



TRADITION & TERROIR

DIE KÖSTLICHE WELT DER WAHREN WERTE

St.Galler Bratwurst IGP

Reportage

Renzo Blumenthal

Interview

**St.Galler Bratwurst IGP auf dem Grill
und an Zwiebelsauce**

Rezepte

Impressum

Ausgabe	Nr. 14 / April 2016
Auflage	150 000 Exemplare; 130 000 d, 20 000 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	Dom St.Gallen, Produktionsgebiet der St.Galler Bratwurst IGP
Seite 2	Walliser Chalet im Ursprungsgebiet des Walliser Raclette AOP
Seite 4	Walliser Rohschinken IGP
Seite 6	Klöntalersee, Ursprungsgebiet der Glarner Kalberwurst IGP
Seite 8	Herstellung St.Galler Bratwurst IGP
Seite 10	Renzo Blumenthal
Seite 12	Fasnachtsbrauch «Roitschäggättä», Lötschental, Wallis
Seite 14	St.Galler Bratwurst IGP auf dem Grill und an Zwiebelsauce
Fotos	Titelseite, Seiten 2, 4, 6, 8: WAPICO, Seite 10: renzo-blumenthal.ch ; Seite 12: sondereggerfotos.ch , Seite 14: Sortenorganisation St.Galler Bratwurst / Swissmilk

Editorial	5
<hr/>	
Aktuelles aus der Vereinigung	
AOP- und IGP-Spezialitäten werden zu oft missbraucht!	7
<hr/>	
Reportage	
Die Königin der Würste: St.Galler Bratwurst IGP	9
<hr/>	
Interview	
Renzo Blumenthal – Landwirt aus Leidenschaft	11
<hr/>	
Kurznachrichten	13
<hr/>	
Rezepte	
St.Galler Bratwurst IGP auf dem Grill und an Zwiebelsauce	15
<hr/>	





Ein Entscheid zur Stärkung der AOP und IGP

Zu den Zielen der Gesetzgebung über die Ursprungsbezeichnungen und die geografischen Angaben gehört die Bekämpfung der Konsumententäuschung. Artikel 17 der Verordnung über AOP und IGP gibt diesbezüglich klare Hinweise. Vor einigen Jahren entschied die Sortenorganisation des Vacherin Mont-d'Or gegen eine Kopie des Originals zu verfahren. Da die Vermarkter dieses Käses in ihrer Werbung dazu die Bezeichnung unseres Produkts ungeniert einsetzten, waren wir von unserem guten Recht überzeugt. Damals ahnten wir nicht, was dieses Verfahren für rechtliche und verwaltungsmässige Hürden auslösen würde. Nicht weniger als sieben kantonale und Bundesinstanzen haben zu diesem Fall Stellung genommen, bevor das Bundesgericht definitiv entschied. Zu unseren Ungunsten und völligem Unverständnis!

Seither hat die gleiche Behörde im Herbst 2015 einen neuen Entscheid bezüglich AOP und IGP getroffen, aber diesmal für uns positiv: Sie wies einen Käser ab, der Gruyère AOP mit Milch von Produzenten einer Nachbargemeinde des im Pflichtenheft definierten Gebiets herstellen wollte. Man könnte ja denken, dass die geografischen und klimatischen Verhältnisse zwischen zwei aneinandergrenzenden Gemeinden grundsätzlich nicht auseinandergehen und daher den Charakter des Gruyère AOP dadurch nicht tangieren würde. Die Richter haben hingegen den historischen Hintergrund bevorzugt, indem das festgelegte Produktionsgebiet eines AOP-Produkts historisch begründet sein muss, was hier nicht erfüllt war.

Philippe Bardet, Geschäftsführer der Sortenorganisation Gruyère, ist über den Ausgang der Streitsache sehr glücklich: «Wenn man diesen Rechtsstreit verloren hätte, wäre der Gruyère AOP in Gefahr und die wirtschaftliche Nachhaltigkeit dieses Traditionskäses wäre nicht mehr gesichert gewesen» verkündete er. Eigentlich ist dieser Gerichtsentscheid nicht nur für den Gruyère AOP positiv, sondern für alle, die sich zugunsten des Schutzes von Herkunftsbezeichnungen engagieren, da er die Rechtssicherheit in Sachen AOP und IGP bekräftigt.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'P. Berthoud'.

