



TRADITION & TERROIR

DIE KÖSTLICHE WELT DER WAHREN WERTE

Vacherin Mont-d'Or AOP

Reportage

Daniel Rüfli

Interview

Gschwellti mit Vacherin Mont-d'Or AOP
und Kürbis-Apfel-Confit

Rezept

Impressum

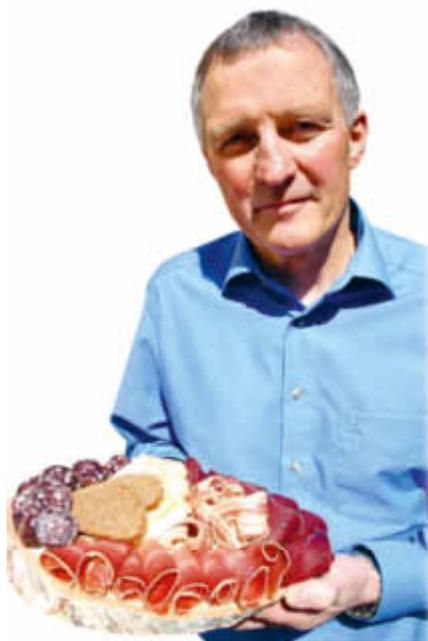
Ausgabe	Nr. 10 / September 2013
Auflage	26 000 Exemplare; 14 000 d, 12 000 f
Herausgeberin	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Redaktion	Sabine Leuba
Grafik	Ast & Fischer AG, Wabern
Druck	Ast & Fischer AG, Wabern
Erscheinungsweise	1–2 × pro Jahr
Adresse	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & 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	Landschaft in der Heimat des Vacherin Mont-d'Or AOP, Waadtländer Jura
Seite 2	Feld mit Cardon épineux genevois AOP, Region Genf
Seite 4	Obstfeld mit Damasson-Bäumen, Kanton Jura
Seite 6	Landschaft in der Heimat des Bloder- und Sauerkäse AOP, Region St. Gallen
Seite 8	Handwerkliche Verarbeitung des Vacherin Mont-d'Or AOP
Seite 10	Marktladen Berg & Tal, Zürich
Seite 12	Berner Alpkäsemeisterschaft 2012
Seite 14	Gschwellti mit Vacherin Mont-d'Or AOP und Kürbis-Apfel-Confit
Fotos	Titelseite, Seiten 2, 4, 6, 8: WAPICO; Seite 10: Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP; Seite 12: Casalp; Seite 14: Swissmilk

Editorial	5
<hr/>	
Die Vereinigung in Kürze Von AOC zu AOP, Swissness, neue Produkte	7
<hr/>	
Reportage Vacherin Mont-d'Or AOP: Spezialität in der Holzschachtel	9
<hr/>	
Interview Daniel Rüfli: Engagement für Schweizer Qualitätsprodukte	11
<hr/>	
Kurznachrichten	13
<hr/>	
Rezept Gschwellti mit Vacherin Mont-d'Or AOP und Kürbis-Apfel-Confit	15
<hr/>	





Warten auf die Walliser Platte mit AOP-IGP-Produkten

Unter dem Titel «Walliser Platte: Eine erhaltenswerte Tradition», haben 1983 vier Journalisten der Walliser Tageszeitung eine Umfrage im ganzen Kanton durchgeführt. Ziel war es, die Qualität der authentischen Produkte der Walliser Gastronomie zu erheben. Das Resultat der Umfrage hat Spezialisten nachdenklich gemacht, da der Inhalt der Walliser Platte lediglich den Mindestanforderungen der Produkte entsprach.

Eine echte Walliser Platte beinhaltet 40 g Walliser Trockenfleisch IGP, 40 g Schinken, 40 g getrockneten Speck und 30 g Walliser Käse (Tourtemagne, Bagnes, Orsières, usw.). Ebenfalls möglich sind ein paar Scheiben hausgemachte Knoblauchwurst, 10 g Butter, Essiggurken, Zwiebeln und natürlich Walliser Roggenbrot AOP. Die Köstlichkeiten aus dem Wallis werden auf einem Holzbrett serviert und mit einem guten Walliser Rot- oder Weisswein genossen.

Es gibt nur eine echte Walliser Platte!

