



TRADITION & TERROIR

DIE KÖSTLICHE WELT DER WAHREN WERTE

Glarner Alpkäse AOP

Reportage

Claude Barras

Interview

**Chässchnitte aus der Bratpfanne
mit Glarner Alpkäse AOP
Cordon bleu mit Glarner Alpkäse AOP**

Rezepte

Impressum

Ausgabe	Nr. 16 / Mai 2017
Auflage	140 000 Exemplare; 105 000 d, 35 000 f
Herausgeberin	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Redaktion	Sabine Leuba
Grafik	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 Oberblegi, oberhalb von Luchsingen, Ursprungsgebiet des Glarner Alpkäse AOP
Seite 2	Chalet bei Ried bei Zermatt, Ursprungsgebiet der Walliser AOP-IGP-Spezialitäten
Seite 4	St. Galler Bratwurst IGP
Seite 6	Kirschbäume in Merlischachen, Luzern, Produktionsgebiet des Zuger und Rigi Kirsch AOP
Seite 8	Alp Heuboden, Ennenda, Produktion von Glarner Alpkäse AOP
Seite 10	Claude Barras, Schweizer Filmregisseur
Seite 12	Glocken, Schweizer Tradition
Seite 14	Chässchnitte aus der Bratpfanne mit Glarner Alpkäse AOP Cordon bleu mit Glarner Alpkäse AOP
Fotos	Titelseite, Seiten 2, 4, 6: WAPICO; Seite 8: alpgeschichten.ch ; Seite 10: keystone.ch ; Seite 12: Agrotourismus Schweiz; Seite 14: elm.ch

Editorial	5
<hr/>	
Aktuelles aus der Vereinigung	
Wie steht es mit den Weinen in Bezug auf Ursprungsbezeichnungen?	7
<hr/>	
Reportage	
Glarner Alpkäse AOP	9
<hr/>	
Interview	
Claude Barras – Preisgekrönter Filmemacher	11
<hr/>	
Kurznachrichten	13
<hr/>	
Rezepte	
Chässchnitte aus der Bratpfanne mit Glarner Alpkäse AOP	
Cordon bleu mit Glarner Alpkäse 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 zur Verarbeitung bis zum Endprodukt alles aus einer klar definierten Ursprungsregion. Spezialitäten mit einer IGP werden im Herkunftsort entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt.







Vom Wert der wahren Werte

Es ist zu befürchten, dass mittlerweile auch Sie den Begriff «Fake News» kennen. Wikipedia sagt: «als Fake News werden in der Regel absichtlich lancierte bzw. veröffentlichte Falschmeldungen bezeichnet, die sich überwiegend im Internet, insbesondere in sozialen Netzwerken und anderen sozialen Medien zum Teil «viral» verbreiten und mitunter auch von Journalisten aufgegriffen werden». Spätestens seit der Wahl von Donald Trump oder den Auseinandersetzungen des türkischen Staatspräsidenten mit den Europäern wissen wir, dass es in unserer Welt auch Halbwahrheiten oder sogar «Fake News» gibt. Welchen Informationen kann ich noch trauen und welchen nicht mehr? Welchen Wert hat ein Produkt noch wirklich, wenn die Verkäufer mir über alle möglichen Medienkanäle die Rabatte um die Ohren schlagen wollen? Diese Fragen breiten sich in unser aller Alltag langsam aber sicher aus. Frau Merkel hatte auf dem Höhepunkt der europäischen Flüchtlingskrise einmal verlauten lassen: Wer seine Wurzeln kennt, der kann dem Unbekannten mit weniger Angst begegnen. Die AOP/IGP-Produkte sind Teil unserer kulturellen und historischen Wurzeln. Produzentengemeinschaften haben in Pflichtenheften den wahren Wert ihrer Produkte definiert. Sie bieten denen eine Orientierungshilfe, die auf der Suche nach wahren und unverfälschten Werten sind. Vielleicht entdecken gerade durch die Hochkonjunktur von «Fake News» immer mehr Menschen den Wert von wahren Werten.

