



# TRADITION & GENUSS

Bloderkäse AOP / Werdenberger Sauerkäse AOP /  
Liechtensteiner Sauerkäse AOP

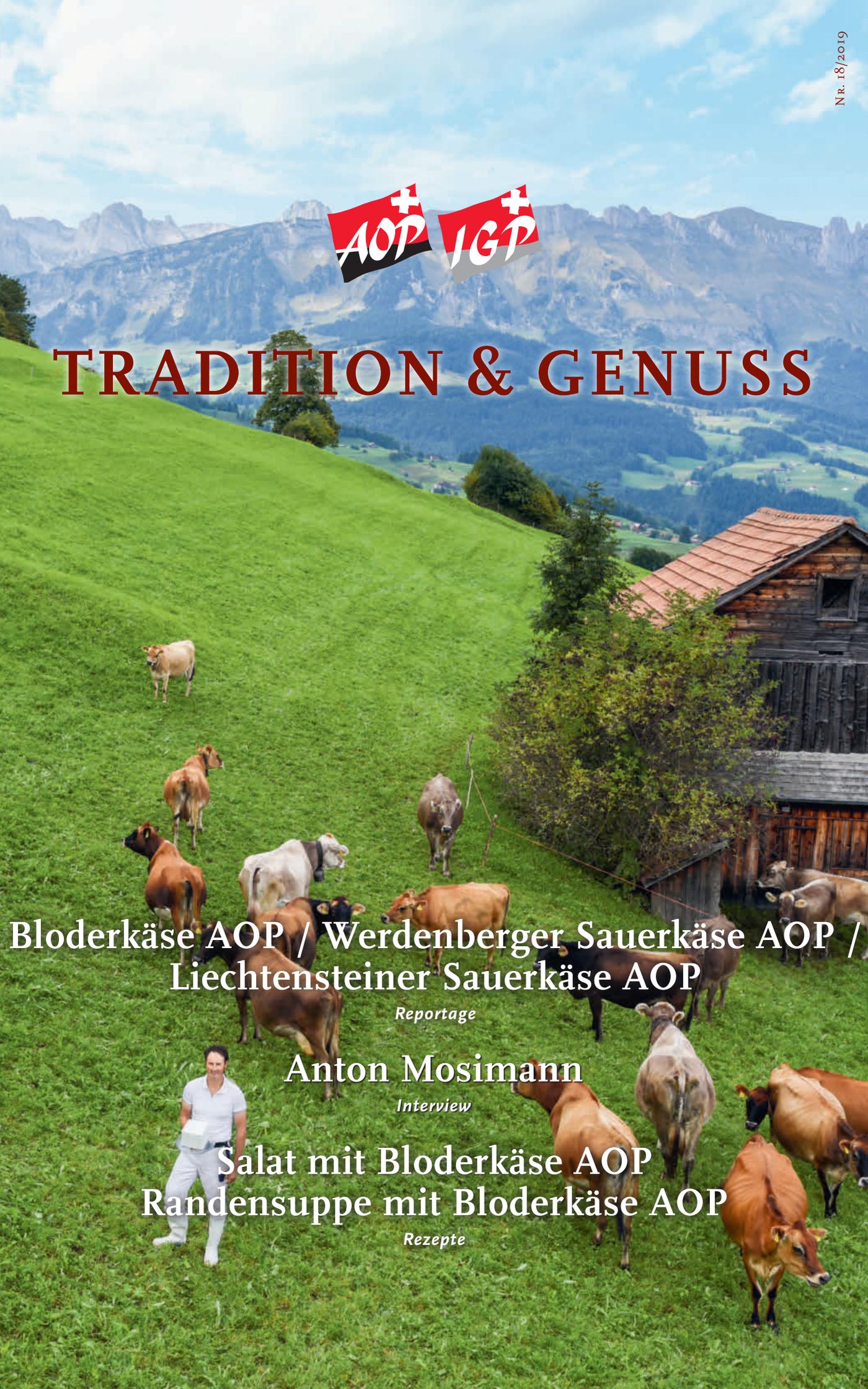
*Reportage*

**Anton Mosimann**

*Interview*

Salat mit Bloderkäse AOP  
Randensuppe mit Bloderkäse AOP

*Rezepte*



## Impressum

<b>Ausgabe</b>	Nr. 18 / September 2019
<b>Auflage</b>	60 000 Exemplare; 37 000 d, 23 000 f
<b>Herausgeberin</b>	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
<b>Redaktion</b>	Sabine Leuba
<b>Grafik</b>	Felicia Jung, Lisa Oppliger, Ast & Fischer AG
<b>Druck</b>	ib-Print AG, Seon
<b>Erscheinungsweise</b>	1–2 × pro Jahr
<b>Adresse</b>	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & Genuss, Belpstrasse 26, 3007 Bern <a href="mailto:info@aop-igp.ch">info@aop-igp.ch</a> , <a href="http://www.aop-igp.ch">www.aop-igp.ch</a> , <a href="https://www.facebook.com/aopigp">www.facebook.com/aopigp</a> , <a href="https://www.instagram.ch/aopigp">www.instagram.ch/aopigp</a>
<b>Gratisabonnement</b>	Tel. 031 381 49 53 oder <a href="mailto:info@aop-igp.ch">info@aop-igp.ch</a>

## Bildnachweise

<b>Titelseite</b>	Staudnerberg in Grabs, Ursprungsregion des Bloder- und Sauerkäses AOP
<b>Seite 2</b>	Château de Crest, Jussy, im Ursprungsgebiet der Longeole IGP
<b>Seite 4</b>	Cuchaule AOP, Safranbrioche aus dem Kanton Freiburg
<b>Seite 6</b>	Landwirtschaftliches Zentrum in Salez, Oberholz, Ursprungsgebiet des Rheintaler Ribelmais AOP
<b>Seite 8</b>	Herstellung des Bloder- und Sauerkäses AOP
<b>Seite 10</b>	Anton Mosimann, Schweizer Starkoch und Gastronom
