



TRADITION & TERROIR

DIE KÖSTLICHE WELT DER WAHREN WERTE

Berner Alp- und Hobelkäse AOP

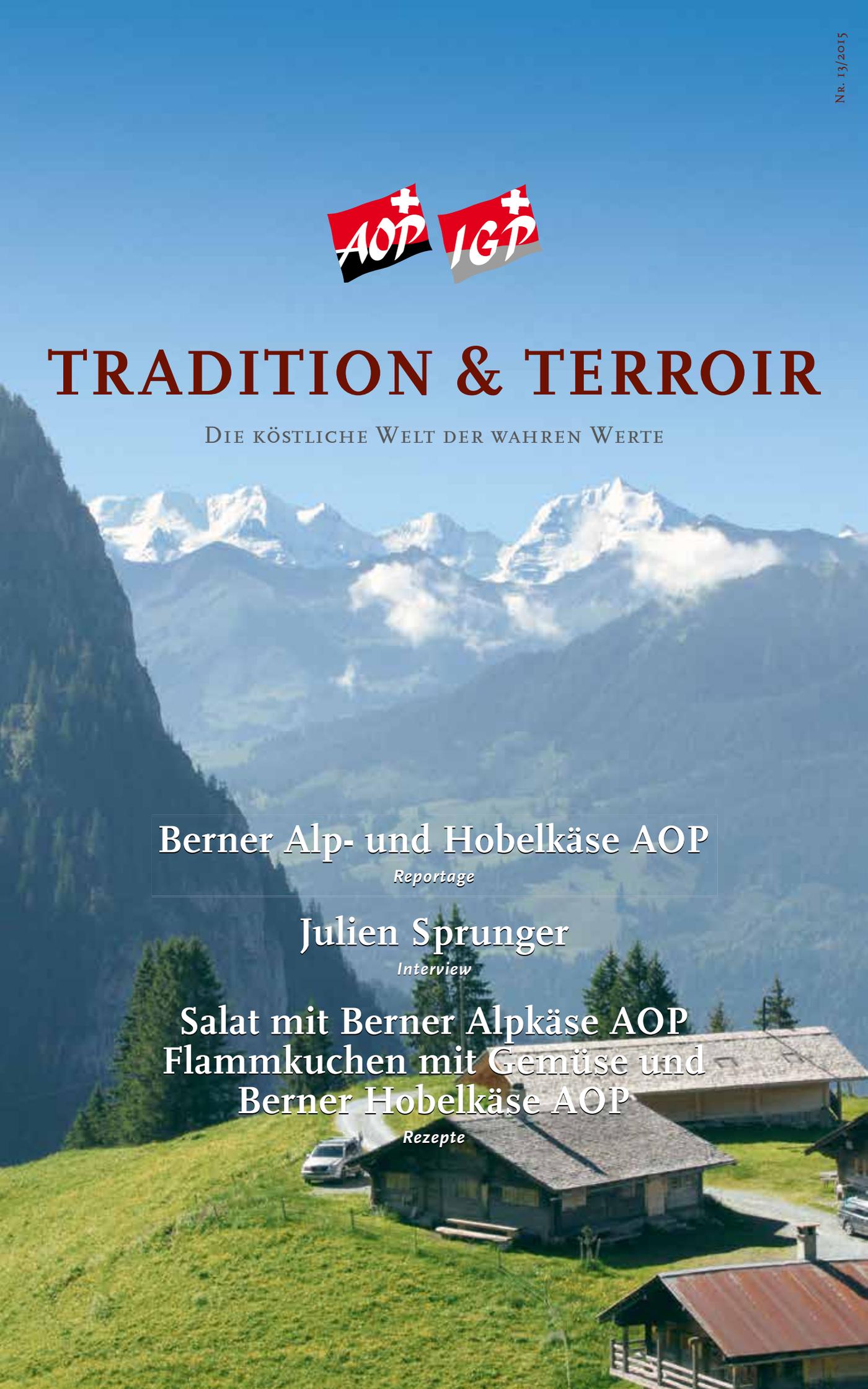
Reportage

Julien Sprunger

Interview

Salat mit Berner Alpkäse AOP
Flammkuchen mit Gemüse und
Berner Hobelkäse AOP

Rezepte



Impressum

Ausgabe	Nr. 13 / September 2015
Auflage	35 000 Exemplare; 20 000 d, 15 000 f
Herausgeberin	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Redaktion	Sabine Leuba
Grafik	Lisa Oppliger, Susanne Weber
Druck	Vogt-Schild Druck AG, Derendingen
Erscheinungsweise	1–2 × 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	Alp Morgeten, Produktionsgebiet des Berner Alp- und Hobelkäse AOP
Seite 2	Landschaft im Ursprungsgebiet des L'Etivaz AOP
Seite 4	Walliser Trockenfleisch IGP
Seite 6	Rebberge im Kanton Waadt, Ursprungsgebiet der Saucisson vaudois IGP
Seite 8	Produktion Berner Alpkäse AOP, Alp Morgeten
Seite 10	Julien Sprunger, Eishockeyspieler HC Fribourg-Gottéron
Seite 12	Schwinger, Schweizer Tradition
Seite 14	Salat mit Berner Alpkäse AOP Flammkuchen mit Gemüse und Berner Hobelkäse AOP
Fotos	Titelseite, Seite 8: Sabine Leuba; Seiten 2, 4, 6: WAPICO; Seite 10: HC Fribourg-Gottéron SA; Seite 12: sondereggerfotos.ch , Seite 14: Swissmilk

Editorial	5
<hr/>	
Die Vereinigung in Kürze	
Was genau ist ein «Terroirprodukt»?	7
<hr/>	
Reportage	
Berner Alp- und Hobelkäse AOP: Schmackhafte Käsepezialität aus dem Berner Oberland	9
<hr/>	
Interview	
Julien Sprunger – Captain des HC Fribourg-Gottéron	11
<hr/>	
Kurznachrichten	13
<hr/>	
Rezepte	
Salat mit Berner Alpkäse AOP	
Flammkuchen mit Gemüse und Berner Hobelkäse AOP	15
<hr/>	





«Echt regional ist gefragt»

