit der rot-weiss-schwarzen AOP- und der rot-weiss-grauen IGP-Flagge eine traditionelle Herstellung innerhalb des Ursprungsgebietes, höchste Qualität und die lückenlose Rückverfolgbarkeit der verwendeten Rohstoffe. AOP und IGP garantieren Ihnen als einziges Qualitätszeichen einen typischen, unverwechselbaren Geschmack: Ein echtes Stück Heimat zum Geniessen.

Barbara Pokorny
Geschäftsführung Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP



Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP hat es sich zur Aufgabe gemacht, echte Schweizer Erzeugnisse zu Erfolgsprodukten zu machen. An überzeugenden Argumenten fehlt es ihr nicht: Die Zeichen AOP und IGP garantieren einzigartigen Geschmack, höchste Qualität sowie eine traditionelle und ökologische Herstellung. Nicht zuletzt leistet sie mit den Qualitätszeichen einen Beitrag zu einer lebendigen Schweizer Kulturlandschaft.

AOP und IGP sind amtliche Schutzzeichen, die vom Bundesamt für Landwirtschaft vergeben werden. Produzenten, die ihre Produkte mit diesen Zeichen versehen dürfen, befolgen ein strenges Pflichtenheft und lassen mit jedem Produkt jahrhundertealte kulinarische Traditionen weiterleben.

AOP – Spezialitäten mit Ursprungsgarantie

AOP (Appellation d'Origine Protégée) ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung und garantiert, dass von den Rohstoffen bis zur Produktion alles aus einer klar eingegrenzten Ursprungsregion stammt. Der Tête de Moine, Fromage de Bellelay AOP, ist zum Beispiel ein reines Produkt der Region um das ehemalige jurassische Kloster Bellelay, wo der beliebte Käse im Jahre 1192 erfunden wurde.

IGP – Spezialitäten mit Tradition

Das IGP-Zeichen (Indication Géographique Protégée) gibt ebenfalls eine Ursprungsgarantie. Diese geht aber weniger weit als AOP: Eine IGP-Spezialität wird im 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. Beispielsweise stammt das Schweinefleisch einer Saucisson vaudoise IGP wohl aus der Schweiz, aber nicht zwingend aus dem Waadtland. Allerdings muss sich jeder zertifizierte Metzger genau an das vorgeschriebene Rezept halten, das die traditionelle Verarbeitung und den Bezug zur Ursprungsregion gewährleistet.

Die Zukunft gehört den Traditionen

Ob AOP oder IGP, Spezialitäten mit einer Ursprungsgarantie bieten jedem Gourmet authentischen Genuss in einer zunehmend globalisierten Speisewelt. Für viele Landwirte und Gewerbetreibende in ländlichen Gebieten sind diese Zeichen ein wertvoller Beitrag zur Existenzgrundlage. Angesichts der Marktöffnung und der knapper fließenden Subventionen haben sie es zunehmend schwer, dem Wettbewerbsdruck standzuhalten. Lokale kulinarische Traditionen und der berühmte Name ihrer Region sind heute oft ihr wertvollstes Kapital. Dank AOP und IGP haben sie die Chance, dieses Kapital exklusiv nutzen zu dürfen und sich mit authentischen Spitzenzeugnissen auf dem Markt zu profilieren. AOP und IGP ermutigen so Bauern und Gewerbeleute, ihr traditionelles Wissen weiter einzusetzen und ein kostbares Gut der Schweiz zu bewahren: echte kulturelle Vielfalt.

Im Dienste ihrer Mitglieder

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP ist die Dachorganisation von Organisationen mit einer AOP-IGP-Spezialität. Ihr Ziel ist es, die Bekanntheit der AOP- und IGP-Zeichen zu stärken. Sie unterstützt zertifizierte Produzenten mit Marketingmassnahmen, Promotionsmaterial, Medienarbeit und Informationsveranstaltungen. Sie ist Ansprechpartnerin für interessierte Konsumenten und Organisationen und setzt sich international für eine nachhaltige Landwirtschaft ein.



Vacherin
Fribourgeois

Vacherin
Fribourgeois

CH 2445

Vacherin
Fribourgeois

Vacherin
Fribourgeois

CH 2445

Vacherin
Fribourgeois

Die Facetten des Vacherin Fribourgeois AOP

Vacherin? Der macht doch Halbpant mit dem Gruyère AOP im Fondue moitié-moitié. Ein Käse, der so cremig ist, dass man ihn nicht reiben kann, sondern am besten von Hand in kleine Würfel schneidet. Soviel wusste ich als Deutschschweizer, aber das ist nicht einmal die Hälfte.

