



TRADITION & TERROIR

DIE KÖSTLICHE WELT DER WAHREN WERTE

Waadtländer
Charcuterie-Spezialitäten mit einer IGP

Reportage

Das Yin und Yang in der Kochkunst

Interview

Knusprige Tartelette
mit Saucisson vaudois IGP und Lauch

Rezept

Impressum

Ausgabe	Nr. 3 / September 2008
Auflage	52'000 Exemplare; 26'000 d, 26'000 f
Herausgeberin	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Redaktion	Barbara Pokorny, AOP-IGP, Bern
Gestaltung	André Lambelet, MAP SA Lausanne
Druck	Fischer Print, Münsingen / Länggass Druck AG, Bern
Erscheinungsweise	1–2 x pro Jahr
Adresse	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition@Terroir, Belpstrasse 26, CH-3007 Bern, info@aop-igp.ch, www.aop-igp.ch
Gratis-Abonnement	Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54 oder info@aop-igp.ch

Bildnachweis

Titelseite	Lac de Bret im Kanton Waadt, Heimat der Waadtländer AOP- und IGP-Spezialitäten
Seite 2	Gewürzmischung für Saucisse d'Ajoie IGP
Seite 4	Saucissons neuchâtelois IGP in der Räucherammer
Seite 6	Schweine
Seite 8	Metzgermeister Devallonée beim Abfüllen der Saucissons vaudois IGP
Seite 10	André Jäger
Seite 12	Cardon épineux genevois AOP in seinem Genfer Terroir
Fotos	Seiten 4, 6: Maurice Schobinger, Seiten 2, 8, Seite 12: Nicolas Repond, Seite 10: Reto Kessler, Seite 14: Henry Pierre Schultz

Unsere Themen

<i>Editorial</i>	5
<i>Kurzporträt</i> <i>Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP</i>	7
<i>Reportage</i> <i>Waadtländer Charcuterie-Spezialitäten mit einer IGP</i>	9
<i>Interview</i> <i>André Jaeger – oder das Yin und Yang in der Kochkunst</i>	11
<i>Kurznachrichten</i>	13
<i>Rezept</i> <i>Knuspriges Tartelette mit Saucisson vaudois IGP und Lauch</i>	15





AOP und IGP, Paradenpferde der Schweizer Agrarprodukte

Gerade zum Zeitpunkt, als jeder Schweizer Konsument sich an die unbeschränkte Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln zu relativ tiefen Preisen gewöhnt hat, müssen wir nun mit ansehen, wie gewisse Grundnahrungsmittel auf dem Weltmarkt knapp und auch teurer werden. Das ist eine ganz ungewohnte Situation: Sind doch die Preise, welche die Bauern für ihre Produkte während der letzten 15 Jahren erhalten haben, dauernd gefallen.

Diese Situation ist für die Schweizer Bauern grundsätzlich erfreulich. Lange genug wurde ihnen vorgeworfen, dass sie zu teuer produzierten, und sie wurden für den Preisunterschied zu unseren Nachbarländern verantwortlich gemacht. Heute ist die Schweizer Landwirtschaft wettbewerbsfähiger, und dient der Gesellschaft mit indirekten Leistungen, ohne bei der Qualität ihrer Produkte Abstriche machen zu müssen. Das hat seinen – berechtigten – Preis, aber wir dürfen nicht vergessen, dass die Lebensqualität und die Kaufkraft der Schweizer zu den höchsten der Welt zählen.

In diesem Licht ist die Entwicklung der AOP- und IGP-Spezialitäten, welche die Paradenpferde der Schweizer Agrarprodukte sind, aussichtsreich. Denn die beiden Qualitätszeichen werden ausschliesslich Produkten von höchster Qualität verliehen, welche auf einer Tradition und einem jahrhundertelangen Wissen beruhen und in ihrem Terroir verwurzelt sind. Der Konsument, welcher auf die Regionalität der Lebensmittel achtet, auf eine umweltfreundliche Produktion und einen Garant für die Herkunft und die Qualität fordert, wird sich für AOP-IGP-Produkte entscheiden. Und für den Gourmet, bei welchem vor allem der Genuss zählt, sind sie die erste Wahl!