Heute tragen das Walliser Trockenfleisch IGP, das Walliser Raclette AOP und das Walliser Roggenbrot AOP das Schweizer Qualitätszeichen AOP-IGP. Die Vereinigung der Produzenten von Walliser Trockenfleisch IGP, welche ich seit April präsidieren darf, hat zum Ziel, die Registrierung des Walliser Trockenspecks und Rohschinkens als IGP zu erreichen. Wir hoffen, die Zusage für die IGP-Registrierung der beiden Spezialitäten bald zu erhalten, damit wir die Glaubwürdigkeit der Walliser Platte erhöhen und den Konsumenten und der Gastronomie ein typisches Walliser Gericht von höchster Qualität und zu einem angemessenen Preis anbieten können. Wenn die Serviceangestellte in der traditionellen Tracht mit einem Lächeln einen Korb voll Nüsse serviert, dann ist es wirklich das Wallis auf das wir so stolz sind.


Jean-François Copt

Präsident Vereinigung der Produzenten von Walliser Trockenfleisch IGP





Von AOC zu AOP, Swissness, neue Produkte

Neue AOP-Produkte: Zuger Kirsch und Rigi Kirsch

Das Bundesamt für Landwirtschaft hat Mitte August 2013 das Gesuch für den Zuger Kirsch und Rigi Kirsch als geschützte Ursprungsbezeichnung (IGP) publiziert. Mit der geschützten Bezeichnung werden der gute Ruf und die hohe Qualität von Zuger Kirsch und Rigi Kirsch geschützt. Wer die Bezeichnungen Zuger Kirsch und Rigi Kirsch in Zukunft verwenden möchte, muss sich an die strengen Anforderungen des entsprechenden Pflichtenheftes halten. Zuger Kirsch und Rigi Kirsch werden ausschliesslich aus kleinfruchtigen Kirschen aus der Region hergestellt. Die Kirschen werden seit über 150 Jahren von bäuerlichen und gewerblichen Brennereien verarbeitet. In Zukunft dürfen nur noch Kirschen aus dem Kanton Zug und umliegenden Gemeinden für die Herstellung dieser beiden Spezialitäten verwendet werden.

Von AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) zu AOP (Appellation d'Origine Protégée)

In der Schweiz ermöglicht die Gesetzgebung seit dem Inkrafttreten der AOC/AOP- und IGP-Verordnung am 28.05.1997 die Verwendung beider Zeichen. Die Anpassung an die EU erfolgte im Anschluss an die gegenseitige Anerkennung der AOP-IGP-Produkte vom 1. Dezember 2011. Die Angleichung ist besonders für jene Mitglieder wichtig, welche in die EU exportieren, wo im offiziellen Logo seit einigen Monaten in allen Sprachen nur noch der Begriff «protégé» («geschützt») eingesetzt wird. An der Generalversammlung der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP im Mai 2013 wurde beschlossen, das Logo AOC auf AOP zu ändern. Der Entscheid der Mitglieder zum Wechsel der Kennzeichnung AOC auf AOP und dem damit verbundenen Namenswechsel auf Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP erfolgte einstimmig. Die Änderung von AOC auf AOP ist eine rein kosmetische Anpassung des bestehenden Logos, welche nicht mit einer Werbekampagne begleitet wird. Die Umstellung der Produktetiketten und des Werbematerials wird von allen Betroffenen in den nächsten Jahren vorgenommen.

Wann sind Lebensmittel «schweizerisch»?

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP hat sich im letzten Jahr auf politischer Ebene dafür engagiert, dass bei der Swissness-Vorlage 80% der Rohstoffe (ausser klar vorgesehenen Ausnahmen) aus der Schweiz bezogen werden müssen. Das Parlament hat im Juni 2013 entschieden, dass Produkte als «Swiss» gelten, wenn die Verarbeitung, welche den Produkten die wesentlichen Eigenschaften gibt, in der Schweiz stattfindet und 80% des Gewichts der Rohstoffe aus der Schweiz stammen. Die Milch darf sogar nur dann als schweizerisch ausgewiesen werden, wenn sie zu 100% im Inland produziert wurde. Ausnahme: Der Rohstoff ist nicht in genügender Menge im Inland verfügbar. Dieser Entscheid des Parlaments entspricht dem Wunsch der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP und kommt allen Konsumenten zugute. Neu ist es nicht mehr möglich, ein Produkt zum Beispiel «Schweizer Mostbröckli» zu benennen, wenn das Fleisch aus der EU importiert wird.