Philippe Berthoud
Präsident der Sortenorganisation des Vacherin Mont-d'Or AOP



AOP- und IGP-Spezialitäten werden zu oft missbraucht!

Die AOP-IGP-Verordnung trat am 28. Mai 1997 in Kraft. Drei Jahre später konnte die erste Schweizer Traditionsspezialität mit starker Verankerung in ihrem Ursprungsgebiet als AOP registriert werden. Es handelte sich um den Alpkäse L'Etivaz, der aus Rohmilch auf offenem Feuer hergestellt wird. Aktuell sind 21 AOP- und 12 IGP-Spezialitäten im AOP-IGP-Bundesregister eingetragen. In den letzten 15 Jahren ist das Interesse der Konsumenten zugunsten dieser regionalen und Schweizer Botschafter stets gewachsen, so dass auch das Produktionsvolumen gesteigert werden konnte. Was wir aber bis heute nicht wussten ist, inwieweit der Markt und insbesondere die Wiederverkäufer die gesetzlichen Anforderungen bezüglich AOP und IGP einhalten. Dieser Frage konnten die Kantonschemiker 2015 bei einer Grosskontrolle auf nationaler Ebene in Betrieben, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten, abpacken oder kennzeichnen, nachgehen. Die Kontrollen wurden in Restaurationsbetrieben, Bäckereien, Metzgereien, Käsereien, bei Grossisten, auf Märkten, in Grossverteilern und bei Detaillisten durchgeführt.

Die Ergebnisse, die im Februar dieses Jahres veröffentlicht wurden, haben klar ergeben, dass die rechtlichen Vorgaben zum Schutz von geografischen Bezeichnungen nur ungenügend eingehalten werden. Von den 625 mit einer geschützten AOP- oder IGP-Bezeichnung angepriesenen Schweizer Produkten handelte es sich in 85 Fällen (14%) um Lebensmittel, welche die Anforderungen zur Verwendung der geschützten Bezeichnung nicht erfüllten. Trockenfleisch, das fälschlicherweise mit der Bezeichnung «Walliser Trockenfleisch IGP» gekennzeichnet wurde, und missbräuchlich als «Damassine AOP» bezeichnete Spirituosen waren die häufigsten Beanstandungspunkte (täuschende Kennzeichnung). Alle Kantone und das Fürstentum Liechtenstein haben sich an dieser Kampagne beteiligt. Schweizweit mussten bei 50% der kontrollierten Marktstände, in 44% der überprüften Restaurationsbetriebe und in 39% der kontrollierten Bäckereien nicht konforme Bezeichnungen beanstandet werden.

Anlässlich dieser Ergebnisse wird die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP auf zwei Ebenen handeln. Einerseits von den zuständigen Behörden, sprich den Kantonschemikern, zu fordern, dass sie solche Kontrollkampagnen regelmässig durchführen, damit die Marktakteure auf das Problem aufmerksam gemacht werden. Andererseits beim Bundesrat, damit er den Artikel 182 des Landwirtschaftsgesetzes, das eine Zentrale zur Ermittlung von Zuwiderhandlungen vorsieht, endlich umsetzt.

Was können Sie als Konsument machen?

Was können Sie als Konsument unternehmen, um nicht getäuscht zu werden? Zuerst muss auf vorverpackter Ware kontrolliert werden, ob eines der beiden Logos der Vereinigung ersichtlich ist:



Bei Produkten, welche auf einer Tafel eines Marktstandes oder auf einer Menükarte eines Restaurants aufgeführt werden, können Sie das Produzentenzertifikat verlangen, um sicherzustellen, dass die Produktebezeichnung der Wahrheit entspricht. Im Zweifelsfall wird lieber auf den Einkauf verzichtet und dem Wiederverkäufer die Begründung erklärt. Heutzutage sind die gezielten Wehrreaktionen der Konsumenten auf dem Markt immer wichtiger, um gegen Täuschungen zu kämpfen. Damit wird auf Betrüger Druck ausgeübt, die Produzenten, die täglich versuchen, authentische Qualitätsprodukte auf den Markt zu bringen, werden dadurch unterstützt, und es wird vermieden, dass weitere Konsumenten von AOP-IGP-Spezialitäten getäuscht werden. Einen grossen Dank denjenigen, die sich auf diesem nicht einfachen, aber aufwertenden Weg engagieren!