Alain Farine

Geschäftsführer der Schweizerischen 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 vaudois 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 Spitzenerzeugnissen 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.



Saucisson vaudois et saucisse aux choux vaudoise – so wird Handwerk zu Lebenskunst

Der Saucisson vaudois und die Saucisse aux choux vaudoise, Eckpfeiler der traditionellen Waadtländer Charcuterie, sind seit September 2004 mit einer IGP (Indication géographique protégée) geschützt.

Beim Einkaufen können Sie sich nicht gar nicht täuschen, denn Sie erkennen die echten Waadtländer Delikatessen an der grünen Plombe. Sie ist der Garant für die Herkunft, die traditionelle Herstellung und die Qualität. 45 Metzgermeister aus dem Waadtland haben ein strenges Auswahlprozedere über sich ergehen lassen müssen, um die grüne Plombe an ihre Würste heften zu dürfen. Sie mussten dabei ihr ganzes Können – ihr „Savoir-faire“ – unter Beweis stellen.

Aber damit sind die Kontrollen noch nicht vorbei: Alle zwei Jahre werden die Prüfungen wiederholt. Damit garantieren die Metzgermeister die gleichbleibend hohe Qualität der beiden Wurstspezialitäten.

In Lucens, einem malerischen Städtchen südwestlich von Payerne, in der Broye-Ebene gelegen, finden wir die Dorfmetzgerei von André Devalloné. Lucens ist ein Städtchen, das vor Geschichten geradezu strotzt, mit seinen altertümlichen Häusern, welche sich am Fuss eines Schlosses aus dem 12. Jahrhundert aneinanderschmiegen. Die Metzgerei steht in der Rue du Marché unterhalb der majestätischen Burg. André Devalloné gehört zum erlauchten Kreis der IGP-Produzenten der Waadtländer Wurstspezialitäten. Er ist „Maître-Boucher“, ein Künstler mit dem Fleisch, und das mit Leib und Seele. Er lädt uns in seinen Produktionsbereich ein. Aber bevor wir über die Schwelle treten, wollen wir uns an die Geschichte der beiden Delikatessen erinnern, welche mindestens so weit zurückreicht wie die Geschichte des Städtchens Lucens.

Die Sage um die Saucisse aux choux vaudoise IGP reicht sogar bis ins Jahr 879 zurück. Der Legende nach kam damals der Deutsche Kaiser Karl der Grosse nach Orbe, um Fragen der Nachfolge zu regeln. Da der hohe Herr mit stattlichem Gefolge reiste, gingen in Orbe die Lebensmittelvorräte bald zur Neige. Und wie wollten die Orber die aristokratischen Mägen füllen? Ein Schlaumeier kam auf die Idee, die Würste mit Weisskabis zu strecken. Und so war die köstliche Saucisse aux choux vaudoise geboren, welche so perfekt die Säure des Kabis mit der Sämigkeit des Fleisches verbindet.

«Ich habe heute um 5 Uhr morgens geschlachtet. Es ist wichtig, dass das Fleisch noch warm verarbeitet wird.

Dadurch erhält es den typischen Geschmack der „Charcuterie de campagne“. Genauso hat es früher geschmeckt», erklärt Armand. Der Metzgermeister sucht sorgfältig die Fleischstücke aus, welche in seine Wurstmischungen passen. Natürlich nur Schweinefleisch.

Dann wird das vorerst gehackte Fleisch geknetet. «Genau hier entscheidet es sich!», ist der Kommentar des Metzgers, «Die Masse muss sich ziehen lassen, und der Teig darf in der Hand nicht auseinanderbrechen, aber auch nicht zu kompakt sein.» Nun ist der Moment da, um der Mischung die Gewürze beizufügen, welche den Wurstspezialitäten ihren besonderen Geschmack geben.