«Der Vacherin Fribourgeois AOP ist im Fonduecaquelon auch für einen Solo-Auftritt gut – und das macht ihm kein anderer Käse nach.» Wir sitzen in der getäfelten Bauernstube von Jean-Nicolas Philipona, dem Präsidenten der Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois AOP, der fortfährt: «Sie erwärmen zwei Dezi Wasser auf dem Herd, fügen unter stetem Rühren knapp ein Kilo reifen Vacherin Fribourgeois AOP hinzu. Voilà! Sobald die Masse sanft geschmolzen und schön cremig ist, kommt die Pfanne aufs Rechaud, aber halt! nicht über die übliche Flamme. Das Freiburger Fondue darf höchstens 50 Grad warm werden, da genügt eine Kerze als Wärmespender. Vous savez, so lässt sich Energie sparen à la Fribourgeoise. Weitere Kerzen mögen für festliche Stimmung, Romantik oder Skihüttenzauber sorgen, und wir können den Abend ganz sorglos geniessen, denn dieses Fondue ist leicht und bekömmlich. Wer nicht zuviel trinkt, kann ohne weiteres Auto fahren und wird unbeschwert schlafen.»

Natürlich kann der Vacherin Fribourgeois AOP in der Küche noch viel mehr, das weiss Philiponas Frau Denise: Einer Kürbisquiche zum Beispiel verleiht er raffinierte cremige Würze, und über den Röstigraben setzt er sich souverän hinweg, um den Charakter der Freiburger Rösti zu prägen.

Eine Küchenkarriere ist ja schön und gut, doch der Vacherin Fribourgeois AOP hat das Zeug zum grossen Auftritt auch ohne gleich dahinzuschmelzen. Das hat man in Frankreich entdeckt, wo er sich in guten Häusern eine feste Stelle auf dem «Plat de fromages erobert». Gut zehn Prozent der jährlichen Produktion von 2500 Tonnen werden exportiert, die Hälfte davon geht nach Frankreich, im Jahr 2005 beinahe doppelt soviel wie im Vorjahr.

«Internationale Erfahrung hat der Vacherin ja schon seit Jahrhunderten», lächelt Jean-Nicolas Philipona. «Die

Aufzeichnungen des Klosters Montserrat bei Barcelona aus dem Jahr 1265 berichten von einem Vaccarinus, einem Jungensennen aus dem Freiburgerland, der einen köstlichen Käse zu machen verstand. Während der klösterlichen Fastenzeit kam er auf die Idee, den Käse zu schmelzen, damit er nicht unter die Fastenregel fällt, und so gilt er auch als Erfinder des Fondues. Aus dem Caseus Vaccarini soll dann die Bezeichnung Vacherin entstanden sein. In einem schriftlichen Schiedsspruch von 1420 wurde der Prior von Broc dazu verurteilt, seinem Amtsbruder in Lutry ein Dutzend Vacherins der Grafschaft Greyerz zu liefern.»

Dem Vacherin Fribourgeois wurde am 22. Dezember 2005 die AOP zuerkannt, und am 3. November 2006 erhielt er in Bulle das offizielle Diplom. Die Produktionszone hatte von vornherein festgestanden: der Kanton Freiburg, hinzu gekommen sind die beiden bernischen Enklaven Clavaleyres und Münchenwiler bei Murten.

Marc-Henri Horner in Marsens ist einer der gut achtzig Produzenten, die Vacherin Fribourgeois AOP herstellen. «Junger Vacherin ist um die drei Monate alt, reifere Laibe etwa ein halbes Jahr. Wichtig ist ein fester, frischer Kern und die zart schmelzende Schicht hier, direkt unter der Rinde», bemerkt er. «Mir schmeckt dazu ein fruchtiger Rotwein, ja, auch einer aus der Ostschweiz. Der Vacherin aus Rohmilch sieht ganz anders aus, sehen Sie, er hat viel grössere Löcher, einen anderen Teig – und er schmeckt auch anders, süsser.»



Meine Selbstversuche haben ergeben, dass der Vacherin Fribourgeois AOP im Geschmack auch ausgezeichnet zu sommerlichen Getränken wie Bier, Birnensaft und frisch gepresstem Süssmost passt, der Rohmilchkäse ausserdem zum Appenzeller «Blöoterliwasser» Flauder und – zu Portwein. Hat da jemand «Fonduekäse» gesagt?

Ulrich Schweizer



Patin des guten Geschmacks: Irma Dütsch

IRMA DÜTSCH, 1944 im Greyerzerland geboren, ist mit 18 «Gault Millau» Punkten die höchstklassierte Köchin der Schweiz und AOP-IGP Botschafterin. Sie wirkte lange Jahre zusammen mit ihrem Mann im Waldhotel «Fletschhorn», rund 20 Gehminuten ausserhalb von Saas Fee.

Irma Dütsch, wann haben Sie gemerkt, dass Sie Köchin werden wollen?