Die Königin der Würste: St.Galler Bratwurst IGP

Die St.Galler Bratwurst IGP gehört zu den beliebtesten Schweizer Würsten. Rund 3500 Tonnen wurden letztes Jahr produziert, das entspricht rund 30 Millionen Stück oder 6000 Kilometer Wurst.

Die St.Galler Bratwurst IGP hat eine lange Geschichte. Ein erstes Rezept ist aus den mittelalterlichen Statuten der Metzgerzunft St.Gallen von 1438 bekannt. Der grosse Siegeszug der Würste und ihrer Königin begann allerdings erst Anfang des 20. Jahrhunderts mit der Entwicklung der kulinarischen Technik, die die Herstellung vereinfachte und stark beschleunigte. Erst mit dem sogenannten Blitzhacker, der um 1920 Einzug bei Charcuterie-Produzenten und Metzgereien hielt, liess sich das feine Bratwurstbrät in gleichbleibend hoher Qualität und mit vertretbarem Aufwand herstellen.

Was darf denn drin sein?

Aktuell stellen 40 Metzgereien aus den Kantonen St.Gallen, Thurgau und beiden Appenzell ihre St.Galler Bratwürste IGP gemäss den strengen IGP-Richtlinien her. Das verwendete Fleisch und die Milch müssen zwingend aus der Schweiz oder aus dem Fürstentum Liechtenstein stammen. Das Brät besteht aus definierten Anteilen von Kalb-, Schweinefleisch und Speck sowie Milch, die der Bratwurst ihre charakteristische weisse Farbe verleiht. Die drei Gewürze Salz, weisser Pfeffer sowie Macis sind obligatorisch. Weitere Gewürze sind zugelassen, aber nicht vorgeschrieben. Nach dem Abfüllen (der Metzger sagt Stossen) in eine Haut aus Schweinsdarm wird die rohe Wurst 10 bis 20 Minuten in etwa 70 Grad heissem Wasser gebrüht und danach im Eisbad rasch abgekühlt.

Grillieren vor dem St.Galler Dom

Jörg Bechinger von der Bechinger Spezialitäten-Metzgerei in St.Gallen war am 25. September 2015 beim Dreh des neuen TV-Spots der St.Galler Bratwurst IGP vor Ort. Der Spot, der für die neue Werbekampagne der Schweizerischen Vereinigung AOP-IGP gedreht wurde, ist mit einer Drohne aufgenommen worden und dauerte 4 Stunden; für eine Spotdauer von 20

Sekunden. Der Metzger hat rund 70 Würste mitgenommen und immer wieder neue verwendet, damit diese während der Aufnahmen frisch und knackig aussahen. Die während rund 15 Minuten grillierten Würste wurden zur grossen Freude aller an die vorbeigehenden Passanten verteilt. Für den passionierten Metzger waren die Film- und Fotoaufnahmen ein spezielles Erlebnis.

Bechinger Spezialitäten-Metzgerei

Seit 1980 betreibt die Familie Bechinger ihre Spezialitäten-Metzgerei im Herzen der Stadt St.Gallen. Jeden Tag werden frische Wurstwaren hergestellt, die St.Galler Bratwurst IGP ist mit 20 Tonnen pro Jahr das beliebteste Produkt. Jörg Bechinger liebt alles rund um das Wurst, v. a. die Produktion und das positive Feedback seiner Kunden. Bei der Herstellung der St.Galler Bratwurst IGP ist ihm die Frische der Zutaten sowie der Biss besonders wichtig. Dies und die Herstellung des Bräts sind das A und O einer ausgezeichneten Wurst.