<b>Seite 12</b>	Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP, Herstellung der Fichtenholzschachtel
<b>Seite 14</b>	Salat mit Bloderkäse AOP Randensuppe mit Bloderkäse AOP
<b>Fotos</b>	Titelseite, Seiten 2, 6: WAPICO; Seite 4: <a href="http://cuchauleaop.ch">cuchauleaop.ch</a> ; Seite 8: Sabine Leuba; Seite 10: Anton Mosimann; Seite 12: Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP; Seite 14: Philipp Schneider, Krone Mosnang

<b>Editorial</b>	<b>5</b>
<hr/>	
<b>Aktuelles aus der Vereinigung</b>	
IGP: Worum geht es und welche Mehrwerte bringt dieses Zeichen?	7
<hr/>	
<b>Reportage</b>	
Bloderkäse AOP / Werdenberger Sauerkäse AOP / Liechtensteiner Sauerkäse AOP	9
<hr/>	
<b>Interview</b>	
Anton Mosimann: Starkoch par excellence	11
<hr/>	
<b>Kurznachrichten</b>	<b>13</b>
<hr/>	
<b>Rezepte</b>	
Salat mit Bloderkäse AOP	
Randensuppe mit Bloderkäse 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.







## 20 Jahre im Dienst der Authentizität

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP und die authentische Messe «Goûts & Terroirs» in Bulle feiern dieses Jahr ein Jubiläum zusammen. Aus den Kinderschuhen entwachsen, steht uns nun eine grosse Zukunft bevor, um unsere Aufgabe der Förderung und der Vertretung der authentischen Produkte, des regionalen Handwerks, der Produktrückverfolgbarkeit und der Qualität umzusetzen. Als Vorreiter seit Ende der 90er-Jahre konnten wir den richtigen Weg finden, um Vertrauensbotschafter gegenüber den Konsumenten zu werden. Eine wahre Anerkennung, die uns ermuntert, uns weiterhin mit viel Herzblut einzusetzen.

