



TRADITION & GENUSS

Walliser Raclette AOP

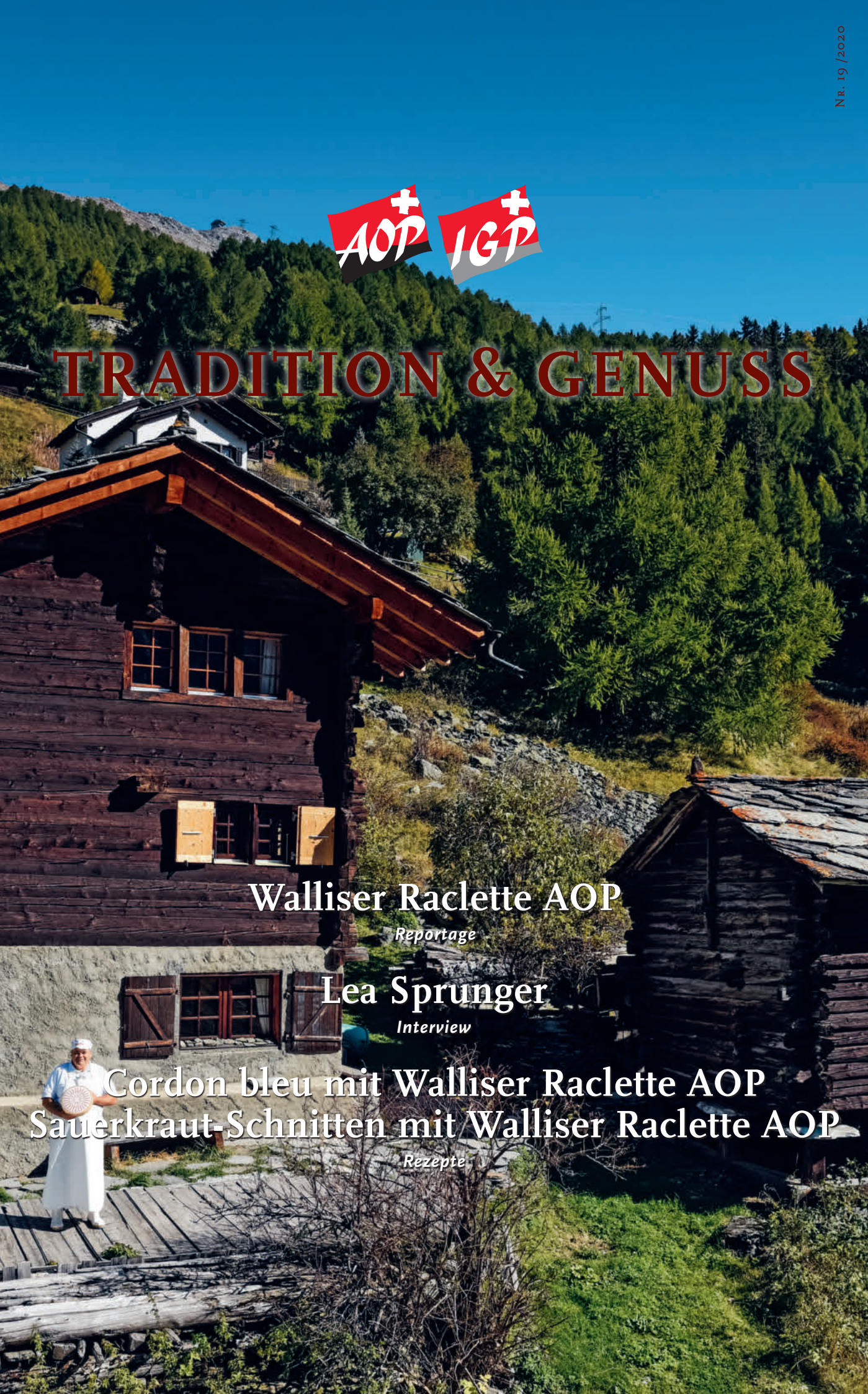
Reportage

Lea Sprunger

Interview

Cordon bleu mit Walliser Raclette AOP
Sauerkraut-Schnitten mit Walliser Raclette AOP