«Die Gewürze sind im Pflichtenheft vorgegeben, aber jeder Metzgermeister hat seine eigene geheime Rezeptmischung, welche er nicht preisgibt», verrät uns Armand. Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Zucker, Salz und ein Hauch von Lie de vin parfümieren die Fleischmischung der Saucisson vaudois IGP. Für die Saucisse aux choux IGP verwendet der Metzger noch andere Gewürze, vor allem Anis.

Sobald die Masse fertig geknetet ist, wird sie in Därme abgefüllt. Zuerst die Saucissons, dann die Saucisses gleiten in einer langen Schlange aus der Maschine und fallen in die Hände des Fleischkünstlers. Unterstützt von seinen zwei Gehilfen teilt er die Wurstschlange und verknötet die Enden geschickt mit einer Schnur.

Es sind Schweinedärme, welche als Wursthaut für die Saucissons verwendet werden. Für die Saucisses, welche ringförmig verknötet werden, kommt Rinderdarm zum Zug. Saucisses und Saucissons wandern in die Dunkelkammer und nehmen dabei eine leicht rosarote Tönung an. Erst nach dieser Etappe der Rötung kommt das Räuchern, welches 1 bis 2 Tage dauert. Nach dem Räuchern erhalten die Würste als Krönung die berühmte grüne Plombe.

Didier Schmutz





André Jaeger – oder das Yin und Yang in der Kochkunst

André Jaeger wusste seit seinem zehnten Lebensjahr, dass er Koch werden wollte. Nach Lehr- und Wanderjahren, die ihn rund um die Welt führten, etablierte er die Küche der „Fischerzunft“ in Schaffhausen als Schmelztiegel der europäischen und asiatischen Kochkünste. Seit 1995 kocht der heute 61-Jährige in der obersten Liga der Schweizer Chefs und hält 19/20 Gault-Millau-Punkte.

Herr Jaeger, Sie kultivieren in Ihrer Küche die Verschmelzung von europäischer Küche mit der asiatischen. Haben darin die Schweizer Spezialitäten mit einer AOP oder IGP überhaupt einen Platz?

Natürlich haben sie Platz, denn meine Küche basiert auf guten Produkten und kommt ohne sie nicht aus. Wir haben schon immer die frischen und natürlichen Produkte aus unserer Heimat bevorzugt, vorausgesetzt natürlich, dass wir diese auch in genügender Menge beschaffen können, was leider nicht immer so einfach ist.

Wie wichtig ist für Sie die Tradition einer Spezialität, bzw. ihr Einfluss auf die Kultur der Region, woher sie kommt?

Die Tradition und die damit verbundenen Spezialitäten sind unsere Kultur und sind sehr, sehr wichtig. Es ist doch schön, dass jede Region der Schweiz ihre Spezialitäten hat. Was mich zunehmend beelendet, ist, dass wir Schweizer oft nicht den Mut haben, zu unseren Wurzeln zu stehen und unser Kulturerbe zu verteidigen und hochzuhalten. Mit der heutigen Lebensweise geht leider viel verloren. Kein Italiener wird jemals seine Pasta oder seine Pizza verleugnen, er wird sich jedoch aufregen, wenn er mit ansehen muss, was daraus oft gemacht wird.

Frankreich ist dabei, die Französische Küche als Welterbe bei der Unesco eintragen zu lassen. Würde ein wenig von diesem Selbstvertrauen der Schweiz nicht auch gut anstehen, wenn es um die schönen Traditionen unseres Landes geht?

Mit was würden Sie einen Saucisson vaudois IGP kombinieren?

Alleine aus Respekt vor dem hervorragenden Produkt würde ich dabei sehr vorsichtig sein. Ich habe einen Horror vor Effekthascherei und vor schrecklichen Kombinationen. Wenn ich an ein Papet Vaudois mit Saucisson denke, möchte ich es so, wie ich es in Erinnerung habe und liebe. Es ist jedoch kurios,

