



TRADITION & TERROIR

DIE KÖSTLICHE WELT DER WAHREN WERTE

L'Etivaz AOP

Reportage

Doris Leuthard

Interview

Steinsuppe mit L'Etivaz AOP

Rezept

Impressum

Ausgabe	<i>Nr. 4/April 2009</i>
Auflage	<i>116'000 Exemplare; 86'000 d, 30'000 f</i>
Herausgeberin	<i>Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP</i>
Redaktion	<i>Barbara Pokorny, AOP-IGP, Bern</i>
Grafik	<i>André Lambelet, MAP SA, Lausanne</i>
Druck	<i>Fischer Print, Münsingen / Länggass Druck AG, Bern</i>
Erscheinungsweise	<i>1–2 x pro Jahr</i>
Adresse	<i>Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, CH-3007 Bern, info@aop-igp.ch, www.aop-igp.ch</i>
Gratisabonnement	<i>Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54 oder info@aop-igp.ch</i>

Bildnachweise

Titelseite	<i>Alp „Les Leysalets“, 1331 m im Pays d'Enhaut in der Nähe von L'Etivaz, Heimat des L'Etivaz AOP</i>
Seite 2	<i>Berge in den Waadtländer Alpen, dem Pays d'Enhaut</i>
Seite 4	<i>Reifungskeller von L'Etivaz AOP Hobelkäse in L'Etivaz</i>
Seite 8	<i>Wie anno dazumal: Produktion von L'Etivaz AOP in der Alphütte</i>
Seite 10	<i>Doris Leuthard</i>
Seite 12	<i>Red-Holstein-Kuh auf Frühlingswiese</i>
Fotos	<i>Seiten 1, 4, 8: Coopérative des Producteurs de Fromage d'Alpage „L'Etivaz AOP“, Seiten 2, 12, 14: Marcus Gyger, Seite 10: Flückiger/Kusano</i>

Unsere Themen

<i>Editorial</i>	5
<i>Kurzporträt</i> <i>Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP</i>	7
<i>Reportage</i> <i>L'Etivaz AOP: König der Waadtländer Alpen</i>	9
<i>Interview</i> <i>Doris Leuthard</i>	11
<i>Kurznachrichten</i>	13
<i>Rezept</i> <i>Steinsuppe mit L'Etivaz AOP</i>	15





Zehn Jahre Einsatz für AOP-IGP

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP feiert ihr zehnjähriges Bestehen. Dies ist sowohl eine kurze wie auch eine lange Geschichte. Zehn Jahre sind einerseits zu kurz, um die Spezialitäten mit einer AOP oder IGP bei den Konsumenten breit zu verankern. Trotzdem nimmt ihr Bekanntheitsgrad stetig zu. Andererseits brauchte es lange, um 18 Produkte unter einem Dach zu vereinen, eine Wertschöpfungskette, welche 10'000 Bauernbetriebe in unserem Land verbindet, 700 Verarbeitungsbetriebe und 70'000 Tonnen an Spezialitäten, von denen mehr als die Hälfte exportiert wird, mit einem jährlichen Umsatz, welcher die 700-Millionen-Franken-Marke schon überschritten hat !

Da sich die Grenzen immer weiter öffnen und die Mobilität von Personen und Produkten noch nie so gross war, spielen die AOP-IGP-Produkte eine Hauptrolle als Zeugen der hohen Qualität der Schweizer Produkte.

Daher müssen sich die AOP-IGP weiterentwickeln. Die Produzenten sowie die Verarbeiter, die auf eine hohe Qualität setzen, sollen für ihre Bemühungen, sich an die strengen Bedingungen der Pflichtenhefte zu halten, belohnt werden: durch eine gesteigerte Sichtbarkeit und die tatkräftige Unterstützung durch die Behörden.

Alain Berset

Präsident des Ständerates

Grosser Jubiläums-Wettbewerb AOP-IGP auf www.aop-igp.ch

Spezialitäten mit Charakter – seit zehn Jahren zertifiziert!