Rezepte



Impressum

Ausgabe	Nr. 19 / August 2020
Auflage	154 000 Exemplare; 113 500 d, 40 500 f
Herausgeberin	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Redaktion	Sabine Leuba
Grafik	Lisa Oppliger & Belinda Flury, Ast & Fischer AG
Druck	Vogt-Schild Druck AG
Erscheinungsweise	1–2 × pro Jahr
Adresse	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & Genuss, Belpstrasse 26, 3007 Bern info@aop-igp.ch , www.aop-igp.ch , www.facebook.com/aopigp , www.instagram.ch/aopigp
Gratisabonnement	Tel. 031 381 49 53 oder info@aop-igp.ch

Bildnachweise

Titelseite	Walliser Chalet in Ried bei Zermatt, in der Ursprungsregion des Walliser Raclette AOP
Seite 2	Fregiécourt (Gemeinde La Baroche), im Ursprungsgebiet des Damassine AOP
Seite 4	Glerner Alpkäse AOP
Seite 6	Region Emmental, im Ursprungsgebiet der Berner Zungenwurst IGP
Seite 8	Sennerei Visperterminen VS, Hersteller von Walliser Raclette AOP Heida
Seite 10	Lea Sprunger, Schweizer Sprinterin und Hürdenläuferin
Seite 12	Silvesterchlausen, traditioneller Anlass in Appenzell Ausserrhoden
Seite 14	Cordon bleu mit Walliser Raclette AOP Sauerkraut-Schnitten mit Walliser Raclette AOP
Fotos	Titelseite, Seiten 2, 4: WAPICO; Seite 6: Sortenorganisation Berner Zungenwurst IGP; Seite 8: Sennerei Visperterminen; Seiten 10, 12: keystone.ch ; Seite 14: lemenu.ch

Editorial	5
<hr/>	
Aktuelles aus der Vereinigung Welche Wirkung hat und wird die Corona-Krise auf unser Konsumverhalten haben?	7
<hr/>	
Reportage Walliser Raclette AOP	9
<hr/>	
Interview Lea Sprunger – Schweizer Sprinterin und Hürdenläuferin	11
<hr/>	
Kurznachrichten	13
<hr/>	
Rezepte Cordon bleu mit Walliser Raclette AOP Sauerkraut-Schnitten mit Walliser Raclette AOP	15
<hr/>	

Definition von AOP und IGP

Produkte mit einer AOP (Appellation d'Origine Protégée, geschützte Ursprungsbezeichnung) oder IGP (Indication Géographique Protégée, geschützte geographische Angabe) sind traditionelle Spezialitäten, die eine starke Verbindung zu ihrer Ursprungsregion haben. Sie werden nach althergebrachten Methoden seit Generationen mit viel Herzblut von Käsern, Bäckern, Metzgern und Destillateuren hergestellt. Bei Produkten mit einer AOP kommt vom Rohstoff über die Verarbeitung bis zum Endprodukt alles aus einer klar definierten Ursprungsregion. Spezialitäten mit einer IGP werden im Herkunftsort entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt.







10 Jahre Damassine AOP

Die Sortenorganisation Damassine AOP hätte Anfang Jahr ihr 10-jähriges Bestehen seit der AOP-Registrierung feiern wollen. Die aussergewöhnliche Corona-Zwangspause haben wir genutzt, um das Archiv eines 35 Jahre dauernden Gefechts durchzulesen. Dabei ging es um den Schutz und die Aufwertung dieser für den Kanton Jura symbolträchtigen Spirituose.

Die Natur ist aber stärker als alles andere. Die jurassischen Produzenten konnten Ende Juli ihr Heim wieder verlassen und die typische kleine rote Pflaume namens «Damasson rouge» einsammeln. Daraus wird dann der neue Jahrgang des Damassine AOP hergestellt. Aber aufpassen: Die Früchte werden nicht gepflückt, sondern am Boden aufgelesen, wenn sie erntereif sind und ihre unzähligen Aromen entfaltet haben.

Der Wert des Damassine AOP blieb nicht unbemerkt. Viele Produzenten ausserhalb der Ursprungsregion im Jura begannen Bäume anzupflanzen, um Früchte zu ernten und zu destillieren. Der Schutz der Ursprungsbezeichnung half den Produzenten, ihre Produktion im Griff zu halten, sich zu versammeln, vermehrt untereinander auszutauschen, ihr Wissen zu verbessern und sich besser zu organisieren, um die Konsumenten zu empfangen.