dass Sie gerade diese Frage stellen, denn wir waren kürzlich auf dem MS-Europa zum Kochen eingeladen, und um den sehr verwöhnten Gästen auch etwas zu bieten, servierten wir einen Hummercocktail, welcher eine ganz besondere Note erhält: man staune, der Hummer ist unterlegt mit einer lauwarmen Scheibe vom feinsten Saucisson Vaudois IGP. Dies mag ein wenig komisch klingen, mir hat am Anfang auch der Mut gefehlt, und ich bin selber ein wenig über meine Kühnheit erschrocken. Doch probieren geht über studieren! Und als wir die ersten Versuche gemacht haben, stellten wir fest, dass die Kombination eine Offenbarung war. Liest man jedoch in alten chinesischen Kochbüchern, findet man eine Wurst, welche Lapyü heisst und welche zum Würzen verschiedener Speisen gebraucht wird, unter anderem auch Fisch und Seafood. Sie sehen, der Kreis schliesst sich immer wieder.

Haben Sie eine bestimmte Lieblings-AOP- oder IGP-Spezialität? Eine, mit welchen Sie Erinnerungen verbinden, oder eine, welche Ihnen ganz einfach besonders schmeckt?

Darf ich aus vielen ein Produkt zitieren, ohne anderen weh zu tun? Es kommt auf die Qualität und die Authentizität an. Jede Region hat ganz besondere Produkte. Als Beispiel möchte ich Gruyère AOP nehmen, oder L'Etivaz AOP.

Ein Gruyère AOP, fast wie Caramel, etwa 18 Monate alt. Eine Offenbarung, mit Tränen und ganz feinen Salzkristallen, was kann es Besseres geben?

Geben Sie unseren Lesern doch noch einen praktischen Tipp, wie Sie Schweizer Spezialitäten geniessen sollen.

Man braucht Respekt vor dem Produkt, Sachverstand, und auch Bereitschaft, für etwas Besonderes einen Umweg zu machen. Ich staune oft, wenn mir ein Gast mit leuchtenden Augen von einem Produkt erzählt, welches ihm besonders schmeckt. Neulich hat mir ein Freund Salami geschickt mit einem Artikel, in welchem beschrieben wurde, wer den Salami wo und warum macht. Als ich davon gekostet habe, musste ich neidlos eingestehen, dass ich noch keine bessere gegessen hatte. Und das in meinem Alter!

Was will uns das sagen? Sicher einmal, dass es sich immer lohnt, aufmerksam zu sein, zu wissen, was man besonders mag, und dass es sich immer lohnt, danach zu suchen. Wie schön es sein kann, gerade bei dieser Suche erfolgreich zu sein, kann nur beurteilen, wer es einmal erlebt hat.





Walliser Raclette endlich mit AOP

Nach jahrelangem Ringen ist es geschafft: Nur noch Rohmilch-Raclette aus dem Wallis darf diesen würdigen Namen tragen. Die Käser des Walliser Raclette sind daran, ein Kontroll- und Zertifizierungssystem aufzubauen. Sobald dieses funktioniert, wird das rot-weiss-schwarze Logo der Vereinigung die ersten Laibe des berühmten Rohmilch-Käses aus dem Wallis zieren.



Erste Frucht mit AOP gewürdigt

Sie ist aus dem „Chilbi“-Menü, dem Erntedankfest im Kanton Freiburg, nicht wegzudenken: die Poire à Botzi. Die 2008-er Ernte der von den Deutschfreiburgern „Büschelibire“ genannte Birnensorte wird erstmals mit einer AOP ausgezeichnet. Die Poire à Botzi wird ausschliesslich in den Kantonen Freiburg und der Waadtländer Broye angebaut. Sie setzt traditionellerweise einen süss-sauren Kontrapunkt zum Lammvoessen. Oft wird sie zu Vin cuit, dem typischen Freiburger Birnen-Dicksaft, eingekocht.



Saisonbeginn des Vacherin Mont-d'Or AOP

Ab Ende September bis im April findet man wieder den zartfliessenden Klassiker in der Auslage der Käseläden. Dieser einzigartige Weichkäse wird seit Mitte des 19. Jahrhunderts im Gebiet um den Lac de Joux hergestellt. Sein typisches Holz- und Tannenhazaroma erhält er vom Ring aus Fichtenrinde, welcher die Käselaike umspannt. Die Milch wird während der Verarbeitung nur sekundenlang erhitzt, um die natürlichen Inhaltsstoffe zu bewahren. Zubereitet im Ofen, geschmolzen in seiner Holzschachtel, ist der Vacherin Mont-d'Or AOP eine köstliche und einfach zu bereitende Alternative zu Fondue oder Raclette.