Registrierung des Café de Colombia IGP

Der Café de Colombia wurde am 28. Mai 2013 als erstes ausländisches Produkt als geschützte geografische Angabe (IGP) in das Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben eingetragen. In Kolumbien ist der Café de Colombia seit 2005 als geographische Angabe geschützt. Seine typischen Eigenschaften sind jedoch weit über die Grenzen Kolumbiens anerkannt. Die Eintragung erfolgte, um sich vor Produktenachahmungen in der Schweiz zu schützen.

Hängige Registrierungsgesuche

Für folgende Produkte wurde ein Eintragungsgesuch in das Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben gestellt: Absinthe IGP, Appenzeller Mostbröckli IGP, Appenzeller Pantli IGP, Appenzeller Siedwurst IGP, Bois du Jura AOP, Boutefas AOP, Bündner Bergkäse AOP, Glarner Alpkäse AOP, Huile de noix vaudoise AOP, Jambon de la borne AOP, Zuger Kirschtorte IGP.



Vacherin Mont-d'Or AOP: Spezialität in der Holzschachtel

Der Vacherin Mont-d'Or AOP ist ein geschmierter Weichkäse, der ausschliesslich im Waadtländer Jura hergestellt wird.

Der Ausdruck Mont-d'Or (französisch für Goldberg, benannt nach dem gleichnamigen Berg Mont-d'Or im Jura) ist im Verlauf des 19. Jahrhunderts aufgetreten. Der Legende nach brachte ein französischer Soldat 1870 während des Krieges das Geheimnis der Herstellung des Vacherin Mont-d'Or nach Les Charbonnières. Seit dieser Zeit fand in der Molkerei-Genossenschaft Les Charbonnières die Produktion des Vacherin Mont-d'Or im grösseren Umfang statt. Die Resultate fielen damals schon so hervorragend aus, dass die Käsespezialität seit Beginn der Produktion im In- und Ausland regelmässig prämiert wurde. Von diesem Zeitpunkt an nahm die Herstellung des Vacherin Mont-d'Or AOP einen bedeutenden Aufschwung und gewann immer mehr an Popularität.

Saisonale Köstlichkeit

Ursprünglich entwickelte sich die Produktion des Vacherin von Oktober bis zum Frühjahr, da in den Wintermonaten für grosse Käse, wie Gruyère AOP, nicht genügend Milch vorhanden war. Später wurde daraus eine Tradition. Die Herstellung des Vacherin Mont-d'Or AOP erstreckt sich heute von Ende September bis April. Der Käse wird mit einem Gurt aus Fichtenholz versehen, wodurch er die würzige und charakteristische Holznote erhält. Das Holz der Schachtel und die Rinde für den Gurt stammen aus den ausgedehnten Wäldern des Massif du Risoux, einem Gebirgszug, der vom Hochtal des Lac de Joux über die Landesgrenze bis nach Frankreich hinein reicht. Für seine Typizität ebenfalls massgebend ist die Fütterung der Milchkühe während der Winterzeit, welche zu mindestens 70% aus Heu der Region besteht.

Wie kostbare Weine entwickelt er seinen feinen Geschmack, wenn er während einigen Stunden chambriert wird. Sobald der Käse reif ist und fliesst, serviert man ihn mit einem Löffel, wodurch die cremige und geschmeidige Konsistenz des Teigs wunderbar zur Gel-

tung kommt. Der Vacherin Mont-d'Or AOP ist der Dessertkäse par excellence. Vacherin eignet sich zudem als Hauptmahlzeit mit geschwellten Kartoffeln, knusprigem Brot und einem Glas Rot- oder Weisswein. Der Vacherin Mont-d'Or AOP kann auch warm auf Röstli überbacken und so als typisch schweizerisches Gericht serviert werden.

Ein Produkt von kontrollierter Qualität

Weichkäsesorten, welche dezentral und handwerklich hergestellt werden, sind besonders anfällig für technologische und bakteriologische Probleme. Um den strengen Anforderungen der Lebensmittelkontrolle zu entsprechen, wird deshalb der Vacherin Mont-d'Or AOP heute aus thermisierter Milch hergestellt und mit Kulturen von Milchsäurebakterien angesetzt. Unter Thermisierung versteht man ein relativ schonendes Verfahren dank dem die natürlichen Qualitäten der Milch erhalten bleiben, wodurch aber die bakteriologischen Bedingungen verbessert werden. Durch die Thermisierung werden die Eigenheiten des echten Vacherin Mont-d'Or AOP nicht beeinträchtigt.

www.vacherin-montdor.ch

Der Vacherin Mont-d'Or ist seit 2003 im AOP-IGP-Register eingetragen. Die Sortenorganisation Vacherin Mont-d'Or umfasst 13 Produzenten aus dem Waadtländer Jura. 2012 wurden 575 Tonnen des Käses hergestellt, wovon 42 Tonnen exportiert wurden (Frankreich, Deutschland, Italien, Kanada, Japan, USA). Der Vacherin Mont-d'Or AOP von der Fromagerie Hauser in Le Lieu wurde an den Swiss Cheese Awards 2012 als Swiss Champion aller Kategorien ausgezeichnet.



