

# JA

# ZU TRADITION & GENUSS

Reportage

**APPENZELLER MOSTBRÖCKLI IGP**

Interview

**FOODWERK.CH**

**DAS LEBEN ISST BUNT**

Rezepte

**PASTINAKEN-SUPPE UND TATAR  
MIT APPENZELLER MOSTBRÖCKLI IGP**





**Echt schweizerisch. 100% mein Geschmack.**

Sie erhalten das Magazin *Tradition & Genuss* noch nicht und möchten es gratis abonnieren?

Füllen Sie online unter [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch) das Formular aus. Nutzen Sie den Direktlink mittels QR-Code.



**IMPRESSUM**

**Ausgabe** Nr. 20 / September 2021  
**Auflage** 153 000 Exemplare; 111 500 DE, 41 500 FR  
**Herausgeberin** Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP  
**Redaktion** Sabine Leuba  
**Grafik** tomydesign Biel/Bienne  
**Druck** Vogt-Schild Druck AG, Derendingen  
**Erscheinungsweise** 1–2 Mal pro Jahr  
**Adresse** Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & Genuss, Belpstrasse 26, 3007 Bern  
[info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch), [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch),  
[www.facebook.com/aopigp](https://www.facebook.com/aopigp), [www.instagram.ch/aopigp](https://www.instagram.ch/aopigp)  
**Gratisabonnement** Tel. 031 381 49 53 oder [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)



Inhalt

**5**  
Editorial

**AKTUELLE TRENDS MIT NACHHALTIGKEIT UND TRADITION VERBINDEN**

**9**  
Reportage

**APPENZELLER MOSTBRÖCKLI IGP**

**13**  
Kurznachrichten

**IGP-GASTROWOCHEN MESSEN UND EVENTS DIVERSES**

**7**  
Porträt

**DIE VEREINIGUNG IN KÜRZE: IGP UND SCHWEIZER FLEISCH**

**11**  
Interview

**FOODWERK.CH DAS LEBEN ISST BUNT**

**15**  
Rezepte

**PASTINAKEN-SUPPE UND TATAR MIT APPENZELLER MOSTBRÖCKLI IGP**



**WARUM AOP-IGP?**

Geschützte Ursprungsbezeichnungen (AOP) und geschützte geografische Angaben (IGP) sind Bezeichnungen für Produkte mit einer starken Verbindung zu ihrer Ursprungsregion. Sie werden nach traditionellem Verfahren seit Generationen mit Leidenschaft durch Käser, Metzger, Bäcker, Destillateure oder andere Handwerker hergestellt. Der Bund schützt und verwaltet beide Bezeichnungen. Nach der Registrierung durch das Bundesamt für Landwirtschaft dürfen die geschützten Bezeichnungen ausschliesslich für Produkte verwendet werden, welche die Herkunfts-, Verfahrens- und Qualitätsbestimmungen des Pflichtenhefts erfüllen. Unabhängige Zertifizierungsstellen kontrollieren deren Einhaltung.



## AKTUELLE TRENDS MIT NACHHALTIGKEIT UND TRADITION VERBINDEN

Die AOP-IGP-Produkte gehören zum kulinarischen Erbe der Schweiz. Es ist unsere Mission, dieses Erbe nicht nur zu pflegen, sondern noch stärker in unserer Gesellschaft, und zwar in der ganzen Schweiz, zu verankern. Unsere Produkte stehen auch für Genuss und Geselligkeit, Werte, die nach der Corona-Krise bestimmt eine noch höhere Bedeutung einnehmen werden. Unsere Produkte verkörpern Werte, die gerade in der heutigen Zeit gefragt sind.

Nach der Inkraftsetzung der Gesetzgebung über AOP-IGP im Jahr 1997 verzeichneten die AOP-IGP-Produkte zunächst einen relativ schnellen Aufschwung und haben sich im Laufe der vergangenen Jahre dann gefestigt und stabilisiert. Der Schutz der Produkte hat sich seither klar verbessert, und in den Herkunftsregionen wurden regionalwirtschaftliche Mehrwerte geschaffen. Gleichwohl sind AOP-IGP-Produkte in der Westschweiz stärker verankert als in der Deutschschweiz, und die Sichtbarkeit des Qualitätszeichens AOP-IGP steht in engem Zusammenhang mit der Marktpräsenz der verschiedenen betroffenen Spezialitäten.