### **Wertschätzung der Produkte an der Messe «Goûts & Terroirs»**

Das wichtigste Ziel bei der Gründung der Messe «Goûts & Terroirs» war, kleineren Produzenten und Handwerkern eine erschwingliche Präsentationsplattform anzubieten. Die erste Ausgabe wurde im Frühling 2000 am Messestandort «Espace Gruyère» unter dem Motto «Qualität statt Quantität» durchgeführt. Es ging schon damals darum, dank einer strengen Ausstellerauswahl, sich von den Publikumsmessen abzuheben. Dies wurde dank der Unterstützung der welschen kantonalen Absatzförderungsstellen möglich, die uns dabei immer noch begleiten. Es liegt nun an uns, all diese Produkte zu inszenieren, um das bestmögliche Publikum zu diesem Geschmacksparadies anzuziehen.

### **Ein Vertrauensbindeglied mit den Konsumenten**

Diese strenge Auswahl bietet den Messebesuchern ein qualitatives und vielfältiges Produktangebot an einem überschaubaren und gastfreundlichen Standort. Die direkte Beziehung zum Produzenten sowie die Degustationsmöglichkeiten ermuntern die Messebesucher, neue Geschmacksrichtungen zu entdecken. Der Salon wird wie ein Markt begangen und bietet die Möglichkeit, ähnliche Produkte zu vergleichen.

### **Prominenter Auftritt der AOP-IGP an der Messe «Goûts & Terroirs»**

In Bulle gibt es seit Jahren die grösste Auswahl an AOP-IGP-Produkten, die man an einer Schweizer Messe überhaupt treffen kann. Für uns Messeveranstalter ist es eine wahre Anerkennung dieses Anlasses, der für viele Delikatessen-Geniesser unentbehrlich geworden ist.

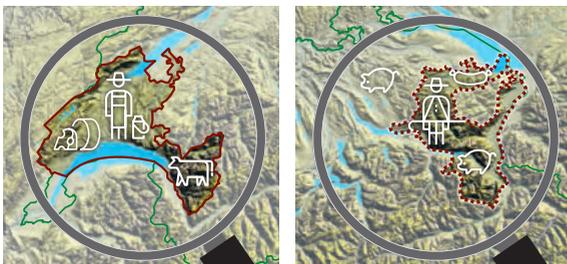
Marie-Noëlle Pasquier

Direktorin des Salon suisse des Goûts et Terroirs und der Espace Gruyère SA



## IGP: Worum geht es und welche Mehrwerte bringt dieses Zeichen?

Heute ist das Konzept der geschützten Ursprungsbezeichnungen (AOP) bei den Konsumenten relativ gut bekannt und wird vom grössten Teil der Konsumenten auch verstanden. Bei den geschützten geographischen Angaben (IGP) sieht es (noch) anders aus. Diese Spezialitäten sind in den Regalen weniger vertreten (15 Produkte sind heute als IGP registriert) und nur einige davon sind ausserhalb ihres Herkunftsgebiets erhältlich. Wenn das AOP-Zeichen für Produkte steht, deren sämtliche Produktionsschritte gemäss einem anerkannten Verfahren und Wissen in einem abgegrenzten geographischen Gebiet hergestellt werden, zeichnet die IGP-Bezeichnung Produkte aus, bei denen mindestens ein Schritt des Produktionsverfahrens, in der Regel die Verarbeitung, in dem abgegrenzten geographischen Gebiet stattfindet. Dieser Unterschied zwischen AOP und IGP wird durch das nachfolgende Bild dargestellt:



Bis heute wurden in der Schweiz vor allem Fleischerzeugnisse als IGP registriert. Die Mehrwerte dieser Spezialitäten, welche durch das rot-graue Logo mit dem Schweizer Kreuz gekennzeichnet sind, sehen für die Konsumenten wie folgt aus:

### Herkunftsgarantie

- Der Rohstoff, das heisst das Fleisch, kommt aus dem geographischen Gebiet und ansonsten aus der Schweiz (möglicherweise Liechtenstein für die St. Galler Bratwurst/Kalbsbratwurst). Einzige Aus-

nahme: das Bündnerfleisch, welches auch aus importiertem Fleisch hergestellt werden kann und daher das Logo mit dem Schweizer Kreuz nicht tragen darf.

- Die Verarbeitung findet ausschliesslich im Ursprungsgebiet statt.

