



# TRADITION & TERROIR

DIE KÖSTLICHE WELT DER WAHREN WERTE

Le Gruyère AOP

*Reportage*

Jean-René Germanier

*Interview*

Gruyère-AOP-Plätzli

*Rezept*

## **Impressum**

**Ausgabe** Nr. 7 / April 2011  
**Auflage** 114'000 Exemplare; 86'000 d, 28'000 f  
**Herausgeberin** Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP  
**Redaktion** Ramona Cattaneo  
**Grafik** Ast & Fischer AG, Wabern  
**Druck** Ast & Fischer AG, Wabern, Länggass Druck AG, Bern  
**Erscheinungsweise** 1–2 x pro Jahr

**Adresse:** Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition@Terroir,  
Belpstrasse 26, 3007 Bern, [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch), [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

**Gratisabonnement** Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54 oder [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)

## **Bildnachweise**

**Titelseite** Moléson im Kanton Freiburg  
**Seite 2** Kühe im Kanton Freiburg  
**Seite 4** Gruyère AOP im Reifekeller  
**Seite 6** Alpkäser  
**Seite 8** Gruyère AOP  
**Seite 10** Jean-René Germanier, Nationalratspräsident 2011  
**Seite 12** Kuh in den Waadtländer Alpen  
**Fotos** Titelseite, Seite 2: Maurice Schobinger, Seiten 4, 6, 8, 14: Sortenorganisation Gruyère AOP, Seite 12: Coopérative de l'Etivaz AOP

<i>Editorial</i>	<b>5</b>
<hr/>	
<i>Porträt</i>	
<i>Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP</i>	<b>7</b>
<hr/>	
<i>Reportage</i>	
<i>Le Gruyère AOP: ein Käse mit Seele</i>	<b>9</b>
<hr/>	
<i>Interview</i>	
<i>Jean-René Germanier: ein Politiker mit Ursprungsgarantie</i>	<b>11</b>
<hr/>	
<i>Kurznachrichten</i>	<b>13</b>
<hr/>	
<i>Rezept</i>	
<i>Gruyère-AOP-Plätzli</i>	<b>15</b>
<hr/>	





## Zehn Jahre AOP, ein wichtiger Erfolgspfeiler des Gruyère AOP

Am 6. Juli 2001 erhielt die Sortenorganisation des Gruyère das Zertifikat zur Anerkennung und zum Schutz der AOP. Dieser Anlass repräsentierte den ersten Erfolg der jungen Sortenorganisation. Die Registrierung war das Ergebnis eines Projektes, das 20 Jahre zuvor mit der Gründung der «Confrérie du Gruyère» aufgegleist worden war. Daraufhin wurde von den Kantonen und Westschweizer Organisationen die Charta für den Gruyère erstellt, die am 2. Juli 2002 unterschrieben wurde.

Das oberste Ziel dieser Charta war das Erreichen einer geschützten Ursprungsbezeichnung (AOP) für den Gruyère, da es damals noch keine Gesetzgebung für ein solches Qualitätszeichen gab. Als treibender Motor überzeugte Gruyère die Partner und das Parlament von der Idee einer AOP und im Jahr 1995 wurde eine europakompatible Verordnung ausgearbeitet.

Am 22. Januar 1998 reichte die Sortenorganisation Gruyère das Pflichtenheft ein. Das Dossier ging einige Male zwischen der Bundeskommission für AOP und der Sortenorganisation hin und her, bevor es veröffentlicht wurde. Aufgrund von Rekursen musste das Pflichtenheft geändert und angepasst werden, bis die aktuelle Version akzeptiert wurde. Nach dem L'Etivaz und dem Tête de Moine erhielt der Gruyère als drittes Produkt die AOP.

Diese Anerkennung repräsentiert einen wichtigen Pfeiler, auf dem die Sortenorganisation ihre Qualitäts-, Quantitäts- und Marketingstrategie für den edlen Käse aufbauen konnte. Die nächste Etappe ist die Anerkennung in der EU im Jahr 2011, bevor man um die weltweite Anerkennung kämpft. Wünschen wir diesem noblen Käse viel Glück, denn er ist ein wichtiger wirtschaftlicher Faktor für dezentralisierte Regionen der Schweiz.