Regionalprodukte sind im Trend. Mit dem öffentlichen Interesse ist auch die Nachfrage merklich gestiegen. Die Detailhändler schlafen nicht und bewerben die Nähe mit allen Kräften. Mit zunehmendem Angebot steigt auch die Verwirrung des Konsumenten. Was ist denn nun ein regionales Produkt? Sind die Produkte des einen Anbieters regionaler als die des anderen? Kann ich dem Versprechen auf dem Plakat vertrauen?

Ein AOP-Produkt ist wohl der Rolls-Royce unter den Regionalprodukten. Das Pflichtenheft legt die Herkunft und die Produktionsweise genau fest, basierend auf Ursprung und Tradition. Dies ist Glaubwürdigkeit auf der ganzen Linie.

Garantiert regional gilt aber auch über die AOP und IPG hinaus. Noch ist zu wenig bekannt, dass die mit einem Gütesiegel von «Das Beste der Region», Culinarium, alpinavera oder Pays romand – Pays gourmand gekennzeichneten Produkte nach strengen Richtlinien kontrolliert und zertifiziert sind. Auch hier wird der Perimeter für die Herkunft der Rohstoffe und die Wertschöpfung definiert. Und auch hier kann der Konsument vertrauen, dass er durch den Kauf der Produkte die regionale Entwicklung unterstützt.

Im Zentrum steht bei all unseren Produkten die erfolgreiche Zusammenarbeit der ganzen Wertschöpfungskette. Sie fördert die wirtschaftlichen Strukturen in den Regionen und erhält sie gesund. Und dies wiederum bildet die Basis für die Pflege des Wissens und der Traditionen. Sieger bleibt der Genuss. Schön für uns alle.

A handwritten signature in black ink that reads "N. Degen".

Nadine Degen
Geschäftsführerin «Das Beste der Region»



Was genau ist ein «Terroirprodukt»?