Man kann es nicht verbergen: Es handelt sich um eine kleine Sortenorganisation und die Produzenten erzielen bei der Herstellung des Damassine AOP nur einen kleinen Gewinn, welcher je nach Ernte stark schwankt. Dies erschwert die Verteidigung des Produktes, dessen Bezeichnung immer wieder Betrüger anlockt. Die Gesetzgebung hilft uns auch nicht unbedingt, gegen Betrug und Konsumententäuschung zu handeln. Dies ist der dunkle Punkt unserer Erfahrung in den letzten Jahren.

Der Damassine AOP braucht Botschafter, um in der ganzen Schweiz bekannt zu werden. Dick Marty war der erste, da er als prominenter Tessiner veröffentlichte, dass er lieber Damassine AOP als Grappa geniesst. Es wird weitere geben, die die Bekanntheit des Damassine AOP weiter tragen. Die besten Botschafter werden aber immer diejenigen sein, die sich in diesen Edelbrand und seine Ursprungsregion verliebt haben.

Alain Perret

Produzent in Porrentruy und Präsident der Sortenorganisation Damassine



Welche Auswirkung hat und wird die Corona-Krise auf unser Konsumverhalten haben?

Eine Studie* der Fachhochschule Luzern (FHL) zum Konsumverhalten vor, während und nach Corona hat unsere Aufmerksamkeit geweckt. Aus den Antworten der FHL-Umfrage werden die Tendenzen eruiert und ihre möglichen Auswirkungen auf die AOP- und IGP-Produkte evaluiert.

Konsumverhalten

Durch die Corona-Krise wird unser Alltagsleben wesentlich eingeschränkt und die Wirtschaft steht grossen Herausforderungen gegenüber. Andere Themen wie der Nachhaltigkeitstrend und die Klimakrise treten nun in den Hintergrund. Gleichzeitig mehren sich die Stimmen, dass die Krise ein Katalysator für den notwendigen Trend zu mehr Nachhaltigkeit sein sollte. Gemäss der FHL-Studie ist beim Einkaufsverhalten ein klarer Trend zum verstärkten Kauf von regionalen und schweizerischen Produkten zu beobachten. Auf diese Kriterien wird beim Kauf am meisten geachtet. Die Befragten geben an, seit Beginn der Krise noch stärker darauf zu achten. Die Studien-Autoren interpretieren dieses Verhalten als eine «Besinnung auf das Wesentliche» und eine gestiegene Wertschätzung von lokalen und regionalen Anbietern. Eine nachgeordnete Rolle kann hier auch die Unsicherheit der internationalen Beziehungen spielen. Situationsbedingt ist die aktuelle Verfügbarkeit der Produkte gegenüber der Zeit vor der Krise wichtiger geworden und die ökologische Nachhaltigkeit der Produkte hat in geringem Umfang an Bedeutung gewonnen. Ein Blick in die Zukunft zeigt, dass die Bevölkerung zukünftig mehr auf Regionalität achten möchte. Darüber freuen wir uns, warten jedoch den Verlauf in den nächsten Monaten und Jahren ab!

Auswirkungen auf AOP- und IGP-Produzenten

Die AOP- und IGP-Sortenorganisationen ihrerseits haben diese Zeit differenziert durchlebt und werden dies auch weiterhin tun, da sie alle ihre eigenen Besonderheiten haben. Positiv für die Produzenten ist zu vermerken, dass die Schliessung der Grenzen jeglichen Wettbewerb durch Einkaufstourismus beseitigt hat. Die Einschränkung der sozialen Kontakte hat die