Die Verbraucherinnen und Verbraucher schätzen die durch die AOP-IGP-Produkte vermittelten Werte: Ursprung, Qualität, Tradition, Glaubwürdigkeit und Vertrauen. Doch sie sind auch kritischer geworden. Das Thema Ernährung nimmt in unserer heutigen Gesellschaft einen sehr hohen Stellenwert ein (Gesundheit, Umwelt, Nachhaltigkeit).

Unsere Vereinigung setzt sich auch mit den aktuellen Trends auseinander und will weiterhin Nachhaltigkeit mit Tradition, Herkunft und Qualität verbinden.

Benedikt Würth,  
Ständerat und Präsident der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP



## DIE VEREINIGUNG IN KÜRZE: IGP UND SCHWEIZER FLEISCH

Wir hatten bereits die Gelegenheit, in diesem Kapitel die Besonderheiten und den Mehrwert von IGP darzustellen, die in der Schweiz mit einer Ausnahme nur Fleischspezialitäten\* betreffen. Wir möchten Sie daran erinnern, dass die Anforderungen für ihre Herstellung weniger streng sind als für AOP und dass vor allem das von Generation zu Generation weitergegebene Können der Metzger hervorgehoben wird. Die Rohstoffe für die Produkte mit dem IGP-Logo mit dem weissen Schweizer Kreuz, d.h. die Schweine- und Rindfleischstücke, stammen ausschliesslich aus der Schweiz und erfüllen somit die gesetzlichen Anforderungen für alle in der Schweiz gehaltenen Tiere. Da die Anforderungen in der Schweiz an die Mast und Aufzucht von Tieren im Vergleich zu anderen Ländern sehr streng sind, möchten wir hier einige Aspekte unterstreichen.

Wer sich für den Konsum von Fleisch entscheidet, soll aus guten Gründen und mit gutem Gewissen Fleisch geniessen können. In der Schweiz sorgen strenge Gesetze für eine sichere Fleischproduktion auf allen Stufen. Bund und Kantone gewährleisten dank strenger Kontrollen die Qualitätssicherung entlang der gesamten Lebensmittelkette.

Die Schweiz bietet beste Voraussetzungen für nachhaltig produzierte tierische Nahrungsmittel. 98% der landwirtschaftlichen Fläche werden nach dem Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) bewirtschaftet, dem Schweizer Standard für eine umweltgerechte Landwirtschaft. Dazu gehören eine artgerechte Tierhaltung und eine ausgeglichene Düngerbilanz, geregelte Fruchtfolgen, ökologische Ausgleichsflächen und ein geeigneter Bodenschutz.

Die naturnahe und artgerechte Tierhaltung ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal von Schweizer Fleisch. Die Schweiz verfügt über eine der strengsten Tierschutzgesetzgebungen der Welt und mit einer maximalen Fahrzeit von sechs Stunden über die strengsten Tiertransportvorschriften weltweit. Diese und zusätzliche freiwillige Massnahmen der Produzenten sorgen für einen artgerechten und respektvollen Umgang mit dem Tier. Drei Viertel aller Schweizer Nutztiere profi-

tieren vom Programm «RAUS» (Regelmässiger Auslauf im Freien) und 60% vom Programm «BTS» (Besonders Tierfreundliche Stallhaltungssysteme). Mehr als vier Fünftel der Kühe und Rinder sowie mehr als die Hälfte der Schweine geniessen regelmässig frische Luft im Freien. Darüber hinaus werden rund 50% der Schweizer Schweine nach dem BTS-Programm aufgezogen.

Was das Futter betrifft, so kommen 96% des Raufutters aus der Schweiz, und nur 4% werden importiert. Um die Rationen so zu ergänzen, dass sie den physiologischen Bedarf der Tiere, insbesondere an Eiweiss, bestmöglich decken, wird zusätzlich Kraftfutter (Getreide und Ölkuchen) gefüttert. In der Schweiz stammen 45% des Kraftfutters aus dem Inland und 20% des Gesamtfutters aus Kraftfutter. Darüber hinaus werden die Tiere ausschliesslich mit Futtermitteln gefüttert, die frei von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) sind. Tiermehl sowie Hormone und Antibiotika zur Erzielung höherer Erträge sind verboten.