### Hohe Qualität

- Die Erzeugung des Produkts erfolgt im geographischen Gebiet nach traditionellem Herstellungsverfahren sowie überlieferten und lokalen Rezepten.
- Nur hochwertige Rohstoffe werden gemäss dem strikten Pflichtenheft eingesetzt.

### Authentizität

- Jeder Metzger bringt seine persönliche Note mit ins Rezept.
- IGP-Fleischspezialitäten sind für ihre Ursprungsregion typische Produkte hoher Qualität.

Am Schluss ist es vor allem der typische unvergleichbare Geschmack von Saucisse d'Ajoie, Saucisson neuchâtelais, Saucisson vaudois, Saucisse aux choux vaudoise, St. Galler Bratwurst, Longeole, Glarner Kalberwurst, Walliser Trockenfleisch, Walliser Trockenspeck, Walliser Rohschinken, Appenzeller Mostbröckli, Appenzeller Pantli und Appenzeller Siedwurst, welcher die Gourmets überzeugt!

Alain Farine

Geschäftsführer der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP





## Bloderkäse AOP / Werdenberger Sauerkäse AOP / Liechtensteiner Sauerkäse AOP

*Der Bloderkäse AOP ist ein Frischkäse, welcher sofort nach der Herstellung konsumiert werden kann und im Toggenburg sehr bekannt ist. Nach einer Reifezeit von 60 Tagen entwickelt sich an der Oberfläche eine Speckschicht, dann heisst der Käse Werdenberger oder Liechtensteiner Sauerkäse AOP, je nach Herkunftsort. Dieser gereifte Weichkäse wird vor allem von der älteren Generation gegessen und geliebt. Der eiweissreiche, fett-, salz- und kalorienarme, leicht verdauliche und proteinhaltige Magermilchkäse schmeckt leicht säuerlich. Für die Herstellung dieser Spezialitäten wird nur Milch und Salz verwendet, kein Lab, daher ist diese Art der Käseherstellung, welche bis ins Mittelalter nachgewiesen werden kann, vermutlich die ursprünglichste Art.*

### **Sauerkäse AOP von Florian und Yvonne Tischhauser**

An einer sehr idyllischen, aber auch steilen und stark witterungsabhängigen Lage am schönen Staudnerberg in Grabs leben der 43-jährige Florian und seine 38-jährige Frau Yvonne mit ihren beiden Kindern (9 und 12 Jahre). Ihr Hof liegt an einer alten Römergasse. Die Staudnerbergstrasse wurde 1905 als Kiesstrasse gebaut und in den 70er-Jahren geteert. Die zahlreichen kurzen Zufahrtsstrassen zu den einzelnen Häusern und Ställen wurden erst später gebaut, wie z. B. jene zu Tischhausers. Sie wurde 1962 erbaut, vorher wurde alles zu Fuss, mit dem Schlitten und dem Leiterwagen ins Tal nach Grabs gebracht. Die meisten der ca. 300 Jahre alten Bauernhäuser in der Gegend verfügten über ein Käsekessi mit einem Volumen von 80 Litern. Früher wurde für den Eigenbedarf gekäst. In der heutigen Zeit gibt es fast keine Feuergruben mit Kessi mehr, da sie infolge Renovation in den Häusern wegfielen. Der Familienbetrieb wird in der 3. Generation mit viel Liebe und Leidenschaft geführt. Die Verwurzelung in der Region und die Liebe zum Bloder- und Sauerkäse AOP wurde Florian Tischhauser in seiner Kindheit mitgegeben. Als einziger Sohn unter sechs Kindern war rasch klar, dass er den elterlichen Betrieb übernehmen und die Tradition des Bloder- und Sauerkäses AOP weiterführen würde. Noch heute verbringt die Familie die Sommer auf den Alpen Brand Gamperfn und Gamsalp.

Die Milch seiner Jersey-Kühe wird einmal täglich, meistens abends, zu Bloderkäse AOP und Werdenberger Sauerkäse AOP verarbeitet.