Stellen Sie sich vor, es gäbe keine Original St.Galler Bratwurst IGP. Die St.Galler könnten nicht mehr debattieren, wer nun die beste Bratwurst der Welt produziert. Sie könnten sich nicht mehr über den Rest der Schweiz echauffieren, weil diese Ignoranten die Wurst mit Senf essen. Die Wurzeln der Leidenschaft würden absterben und wir wären nur noch eine manipulierbare Menschenmasse. Wollen wir das? Nein, denn zumindest wir St.Galler wollen nicht, dass uns die globalisierte Welt in den Senfgraben spült.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'U. Bolliger'. The signature is fluid and cursive.

Urs Bolliger
Geschäftsführer der Sortenorganisation St.Galler Bratwurst
alias «Gralshüter der St.Galler Bratwurst»



Wie steht es mit den Weinen in Bezug auf Ursprungsbezeichnungen?

Im Tradition & Terroir-Magazin haben wir bis jetzt immer über AOP und IGP ausserhalb des Weinbaus berichtet. Wieso die Weine ausser Acht lassen? Der Grund ist vielfältig: Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP wurde durch die ersten Sortenorganisationen ausserhalb des Weinbaus gegründet, um ihre Interessen zu vertreten und ihre Werte zu fördern. Die Gesetzgebung ist auch nicht die gleiche, ob es sich um Weine oder andere landwirtschaftliche Produkte handelt. Die Bundesweinverordnung gibt die Mindestanforderungen vor und die Kantone bestimmen das erforderliche Niveau der einzelnen Parameter im Weinanbau und in der Weinbereitung. Bei den anderen landwirtschaftlichen Produkten liegt es an den Sortenorganisationen, welche ihre Appellation verwalten, das Pflichtenheft unter Genehmigung und Überwachung des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW) zu erstellen. Die Qualitätsverteilung wird durch die Bundesweinverordnung in Weine mit Ursprungsbezeichnung (AOC), Landweine und Tafelweine gegliedert. Für die anderen landwirtschaftlichen Produkte hingegen, sieht die AOP-IGP-Verordnung nur die beiden Qualitätsbegriffe Ursprungsbezeichnung (AOP oder AOC, gleichwertig) und geschützte geographische Angabe (IGP) vor.

Diese Unterschiede erschweren das Verständnis des Ursprungsbezeichnungssystems für die Konsumenten. Deshalb ist der Bund über das BLW dran, die Weinbezeichnungen den Ursprungsbezeichnungen der anderen landwirtschaftlichen Produkte anzupassen, wie es in der europäischen Union schon der Fall ist. Die Agenda sieht wie folgt aus:

- 2016: Diskussionen zwischen dem Bund und den Kantonen
- 2017: Einbeziehung der beruflichen Organisationen im Projekt
- Ziel: Einführung des neuen AOP-IGP-Systems im Weinbau in der Agrarpolitik (AP) 2022 und folgende Jahre. (Die AP wird normalerweise für 4 Jahre bestimmt. Die Verordnungen der AP 2018–2022 stehen zurzeit in der Vernehmlassung.)

Das Qualitätsniveau der zukünftigen Weinbezeichnungen wird anhand der folgenden Hauptparameter festgelegt:

- Eingrenzung des geographischen Gebiets für den Weinanbau und die Weinverarbeitung (der Bezeichnungsgeschichte entsprechend)
- Liste der erlaubten Rebsorten pro Appellation (im Einklang mit der Bezeichnungstradition)
- Erlaubte maximale Erträge (Einfluss auf die Trauben- und Weinqualität)
- Einsatz von Pflanzenschutzmitteln (Einfluss auf die Trauben- und Weinqualität)
- Weinbereitungsmethoden, insbesondere die Einsatzregelung von Zusatzzucker, Holzspänen und konzentriertem Weinmost
- Einsatz von Gärungshefen und Weinbakterien
- Gemeinsame Etikettierungs- und evtl. Flaschenbestimmungen

Das Anforderungsniveau der einzelnen Parameter ist für die Akzeptanz durch die Konsumenten wesentlich, und zwar nicht nur gegenüber den Schweizer Weinen mit einer Ursprungsbezeichnung, sondern für alle AOP- und IGP-Produkte. Daher wird die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP das Vorgehen eng begleiten und sich zu Gunsten hoher Qualitätsanforderungen einsetzen, um die Glaubwürdigkeit aller AOP- und IGP-Produkte zu behalten.