Konsumenten in lokale Geschäfte gedrängt, zu denen viele Käsereien, Metzgereien, Bäckereien und weitere Handwerker gehören, die AOP- und IGP-Spezialitäten herstellen, sowie in die von ihnen belieferten Dorfläden. Negativ zu vermerken ist, dass die Schliessung der Restaurants und die Absage von Fest- und Volksveranstaltungen die Lieferanten sowohl in der Schweiz als auch auf den Exportmärkten hart getroffen hat. Bei einigen Spezialitäten, wie Fondue und Raclette, die für Geselligkeit stehen, kam der Verkauf plötzlich zum Erliegen, was sich direkt auf Vorzeigeprodukte wie Walliser Raclette AOP und Vacherin Fribourgeois AOP auswirkte. Auch bei Sortenorganisationen, die weitgehend vom Export abhängig sind, wie zum Beispiel Tête de Moine AOP, ist eine Verlangsamung oder sogar ein abrupter Stopp der Verkaufsaktivitäten auf ihren ausländischen Märkten zu verzeichnen. Fleischspezialitäten kommen ebenfalls nicht ungeschoren davon, denn die Hälfte davon wird ausser Haus, ausgerechnet in Restaurants, bei Veranstaltungen und Volksfesten verzehrt, wie zum Beispiel die St. Galler Bratwurst IGP.

Wie andere Teile unserer Wirtschaft werden daher auch die meisten AOP- und IGP-Sortenorganisationen in diesem Jahr und darüber hinaus einen Umsatzrückgang verzeichnen. Wir haben jedoch allen Grund, optimistisch in die Zukunft zu blicken, denn Sie, liebe Leserinnen und Leser und anspruchsvolle Konsumentinnen und Konsumenten, haben in dieser aussergewöhnlichen Zeit mit Ihrem Einkauf Wert auf Schweizer Herkunft, Authentizität und guten Geschmack gelegt. Es ist der Beweis, dass wir Ihre Erwartungen erfüllen konnten, und wir werden unser Bestes tun, um Ihr Vertrauen auch weiterhin zu verdienen. Vielen Dank für Ihre Treue!

Alain Farine

Geschäftsführer der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP

* Macht Corona die Bevölkerung nachhaltiger? Das Konsumentenverhalten vor, während und nach Corona, Hochschule Luzern – April 2020





Walliser Raclette AOP

Walliser Raclette AOP ist ein vollfetter, halbharter Käse, der nach einem altbewährten Rezept aus Rohmilch hergestellt wird. Die reichhaltige Flora der Walliser Bergwiesen und Alpweiden beeinflusst den typischen Geschmack. Schon um 1574 wurde im Wallis Käse geschmolzen. Der Ursprung des Walliser Raclette wird als Legende erzählt: An einem trüben, nebligen Tag arbeiteten ein paar Winzer bei beissen der Kälte in ihren Rebbergen. Zur Mittagszeit kramten sie Brot, Käse und Wein aus ihren Säcken, entfachten ein Feuer und liessen sich ringsherum nieder. Einer von ihnen sehnte sich nach einer warmen Speise. Da er kein Kochgerät bei sich hatte, kam er auf die Idee, seinen Käse über dem offenen Feuer zu braten – das Raclette war geboren. Der Ausdruck Raclette stammt aus einem einheimischen Dialekt. 1874 wurde der Käse offiziell so benannt. Walliser Raclette AOP ist seit dem 21. Dezember 2007 im Schweizer Register der Ursprungsbezeichnungen eingetragen. Dank einer Vereinbarung zwischen der Europäischen Union und der Schweiz ist die Bezeichnung «Raclette du Valais» auch in der Europäischen Union geschützt.

Walliser Raclette AOP Heida

Käsermeister Nikolaus Heinzmann stellt in seiner Sennerie in der Dorfmitte von Visperterminen seinen Walliser Raclette AOP Heida her. Der Name «Heida» kommt daher, weil der Käse im Heidadorf im Wallis produziert wird.

Mit grosser Motivation und viel Freude verarbeitet Nikolaus Heinzmann seit fast 40 Jahren jeden Morgen, an sieben Tagen pro Woche, zwischen 1200 und 1600 Liter Milch zu Walliser Raclette AOP. Vier Bauern aus Visperterminen bringen die frische Milch frühmorgens in Kannen oder Bränten in die Käserei. Grosse Milchtankwagen gibt es hier nicht. Die natürliche Qualitätsmilch für Raclette du Valais AOP stammt von Kühen der Rassen Eringer, Braunvieh, Simmentaler, Red Holstein und Schwarzfleckvieh.