### **Bloderkäse AOP von der Käserei Hans Stadelmann**

Auch Hans Stadelmann hat die Tradition der Herstellung von Bloderkäse von seinen Eltern übernommen. Dank der Übernahme des elterlichen Betriebes wird dieses traditionelle Handwerk weitergeführt. Der gelernte 52-jährige Käser, der sich stark für den AOP-Schutz eingesetzt hat, produziert heute 1–2 mal pro Woche Bloderkäse AOP, je nach Nachfrage. Wenn Hans Stadelmann vom Bloderkäse AOP spricht, strahlt sein Gesicht und man spürt die Leidenschaft für diese Spezialität. Der Frischkäse ist in und um Nesslau sehr bekannt und beliebt. Der fettarme und proteinhaltige Käse liegt voll im Trend. Hans Stadelmann beliefert u. a. auch Fitnesscenter. Seine Käserei verfügt über einen Naturgewölbekeller, in welchem auch Sbrinz AOP und Appenzeller aus der eigenen Produktion gelagert werden. Die Spezialität der Käserei Stadelmann ist der im Glas eingelegte Bloderkäse AOP.

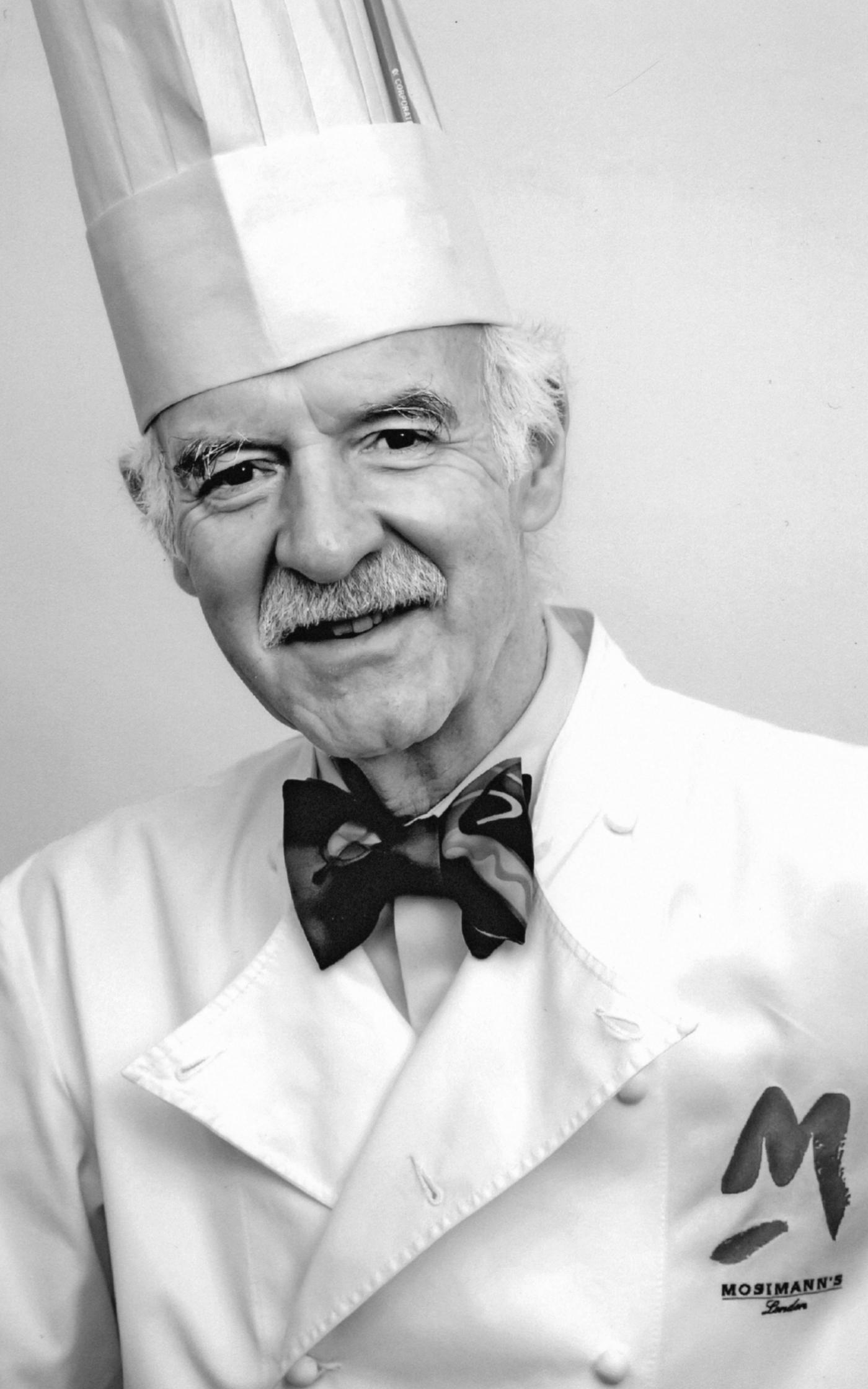
### **Absolut schützenswertes Produkt**

Das geografische Ursprungsgebiet der Verarbeitung und der Veredelung umfasst im Kanton St. Gallen zwölf Gemeinden im Obertoggenburg und im Werdenberg sowie alle Gemeinden des Fürstentums Liechtenstein. Heute gibt es nur noch fünf Käsereien, welche den Bloder-Sauerkäse AOP herstellen, und nur zwei davon produzieren den Sauerkäse AOP. In Liechtenstein wird diese Köstlichkeit heute nicht mehr hergestellt. Obwohl der Käse sehr im Trend liegt, ist er zu wenig bekannt. Der Schutz als AOP ist wichtig, um die Erhaltung des Produktes sicherzustellen. Der Bloder-Sauerkäse AOP ist seit dem 18. Februar 2010 im Schweizer Register der Ursprungsbezeichnungen eingetragen.

[www.toggenburgonline.ch/sauerkaese](http://www.toggenburgonline.ch/sauerkaese)

[www.stadelmannkaese.ch](http://www.stadelmannkaese.ch)

[www.gnuss-chorb.werdenbergerobst.ch/ueber-uns/familie-tischhauser](http://www.gnuss-chorb.werdenbergerobst.ch/ueber-uns/familie-tischhauser)