Dank des Könnens der handwerklichen Metzger sublimieren die IGP-Spezialitäten, Mitglieder des kulinarischen Erbes der Schweiz und wahre Botschafter ihrer Herkunftsregion, bestes Schweizer Qualitätsfleisch, zu unserem grössten geschmacklichen Vergnügen!

### \*GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABEN IGP – SPEZIALITÄTEN MIT TRADITION

Bisher sind 14 Spezialitäten als Schweizer IGP im Bundesregister der AOP-IGP eingetragen, welche das IGP-Logo mit dem Schweizer Kreuz tragen: Appenzeller Mostbröckli IGP, Appenzeller Pantli IGP, Appenzeller Siedwurst IGP, Berner Zungenwurst IGP, Glarner Kalberwurst IGP, Longeole IGP, Saucisse aux choux vaudoise IGP, Saucisse d'Ajoie IGP, Saucisson neuchâtelois IGP/Saucisson neuchâteloise IGP, Saucisson vaudois IGP, St. Galler Bratwurst IGP, Walliser Rohschinken IGP, Walliser Trockenfleisch IGP, Walliser Trockenspeck IGP.

Alain Farine, Geschäftsführer der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP



## APPENZELER MOSTBRÖCKLI IGP

**Was einst als Ersatz für das sehr geschätzte Schweinefleisch galt, ist heute ein berühmter regionaler Leckerbissen: das Appenzeller Mostbröckli IGP. Die älteste Erwähnung ist im Idiotikon, dem schweizerdeutschen Wörterbuch, aus dem Jahr 1905 zu finden. Dort ist zu lesen: «Ein exquisites Stück aus dem Rücken des Rindes, welches gedörnt als Leckerbissen zu Most genossen wird.» Wie es zu seinem Namen kam, ist unklar. Eine Theorie besagt, dass man es früher vor allem zu Most genossen hat. Eine andere Quelle behauptet, dass früher nicht immer zartes Rindfleisch verwendet wurde und man deshalb beim Einsalzen Most hinzugab, um das Fleisch mit der Säure mürbe zu machen. Was ist es nun aber? Das Appenzeller Mostbröckli IGP ist eine geräucherte Trockenfleischspezialität, hergestellt aus Kuhfleisch vom Stotzen oder vom Rücken.**

Das Appenzeller Mostbröckli IGP ist etwas vom Besten, was die Metzgerkunst geschaffen hat: Zarte Stücke vom Rindstotzen werden mit Gewürzen gepökelt, dann geräuchert. Wie genau? Darüber schweigen sich die Metzger aus – jeder macht seine Mostbröckli anders. Ein Familiengeheimnis, vom Vater auf den Sohn vererbt. Diese traditionelle Spezialität wird in einer Salz- und Gewürzmischung über Tage kühl gelagert. Anschließend wird sie aufgehängt und unter temporärer Rauchbeigabe so lange getrocknet bis der gewünschte Gewichtsverlust erreicht ist. Vor dem Trocknen wird das Appenzeller Mostbröckli IGP mehrere Stunden mit verschiedenen unbehandelten Hölzern geräuchert. Je länger sie hängen, umso dunkler sind die Fleischstücke. Räuchern ist ein uraltes Konservierungsverfahren.

### KUNSTHANDWERK APPENZELER MOSTBRÖCKLI IGP

Aktuell stellen 15 Metzgereien in den Kantonen Appenzell Innerrhoden, Appenzell Ausserrhoden und St. Gallen das Appenzeller Mostbröckli IGP her. Die Spezialität, die seit Anfang 2018 als geschützte geografische Angabe (GGA/IGP) im Bundesregister der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben eingetragen ist, wird das ganze Jahr über hergestellt. Geburt, Mastung, Schlachtung und Zerlegung der Kühe erfolgen ausschliesslich in der Schweiz. Dieses Produkt ist schweizweit in vielen

Grossverteilern und Fachgeschäften sowie online auf verschiedenen Webseiten von Appenzeller- und St. Galler Metzgereien erhältlich. Vekauft wird es am Stück, zum Selberschneiden oder tranchiert in Scheiben.