Ursprünglich wurde der Walliser Raclette am offenen Holzfeuer geschmolzen. Diese Zubereitungsart wurde ab den 50er-Jahren zunehmend durch den Racletteofen verdrängt. Heute wird Walliser Raclette AOP zu jedem Anlass und während des ganzen Jahres auf seine typische Art oder in anderen Rezepten verwendet. Dazu passen am besten Walliser Roggenbrot AOP und Walliser Wein. In Visperterminen findet man die höchstgelegenen Weinberge Europas. Die Rebsorte Savagnin, die im Wallis Heida oder Païen genannt wird, hat hier seit langem ihre Heimat gefunden.

Die Herstellung – ein Liebesprozess

Walliser Raclette AOP wird im traditionellen «Chupferchessi» aus Rohmilch hergestellt, welche meistens zweimal täglich in die Käserei geliefert wird. Die Fütterung von siliertem Futter an die Kühe ist verboten. Jeder frisch hergestellte Laib erhält ein Qualitätssiegel und eine Kaseinmarke, welche die wichtigsten Produktionsdaten enthält. Bei jedem der 74 Produzenten (24 Käsereien und 50 Alpkäsereien) von Walliser Raclette AOP wird die regionale Herkunftsbezeichnung des Ursprungsortes im Namen (z. B. Bagnes, Gomser, Wallis 65) auf der Järbseite des Käses in die Käserinde eingepreßt. So lassen sich die Herkunft und der Produktionstag jederzeit überprüfen. Die Laibe werden auf Rottannenbrettern gelagert. Um den vollen, frischen und würzigen Geschmack zu erhalten, reifen die Käselaiibe während drei bis sechs Monaten im Käsekeller. In dieser Zeit pflegen und wenden die Käsermeister die Laibe regelmässig. Dank dieser Pflege und der reichhaltigen und unterschiedlichen Flora der Walliser Bergwiesen und Alpweiden hat jeder Käselaiib am Schluss seine ganz eigene Geschmacksnuance. Das macht den Genuss von Walliser Raclette AOP zu einem besonderen Erlebnis.

www.raclette-du-valais.ch

www.heidakaese.ch



raclette-du-valais-aop



UBS
Sprunger
309
Siegfried

TV Zofingen LA

Lea Sprunger – sympathische und erfolgreiche Schweizer Leichtathletin

Die 30-jährige Lea Sprunger ist Europameisterin über 400 Meter Hürden 2018 und 400 Meter 2019 und belegte an den Weltmeisterschaften 2019 in Doha den 4. Rang. Sie ist die erste Schweizer Leichtathletik-Europameisterin. Infolge des weltweiten Corona-Lockdowns hat Lea Sprunger alleine ohne ihren Trainer in der Schweiz trainiert. Ende Mai 2020 konnte sie den regulären Trainingsbetrieb wieder aufnehmen, da die Stadien Schritt für Schritt wieder geöffnet wurden. Die Olympischen Sommerspiele von Tokyo 2020 wurden auf Juli 2021 verschoben. Nichtsdestotrotz bleibt Lea Sprunger hoch motiviert, denn es gibt ihr ein zusätzliches Jahr, um sich ideal vorzubereiten. Jedes Training bringt sie ihrem Endziel, eine Medaille an den Olympischen Spielen zu gewinnen, näher. Die erfolgreiche und sympathische Athletin wird ihre Karriere im Verlaufe des nächsten Jahres beenden.

Frau Sprunger, wo fühlen Sie sich zu Hause? Was verbinden Sie mit diesen Orten?

Ich fühle mich bei mir in Gingins im Kanton Waadt zu Hause, wo ich mit meinem Freund ein Haus gekauft habe. Ich bin in Gingins aufgewachsen und habe dort viele Erinnerungen. Ich bin sehr glücklich, zurück zu meinen Wurzeln gekommen zu sein.

Welche ist die schönste oder beeindruckendste Erfahrung in Ihrer Karriere?

Meine bisher schönste Profierfahrung ist der Titel als Europameisterin in Berlin. Das Ziel, das ich seit vielen Jahren anstrebte, in einem vollen Stadion vor den Augen meiner Familie zu erreichen, war einfach magisch!

Wie entstand Ihre Leidenschaft für die Leichtathletik?

Ich trat in die Fussstapfen meiner älteren Schwester Ellen, die selber Leichtathletin war. Es war immer ein grosses Vergnügen zu trainieren und mit den Freundinnen zusammen zu sein. Im Laufe der Zeit wandelte es sich zu einer echten Leidenschaft.

Welche beruflichen oder privaten Ziele möchten Sie erreichen?