Alain Farine

Geschäftsführer der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP



Glarner Alpkäse AOP

Der Glarner Alpkäse AOP wird während der Saison auf 28 Alpbetrieben im Glarnerland produziert. Die frische Alpenrohmilch gibt dem Käse seinen fruchtigen Geschmack, welcher von einer Note Alpenkräuter unterstützt wird.

Glarner Qualitätskäse

Reine Luft, wechselndes Wetter und die zurückhaltende, nachhaltige Nutzung bewirken, dass auf den Alpweiden weit über hundert verschiedene Kräuter und Gräser gedeihen. Diese reiche Vegetation enthält viele gesunde Nährstoffe, welche die weidenden Kühe mit dem Futter aufnehmen und die so in die Milch gelangen. Daraus entsteht der feine Glarner Alpkäse AOP. Diese Spezialität wird nur im Sommer direkt auf den Alpbetrieben von geschulten Sennen hergestellt. Die frische, geschmackvolle Rohmilch wird noch kuhwarm und ohne grosse Transportwege traditionell verkäst.

Glarner Käsegenossenschaft

Die Glarona Käsegenossenschaft wurde von den Alpbewirtschaftern im Kanton Glarus ins Leben gerufen. Die Genossenschaft hat zum Zweck, die Glarner Alpkäse AOP ihrer Mitglieder einzukaufen, zu lagern, zu pflegen und dosiert auf den Markt zu bringen. Die Beschaffung von Alp-Kulturen und Bedarfsartikeln, Beratung der Älpler, Abnahmegarantie der Alpkäse sowie geregelte Einkaufspreise sind weitere Dienstleistungen der Glarona Käsegenossenschaft für ihre Mitglieder. Die Glarona Käsegenossenschaft in Glarus sorgt für eine professionelle Lagerung und Distribution und überwacht die Qualität des Glarner Alpkäses AOP. Die Käse können bereits nach vier Wochen ins Zentrallager nach Glarus gebracht werden. Dort wird die Qualität der Käse geprüft und beurteilt und es werden bakteriologische und Gehaltsuntersuchungen durchgeführt. Dank der frühen Einlieferung reichen den verschiedenen Alpbetrieben kleinere Käselager und die weitere Pflegearbeit wird von der Glarona Käsegenossenschaft übernommen. Durch die gute Haltbarkeit können die Käse bis weit über ein Jahr gelagert werden. Mit zunehmendem Alter wird der anfangs junge und milde Alpkäse zu einer reifen und würzigen Spezialität. Bis im Herbst kommen so ca. 78 Tonnen bzw. ca. 13 000 Laibe Glarner Alpkäse AOP in die Lager der Glarona

Käsegenossenschaft. Der Verkauf der Alpkäse kann aber bereits Ende Juli nach einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen beginnen.

Alp Obersee Rauti

Die Alp liegt im Oberseetal am wunderschönen Obersee und ist bequem mit dem Auto erreichbar. Die Weiden liegen zwischen 1000 und 2300 m ü.M. Während der Alpsaison sind 36 Milchkühe und deren Jungvieh auf der Alp. Willi Pianta, gelernter Landwirt, arbeitet seit 1981 auf der Alp und hat 1988 die ersten affinierten Käse für den Hausgebrauch produziert. Unterstützt wird er von einem Lehrling und einem Zusenn. Seine Frau arbeitet auf dem Betrieb im Tal. Willi Pianta hat sein Handwerk durch Ausprobieren, Austausch mit anderen Käsern und Kursen erlangt. Ursprünglich wurde, wie auf vielen Glarner Alpen, Ziger hergestellt. Seit 2008 produziert er nur noch Glarner Alpkäse AOP, rund 12–13 Tonnen pro Jahr. Gut einen Viertel davon verkauft Willi Pianta auf der Alp, im Dorfladen oder ab seinem Hof. Der restliche Käse wird bei der Glarona Käsegenossenschaft gelagert und vertrieben. Willi Pianta ist der grösste Hersteller von Glarner Alpkäse AOP. Ausserhalb der Alpsaison arbeitet der Käser auf seinem Bauernhof, produziert Molkereimilch und betreibt eine Schweine- und Rinderzucht. Es gefällt ihm, sein eigener Herr und Meister zu sein und selbständig das Geschäft führen zu können. Er käst «hure gärn» (Anmerkung der Redaktion: Glarner Ausdruck für «sehr gerne»). Sein Strahlen und die Begeisterung für seinen Beruf sind deutlich spürbar. Willi Pianta freut sich, dass der Glarner Alpkäse AOP die Euro-Krise ohne Preisreduktion überstanden hat und wünscht sich weiterhin eine gute Akzeptanz auf dem Markt. Nachhaltige Produkte mit einer Geschichte und Wurzeln im Ursprungsgebiet liegen seiner Meinung nach im Trend.