Philippe Bardet

Direktor der Sortenorganisation Gruyère AOP





# Die Schweizerische Vereinigung der AOP und IGP

Seit mehr als zehn Jahren gibt es in der Schweiz das Register für Produkte mit einer AOP (Appellation d'origine protégée) oder IGP (Indication géographique protégée). Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP ist die Dachorganisation dieser Spezialitäten. Ihr Ziel ist es, die Bekanntheit der AOP- und IGP-Zeichen zu stärken und die Werte, die hinter diesen Produkten stehen, zu kommunizieren. Im Jahr 2011 gibt es mehrere neue Massnahmen um diese Ziele zu erreichen.

## Traditionelle Produkte neu kommuniziert

Um eine breite Bevölkerung anzusprechen, startet im April 2011 eine Werbekampagne im Fernsehen. Es sei hier jedoch erst so viel verraten, die Spots sind in ihrer Art einzigartig und speziell. Jeder erzählt die Geschichte von AOP- oder IGP-Spezialitäten. Neu wird der Fokus auch auf die Produzenten gerichtet, welche die Produkte nach traditionellem Verfahren herstellen.

Doch nicht nur als Werbespot sind die Zeichen AOP und IGP im Fernsehen zu sehen. Seit Januar unterstützt die Vereinigung das Projekt «Iss dich fit TV». In dieser Lifestyle-Sendung, die im Schweizer Sportfernsehen ausgestrahlt wird, öffnet ein Schweizer Spitzensportler seinen Kühlschrank und spricht über sein Essverhalten. Experten der ETH Zürich und des Bundesamtes für Sport erklären, ob sich der Promi-Sportler richtig ernährt und was er noch besser machen könnte. In jeder Sendung werden zudem entweder ein spezielles Produkt oder Themen rund um Ernährung und Bewegung genauer unter die Lupe genommen. Natürlich dürfen da die AOP-IGP-Produkte nicht fehlen, sind sie doch Spezialitäten, die durchaus auch ernährungsbewusste und sportliche Konsumenten ansprechen. Zusätzliche Videobeiträge zu diesen Produkten findet man auch auf [www.issdichfitTV.ch](http://www.issdichfitTV.ch).

Bald ist die Vereinigung auch bei Facebook dabei. Als Freund der AOP-IGP-Spezialitäten sind Sie immer auf dem Laufenden, erhalten spannende Ausflugstipps und gluschtige Rezepte.

Um sich vertieft mit den AOP-IGP-Spezialitäten auseinander zu setzen, besuchen Sie unsere Website [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch). Hier finden Sie ausführliche Beschreibungen der Produkte, wichtige Adressen und Kontakte und können sich über die europäische und internationale Gesetzgebung informieren.

## AOP – Spezialitäten mit Ursprungsgarantie

19 Produkte sind AOP-zertifiziert. Diese Produkte tragen die geschützte Ursprungsbezeichnung und somit ist garantiert, dass von den Rohstoffen bis zur Produktion alles aus einer klar eingegrenzten Ursprungsregion stammt. Beim Walliser Raclette AOP zum Beispiel stammt die Milch aus dem Kanton Wallis und wird auch nur dort zu diesem köstlichen Käse verarbeitet.

## IGP – Spezialitäten mit Tradition

Das IGP-Zeichen steht für Produkte mit einer geschützten geografischen Angabe. Das bedeutet, die Spezialität wird im Herkunftsort entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt. So ist es beispielsweise bei Fleischprodukten oft unmöglich, genügend Fleisch aus der Region zu erhalten, da aus wirtschaftlichen, hygienischen und tierschützerischen Gründen die Schlachtung und Fleischzerlegung in wenigen zentralen und modernen Schlachthöfen erfolgt. Beispielsweise stammt das Schweinefleisch der Genfer Spezialität Longeole IGP wohl aus der Schweiz, aber nicht zwingend aus dem Kanton Genf. Allerdings muss sich jeder zertifizierte Metzger genau an das vorgeschriebene Rezept halten, das die traditionelle Verarbeitung und den Bezug zur Ursprungsregion gewährleistet.







# Le Gruyère AOP: ein Käse mit Seele

**Wer kennt ihn nicht? Den Gruyère AOP findet man in fast jedem Schweizer Kühlschrank. Kein Wunder, denn dieser Name steht für Geschmack und Qualität und das seit dem 16. Jahrhundert.**

Zum ersten Mal taucht der Name «Gruyère» in Schriften von 1655 auf, doch schon im frühen Mittelalter wurde in der Region Gruyère Käse hergestellt und der erste Graf von Gruyères kontrollierte die Käseherstellung auf den Alpen der Region. Schon früh hatte der Gruyère den Ruf eines ausgezeichneten Käses und er wurde oft kopiert. Erste Bemühungen ihn zu schützen, erfolgten Ende des 19. Jahrhunderts, seit dem 6. Juli 2001 trägt er eine Appellation d'origine protégée (AOP).