Seit zehn Jahren gibt es die Qualitätszeichen AOP und IGP. Nur die typischen, traditionellen Schweizer Spezialitäten, nach althergebrachtem Wissen aus besten Schweizer Rohstoffen in ihrem Ursprungsgebiet hergestellt, dürfen diese renommierten Bundeszeichen tragen. Testen Sie Ihr Wissen über die traditionellen kulinarischen Spezialitäten der Schweiz, und gewinnen Sie einen SMART MHD im AOP-IGP-Look!



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée

Spezialitäten mit Charakter Reflets de nos terroirs

1. Preis:

Ein SMART Fortwo Coupé 1000 71 Swiss Edition 10 mhd
im AOP-IGP-Look im Wert von CHF 21'650.–



2. Preis:

Ein FLYER-Elektrobike im AOP-IGP-Look
im Wert von CHF 5'000.–



Teilnahmeschluss ist
der 20. September 2009



3. Preis:

Ein Korb mit köstlichen AOP- und IGP-
Spezialitäten im Wert von CHF 500.–

FLYER
Innovation in Mobility
www.flyer.ch

Schweiz. Natürlich.



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

„Spezialitäten mit Charakter, reflète de nos terroirs – seit zehn Jahren zertifiziert“

Heuer feiert die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP ihren zehnten Geburtstag. Seit dem 24. Februar 1999 unterstützt sie zertifizierte Produzenten mit Marketingmassnahmen, Promotionsmaterial, Medienarbeit und Informationsveranstaltungen und hilft ihnen damit, die authentischen Schweizer Terroir-Spezialitäten zu Erfolgsprodukten zu machen. An überzeugenden Argumenten fehlt es nicht: Die amtlichen Qualitätszeichen AOP und IGP garantieren einzigartigen Geschmack, höchste Qualität sowie eine traditionelle und nachhaltige Herstellung. Produzenten, die ihre Spezialitäten mit diesen Zeichen versehen dürfen, befolgen ein strenges Pflichtenheft und lassen jahrhundertealte kulinarische Traditionen weiterleben.

Nicht zuletzt leisten AOP und IGP einen Beitrag zu einer lebendigen Schweizer Kulturlandschaft. Als Dach der Produzentenorganisation mit einer AOP-IGP-Spezialität ist es das Ziel der Vereinigung, die Bekanntheit der AOP-

und IGP-Zeichen zu stärken. Sie ist Ansprechpartnerin für interessierte Konsumenten und Organisationen und setzt sich auch international für eine nachhaltige Landwirtschaft ein.

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.

IGP – Spezialitäten mit Tradition

Das IGP-Zeichen (Indication Géographique Protégée) gibt ebenfalls eine Ursprungsgarantie. Diese geht aber weniger weit als die AOP. Die Rohstoffe werden im Ursprungsgebiet nach traditionellem Savoir-faire verarbeitet oder veredelt, dürfen jedoch auch aus anderen Regionen der Schweiz stammen.

Grosser Wettbewerb auf www.aop-igp.ch

Testen Sie Ihr Wissen über die traditionellen kulinarischen Spezialitäten der Schweiz, und gewinnen Sie einen SMART MHD im AOP-IGP-Look! Die Buchstaben bei den richtigen Antworten ergeben ein Lösungswort. Tragen Sie dieses in den Talon auf Seite 13 ein.