www.glarona.ch

Der Glarner Alpkäse AOP ist seit dem 30.01.2014 im AOP-IGP-Register eingetragen. Nach der Glarner Kalberwurst IGP ist es die zweite Glarner Spezialität, welche mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung ausgezeichnet wurde.



Claude Barras: Preisgekrönter Filmmemacher

Der als Freelancer und Illustrator arbeitende 44-jährige Walliser Regisseur Claude Barras war mit seinem Animationsfilm «Mein Leben als Zucchini» (Ma vie de Courgette) 2017 für den Oscar als bester fremdsprachiger Film nominiert und wurde weltweit mit mehreren Preisen gekrönt.

Was verbinden Sie mit Ihrer Heimat, der Stadt Sierre, und ihrem Wohnort Genf?

Im Wallis sind meine Familie und meine Freunde. Wir besitzen ein Familienchalet in Crans-Montana, das meinem Grossvater gehörte. Es ist ein Rückzugsort für mich, wenn ich kreieren will oder mich ausruhen muss. Meine zwei Nichten sind oft dort. Ich wandere auch sehr gerne und fliege Gleitschirm. Der Standort ist für diese Sportart bestens geeignet. In Genf arbeite ich gerne. Dort gefällt mir das reiche kulturelle Angebot. Und ich mag authentische Orte wie «les Bains des Pâquis».

Wie wichtig sind Ihnen regionale Produkte?

Ich bin auf dem Land aufgewachsen. Meine Grosseltern waren alle Bergbauern und meine Eltern sind Weinbauern. Seit meiner Kinderheit pflege ich ein tiefes Umweltbewusstsein. Über die Verbindung zur Identität hinaus heisst dies für mich, sich mit lokalen Produkten zu ernähren, unsere Umwelt zu bewahren und die biologische Diversität unseres kulinarischen Erbes aufrechtzuerhalten.

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

Traditionen sind gut, wenn sie offen sind und ermöglichen, Dritte einzuschliessen und zusammen besser zu leben. Wenn die Lebensweise ändert, ist es manchmal schwierig, sie beizubehalten.

Ich war bis zu meinem 14. Altersjahr Trommelspieler in der Dorfmusik von Chermignon. Diese Tradition kommt von meinem Urgrossvater, welcher Trommelinstruktor war. Heute noch jagt es mir einen Schauer über den Rücken, wenn ich eine Blasmusik spielen höre. Es ist so schön, zusammen zu spielen. Ich war sonst während mehreren Sommern rund um meinen 20. Geburtstag Senner auf den Alpen Pépinet und Corbyr. Ich habe die-

se Lebensart im Freien genossen, die mir erlaubte, mein Kunststudium in Lyon zu finanzieren.

Welches ist Ihr bisher schönstes Erlebnis als Regisseur?

Ich denke, das war der erste Drehtag meines ersten Spielfilmes. Nach zwei Jahren hartnäckiger Vorbereitungsarbeit mit dem Drehbuch, den 54 Marionetten und den 42 Bühnenbildern von «Mein Leben als Zucchini» konnten die Figuren endlich leben. Dies dank den geschickten Händen der Fachanimatoren, die sie Bild für Bild bewegten. Wir haben alle vor Freude und Emotion geweint!!! Es ist einfach zauberhaft, selbst wenn man weiss, wie es hinter den Kulissen aufgebaut ist.