Beruflich möchte ich noch eine Weltmedaille erreichen. Im Privatleben wünsche ich, in naher Zukunft eine Familie zu gründen.

Wie wichtig sind Ihnen regionale und saisonale Produkte?

Ich versuche nach Möglichkeit regionale Produkte zu essen. Zuerst, um die lokalen Läden zu unterstützen, aber auch für das Wohl unserer Welt. Es sind kleine und einfache Handlungen, die eine nachhaltige Wirkung erzielen.

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

Traditionen sind wichtig für die Landeskultur. Wenn ich um die Welt reise, versuche ich, darüber zu sprechen. Für mich ist Käse als Raclette und Fondue eine schöne Schweizer Tradition.

Was beinhaltet eine gesunde Ernährung für Sie?

Es darf keine künstlichen Zutaten geben. Ein gesundes Produkt muss naturbelassen und echt sein.

Welche AOP-IGP-Produkte kennen Sie?

Viele 😊 ! Käse und Trockenfleisch, oder?

Welches ist Ihr Lieblings-AOP-IGP-Produkt?

Ich bin vernarrt in den Tête de Moine AOP 😊!

www.leasprunger.ch

www.swiss-athletics.ch





Das «Huile de noix vaudoise» ist geschützt

Wir freuen uns über eine weitere Neuregistrierung eines traditionellen Schweizer Produktes: Im Juni 2020 hat das Bundesamt für Landwirtschaft das Gesuch des Waadtländer Nussöls AOP gutgeheissen. Diese auf traditionelle Weise hergestellte Spezialität ist ein aus einheimischen Walnüssen gepresstes Öl mit intensivem Aroma.

www.moulindeevery.ch



Neue Werbekampagne ab 2020

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP hat eine kreative, freche und gezielte Werbekampagne zusammen mit der Kreativagentur Openroom geplant, welche ab 2020 bis 2024 zum Einsatz kommt. Der neue Slogan «ECHT SCHWEIZERISCH. 100% MEIN GESCHMACK» wird auf allen Werbemassnahmen eingesetzt. In jedem Jahr gibt es zwei 2-wöchige Plakatkampagnen vor einem offiziellen Abstimmungstermin. Während dieser Zeit und während dem Rest des Jahres werden Werbeaktivitäten in den sozialen Medien (Facebook und Instagram) publiziert. Auf diesen Kanälen funktionieren kreative und freche Motive besonders gut.



Genusswoche, 17.–27. September 2020

Die Woche der Genüsse 2020 findet am 17.–27.09 in der ganzen Schweiz statt. Nutzen Sie die zahlreichen Angebote rund um den Geschmack: spezielle Genusswochen in Restaurants, Genussmärkte, Führungen, Verkostungen aller Art, Kochkurse für Jung und Alt, Gourmets-Gerichte zu günstigen Preisen für die Jungen und vieles mehr! Wir freuen uns darauf, Sie bei dieser Genussveranstaltung zu treffen. Mehr zum Programm auf www.gout.ch.



Messen und andere Events

Die AOP-IGP sind, sofern diese Events infolge der Corona-Situation nicht abgesagt werden, an folgenden Messen und Anlässen präsent: cheese-festivals Frauenfeld und Appenzell (12.09., 26.+27.10.), Saponi e saperi, Giubiasco (23.–25.10.), Feinmesse, Basel (29.10.–01.11.), Les Automnales, Genf (13.–22.11.). Wir hoffen, dass die Messen und Events ab 2021 wieder durchgeführt werden können und freuen uns auf Ihren Besuch!

Das Kundenmagazin ist neu in der Öko-Folie «l'm Green» eingepackt. Sie besteht zu 50–85% aus nachwachsendem Zuckerrohr.