1. Was bedeutet die Abkürzung AOP unseres Qualitätszeichens ?

- K Authentisch, Original und Charakteristisch
- F Appellation d'Origine Protégée
- T Alles Originell und Charmant

2. Was bedeutet die Abkürzung IGP unseres Qualitätszeichens ?

- L Indication Géographique Protégée
- A Imitation eines Guten Produktes
- E Inventar von Geografischen Produkten

3. Für welche Werte stehen unsere Qualitätszeichen und ?

- S Garantiert eine gute Kopie des Originals
- E Die Herkunft des Produktes ist bekannt, es stammt aber nicht aus der Schweiz
- Y Tradition, Qualität, Savoir-faire, 100% Schweiz

4. Welche Produkte können unsere Qualitätszeichen und tragen?

- S Nur Käse
- E Die typischen Schweizer Landwirtschaftsprodukte wie Käse, Fleischspezialitäten, Getreide, Backwaren, Früchte, Edelbrände, Gewürze
- T Nur Fleischspezialitäten

5. Was ist der Unterschied zwischen unseren Qualitätszeichen und ?

- R Eine AOP muss von A bis Z im Ursprungsgebiet hergestellt werden, für eine IGP dürfen die Rohstoffe aus anderen Schweizer Regionen kommen.
- S Eine AOP muss im Ursprungsgebiet hergestellt werden, die Rohstoffe dürfen aber aus allen anderen Schweizer Kantonen kommen. Für eine IGP dürfen die Rohstoffe auch aus den Nachbarländern stammen.
- E Eine AOP trägt den Namen des Ursprungsgebiets, darf aber in der ganzen Schweiz hergestellt werden. Eine IGP darf auch im benachbarten Ausland nach Schweizer Rezept hergestellt werden.

Die Gewinner/innen werden am 21. September 2009 per Los bestimmt und schriftlich benachrichtigt. Keine Barauszahlung. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Der Wettbewerb steht allen offen, ausser den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen der Schweizerischen Vereinigung AOP-IGP.





L'Etivaz AOP: König der Waadtländer Alpen

Der L'Etivaz erhielt im Jahr 1999 als erster helvetischer Käse seine AOP. Er eröffnete just zum Jahrtausendwechsel einen Reigen von Aufnahmen von Schweizer Traditionskäse ins Register der renommierten Qualitätszeichen AOP und IGP.

Der L'Etivaz AOP konnte seinen Status als urtümlichster Schweizer Käse erhalten, und unter Kennern gilt er als unvergleichliche Trouvaille. Seine Herstellung hat sich über Jahrhunderte kaum gewandelt. Der L'Etivaz AOP wird heute noch ausschliesslich während der Alpsaison vom 10. Mai bis 10. Oktober über dem Holzfeuer in der Alphütte gekäst. Zu jener Zeit, wenn die 72 Bauernfamilien ihr Winterdomizil verlassen haben und mit Kind und Kegel, Kuh und Huhn für die Sommermonate in die Alphütten in den Waadtländer Alpen gezügelt sind. Eine Tradition, welche in den Nachbarländern der Schweiz wegen des Leistungsdrucks der aktuellen Landwirtschaftspolitik auszusterben droht und auch hierzulande vom Rückgang betroffen ist. Die Kühe grasen in ihrer Sommerresidenz auf blumen- und kräuterreichen Alpweiden, die auf einer Höhe von 1000 bis 2500 Metern über Meer liegen. Sie wandeln den bunten Cocktail aus Gräsern, Blumen und Kräutern in eine einzigartige, aromareiche Milch um, welche einen hohen Anteil an natürlichen Vitaminen, essenziellen ungesättigten Fettsäuren und Mineralstoffen enthält.

Im Pflichtenheft für den L'Etivaz AOP wird der Herstellungsprozess des Käses vorgeschrieben. Die Bauern müssen ihren Betrieb erst zertifizieren lassen, bevor sie den renommierten Hartkäse herstellen dürfen. Danach werden sie regelmässig überprüft. So darf zum Beispiel die Milch nur innerhalb des Alpbetriebes transportiert werden, das heisst nur für die paar Meter vom Stall in die „Alpkäserei“. Sie wird nach dem Abendmelken in Bottichen aufbewahrt, und am Morgen wird der Rahm, welcher sich über Nacht auf der Oberfläche angereichert hat, abgeschöpft. Dann ist der Zeitpunkt zum Käsen gekommen: Die Abendmilch wird zur frischen Morgenmilch ins Kupferkessi geleert und verkäst. Der Senn erwärmt die Milch wie anno dazumal über dem Holzfeuer. Er setzt einzig natürliches Lab von Kälbermägen und die betriebseigenen, typischen Kulturen zur Milch hinzu. Vom Feuer stammt dann auch das subtile Raucharoma des L'Etivaz AOP. Manchmal findet man auch winzige, schwarze Russpartikel im gelblichen elfenbeinfarbenen Käseteig. Der Laib kann zwischen 10 und 38 kg wiegen.