Wenn ein neuer Trend erfolgreich ist, wie es mit den regionalen Produkten der Fall ist, passt der Detailhandel seine Strategie an, um sich mit diesem Thema ebenfalls zu profilieren. Die Konsequenz ist, dass heute vermehrt Lebensmittel als «regional», «aus der Nähe» oder sogar als «Terroirprodukte» ausgezeichnet werden, mit dem Risiko, dass sie nicht unbedingt den Vorstellungen bzw. den Erwartungen der Konsumenten entsprechen. Unter diesen Umständen wird es für echte Terroirprodukte wie AOP und IGP immer schwieriger, sich abzuheben, da die ermittelten Botschaften und Bilder dazu beitragen, den Konsumenten zu verwirren.

Der Begriff «Terroir» verdient unsere volle Aufmerksamkeit, da seine Wurzeln in der französischen Kultur liegen und wortwörtlich nicht übersetzbar ist.

Das Terroir und seine besonderen Eigenschaften

Jedes AOP- oder IGP-Produkt muss eine Verbindung zum Terroir aufweisen. Die AOP und IGP müssen durch ihre geografische Herkunft geprägte Charakteristika aufweisen. Wie ist die Verbindung zum Terroir zu deuten, wie manifestiert sie sich?

Das Terroir wird nicht nur von klimatischen, bodenkundlichen und landwirtschaftlichen Einflüssen bestimmt, sondern auch durch die Menschen mit ihrem Know-how und ihren Traditionen. Die Gesamtheit dieser natürlichen und menschlichen Einflüsse verleiht dem Produkt Charakter, Qualität und Besonderheit. Von Generation zu Generation weitergegeben, gibt es einer AOP oder IGP seinen Stellenwert im kulturellen Erbe und in der Geschichte einer Region.

Wenn der geschichtliche und kulturelle Hintergrund eines Produkts bekannt ist, so kann man auch nachvollziehen, weshalb es zu einer bestimmten Gegend gehört. Wenn Fleisch im Wallis getrocknet anstatt geräuchert wird, so ist es der besondere Wind, der durch die Walliser Täler weht, der die Menschen dazu gebracht hat, auf diese Technik zu setzen. Wenn grosse

Käselaibe hergestellt werden, so ist das darauf zurückzuführen, dass die Alpirten seit jeher die Milch von mehreren Herden verarbeiten. Der Grund, weshalb fast alle IGP-Würste aus Schweinefleisch hergestellt werden, liegt darin, dass die Schotte der Käsereien in der Schweinemast verwendet wurde.

Wenn man sich die natürlichen und sozialen Gegebenheiten vor Augen hält, welche zur Entstehung von AOP- oder IGP-Produkten beigetragen haben, wird einem ihr Wert bewusst. Ein Pflichtenheft für ein AOP- oder IGP-Produkt zu definieren, heisst, dessen Besonderheit zu erhalten und das kulturelle Erbe unserer Vorfahren weiterzutragen.

Notwendigkeit, den Ursprung zu definieren

Der Ursprung eines Produkts darf sich nicht nur auf die geografische Herkunft beschränken, sondern soll auch Produktionsregeln beinhalten, die die Verbindung zwischen dem Produkt und dem Terroir sowie traditionelles Know-how zum Tragen kommen lässt.

Ein «regionales» Produkt ist also nicht automatisch ein «Terroirprodukt». Es wird (oder sollte...) zwar auch mit Rohstoffen aus der Region und in der gleichen Region verarbeitet, es fehlt ihm aber der historische Hintergrund und die patrimoniale Herkunft. Bei Zweifel, bitte auf beide folgenden Logos achten, welche Ihnen die erforderliche Garantie bringen:





Berner Alp- und Hobelkäse AOP: Schmackhafte Käsepezialität aus dem Berner Oberland

Die Alp Morgeten ist umgeben von einer herrlichen Landschaft mit Sicht auf die schneebedeckten Berge. Auf den saftigen Blumenwiesen weiden die Kühe und die Katzen geniessen die warmen Sonnenstrahlen. Seit Anfang Juni ist die Alp in Betrieb; die Kühe bleiben genau 100 Tage auf der Alp und werden dann wieder ins Tal gebracht.