Die traditionellen Spezialitäten entdecken und geniessen

Gleich an fünf Messen hat die Vereinigung der AOP-IGP im Herbst 2008 einen Auftritt. Am AOP-IGP-Stand informieren die Mitarbeiter über die Spezialitäten mit einer AOP oder einer IGP – und selbstverständlich kann man die Köstlichkeiten an den Verkaufsständen auch degustieren. Besuchen Sie uns am Comptoir Lausanne (19.–28. September), Züspa, Messe Zürich (26. September–05. Oktober), Gourmesse, Zürich (10.–13. Oktober), Olma, St. Gallen (09.–19. Oktober) und Salon du Goût & Terroir, Bulle (29. Oktober bis 02. November).



Gratis-Abonnement Tradition & Terroir

Lernen Sie die Spezialitäten mit einer AOP-IGP näher kennen, erfahren Sie Näheres über ihre Geschichte und die Art, wie sie hergestellt und gepflegt werden. Entdecken Sie köstliche, simple Rezepte, welche die Schweizer Traditionsprodukte noch besser schmecken lassen: **Abonnieren Sie Tradition & Terroir. GRATIS.**

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Unterschrift: _____

Werfen Sie den Talon in einen Briefumschlag und schicken Sie ihn an: Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, 3007 Bern

Sie können das Gratis-Abonnement auch per Mail, per Fax oder telefonisch bestellen. Siehe Seite 2.



Knusprige Tartelette mit Saucisson vaudois IGP und Lauch

Rezept von Philippe Guignard, La Bréguette, Vaulion VD

Philippe Guignard, Patissier und Meisterkoch aus Orbe, gebietet über ein kleines gastronomisches Imperium zwischen Orbe und Le Brassus im Vallée de Joux. Guignard ist ein Mann des Terroirs, das spürt man im Restaurant des Hôtel des Horlogers in Le Brassus (14 Gault-Millau-Punkte). Aber noch stärker ist der Einfluss des Terroir auf die Küche unter dem ausladenden Dach von La Bréguette, einer zum Restaurant verwandelten Alphütte auf einer Juraweide oberhalb von Vaulion.

Für 4 Personen

Tartelette

1 Saucisson vaudois IGP*
250 g Lauch, in Brunoise geschnitten
1 dl Vollrahm
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
125 g Blätterteig

Garnitur

4 zarte Salatblätter
wenig Olivenöl
wenig Balsamico-Essig
1 EL Senfvinaigrette

Den Saucisson vaudois IGP in heissem, aber nicht kochendem Wasser ziehen lassen. Die Haut entfernen, abkühlen lassen, in feine Scheiben schneiden.

Den Lauch im kochenden Wasser 2 Minuten garen. In ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. In einem Pfännchen den Rahm erhitzen und leicht reduzieren. Den Lauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blätterteig auswallen und 4 Rondellen von 12 cm Durchmesser ausstechen. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen zwischen zwei Backblechen 10 Minuten backen.

Den Lauch auf den Blätterteigrondellen verteilen. Die Saucisson-Scheiben schuppenartig auf dem Lauch auslegen. Nochmals in den Ofen schieben und bei 150°C weitere 10 Minuten backen.

Die Tartelettes auf flache Teller legen. In einem Schüsselchen wenig Olivenöl und Balsamico-Essig verrühren und die Salatblätter hindurchziehen. Die Tartelettes mit je einem Salatblatt belegen und die Teller mit einigen Tropfen Balsamico-Essig und Senfvinaigrette garnieren.

* Das Rezept gelingt genauso gut, wenn man einen Saucisson neuchâtelois IGP oder eine Saucisse d'Ajoie IGP verwendet



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.



Schweiz. Natürlich.



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