Schon als kleines Mädchen. Ich wollte einmal meine Mutter mit Maccaroni überraschen. Ich habe eine Pfanne mit kaltem Wasser genommen und die Maccaroni rein getan und gewartet. Aber es ist nichts passiert. Da habe ich gemerkt: Es braucht mehr zum Kochen, und ich wusste, ich will Köchin werden.

Dieser Wunsch stiess aber nicht überall auf Begeisterung?

Nein, als ich jung war, war es nicht einfach Köchin zu werden. Ich habe damals im Welschland keine Lehrstelle gefunden. Da bin ich halt in die Deutschschweiz gegangen und habe dabei auch noch gleich Deutsch gelernt. Meine Mutter hat am Anfang auch nicht so Freude gehabt an meiner Berufswahl, weil das kein Beruf für ein Mädchen sei. Später war sie dann schon stolz.

Ihr Vater war ein bekannter Käser, hatte er eine besondere Spezialität?

Mein Vater war ein bekannter Käser und mit Leib und Seele Bauer. Er lebte für seine Familie und seine Freunde, er liebte sein Land, seine Berge und seine Matten. Leider habe ich ihn mit neun Jahren verloren. Sein Käse, sein alter Gruyère, sein Vacherin Fribourgeois, sein Vin Cuit (eine Spezialität aus Birnen und Süssäpfeln) und seine Schnäpse waren berühmt.

Sie sagten einmal «Wahrhaftigkeit der Produkte ist die Basis meiner Küche». Was zeichnet ein wahrhaftiges Produkt aus?

Produkte, die lange genug in der Erde waren oder am Baum reifen bis sie fertig entwickelt sind. Heute ist ja alles von überall her erhältlich, fertig abgepackt. Spargeln zu jeder Zeit, oder Erdbeeren aus Chile. Heute kennen wir viel Masse. Mann muss den Leuten aber wieder vermehrt bewusst machen, dass wir in der Schweiz zu jeder

Jahreszeit auch wunderbare Produkte haben, wie zum Beispiel der Cardon épineux genevois AOP. Mit Trüffeln serviert schmeckt er ganz wunderbar.

Ist Tradition in der Küche eher hinderlich oder beflügelt es einem?

Ohne Traditionsbewusstsein kann die Küche nicht inspiriert sein. Ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen. Da ist man nah an der Erde, nah am Produkt, man sieht woher etwas kommt, wie es wächst und hat so auch mehr Respekt davor. Tradition ist sehr wichtig. Man kann auch kein Haus bauen ohne Fundament. Beim Kochen ist es genau dasselbe. Die Inspiration baut auf die Tradition.

Hat sich während Ihrer langen Kochkarriere etwas gross geändert mit Ausnahme der Infrastruktur?

Man hat mehr Möglichkeiten, aber muss aufpassen, dass man nicht zum Tischdekorateur wird. Man darf heute auch viel mehr ausprobieren. Früher war es schwieriger. Wenn man ein traditionelles Gericht gemacht hat, dann kannten das die meisten Gäste auch von zu Hause. Das musste dann schon sehr gut sein. Heute kann man die Gäste eher überraschen. Sie sind offener, aber auch preisbewusster. Es muss einfach, schlicht, schön – und gut sein.

Sie sind auch als AOP-IGP Botschafterin tätig. Warum?

Ich finde man muss die Vielfalt unserer Produkte schützen. Wenn man hier etwas Schönes isst, muss man sich doch auch identifizieren können mit dem was man isst. Wer kauft denn unsere Produkte? Wir. Die Franzosen oder der Italiener werden unsere Produkte weniger kaufen. Wenn wir nicht unsere Originalprodukte schützen, geht viel kulturelle Vielfalt verloren.



Irma Dütsch





Erstes AOP für Fleisch-Spezialitäten in Sicht

Der typische, geräucherte Beinschinken «Jambon de la borne» soll eine AOP erhalten. Zudem haben die Schweinehalter und Metzger aus den Kantonen Freiburg und Waadt als Trägerorganisation bereits das Dossier für den «Boutefas», eine traditionsreiche Siedwurst, eingereicht. Der Bund prüft momentan die beiden Gesuche.



«AOC – Zurück zu den Ursprüngen»

Im Rahmen der «Gourmand World Media Awards» erhielt der Bildband «AOC – Zurück zu den Ursprüngen» in Kuala Lumpur, Malaysia, die Auszeichnung «Best Book in the World on Cheese 2005». Das edel gemachte Buch gibt Einblicke in den Alltag von Schweizer Bauern, Äplern und Käsern, die noch auf althergebrachte Weise Käse herstellen. Es erzählt in authentischen, aber auch poetischen schwarz-weiss Bildern Geschichten rund um die traditionellen Schweizer Käsesorten mit einer AOP. Landschaftsbilder wechseln ab mit stimmungsvollen Aufnahmen von der harten Arbeit über dem Holzfeuer. Das Buch in der französischen Sprache kann bei der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP zum Spezialpreis von 10.– bezogen werden.