Welche beruflichen Ziele möchten Sie noch erreichen?

Einen neuen Film zu drehen ist jedes Mal eine menschliche, künstlerische und finanzielle Herausforderung... Mein Ziel ist, weiterhin Animationsfilme mit der Stop Motion Technik zu drehen, und dies mit dem Team, welches mich seit zehn Jahren begleitet und welches sich nach jedem Projekt vergrössert hat. Früher oder später möchte ich ein permanentes Drehstudio auf dem Land aufbauen, um alle am gleichen Ort vereinigen zu können. Dies würde uns eine Art Sicherheit bieten, welche in der Filmindustrie sehr schwierig zu kriegen ist.

Was beinhaltet eine gesunde Ernährung für Sie?

Lokal angebaute Produkte, welche ohne den Einsatz von Chemie verarbeitet wurden und nicht unbedingt schön aussehen, sondern nährstoff- und geschmacksreich sind.

Welche AOP-IGP-Produkte kennen Sie?

In Genf verfügen wir über den Cardon épineux de Plainpalais, der zur Longeole, einer Wurst mit Fenchelsamen, bestens passt. Im Kanton Waadt gibt es den L'Etivaz und im Wallis die Abricotine und selbstverständlich Walliser Raclette...

Welches ist Ihr Lieblings-AOP-IGP-Produkt?

Der Walliser Trockenspeck.





Messen und andere Events

Dieses Jahr finden Sie die AOP-IGP in der ganzen Schweiz an verschiedenen Messen und Anlässen: LUGA, Luzern (28.4.–7.5.), BEA, Bern (28.4.–7.5.), Fest Tête de Moine AOP, Bellelay (06.–07.05.), MUBA, Basel (12.–21.05.), Fête de la tomate, Carouge GE (07.–09.7.), Zuger Chriesimarkt (08.07.), VINEA, Sierre (01.–02.09.), Solothurner Chästag (07.09.), Gourmesse, Zürich (21.–24.09.), Foire du Valais, Martigny (29.09.–08.10.), Züsä, Zürich (29.09.–08.10.), Wettbewerb der Regionalprodukte, Courtemelon JU (30.09.–01.10.), Cucina e tavola, Aarau (13.–15.10.), Cheese-Festivals Thun (14.10.), Luzern (21.10.), Rapperswil (04.11.), Olma, St. Gallen (12.–22.10.), Sapori et saperi, Giubiasco TI (20.–22.10.) Feinmesse, Basel (02.–05.11.), Les Automnales, Genf (10.–19.11.), Slow Food Market, Zürich (10.–12.11.) Salon des Goûts et Terroirs, Bulle (29.11.–03.12.). Schauen Sie an unserem Stand vorbei und degustieren Sie unsere Köstlichkeiten.



buyfresh – Regionale Produkte direkt vom Produzenten

Konsumenten können über die Onlineplattform buyfresh, welche 2014 gegründet wurde, einzigartige regionale Lebensmittel und Spezialitäten direkt vom Produzenten erwerben. Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP arbeitet eng mit Franco Jenal, Gründer und Geschäftsführer, zusammen. Idee ist, dass alle unsere AOP-IGP-Spezialitäten auf buyfresh erhältlich sind. Das Start-up wurde mit dem Jungunternehmerpreis des Kantons Graubünden 2016 ausgezeichnet. Folgende AOP-IGP-Spezialitäten sind bereits auf buyfresh erhältlich: Le Gruyère AOP, Walliser Roggenbrot AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Zuger und Rigi Kirsch AOP, Glarner Alpkäse AOP, Walliser Trockenfleisch IGP, Walliser Trockenspeck IGP, Walliser Rohschinken IGP, Longeole IGP, Berner Alp- und Hobelkäse AOP, Saucisson vaudois IGP und Saucisse aux choux vaudoise IGP. www.buyfresh.ch