Käserin aus Leidenschaft

Jarka Haueter kommt aus Prag, lebt und arbeitet seit 10 Jahren mit der Familie ihres Mannes sowie den beiden Kindern auf der Alp Mittlist Morgeten. Die Kunst des KäSENS hat sie von ihrem Schwiegervater, Christian Haueter, gelernt. Sie beherrscht ihr Handwerk ausgezeichnet, der von ihr hergestellte Berner Alpkäse AOP schmeckt vorzüglich. Die zierliche Käserin fühlt sich im weissen Schurz und den klobigen Gummistiefeln sehr wohl. Jarka käst mit Leidenschaft, ihre Augen strahlen, wenn sie von der Käseproduktion erzählt. Am besten gefallen ihr das traditionelle Handwerk, das Melken und das Endprodukt, der leckere Käse. Die gebürtige Tschechin ist mit Herzblut dabei und freut sich, wenn den Gästen der Käse schmeckt.

Herstellung Berner Alpkäse AOP

Die Käserin der Alp Morgeten beginnt um 05.30 mit der Arbeit. Die Kühe, welche die Nacht auf der Weide verbracht haben, werden in den Stall geführt und gemolken. 53 Kühe liefern die Milch für den Käse. Nachdem der am Vortag hergestellte Käse ins Salzbad gelegt wurde, werden rund 800 Liter Milch ins Kupferkessi gefüllt und langsam auf dem Holzfeuer bis 32 Grad erhitzt. Das Lab wird beigegeben. Sobald die Flüssigkeit eindickt, wird die Gallerte mit der Harfe verschnitten bis die Bruchkörner ungefähr die Grösse von Weizenkörnern aufweisen. Der Bruch wird weiter gerührt und langsam auf 52 Grad erhitzt und dann ausgerührt. Sobald die Masse die perfekte Konsistenz und Geschmack erreicht hat, wird sie zu zweit mit Tuch und Bögli aus dem Kessi gezogen und vorgepresst. Nach einigen Minuten wird der vorgepresste Käse geschnitten und in das Järb (Käseform) abgefüllt. Ein Laib weist

ein Gewicht von 8–10 kg auf und wird mehrmals gewendet und geblüht, damit er schön glatt wird. Am nächsten Morgen kommt der Käse für 24 Stunden ins Salzbad. Dadurch wird der Käse konserviert, er erhält eine feste Rinde und der Geschmack wird leicht salzig. Bis zur Konsumreife von viereinhalb Monaten wird der Berner Alpkäse AOP täglich geschmiert. Der täglich hergestellte Käse wird ab der Alp, in Kühlschränken entlang den umliegenden Wanderwegen, in diversen Läden in der Umgebung verkauft, sowie im Restaurant und für den Eigenverbrauch verwendet.

Alp Morgeten

Die Alp Mittlist Morgeten liegt auf 1655 m. ü. M. Es ist eine Genossenschaftsalp der Alpgenossenschaft Morgetenberg-Bunschen der Gemeinde Oberwil im Simmental. Zwei Generationen teilen sich die Arbeit auf der Alp; Anne und Christian Haueter und Jarka und Alex Haueter. Die Anfahrt führt durch eine schöne Landschaft, entlang der Hängebrücke Leiternweide und einem imposanten Wasserfall. Ab der Alp Untrist Morgeten ist eine Fahrbewilligung notwendig, um zur Alp Mittlist Morgeten hochzufahren. Das kleine Dörfchen mit sieben Hütten, einer Alpkäserei und einem Alprestaurant bietet sich als Ziel, Ausgangs- oder Etappenort für Wanderungen an. Fünf liebevoll eingerichtete Zimmer, ein Matratzenlager und ein Alpenbad laden zum Verweilen ein. Die Alp Morgeten ist ein vielfältiger Betrieb. Hauptsächlich Schweizer Touristen wandern von Weissenburg via Alp über den Morgetenpass zur unteren Gantrischhütte, feiern Feste auf der Alp oder können Jarka in den frühen Morgenstunden beim Käsen über die Schultern schauen. Das Käsesortiment auf der Alp Mittlist Morgeten umfasst Berner Alpkäse AOP, Raclettekäse, Ziegenkäse, Thymiankäse, Frischkäse, Joghurt und Butter. Rund fünf Tonnen Berner Alpkäse AOP wird pro Saison hergestellt; 2-3 Jahrgänge sind immer am Lager.

www.casalp.ch
www.morgeten.ch



LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

F. C. F. K. B.

Grupe

SWITZERLAND

16

Julien Sprunger: Captain des HC Fribourg-Gottéron

Julien Sprunger ist ein waschechter Freiburger. Geboren in Grolley spielt der 29-Jährige seit 2002 für den HC Fribourg-Gottéron und ist im nationalen und internationalen Eishockey-Sport nicht mehr wegzudenken.