Appellation d'origine contrôlée
Indication géographique protégée
Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs



Daniel Rüfli: Engagement für Schweizer Qualitätsprodukte

Daniel Rüfli ist Inhaber und Geschäftsführer von Berg & Tal, dem Zürcher Marktladen für Lebensmittel aus allen Landesteilen der Schweiz. Die Produkte stammen ausschliesslich aus nicht-industrieller oder traditioneller Produktion.

Was war Ihre Motivation, einen Marktladen für traditionell hergestellte Lebensmittel zu eröffnen?

Da ein solches Verkaufskonzept, konsequent umgesetzt, zuvor in der deutschsprachigen Schweiz noch nicht existierte, war dessen Einführung eine der Hauptmotivationen für den Start des Marktladens.

Was sind die Erwartungen der Konsumenten?

Wir haben sehr viele Besucher aus der ganzen Schweiz und dem Ausland. Alle sind begeistert, weil sie oft auch Produkte entdecken, die sie noch aus ihrer Kindheit kennen, aber bei den Grosshändlern nicht mehr finden.

Warum verkaufen Sie AOP-IGP-Produkte?

An erster Stelle sind die AOP-IGP-Produkte einfach qualitativ durchwegs hochstehend, Schweizer Wertarbeit, und auch die Einkaufspreise sind fair. Zudem kannte ich die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP aus meiner früheren beruflichen Tätigkeit, weshalb eine Zusammenarbeit mit deren angeschlossenen Produzenten eine Basis des Konzeptes war.

Wie überprüfen Sie die Qualität der Produkte?

An erster Stelle verlasse ich mich auf meinen eigenen Geschmack, verkaufe aber inzwischen auch viele Produkte, die ich selber nicht so mag, von der Kundschaft aber nachgefragt werden. Und da ich alle unsere Produkte, also auch die nicht AOP-IGP-zertifizierten, direkt bei den Produzenten einkaufe, kenne ich auch deren Produktionsweise. Will mir jemand seine Produktionsstätte nicht zeigen, nehme ich seine Angebote nicht auf. Das kommt aber selten vor.

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

Ehrlich gesagt: ich glaube, in der breiten Bevölkerung ist die Bekanntheit von AOP-IGP-Produkten, die nur in kleineren Mengen produziert werden, wie zum Beispiel Damassine AOP, eher gering. Aber ein Produkt wie eine Original St. Galler Bratwurst IGP wird durchaus erkannt und gekauft. An unserem Grillstand im Zürcher Hauptbahnhof hatten wir innert kürzester Zeit eine stetig wachsende Stammkundschaft, ebenso an der Verkaufstheke für die AOP-Käse. Wie bereits erwähnt, ist das Preis-Leistungsverhältnis dieser Produkte einfach besser als die gleichnamig industriell produzierte Ware. Und ich glaube gerade eine städtische Kundschaft erkennt dies.

Was Sie noch sagen wollten...

Leute, esst und trinkt mehr Lebensmittel aus regionaler oder nationaler Produktion, welche – wenn immer möglich – die Rohstoffe aus der Schweiz beziehen! Ohne industrielle Lebensmittelproduktion kann das Nahrungsbedürfnis der steigenden Weltbevölkerung nicht gestillt werden, aber immerhin kann so in diesem zentralen Bereich für die Zukunft der Menschheit hoffentlich eine nachhaltigere Entwicklung stattfinden.

Welches ist ihr Lieblings-AOP-IGP-Produkt?

Die St. Galler Bratwurst IGP von der Familie Goldener im Rheintaler Salez. Und ab und zu ein Schlückchen Eau-de-vie de Damassine AOP von der Familie Perret aus Pruntrut.

Herzlichen Dank für das Interview.

Berg & Tal, der Marktladen, Viadukt, Zürich, www.berg-tal.ch.