Zubereiten und geniessen

Frisch vom Grill schmeckt die St.Galler Bratwurst IGP den meisten Leuten am besten. Während des Grillvorgangs wird sie mehrmals gedreht, auf das Einschneiden wird verzichtet. Eine perfekt gebratene Wurst ist rundum braun und knusprig, aber nicht verkohlt. Die Haut darf stellenweise aufplatzen, aber nicht grossflächig aufreissen. Traditionelle Beilage ist ein knuspriges Bürli oder ein Stück frisches Brot. Wird die St.Galler Bratwurst IGP in der Pfanne gebraten, serviert man sie klassisch mit einer Zwiebelsauce und Rösti. Kenner geniessen die hochwertige Wurst in heissem, nicht kochendem Wasser «erwelt».

Freunde der St.Galler Bratwurst IGP

Bratwurst-Fans können Mitglied im «Club der Freunde der St.Galler Bratwurst» werden und von regelmässigen Aktionen profitieren.

www.sg-bratwurst.ch
www.bechinger.ch



Renzo Blumenthal – Landwirt aus Leidenschaft

Der 39-jährige Bündner Renzo Blumenthal ist erfolgreicher Landwirt, Unternehmer und Ex-Mister Schweiz des Jahres 2005. Er wohnt mit seiner Frau Ladina und den drei Kindern in Val Lumnezia und betreibt einen Biobauernhof.

Was verbinden Sie mit Ihrer Heimat, dem Dorf Vella im Graubünden?

Vella ist meine Heimat, ich bin in diesem Dorf aufgewachsen, habe meine Kindheit hier verbracht. Meine Heimat gibt mir Kraft und Schutz.

Wie wichtig sind Ihnen regionale Produkte?

Als Selbstvermarkter ist es mir ein grosses Anliegen, den Leuten die Glaubwürdigkeit und Nähe zum Produkt zu vermitteln.

Welche Bedeutung haben Schweizer Traditionen für Sie und welche leben Sie mit Ihrer Familie?

Es ist mir sehr wichtig, Schweizer Traditionen, wie zum Beispiel Alpabzüge, aufrechtzuerhalten. Wir als Familie leben die Traditionen mit allem, was dazu gehört. Ich versuche, die Schweizer Traditionen meinen Kindern mitzugeben.

Welches ist Ihr bisher schönstes Erlebnis als Landwirt?

Jedes Mal, wenn ein neues Leben das Licht der Welt erblickt, ist das für mich ein schönes Erlebnis. Letztes Jahr freute ich mich sehr über die Fertigstellung des Boxenlaufstalls mit Melkroboter.

Welche beruflichen Ziele möchten Sie noch erreichen?

Meine Ziele sind, weitere neue Produkte auf den Markt zu bringen, bei der Züchtung vorwärtszukommen, besser und nachhaltiger zu werden.

Was beinhaltet eine gesunde Ernährung für Sie?

Viel Fleisch, Käse und Gemüse.

Welche AOP-IGP-Produkte kennen Sie?

Bündner Bergkäse (Anmerkung der Redaktion: Dieses Produkt befindet sich im Registrierungsverfahren und ist momentan nicht als AOP geschützt.).

Welches ist Ihr Lieblings-AOP-IGP-Produkt?

Bündner Bergkäse.

Herzlichen Dank für das Interview. Wir wünschen Ihnen weiterhin viel Freude und Erfolg bei Ihrer Tätigkeit!

www.renzo-blumenthal.ch





Messen und andere Anlässe

Diesen Frühling und Sommer finden Sie die AOP-IGP in der ganzen Schweiz an verschiedenen Messen und Anlässen: OFFA, St.Gallen (13.–17.4.), MUBA, Basel (15.–24.4.), Thementage Schweizer AOP-Käse, Grangeneuve (22.–24.4.), LUGA, Luzern (29.4.–8.5.), BEA, Bern (29.4.–8.5.), Tête de Moine AOP-Fest, Bellelay (29.4.–1.5.), Tomatenfest, Carouge (8.–10.7.), Zuger Chriesimarkt, Zug (Juli). Schauen Sie an unserem Stand vorbei, informieren Sie sich und degustieren Sie unsere Köstlichkeiten.