Was verbinden Sie mit Ihrer Heimat, der Stadt Fribourg?

Fribourg ist meine Stadt, mein Kanton. Ich habe das Glück, ihn in der ganzen Schweiz zu vertreten. Eine kleine Stadt, die gleichzeitig historisch und modern, ruhig und in Bewegung ist. In Fribourg ist es nie langweilig und man lebt dort gut. Die Stimmung der unteren Stadt, die Bolz-Fasnacht, das Sankt-Niklaus-Fest sowie Hubert Andriaz und sein Töffli sind alle unvergesslich. Deshalb ist diese Stadt für mich einzigartig.

Welche Bedeutung haben Schweizer Traditionen für Sie und welche leben Sie?

Ich glaube, dass die Schweizer sehr stolz auf ihr Land und sehr patriotisch sind. Und dies mag ich sehr. Unser Land ist sehr offen, mit einer Freiheit, um die uns viele beneiden. Einzelne Sportarten wie das Schwingen oder die Ehringer Kuhkämpfe im Wallis sind weltweit einmalig. Ich liebe diese «alten» Traditionen, welche gar nicht veralten und immer wieder begeistern.

Welches ist Ihr bisher schönstes Erlebnis als Eishockeyspieler?

Schwierig, eines zu wählen. Die olympischen Spiele, das Finale gegen Bern, oder einige wichtige Tore gehören dazu.

Welche Ziele möchten Sie als Eishockeyspieler und mit dem HC Fribourg-Gottéron noch erreichen?

Ich habe das Glück gehabt, an mehreren Weltmeisterschaften und Olympischen Spielen teilnehmen zu dürfen, aber mein grösster Traum ist, mit meinem Klub den Schweizer-Meister-Titel zu erobern.

Was beinhaltet eine gesunde Ernährung für Sie?

Für einen Sportler ist die Ernährung sehr wichtig. Gesund essen heisst für mich vielfältig essen: stärkehaltige Lebensmittel, Gemüse, Früchte, Fisch, Fleisch, usw. Was mir sehr wichtig ist, sind die Qualität, die Herkunft, die Frische sowie die Saison, in der ich sie konsumiere.

Welche AOP-IGP-Produkte kennen Sie?

Den Gruyère, den Vacherin, die Cuchaule, die Meringue ;-)?

(Anmerkung der Redaktion: nur der Gruyère und der Vacherin Fribourgeois sind AOP, nicht aber die Cuchaule und die Meringues)

Welches ist Ihr Lieblings-AOP-IGP-Produkt?

Selbstverständlich der Gruyère, aber auch die Cuchaule.

Herzlichen Dank für das Interview. Wir wünschen Ihnen eine erfolgreiche Saison!

www.gotteron.ch





Messen und andere Anlässe

Diesen Herbst finden Sie die AOP-IGP in der ganzen Schweiz an verschiedenen Messen und Anlässen: Comptoir Suisse, Lausanne (19.–28.9.), Züspa, Zürich (26.09.–05.10.), Foire du Valais, Martigny (2.–11.10.), Cheese-Festival, Thun, Luzern, Bern und Rapperswil (11.10., 18.10., 25.10. und 07.11.), Olma, St. Gallen (09.–19.10.), Salon Suisse des Goûts et Terroirs, Bulle (28.10.–01.11.), Feinmesse Basel, Basel (30.10.–02.11.), Slow Food Market, Zürich (07.–09.11.), Sapori e saperi, Giubiasco (27.–29.11.), Marché des Saveurs, Martigny (04.–06.12.). Schauen Sie an unserem Stand vorbei und degustieren Sie unsere Köstlichkeiten.