© CORNELL



**MOSIMANN'S**  
*London*

## Anton Mosimann: Starkoch par excellence

*Dem Schweizer Starkoch und leidenschaftlichen Gastronomen Anton Mosimann wurde seine Liebe fürs Kochen in die Wiege gelegt. Das Markenzeichen des heute 72-jährigen Sternekochs ist die Fliege. Zu seinem 70. Geburtstag veröffentlichte er seine Autobiographie «Life is a circus». Seit nun fast 40 Jahren bekocht er die britische Königsfamilie. In diesem Jahr wurde Anton Mosimann von Gastro-Suisse mit dem erstmals verliehenen Ehrenpreis «La flamme de l'accueil» geehrt.*

**Welche ist die schönste oder beeindruckendste Erfahrung Ihrer Karriere?**

*Es gibt so viele Highlights, die ich in meiner Karriere erleben durfte, in der ich seit über fünfzig Jahren am Herd stehe! Ich habe für vier US-Präsidenten, fünf britische Premierminister und vier Generationen der britischen Königsfamilie gekocht; es war ein Privileg, bei solchen Veranstaltungen hinter verschlossenen Türen mit dabei zu sein. Meine kulinarische Ausbildung war für mich ein Schlüssel zur Welt und meine charakteristischen Gerichte haben es mir ermöglicht, die erstaunlichsten Länder zu sehen und verschiedene Kulturen aus erster Hand kennenzulernen. Ich habe so viele meiner Helden wie Elizabeth Taylor, Danny Kaye, Shirley Bassey und Sportidole wie Mohamed Ali getroffen und für sie gekocht. Das, worauf ich am meisten stolz bin, ist The Mosimann Collection, A Culinary Heritage. Die Swiss Education Group hat in Le Bouveret auf vier Stockwerken ein Museum in Verbindung mit meiner Karriere eingerichtet; über fünfzig Goldmedaillen, viele, viele Diplome, sehr alte Menüs und Sitzpläne für Veranstaltungen, die ich geleitet habe, meine Bibliothek von Kochbüchern aus dem 15. Jahrhundert; es ist alles da. Das ist normalerweise etwas, das nur Menschen passiert, nachdem sie gestorben sind, also fühle ich mich sehr geehrt, dass sie mich jetzt gefragt haben!*