Dies hängt davon ab, wie viel Milch die Kühe gerade geben und wie gross die Herde ist. Die Sennen transportieren die jungen Käselaibe in die Reifungskeller des pittoresken Dörfchens L'Etivaz, sobald auf der Alp der Platz zum Lagern der Käselaibe knapp wird. Dort lagern die Laibe 4,5 Monate bei hoher Luftfeuchtigkeit und konstant tiefer Temperatur auf ungehobelten Fichtenbrettern. Regelmässig werden die Käselaibe mit einer Salzlake abgebürstet und gewendet. Im Winter erfolgt die Selektion der Käse, welche zum L'Etivaz à rebibes AOP reifen. Diese Prüfung bestehen nur die makellosen Laibe. Bei ihnen wird die Rinde entfernt, und sie werden in den urchigen, luftigen Holzspeicher gezügelt. Dort lagern sie weitere 30 Monate.

Die Käseherstellung war für diese kleine Region in den Waadtländer Alpen schon immer eine wichtige und nachhaltige Verwertungsmöglichkeit ihrer einzigen natürlichen Ressource, das reichhaltige Gras. Das Know-how rund um die Herstellung des L'Etivaz AOP basiert daher auf den Erfahrungen von Sennen und Käsern, welche von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

So ist es nicht verwunderlich, dass das althergebrachte Handwerk und das „Terroir“ den Geschmack des L'Etivaz AOP stark beeinflussen. Die Vielfalt an Kräutern, das Holzfeuer und die Bretter aus ungehobeltem Fichtenholz machen seinen Geschmack so einzigartig. Es scheint, als widerspiegeln die Käselaibe die geschmackliche Essenz ihrer Heimat. Aber auch das Know-how jedes einzelnen Käser lässt eine typische Signatur zurück und verwandelt jeden Laib in ein Unikat.

Der L'Etivaz AOP schmeckt aromatisch, fruchtig, veredelt durch einen feinen Hauch von Nuss- und Raucharomen. Am besten entfalten sich die subtilen Aromen des Käses mit knusprigem Brot und einem guten Wein, oder man schabt den L'Etivaz à rebibes AOP mit dem Hobel zu hauchdünnen Spänen: mit einem spritzigen oder eleganten Chasselas aus den Rebbergen im Tal ein Gedicht.





Schweizer Terroir-Produkte: Doris Leuthard

„AOP- und IGP-Produkte sind Botschafter unserer Werte und unserer Kultur.“ Als Wirtschaftsministerin, und zuständig für die Landwirtschaft, setzt sich Bundesrätin Doris Leuthard auf internationaler Ebene für die Anerkennung von Ursprungsbezeichnungen ein.

Sie bezeichnen die Spezialitäten mit einer AOP oder IGP als Lokomotiven der Schweizer Landwirtschaft. Warum?

Wo AOP oder IGP auf einem Produkt steht, sind Qualität und Herkunft garantiert. Die Ursprungsbezeichnungen weisen auf eine nachhaltige Produktion mit einem ökonomischen Mehrwert, auf Tradition und die Vielfalt der Schweiz hin. Im Export sind sie Botschafter unserer Werte und unserer Kultur.

Glauben Sie, dass die Schweizer Produzenten von AOP- und IGP-Spezialitäten im Falle eines Agrar-Freihandelsabkommens mit der EU die besseren Karten haben als Produzenten von (nicht differenzierbaren) Agrargütern ohne Qualitätszeichen oder Label?