Messen und andere Anlässe

Diesen Herbst finden Sie die AOP-IGP in der ganzen Schweiz an verschiedenen Veranstaltungen: Comptoir Suisse, Lausanne (13.–22.9.), Züspa, Zürich (20.–29.9.), Cheese-Festival Thun, Luzern und Bern (12.10., 19.10. und 26.10.), Olma, St. Gallen (10.–20.10.), Feinmesse Basel (31.10.–3.11.), Slow Food Market, Zürich (8.–10.11.), Salon Gôûts et Terroirs, Bulle (27.11.–1.12.), Marché des Saveurs, Martigny (6.–8.12.). Schauen Sie an unserem Stand vorbei und degustieren Sie die AOP-IGP-Köstlichkeiten.



Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP

Jedes Jahr im September findet in Charbonnières die «Fête du Vacherin» statt. Dieses traditionelle Fest feiert den jährlichen Alpabstieg der Kühe, die in den Ställen überwintern. Für diesen eindrücklichen Anlass werden die Tiere geschmückt, Männer und Frauen tragen ihre Trachten und bringen den Besuchern ein urtypisches Stück Schweiz näher. In einem feierlichen Rahmen werden am 21. September 2013 auch die neuen Vacherin Mont-d'Or AOP vorgestellt.

www.vacherin-montdor.ch



Alpabzug L'Etivaz

Besuchen Sie am 28. September 2013 den Alpabzug in L'Etivaz mit seinem handwerklichen Markt, zahlreichen geschmückten Kühen sowie ganztägiger Unterhaltung für Kinder und Erwachsene.

www.etivaz-aop.ch



Schweizer Wettbewerb und Markt der Regionalprodukte

Am 28./29. September 2013 findet in Delémont (JU) die 5. Ausgabe dieses einzigartigen Wettbewerbes statt. An diesen beiden Tagen präsentieren Produzenten aus der ganzen Schweiz ihre Produkte – die besten Spezialitäten unseres Landes. Besuchen Sie dieses Festival des Geschmacks.

www.concours-terroir.ch



Genusswoche

Die 13. Ausgabe der Schweizer Genusswoche findet vom 12.–22. September 2013 in der ganzen Schweiz statt. Die Genusswoche soll zu Veranstaltungen ermuntern, welche die Freude am Essen, an Qualitätsprodukten, an der Geselligkeit rund um die Tafel und an der handwerklichen Produktion fördern. ViaStoria wird mit den Kulturwegen und den historischen Verkehrswegen der Schweiz zum Genuss Netz 2013.

www.gout.ch



Genuss'13: Regionalprodukte echt und gut!

Noch bis zum 15. September stehen Regionalprodukte im Zentrum der Genuss'13. Sollten Sie diese kulinarischen Höhenflüge verpasst haben, bietet «Das Beste der Region» mit den Käsefesten in Bern, Luzern und Thun weitere Gelegenheiten, Regionalprodukte zu geniessen.

www.regionalprodukte.ch



CHERIN MON
COLLECTION D'ORIGINE
1734 à pâte m...

Maitre *Quiviphe*[®]
Production artisanale

Famille Gostoliz

Gschwellti mit Vacherin Mont-d'Or AOP und Kürbis-Apfel-Confit

Für 4 Personen

Alufolie zum Einwickeln

Confit:

100 g rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten

150 g Kürbis, z. B. Butternuss, in Würfelchen geschnitten

100 g Äpfel, z. B. Cox Orange, geschält, in Scheiben geschnitten

1–2 EL Sultaninen

3 EL Birnendicksaft

1 dl Apfelessig

1 TL Senfkörner

1 Msp. Lebkuchengewürz

1 Msp. Gewürznelkenpulver

¼ TL Salz

Cayennepfeffer

1–2 Vacherin Mont-d'Or AOP in der Packung (je 400 g), ohne Deckel

1–1,5 dl Weisswein

800 g Kartoffeln, z. B. Charlotte, mit der Schale gekocht

Für das Confit alle Zutaten aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren zugedeckt 30–40 Minuten köcheln. Spanschachtel(n) des Vacherin Mont-d'Or AOP mit Alufolie einwickeln (unbedeckt lassen), Käse fünf bis sechs Mal einstechen und mit Wein beträufeln. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten erhitzen. Rindendeckel entfernen und Käse auslöffeln. Kartoffeln und Confit dazu servieren. Auf diese Weise zubereitet, eignet sich der Vacherin Mont-d'Or AOP auch als Dessert.



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.



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 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: _____