**Wie hat sich Ihre Leidenschaft für das Kochen und Essen entwickelt?**

*Meine Eltern hatten ein Restaurant im Berner Seeland und es war für sie mehr als ein Job, es war eine Lebensweise. Meine frühesten Erinnerungen sind mit dem Kochen meiner Eltern verbunden, und ich stand auf einem Stuhl und rührte die Töpfe mit ihnen. Ich liebte die Jah-*

*reszeiten und genoss das Aroma von frisch gepflückten Aprikosen oder Tomaten. Ich lernte schnell, dass das Kochen eines Mittag- oder Abendessens auch die Herzen der Menschen um einen herum gewinnen kann.*

**Welche beruflichen Ziele möchten Sie erreichen?**

*Ich möchte für den Papst kochen, ich habe noch nie für ihn gekocht, obwohl ich letztes Jahr das Glück hatte, Papst Franziskus in Rom zu treffen.*

**Wie wichtig sind Ihnen regionale und saisonale Produkte?**

*Sie sind unerlässlich! Ich habe es immer vorgezogen, Zutaten mit so wenig «Reisemeilen» wie möglich zu verwenden. Meine Kindheit lehrte mich, dass die Dinge, die im eigenen Garten angebaut werden, oder der Käse, der von dem Bauern in der Nähe, im Ort hergestellt wird, immer am besten schmecken. Die Idee, im Februar ein Gericht mit einer Erdbeere zu garnieren, erfüllt mich mit Entsetzen!*

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

*In meinem Herzen bin ich immer in erster Linie Schweizer: Ich habe Schweizer Pünktlichkeit in meiner DNA! Der 1. August steht fest in meinem Terminkalender, da ich mit meiner Familie um mich herum unseren Nationalfeiertag in der Schweiz feiern möchte. Für mich ist dieses Datum so wichtig wie Weihnachten oder sogar mein eigener Geburtstag! Ich warte gespannt auf die jährliche Ankunft des Vacherin Mont-d'Or AOP, und in meinem Dining Club in London, Mosimann's, habe ich gerne Schweizer Spezialitäten auf der Speisekarte.*

**Welche AOP-IGP-Produkte kennen Sie?**

*Den Vacherin Mont-d'Or, aber es gibt so viele Käsesorten, die ich mag. Ich esse gerne gut gereiften Emmentaler und würzigen Gruyère, um nur zwei zu nennen.*

**Welches ist Ihr Lieblings-AOP-IGP-Produkt?**

*Wann immer ich im Kanton St. Gallen bin, gehe ich nicht heim, ohne eine schön gegrillte OLMÄ-Bratwurst ohne Senf mit einem knusprigen Bürli dazu zu geniessen.*

[www.mosimann.com](http://www.mosimann.com)





## Die Berner Zungenwurst ist geschützt

Wir freuen uns über eine weitere Neuregistrierung eines traditionellen Schweizer Produktes: Ende August 2019 hat das Bundesamt für Landwirtschaft das Gesuch der Berner Zungenwurst IGP gutgeheissen. Die Spezialität, welche Bestandteil der Berner Platte ist, enthält heute keine Zunge mehr.



## AOP-IGP feiert 20-jähriges Bestehen mit einer Jubiläumsausgabe

«Le menu», die grösste unabhängige Kochzeitschrift, hat zum 20-jährigen Bestehen der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP ein Sonderheft realisiert. Darin werden alle Produzenten und ihre Produkte vorgestellt, natürlich in Kombination mit leckeren Rezepten.



## COURTEMELON (JU), 28.–29.09.2019

### Markt und Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte

Der grösste Markt der Schweizer Regionalprodukte: 1250 Produkte am Wettbewerb. 195 Marktstände. Geschmackworkshops. Terroirs du monde. Nationale Medaillenverleihung. Der Markt wird zum Treffpunkt von Gourmets, die von Stand zu Stand flanieren und dabei aus erster Hand erfahren, welchen Reichtum an Köstlichkeiten die Schweiz mit ihren verschiedenen klimatischen Bedingungen, Kulturen und Traditionen bietet. Die Ehrengäste sind BEEF.CH und der Kanton Genf. [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)