Unbedingt, denn die strengen Auflagen für die Hersteller von AOP- und IGP-Spezialitäten erschweren das Nachahmen von diesen Produkten. Die traditionellen Nahrungsmittel verfügen aber im Allgemeinen bereits über einen hohen Bekanntheitsgrad, auch im europäischen Raum. Wenn es uns nun gelingt, weitere Handelshürden abzubauen, werden insbesondere jene Spezialitäten profitieren, die für Tradition, Zuverlässigkeit, Spitzenqualität und Exklusivität stehen.

Noch immer werden im Ausland Schweizer AOP-Käse kopiert oder deren renommierte Namen für Industrieprodukte verwendet. Welche Schritte werden Sie einleiten, um solchen Missbrauch einzuschränken?

Die Schweiz verhandelt gegenwärtig mit der EU über eine gegenseitige Anerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnungen. Wir wollen den Schutz unserer Herkunftsbezeichnungen ausdehnen, gleichzeitig auf unserem Gebiet ihren Bezeichnungen den gleichen Schutz gewähren. Wir sind dem Ziel schon sehr nahe; in den nächsten Wochen soll ein entsprechendes Abkommen unterzeichnet werden.

Die meisten AOP-IGP-Spezialitäten stammen aus der Westschweiz. Sieht Ihr Departement Massnahmen vor, mehr Deutschschweizer Organisationen bei der Registrierung ihrer Spezialitäten zu unterstützen?

Das ist nicht die Aufgabe des Bundes. Ein Grundprinzip der Schweizer Ursprungsbezeichnungen ist ja gerade, dass der Wille, eine traditionelle Spezialität zu schützen, seine Wurzeln in der Region hat und der Registrierungsprozess von den Produzenten getragen werden muss.

Die traditionellen regionalen Spezialitäten beeinflussen nicht nur die Landwirtschaft, sondern sind auch mit dem Tourismus und der Kultur einer Region vernetzt. Wie können Sie mehr für diese „Terroir-Produkte“ tun?

Neben dem Schutz des Namens sind die Absatzförderungsmassnahmen sowie die Allgemeinverbindlichkeit für die Branchenorganisationen die wichtigsten Instrumente, um die Produkte aufzuwerten. Der Bund unterstützt Projekte zur ländlichen Entwicklung, die dann wiederum Plattformen für eine wirksame Promotion von Landwirtschaft, Tourismus und anderen Wirtschaftszweigen einer Region sind. Auch die Investitionen im Rahmen der neuen Regionalpolitik leisten einen Beitrag zu Produktion und Absatz von AOP-Spezialitäten.

Nun etwas Persönlicheres. Haben Sie als Bundesrätin überhaupt noch Zeit einzukaufen, und achten Sie dabei auf Herkunft und Eigenschaften eines Nahrungsmittels?

Herkunft und Qualität beeinflussen immer mein Kaufverhalten – nicht nur bei Lebensmitteln. Bei meinen Wochenendeinkäufen schaue ich überdies darauf, dass ich die Produzenten in meiner Region unterstütze.

Haben Sie ein Lieblingsrezept mit einer AOP- oder IGP-Spezialität?

Gegen ein Raclette mit dem passenden Wein habe ich vor allem während der Wintermonate nichts einzuwenden!