Das Appenzeller Mostbröckli IGP wird gerne bei einer Zwischenmahlzeit oder als Vorspeise gegessen. Man schneidet das Fleisch hauchdünn auf und isst es roh mit [dunklem] Brot. Dazu passt ein Glas saurer Most oder Rotwein. Bei den beiden Traditionsgerichten «Appenzeller Filet» und dem «Appenzeller Fleischvogel» spielt das Mostbröckli die wichtigste Nebenrolle in den Füllungen. Das Appenzeller Mostbröckli IGP vom Stotzen hat einen Fettanteil von unter fünf Prozent auf 100 Gramm.

### VON DER DORFMETZGEREI ZUR SCHWEIZWEITEN FLEISCHSPEZIALISTIN – DIE ERNST SUTTER AG

Eine Herstellerin ist die Ernst Sutter AG aus Gossau SG. Als Dorfmetzgerei gestartet, zum grösseren Familienunternehmen gewachsen, ist die Ernst Sutter AG heute ein rund 1000-köpfiges Unternehmen, das schweizweit tätig ist. Die Fleischspezialistin stellt unter anderem die Appenzeller Fleischspezialitäten her: Appenzeller Siedwurst IGP, Appenzeller Pantli IGP und das Appenzeller Mostbröckli IGP. Die Rezepte sind die alten, die Produktionsmethoden modern. Seit mehreren Generationen produziert die Ernst Sutter AG die Hausspezialität nach traditionellem Rezept. Bei der Herstellung ist wichtig, dass der Rohstoff eine sehr hohe Qualität aufweist; nur dann wird das Endprodukt hochwertig. Eine sorgfältige Verarbeitung, gleichbleibende Würzung, milde Räucherung mit Fichten- und Tannenholz sowie Lufttrocknung – diese wichtigen Schritte braucht es, damit nach 8–9 Wochen ein exzellentes Appenzeller Mostbröckli IGP aus dem Hause Sutter entsteht.



Sortenorganisation Appenzeller  
Fleischspezialitäten IGP

Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez

T 071 552 13 30

🏠 [www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch](http://www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch)

🏠 [www.ernstsutter.ch](http://www.ernstsutter.ch)

📌 [appenzellerfleischspezialitaetenigp](https://www.facebook.com/appenzellerfleischspezialitaetenigp)

📍 [appenzeller\\_fleischprodukteigp](https://www.instagram.com/appenzeller_fleischprodukteigp)

**Appenzeller**  
Mostbröckli



## FOODWERK.CH – DAS LEBEN ISST BUNT

### **Caro und Tobi, wo fühlt ihr euch zu Hause? Was verbindet ihr mit diesem Ort?**

Wir sind total angekommen. In einem idyllischen Dorf in Rickenbach LU mitten in der Schweiz, eingebettet in Wiesen und Wald. Hier wohnen wir in einem kleinen Doppelsein Familienhaus. Hier finden wir Ruhe und Zeit für uns als Familie. Zudem gibt es hier viele Bauernhöfe, bei denen direkt eingekauft werden kann. Hier haben wir Wurzeln geschlagen.

Aber natürlich hat es tief im Herzen bei mir (Caro) auch einen Platz, der für Schaffhausen schlägt. Der Ort, wo ich geboren und aufgewachsen bin und immer noch ein Teil meiner Familie wohnt. Tobi ist und bleibt Zentralschweizer, er ist in Kriens aufgewachsen. Aber den Pilatus sehen wir von Rickenbach aus auch, so ist auch ein Stück Heimat von ihm hierher mitgekommen.

### **Welches ist euer bisher schönstes oder eindrücklichstes Erlebnis eurer Karriere?**

Privat natürlich die Geburt unserer Tochter Liv, die nun bereits ein Teenager ist. Beruflich gibt es ganz Vieles in verschiedenen Bereichen. Blogtechnisch freuen wir uns immer wieder ab den lieben Nachrichten, die wir zu unserem Blog und unseren Rezepten zugesendet bekommen. Einmal stand sogar eine liebe Leserin spontan vor der Türe und hat als Dankeschön für all unsere Mühe und Arbeit für den Blog Blumen vorbeigebracht. Das hat uns sehr berührt.