Cordon bleu mit Walliser Raclette AOP

Für 4 Personen

Zutaten

80g Walliser Raclette AOP; 8 Tranchen Walliser Rohschinken IGP (oder Landrauchschinken); 4 Schweinsplätzli (z.B. vom Stotzen, je ca. 150g, zum Füllen aufgeschnitten und flach geklopft); 1 TL Salz; wenig Pfeffer; 12 gedörrte Aprikosen; 2 EL Mehl; 6 EL Paniermehl; 1 Ei; Bratbutter zum Braten

Zubereitung

Walliser Raclette AOP in 4 Scheiben schneiden. Jedes Käsestück mit 2 Tranchen Walliser Rohschinken IGP (oder Landrauchschinken) einpacken. Schweinsplätzli beidseitig würzen. Je 1 Käsepäckli und je 3 Aprikosen quer auf die Mitte eines Fleischstücks legen. Schweinsplätzli quer falten, Ränder gut andrücken. Mehl und Paniermehl je in einen flachen Teller geben. Ei in einem tiefen Teller verklopfen. Fleischstücke portionenweise im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Fleisch im Ei, dann im Paniermehl wenden. Panade gut andrücken. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Cordons bleus bei mittlerer Hitze beidseitig je 10–15 Minuten braten.

Sauerkraut-Schnitten mit Walliser Raclette AOP

Für 4 Personen

Zutaten

Zwiebel-Topping: 0,75 dl Rotweinessig; 60g Zucker; ¼ TL Salz; ½ TL Kreuzkümmel; 3 rote Zwiebeln, in Scheiben; 2 Datteln, entsteint, in Streifen geschnitten; 8 Scheiben Ruchbrot; 4 EL Weisswein; 250g gekochtes Sauerkraut, abgetropft; 4–8 Scheiben Walliser Raclette AOP, diagonal halbiert; 8 Tranchen Walliser Trockenspeck IGP; Pfeffer; Kresse, Zatar oder Sesam zum Garnieren

Zubereitung

Zwiebel-Topping: Essig, Zucker, Salz und Kreuzkümmel in einer weiten Pfanne aufkochen. Zwiebeln beifügen, 2 Minuten köcheln, auskühlen lassen. Datteln daruntermischen.

Brotscheiben auf dem vorbereiteten Blech verteilen, mit Wein beträufeln. Erst Sauerkraut, dann Walliser Raclette AOP daraufgeben, mit Walliser Trockenspeck IGP umwickeln, würzen.

Auf der zweituntersten Rille des auf 220°C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten backen. Topping auf den Schnitten verteilen, garnieren.



VIELEN DANK FÜR IHRE TREUE!

In dieser aussergewöhnlichen Zeit haben Sie mit Ihrem Einkauf Wert auf **Schweizer Herkunft, Authentizität und guten Geschmack** gelegt.

Wir werden alles daran setzen, Ihr Vertrauen auch weiterhin zu verdienen.

Ihre -Produzenten



 Geschützte Ursprungsbezeichnung
Appellation d'Origine Protégée

1. L'Étivaz AOP
2. Rheinthalener Ribelmais AOP
3. Tête de Moine AOP
4. Le Gruyère AOP
5. Eau-de-vie de poire du Valais AOP
6. Sbrinz AOP
7. Formaggio d'alpe ticinese AOP
8. Abricotine AOP
9. Vacherin Mont-d'Or AOP
10. Cardon épineux genevois AOP
11. Walliser Roggenbrot AOP
12. Berner Alpkäse AOP
Berner Hobelkäse AOP
13. Vacherin Fribourgeois AOP
14. Poire à Botzi AOP
15. Walliser Raclette AOP
16. Werdenberger Sauerkäse AOP
Liechtensteiner Sauerkäse AOP
Bloderkäse AOP
17. Damassine AOP
18. Zuger Kirsch AOP
Rigi Kirsch AOP
19. Glarner Alpkäse AOP
20. Cuchaule AOP

 Geschützte geographische Angabe
Indication Géographique Protégée

21. Saucisse d'Ajoie IGP
22. Walliser Trockenfleisch IGP
23. Saucisson neuchâtelois IGP
Saucisse neuchâteloise IGP
24. Saucisson vaudois IGP
25. Saucisse aux choux vaudoise IGP
26. St. Galler Bratwurst IGP
St. Galler Kalbsbratwurst IGP
St. Galler OLMA-Bratwurst IGP
27. Longeole IGP
28. Glarner Kalberwurst IGP
29. Walliser Trockenspeck IGP
30. Walliser Rohschinken IGP
31. Appenzeller Mostbröckli IGP
32. Appenzeller Pantli IGP
33. Appenzeller Siedwurst IGP
34. Berner Zungenwurst IGP



Echt schweizerisch. 100% mein Geschmack.