Höhepunkt des 10-Jahr-Jubiläums AOP-IGP an der Gourmesse

An der Gourmesse, der kleinen, aber feinen Messe für Terroir-Produkte, werden alle AOP- und IGP-Spezialitäten zu degustieren und zu kaufen sein. Dort wird sich der Gewinner des grossen Jubiläums-Wettbewerbes (siehe Seite 7) zum ersten Mal ins Cockpit seines SMART setzen können, und ein/e Glückliche/r absolviert seine/ihre erste mühelose Spritztour mit dem schicken FLYER. Gleichentags findet ein „runder Tisch“ zum Thema AOP und IGP statt. Persönlichkeiten aus Politik, Landwirtschaft und prominente Konsumentenvertreter werden über die Rolle der AOP und IGP im globalisierten Markt diskutieren. Die Gourmesse findet vom 9. bis am 12. Oktober 2009 im Kongresshaus in Zürich statt. Die Messe ist freitags und samstags von 12 bis 22 Uhr geöffnet, am Sonntag und Montag von 11 bis 20 Uhr.



Damassine auf dem Weg zur AOP

Der typische Pflaumenschnaps aus dem Kanton Jura soll mit einer AOP ausgezeichnet werden. Er wird aus den Früchten des Damasson-Baumes gebrannt. Diese Pflaumenart, welche die Römer aus Damaskus in unsere Breitengrade importierten, wird seit Jahrhunderten in den Obstgärten der Ajoie angebaut. Weil die Früchte sehr klein sind und daher die Ernte von Hand sehr aufwendig ist, sammelte man einen grossen Teil der Ernte vom Boden auf und destillierte die Früchte zu einem aromatischen Fruchtschnaps. Die letzten Rekurse gegen den Antrag „Damassine AOP“ wurden vom zuständigen Bundesamt zurückgewiesen. Der definitive Entscheid des Bundesgerichtes sollte noch dieses Jahr fallen.



Die traditionellen Spezialitäten entdecken und geniessen

Gleich an sechs Messen hat die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP im Herbst 2009 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 Salon Suisse des Goûts & Terroirs, Bulle (9.–14. September), Comptoir Suisse, Lausanne (18.–27. September), Markt der Schweizer regionalen Produkte, Courtemelon (26.–27. September), Züspa, Zürich (25. September–4. Oktober), Gourmesse, Zürich (9.–12. Oktober) und Olma, St. Gallen (8.–18. Oktober).

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 das Magazin Tradition & Terroir noch 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: _____





Steinsuppe mit L'Etivaz AOP

Mit Liebe zubereitet von **Edy Juillerat, Brasserie Bärengraben, Bern**

Der Name der Steinsuppe kommt nicht etwa daher, dass sie aus einem (felsigen) Berggebiet stammt, sondern in dieser Suppe kocht tatsächlich ein Stein mit. Begleitet, wen wunderts, von einem Haufen Anekdoten – das Haar in der Suppe geht ja noch, aber ein Stein? In Savoyen legte man den Stein in die Suppe, weil er im kochenden Wasser hüpft und auf diese Weise das Gemüse weich klopft.

1 grosse Zwiebel

1 Handvoll Spinat oder junge Brennnessel

50 g Butter

1 EL Griess

1,5 l Wasser

1 Handvoll Suppennudeln

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

1 Stein, gewaschen

1 dl Schweizer Weisswein

100 g L'Etivaz AOP, geraffelt (gleichermassen köstlich mit einem Gruyère alpage AOP oder einem Berner Alpkäse AOP)

Zwiebel und Spinat fein hacken. Butter in einer Kasserolle schmelzen. Griess hineingeben, anbraten, unter ständigem Rühren Zwiebel und Spinat mitrösten. Wasser dazugiessen, dann die Nudeln, würzen. Den Stein in die Kasserolle geben und alles gut 20 Minuten kochen lassen. Dann den Wein hineingiessen, Hitze während einiger Minuten aufdrehen. Die fertige Suppe über den geraffelten Käse giessen.

Um den Stein kann man sich streiten, am besten lässt man einen Wettbewerb laufen: Wer die geologische Zugehörigkeit des Steins bestimmen kann, darf ihn in seinen Suppenteller legen.

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.



Jubiläums-Wettbewerb 10 Jahre AOP-IGP
SMART MHD und FLYER Elektrobike zu gewinnen!
www.aop-igp.ch



Schweiz. Natürlich.



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