### **Wie entstand eure Leidenschaft fürs Kochen?**

Die wurde uns in die Wiege gelegt. Unsere beiden Grossväter waren jeweils mit Leib und Seele Confiseure. Und wir beide sind mit einem grossen Garten aufgewachsen, wo wir jeweils mitgeholfen haben. Bei der Gartenarbeit und beim Verarbeiten der Ernte.

### **Wie wichtig sind euch regionale und saisonale Produkte?**

Sehr wichtig! Wir leben das auch unseren Lesern vor und hoffen, dass es auch bei unserer Tochter in Fleisch und Blut übergeht. Aber natürlich gibt es bei uns auch Ausnahmen, wie ab und zu Zitrusfrüchte, usw., die natürlich nicht regional sind. So sind wir oft in Hofläden anzutreffen. Auch der Blick hinter die Kulissen, wie was produziert wird, und der Austausch mit den Produzenten ist uns wichtig.

### **Welche Bedeutung haben Schweizer Traditionen für euch und welche lebt ihr?**

Nebst dem 1. August, an dem meist grilliert wird, sind es bei uns vor allem die kulinarischen Traditionen. Fondue, Raclette, Röschti, Hörnli und «Ghackets», Äplermagronen, Zopf zum Sonntagsfrühstück, usw., sind Dinge, die bei uns einfach zur Schweiz gehören und bei uns auf dem Tisch anzutreffen sind.

### **Welche beruflichen oder privaten Ziele möchtet ihr noch erreichen?**

Da alles nicht so geplant war, wie es gekommen ist, nehmen wir auch unsere Zukunft vorzu. Uns ist es wichtig, die Leidenschaft für das, was wir tun, nicht zu verlieren. Das ist unser grösstes Ziel. Und privat geistert schon lange ein Bild bei uns durch die Köpfe, wie wir alt und schrunzlig, Hand in Hand, evtl. sogar mit Gehstock, dem See entlang gehen. Glücklich und zufrieden von einem mit Liebe gefüllten Leben. Wir sind ja bereits mit 18 Jahren zusammengekommen und gehen schon mehr als unser halbes Leben den gemeinsamen Weg.

### **Was beinhaltet eine gesunde Ernährung für euch?**

Frisch, saisonal, regional und abwechslungsreich soll es sein. Dann stimmt es für uns.

### **Welche AOP-IGP-Produkte kennt ihr?**

Oh, das sind viele. Da sollten wir wohl eher die uns noch unbekannteren Produkte aufzählen wie: Bloderkäse AOP, Cardon épineux genevois AOP, Cuchaule AOP, Longeole IGP, Poire à Botzi AOP, Saucisse d'Ajoie IGP und die Saucisse neuchâteloise IGP.

### **Welches ist/sind eure Lieblings-AOP-IGP-Produkt(e)?**

Die Produkte, die wir am häufigsten zuhause haben, sind definitiv Sbrinz und Gruyère. Und so ein feines Appenzeller Mostbröckli, mmmhhhh...



✉ info@foodwerk.ch

🏠 foodwerk.ch

📱 foodwerk.ch

📍 foodwerk.ch



**IGP-GASTROWOCHEN  
JA ZUM ECHTEN SCHWEIZER GESCHMACK!**

18.09.–03.10.2021

Geniessen Sie IGP-Fleischprodukte mit Schweizer Weinen in einem Restaurant aus Ihrer Region und entdecken Sie Schweizer Herkunft, Authentizität und guten Geschmack!

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



**JA ZU SCHWEIZER GENUSSSPEZIALITÄTEN!  
GENUSSPAKET AOP-IGP**

Unser Genusspaket zum Brunch, für Weihnachten oder einfach so!

Inhalt: Berner Alpkäse AOP, L'Etivaz AOP, Rheintaler Ribelmals AOP, Walliser Trockenfleisch IGP und Appenzeller Pantli IGP.