## Genusswoche, 12.–22. September 2019

Die Hauptziele der Schweizer Genusswoche sind die Förderung und die Stärkung schmackhafter, Schweizer Qualitätsprodukte. Genussstadt ist dieses Jahr Montreux. Während der Genusswoche gibt es viele Events rund um die AOP-IGP-Spezialitäten: Alpbazug L'Etivaz AOP, Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP, Entdeckungsreise des Gruyère AOP im Maison de la Gruyère, Genussfest mit Walliser Roggenbrot AOP, Berner Alpkäsemeisterschaften und viele mehr. [www.gout.ch](http://www.gout.ch)



## Messen und andere Events

Diesen Herbst finden Sie die AOP-IGP in der ganzen Schweiz an verschiedenen Messen und Anlässen: Gourmesse, Zürich (12.–15.09.), Foire du Valais, Martigny (27.09.–06.10.), Wettbewerb der Regionalprodukte, Courtemelon JU (28.+29.09.), cheese-festival Lugano und Appenzell (19.+20.10./26.+27.10.), OLMA, St. Gallen (10.–20.10.), Sapori e saperi, Giubiasco (25.–27.10.), Salon Goûts et Terroirs, Bulle (30.10.–03.11.), Feinmesse, Basel (31.10.–03.11.), Les Automnales, Genf (08.–17.11.), Wein- und Genussstage, Flums (22.+23.11.), Food Expo, Bern (28.11.–01.12.). Schauen Sie an unserem Stand vorbei, informieren Sie sich und degustieren Sie unsere Köstlichkeiten.



## Sommerlicher Salat mit Bloderkäse AOP

Für 4 Personen

### Zutaten

200 g Bloderkäse AOP (und/oder Werdenberger Sauerkäse AOP); 3 Tomaten; 1 rote Peperoni; 1 grüne Peperoni; 1 Salatgurke, geschält und entkernt; 2 rote Zwiebeln; 80 g schwarze Oliven; 3 EL Weissweinessig; 4 EL St. Galler Rapsöl; 2 Knoblauchzehen, gepresst; 1 EL Petersilie, gehackt; 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten; Salz und Pfeffer; wenig Blattsalat. Garnitur: Grissini, Randensprossen

### Zubereitung

Bloderkäse AOP in Würfel schneiden. Gemüse in gleich grosse beliebige Stücke schneiden (Würfel, Spickel, Streifen). Rote Zwiebeln in hauchdünne Ringe schneiden. Oliven halbieren. Weissweinessig, St. Galler Rapsöl, Knoblauchzehen und Kräuter verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce mit dem Gemüse mischen. Kurz vor dem Servieren etwas Blattsalat (in Streifen geschnitten) daruntermischen. Bloderkäse AOP-Würfel darüberstreuen und servieren.

© Philipp Schneider, Krone Mosnang

## Randensuppe mit Bloderkäse AOP

Für 6 Personen

### Zutaten

120 g Bloderkäse AOP (und/oder Werdenberger Sauerkäse AOP); 40 g Butter; 1 Schalotte, gehackt; 500 g Randen, geschält und gewürfelt; 1,5 dl Weisswein; 7 dl Gemüsebouillon; 3 cl Rotweinessig; Salz und Pfeffer. Garnitur: Apfel-Milchschaum, Apfelchip

### Zubereitung

Bloderkäse AOP in Würfel schneiden. Schalotten in Butter dünsten, Randen begeben und mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Mit Gemüsebouillon auffüllen und zehn Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Rotweinessig begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten und mit Bloderkäse AOP-Würfel als Einlage dazu servieren.

### Praxistipp

Die Suppe kann auch kalt serviert werden. Dazu muss die Suppe mindestens drei Stunden im Kühlschrank lagern können. Darf kräftiger gewürzt werden als bei der warmen Variante.

© Philipp Schneider, Krone Mosnang

# \* 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.



## Gratisabonnement Tradition & Genuss

Lernen Sie die AOP-IGP-Spezialitäten 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 & Genuss 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](mailto:info@aop-igp.ch) bestellen oder den Talon per Post schicken an: Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Belpstrasse 26, 3007 Bern.

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_