Endlich die AOP für den Emmentaler

Der Emmentaler AOP ist einer der bekanntesten und weltweit meist kopierten sowie der meist exportierte Käse der Schweiz. Nach jahrelangem Tauziehen gab das Bundesgericht im September 2006 der Schweizer Emmentaler-Branche Recht und bestätigte die AOP für den typischen Schweizer Käse. Damit hat der Schweizer Emmentaler die Möglichkeit, sich von industriell hergestellten Kopien aus dem Ausland abzugrenzen und sich als typisch Schweizerischer Naturkäse zu profilieren.



Kanton Genf bald mit zwei geschützten Spezialitäten

Der Kanton Genf beheimatet das bisher einzige Schweizer Gemüse mit einer AOP, den Cardon épineux genevois AOP. Diese subtil nach Artischocken schmeckende Kardensorte ist für Deutschschweizer Gourmets eine echte «Trouvaille». Zum Cardon soll sich nun auch die Longeole, eine authentische und unverwechselbare mit Fenchelsamen verfeinerte Schweinswurst gesellen. Die Longeole soll, wie die meisten anderen traditionellen Fleischspezialitäten, eine IGP, erhalten. Das Dossier liegt zur Prüfung beim Bund.



Stop Piracy – Kampf für die Originale

Am 16. Januar 2007 lancierte die Schweizerische Plattform gegen Fälschung die Kampagne «Stop Piracy». Die Kampagne soll die Konsumenten darauf aufmerksam machen, dass der Konsum von gefälschten Produkten weitreichende Folgen haben kann. Gefälschte Software, Ton- oder Bildträger, Uhren, etc. gefährden nicht nur Arbeitsplätze in der Schweiz, sondern, wenn es sich um Medikamente und Lebensmittel handelt, auch die eigene Gesundheit. Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP ist in der Schweizerischen Plattform gegen Fälschung und Piraterie aktiv. Diese umfasst Vertreter der Wirtschaft wie auch der Bundesverwaltung. Mehr auf www.stop-piracy.ch.





Fondue moitié-moitié

(für 4 Personen)

600 bis 800 g Halbweissbrot

In Würfel schneiden

1 Knoblauchzehe

Zerdrücken und das Caquelon damit ausreiben

3 dl trockner Schweizer

Weisswein (Chasselas)

3 TL Maizena (16 g)

Hinzufügen, auflösen und zum Kochen bringen

400 g zerkleinerter Vacherin

Fribourgeois AOP,

800 g geriebener Gruyère AOP

Hinzufügen und bei kleiner Hitze unter ständigem Umrühren mit einem Kochlöffel schmelzen lassen

Pfeffer, Kirsch

Nach Belieben

** Das Caquelon kurz vor dem Kochen, sobald die Mischung eine sämige Konsistenz hat, auf das Rechaud stellen.*

** Das Fondue auf dem Rechaud bei gleichmässiger Temperatur halten.*

** Mit jeder Gabel, die in das Fondue getaucht wird, umrühren, um zu vermeiden, dass es am Caquelonboden ansetzt.*

Die Symbiose zwischen Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP

Vaccarinus ist die Verkleinerungsform des lateinischen Vaccarius (Kuhhirte, Senn). Tatsächlich sind auch die Vacherin-Laibe kleiner als diejenigen des Gruyère AOP. Der Vacherin Fribourgeois AOP wurde seit jeher auf den Freiburger Alpen im Frühling produziert, wenn noch nicht alle Kühe oben waren. Und dann wieder auf den Herbst hin, wenn die Kühe mit fortschreitender Trächtigkeit ihre Kraft für das noch ungeborene Kalb benötigten und nicht mehr so viel Milch gaben. Daher hatten die Sennen zuwenig Milch um grosse Gruyère-Laibe zu käsen. Nahe liegend also, dass die Sennen ihre beiden Käse über dem Holzfeuer zum köstlichen Fondue moitié-moitié verschmolzen.

In der Schweiz verwurzelt, vom Charakter beflügelt.

Wer den Wert traditioneller Genüsse kennt, achtet beim Kauf von Spezialitäten auf die Zeichen AOP und IGP. Denn diese Produkte werden von A bis Z im Ursprungsgebiet hergestellt (AOP) oder im Ursprungsgebiet mit Rohstoffen aus anderen Schweizer Regionen veredelt (IGP). Kein Wunder also, steckt in jeder dieser Spezialitäten das besondere Etwas, das sie so unverwechselbar geschmackvoll macht.



Spezialitäten mit Charakter – Reflets de nos terroirs



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée
www.aop-igp.ch