CHF 45.– inklusive Versand und Verpackung. Sie möchten ein anderes Produkt? Gerne beraten wir Sie! Bestellen Sie noch heute Ihr AOP-IGP-Genusspaket!

[info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)



**9. SCHWEIZER WETTBEWERB DER REGIONALPRODUKTE**

Delémont-Courtemelon (JU): 25. + 26. 09. 2021

Mehr als 1000 Produkte von 350 verschiedenen Herstellern aus allen Schweizer Kantonen zeigen sich im besten Licht. Die Preisverleihung sowie die Verleihung des Awards of Excellence, sowie unseren neuen Innovationspreis, der ein besonders nachhaltiges und innovatives Produkt auszeichnet, ist für den 24. September 2021 in Delémont geplant. Degustieren und vergleichen Sie lokale Produkte aus zahlreichen Schweizer Regionen. Ehrengast dieses Jahr ist der Kanton Freiburg. Informationen unter:

[www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)



**MESSEN UND ANDERE ANLÄSSE**

Stand Juli 2021

Diesen Herbst finden Sie die AOP-IGP in der ganzen Schweiz an verschiedenen Messen und Anlässen:

- cheese-festival, Frauenfeld [11.09.], Woche der Genüsse [16.–26.09.], Wettbewerb der Regionalprodukte, Courtemelon [25.+26.09.], Foire du Valais, Martigny [01.–10.10.], cheese-festival, Basel [02.10.], Marché 550, Zürich [15.–17.10.2021], cheese-festival, Lugano [16.10.], OLMA [07.–17.10.2021], Sapori e saperi, Giubiasco TI [22.–24.10.], cheese-festivals – Appenzell [23.+24.10.], Montreux [23.10.], Bern [30.10.], Salon Goûts et Terroirs, Bulle [28.10.–01.11.], Les Automnales, Genf [12.–21.11.], Feinfestival, Basel [25.–28.11.].

Schauen Sie an unserem Stand vorbei, informieren Sie sich und degustieren Sie unsere Köstlichkeiten.





## PASTINAKEN-SUPPE MIT APPENZELLER MOSTBRÖCKLI IGP

Für 4 Personen, Vorbereitung ca. 35 Minuten

### Zutaten Suppe

1 Zwiebel, fein gehackt  
1 EL Butter  
600 g Pastinaken, in Stücken  
1 dl Weisswein  
8 dl-1 l Gemüsebouillon  
1 dl Vollrahm  
1 TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle

### Zutaten Crunch

20 g Brot vom Vortag, in kleinen Würfeln  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
2 EL Butter  
1/4 Bund Petersilie, fein geschnitten  
115 g Appenzeller Mostbröckli IGP, in feinen Streifen

### Zubereitung Suppe

Zwiebel in der Butter andämpfen. Pastinaken begeben, kurz mitdämpfen. Wein dazugiessen, aufkochen. Bouillon begeben, zugedeckt 15–20 Minuten weich kochen. Suppe pürieren, Rahm dazugeben, würzen.

### Zubereitung Crunch

Brot und Knoblauch in der Butter knusprig braten, Appenzeller Mostbröckli IGP-Streifen begeben, kurz mitbraten. Crunch mit Petersilie auf die Suppe verteilen, mit restlichem Appenzeller Mostbröckli IGP anrichten.

**TIPP:** Dazu passt Brot.



## TATAR MIT APPENZELLER MOSTBRÖCKLI IGP

Für 4 Personen, Vorbereitung ca. 30 Minuten

### Zutaten

150 g fein gewürfeltes Appenzeller Mostbröckli IGP  
2 EL geröstete Pinienkerne  
1 gewürfelte Tomate  
1 gewürfelter Stängel Stangensellerie  
1 EL Balsamico-Essig  
2 EL Rapsöl  
2 EL Baumnuss- oder Haselnussöl  
1 EL gehackte Petersilie  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

Alle Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.



**Echt schweizerisch. 100% mein Geschmack.**

# DIE -PRODUKTE DER SCHWEIZ:



Geschützte Ursprungsbezeichnung  
Appellation d'Origine Protégée

1. L'Etivaz AOP
2. Rheinthalser 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
21. Huile de noix vaudoise AOP



Geschützte geografische Angabe  
Indication Géographique Protégée

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