Neue AOP- und IGP-Produkte, hängige Gesuche

Folgende landwirtschaftliche Erzeugnisse haben einen Antrag zur Registrierung als AOP oder IGP gestellt (Stand Ende April 2017): Bündner Bergkäse, St. Galler Alpkäse, Boutefas, Jambon de la borne, Huile de noix vaudoise, Bois du Jura, Appenzeller Mostbröckli, Appenzeller Siedwurst, Appenzeller Pantli, Berner Zungenwurst, Absinthe du Val-de-Travers, Cuchale. Seit dem 16.02.2017 läuft die 3-monatige Einsprachefrist für die Cuchale AOP und den Absinthe du Val-de-Travers IGP. Alle AOP-IGP-Produkte finden Sie unter www.aop-igp.ch/produkte



Fest Tête de Moine AOP

Vom 05.–07. Mai 2017 wird in Bellelay, dem Geburstort des Tête de Moine AOP, das 2. Tête de Moine-Käsefest durchgeführt. «Rund um die Käsekunst» ist das von den Organisatoren gewählte Thema. Aktivitäten: Regionalproduktmarkt, Brunch, Publikumspreis für den besten Tête de Moine AOP sowie Produktion des Käses. www.tetedemoine.ch



Chässchnitte aus der Bratpfanne mit Glarner Alpkäse AOP

Vorbereitung: 30 Minuten

Für 4 Personen (8 Chässchnitten)

Zutaten

200–300g Glarner Alpkäse AOP; Bratbutter; weisser (Koch-)Wein, nach Belieben; 400–500g Brot, in acht 1cm dicke Scheiben geschnitten; Schnittlauch; Salz; Pfeffer; Paprika nach Belieben

Zubereitung

Brotsscheiben mit ein paar Scheiben Glarner Alpkäse AOP belegen, nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Bratbutter in eine Bratpfanne geben, die Brot-Käse-Scheiben auf grosser Stufe kurz rösten, mit reichlich weissem (Koch-)Wein ablöschen, sofort zudecken und Hitze reduzieren. Nach ein bis zwei Minuten ist der Käse geschmolzen, mit Schnittlauch garnieren und sofort servieren.

Sehr gut eignet sich älteres Brot, welches auch mit Speck- oder Schinkentranchen, Tomaten- oder Ananasscheiben, Birnenschnitzen usw. ergänzt werden kann. Dazu passt Apfelmus und/oder Salat.

Cordon bleu mit Glarner Alpkäse AOP

Vorbereitung: 30 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten

4 Schnitzel vom Kalb (Nuss) oder Schwein, je 100g, vom Metzger flachgeklopft, 4 Scheiben Glarner Alpkäse AOP, je ca. 30g; 4 Tranchen Schinken oder Speck, ca. 150g; Salz, Pfeffer und Paprika; etwas Mehl; 1 Ei, aufgeschlagen; Paniermehl (oder selbstgemacht mit trockenem, fein geriebenen Brot); Bratbutter

Zubereitung

Schnitzel seitlich aufschneiden (kann auch beim Metzger so gekauft werden). Den Glarner Alpkäse AOP (wer's würzig mag, nimmt rezenten) in passende Scheiben schneiden. Die Käsescheiben mit Schinken oder Speck umwickeln und so in die «Schnitzeltaschen» füllen. Cordon bleu würzen und danach mit Mehl, aufgeschlagenem Ei und Paniermehl (in dieser Reihenfolge) panieren. Dabei kann die Öffnung gut «zusammengeklebt» werden und es braucht keine Zahnstocher. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss machen und die Cordons bleus auf mittlerer Stufe auf beiden Seiten je 4 bis 5 Minuten braten. Bratbutter gibt dem Bratgut eine schöne Bräune und verleiht ihm einen feinen Buttergeschmack.

Empfehlung: Cordons bleus passen gut zu Teigwaren, Kartoffel-Gratin, Bratkartoffeln und Gemüse, aber auch zu verschiedenen Salaten als Fitnesssteller.

* die Herkunft

* Menschen
und ihr Handwerk



* die Qualitätszeichen



Damit AOP- und IGP-Produkte entstehen, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen die geschützten Qualitätszeichen AOP und IGP. www.aop-igp.ch

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: _____