Woche der Genüsse

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP ist Partner der «Woche der Genüsse», die dieses Jahr vom 17. bis 27. September stattfindet. Genussstadt 2015 ist Locarno. Sie ist nur gute 100 km von der Weltausstellung in Mailand und dem Schweizer Pavillon entfernt und wird ein breites oeno-gastronomisches und kulturelles Programm anbieten. Paolo Basso, der beste Sommelier der Welt, ist «Schirmherr der Genusswoche 2015». www.genusswoche.ch



Markt & Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte

Mehr als 1'000 zu degustierende Produkte sind am 26. und 27. September in Délémont-Courtemelon. Der Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte zeichnet jedes zweite Jahr die besten Regionalprodukte sowie die besten Produzenten von Regionalprodukten aus. Produzenten können hier die Qualität ihrer Produkte unter Beweis stellen – dies fördert den Innovationsgeist der Schweizer Regionalproduktion und den Wettbewerb unter den Produzenten. Bereits zum 6. Mal findet die diesjährige Preisverleihung im Rahmen eines grossen, zweitägigen Marktes statt. www.concours-terroir.ch



900 Jahre Gruyère AOP

Im Jahr 2015 feiert der Gruyère AOP sein 900-jähriges Bestehen. Dieses Ereignis wird am 10. September 2015 ab 10 Uhr auf dem Bundesplatz in Bern gefeiert. Die Besuchenden können bei einer Demonstration der Herstellung des Gruyère AOP zuschauen und dem offiziellen Festakt beiwohnen, an welchem einem Parlamentarier pro Kanton ein Stück dieser authentischen Spezialität übergeben wird. Der Bundesrat Johann Schneider-Ammann wird an den Festlichkeiten auch teilnehmen. Natürlich können Sie den Gruyère AOP mit seinen verschiedenen Reifegraden und aus unterschiedlichen Herstellungsorten probieren. Besuchen Sie uns auf dem Bundesplatz und feiern mit uns das Jubiläum dieses Käses, welcher seit Jahrhunderten nach dem gleichen Rezept hergestellt wird. Zusätzlich wird ein grosser Wettbewerb zum 900-Jahre-Jubiläum des Gruyère AOP lanciert. Vergessen Sie nicht, ab dem 10. September unter www.gruyere.com/900 teilzunehmen.



Salat mit Berner Alpkäse AOP

Zubereitung: 30 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten

Salatsauce: 3 EL Kräuternessig; 2 TL Senf; Salz; Pfeffer; 5 EL Rapsöl

300 g Berner Alpkäse AOP, in Würfel geschnitten; 1 mittlerer Stangensellerie, gerüstet, in Scheiben geschnitten; 2–3 Cervelats, geschält, längs halbiert, in Scheiben geschnitten; 1–2 rote Äpfel, gerüstet, geviertelt, in Scheiben geschnitten; 1 rote Zwiebel, in feine Spalten geschnitten.

Zubereitung

Salatsauce: Alle Zutaten verrühren. Käse, Stangensellerie, Cervelats, Äpfel und Zwiebel zur Sauce geben, mischen. Salat in Schüssel oder auf Tellern anrichten.

Flammkuchen mit Gemüse und Berner Hobelkäse AOP

Zubereitung: ca. 35 Minuten / Aufgehen lassen: ca. 1 Stunde / Backen: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten

Backpapier für das Blech;

Teig: 400 g Mehl; 1 TL Salz; ¼ TL Zucker; 15 g Hefe, zerbröckelt; 2,5 dl Wasser, lauwarm (oder Fertig-Flammkuchen-Teig)

Belag: 100 g Crème fraîche oder sauren Halbrahm; 3–4 Bundzwiebeln oder 1–2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten; 1 rote Peperoni, gerüstet, in feine Streifen geschnitten; Salz; Pfeffer; Paprika; 1 TL Rohrzucker; 200 g Lattich, gerüstet, in feine Streifen geschnitten; 75 g Berner Hobelkäse AOP

Zubereitung

Teig: Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlichem Wasser in Mulde giessen. Zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig auf wenig Mehl zu einem Quadrat in der Grösse des Bleches auswallen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit Crème fraîche bestreichen, Zwiebeln und Peperoni darauf verteilen, würzen. Rohrzucker darüber streuen. Im unteren Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen. Flammkuchen mit Lattich und Berner Hobelkäse AOP belegen, in Stücke schneiden.



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.



www.aop-igp.ch  www.facebook.com/aopigp

Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée

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 nach 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: _____