Degustations-Set St.Galler Bratwurst IGP

Mit dem Degustations-Set können Sie den Unterschied zwischen einer herkömmlichen und einer Original St.Galler Bratwurst IGP eruieren. Das Set enthält drei Paar St.Galler Bratwürste IGP von renommierten Herstellern sowie eine Packung nicht zertifizierter Bratwürste, eine detaillierte Anleitung sowie vier Beurteilungsraster. Bestellen Sie das Set für sich und Ihre Freunde unter www.sg-bratwurst.ch. Aber bitte ohne Senf!



Thementage Schweizer AOP-Käse

Grangeneuve, das landwirtschaftliche Institut des Kantons Freiburg in Posieux, öffnet seine Tore vom 22.-24. April 2016 anlässlich der Thementage Schweizer AOP-Käse. Die Veranstaltung richtet sich sowohl an Berufsleute als auch an die breite Öffentlichkeit. Sie soll die Anforderungen und Verfahren aufzeigen, die zur Qualität eines mit einer Ursprungsbezeichnung geschützten Käse führen. Auf dem Programm stehen Referate, Workshops und ein Regionalproduktmarkt. www.grangeneuve.ch.



1. Tête de Moine AOP-Fest

Vom 29.4.–1.5.2016 wird in Bellelay, dem Geburstort des Tête de Moine AOP, das 1. Tête de Moine-Fest durchgeführt. Der Anlass soll Tradition, Authentizität und Moderne verbinden. Das Fest wird ganz im Zeichen des landwirtschaftlichen und kulinarischen Handwerks der Region stehen. Das Programm umfasst einen Käse- und Regionalproduktmarkt, Ausstellungen, musikalische Unterhaltung und vieles mehr. www.tetedemoine.ch.



Neue Werbekampagne der AOP-IGP-Spezialitäten

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP hat mit der Kommunikationsagentur WAPICO eine neue Werbekampagne erarbeitet. Die TV-Spots unserer Produkte erscheinen ab März im Fernsehen. Die Kommunikationsmittel wurden dem neuen Bildmaterial angepasst und sind bei unseren Auftritten an PR-Events und Messen ersichtlich. Gefällt Ihnen unser neuer Auftritt? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung unter info@aop-igp.ch.





St.Galler Bratwurst IGP auf dem Grill

Für 4 Personen

Zutaten

4 St.Galler Bratwürste IGP; Bürli oder Brot

Zubereitung

Die vier Würste auf den heissen Grill legen und während rund 15 Minuten regelmässig wenden bis sie schön dunkelbraun und knackig sind. Zusammen mit einem St.Galler Bürli oder Brot geniessen (aber bitte ohne Senf!).

Wichtig: Die St.Galler Bratwurst IGP darf niemals mit Senf gegessen werden.

St.Galler Bratwurst IGP an Zwiebelsauce

Für 4 Personen

Zubereitungsdauer: ca. 30 Minuten

Zutaten

4 St.Galler Bratwürste IGP; 4 mittelgrosse Zwiebeln, in Ringen; Butter; 1–2 EL Mehl; 1 EL Tomatenpüree; 1,5 dl Wein oder Bouillon; 1,5 dl Bouillon; Salz und Pfeffer

Zubereitung

Würste einschneiden, in einer Pfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze für etwa 10 Minuten erwärmen. Zwiebeln in Butter dünsten. Mit Mehl bestäuben, gut mischen. Tomatenpüree begeben und 1–2 Minuten rösten. Mit Wein oder Bouillon ablöschen. Bouillon dazugiessen, zur gewünschten Konsistenz einkochen, abschmecken. Bratwürste bei hoher Hitze auf allen Seiten braten, bis sie eine schöne Kruste haben. Mit Sauce anrichten.

Mit Rösti, Pommes frites oder Country Cuts servieren.

* 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: _____