«Den Geschmack des Gruyère AOP mögen vom Kind bis zur Grossmutter einfach alle, das macht diesen Käse so speziell und hebt ihn von anderen Sorten ab», erklärt Philippe Bardet, Direktor der Sortenorganisation des Gruyère AOP. Die verschiedenen Reifestufen erlauben den Käseliebhabern auch eine grosse Auswahl. So gibt es vom milden, der während fünf Monaten gereift wird, bis zum surchoix, der mindestens zwölf Monate oder mehr im Affinierkeller gepflegt wird, die ganze Palette. Zudem hat auch die Heimat der Kühe, welche die Milch für den Gruyère AOP liefern, einen grossen Einfluss auf den Geschmack. Denn die Kühe dürfen keine Silage fressen und so behält die Milch das Aroma der Pflanzen, die auf den Weiden des Jura, auf den Wiesen des Mittellandes oder auf den Abhängen der Voralpen wachsen. Der Gruyère AOP darf nämlich nur in den Kantonen Freiburg, Waadt, Neuenburg, Jura und in den französischsprachigen Gemeinden des Kantons Bern sowie einigen Nachbargemeinden hergestellt werden. Die Distanz zwischen Bauernhof und Käserei beträgt nicht mehr als 20 km. So können die Bauern die Milch täglich zweimal liefern und diese wird nach einer Qualitätskontrolle innerhalb von 18 Stunden verarbeitet.

Da der Gruyère die geschützte Ursprungsbezeichnung trägt, wird er nach traditionellem Verfahren hergestellt. Dafür sind ein gutes Auge und viel Erfahrung des Käasers notwendig, denn er entscheidet über jeden Verarbeitungsschritt. Jeder Käselaub hat auf der Aussenseite (Järbseite) die Aufschrift Gruyère AOP. Zudem nummeriert und datiert der Käser jeden Laib mit der Kaseinmarke. So können die Konsumenten bis zum Aufschneiden des Gruyère AOP feststellen, woher er kommt und wann er hergestellt wurde.

Doch bis der Gruyère AOP in den Ladenregalen steht, muss er während mindestens fünf Monaten gehätschelt und gepflegt werden. Während den ersten zehn Tagen im Reifekeller wird er täglich mit einer Mischung aus Salz und Wasser abgerieben und gedreht. Während den nächsten drei Monaten braucht er diese Pflege noch zweimal pro Woche, danach nur noch einmal pro Woche. Bevor die Laibe als Gruyère AOP in den Verkauf kommen, werden sie von einer Expertengruppe bewertet. Das heisst, die Produktqualität wird überprüft und zugleich wird auch sichergestellt, dass alle Punkte des strengen Pflichtenheftes eingehalten wurden. Dazu Philippe Bardet: «Die Produzenten sind manchmal sehr enttäuscht, wenn sie von den 20 Punkten bloss 19.5 Punkte erreichen, denn sie sind stolz, dass sie den Gruyère AOP herstellen dürfen und das verleiht diesem Käse auch seine Seele. Dank dieser Qualität ist der Gruyère AOP auch stark im Export in die EU und über den Atlantik.»

## 10 Jahre AOP für den Gruyère

Zu diesem Jubiläum werden mehrere Laibe Gruyère AOP auf dem historischen Exportweg vom Schloss Gruyères bis nach Lyon (F) transportiert. Der feierliche Start der Reise ist am Donnerstag, 12. Mai, in Gruyères. Die Käseläibe werden auf Pferden und alten Schiffen transportiert. Am 22. Mai kommen die «Händler» mit dem Käse in Lyon an, wo sie ein festlicher Empfang erwartet. Während den ganzen zehn Tagen finden in verschiedenen Orten auf dem Weg spezielle Märkte und Feierlichkeiten statt. Mehr Informationen finden Sie unter: [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)



## Jean-René Germanier: ein Politiker mit Ursprungsgarantie

**Könnte man die AOP auch an Personen vergeben, würde Nationalratspräsident Jean-René Germanier sicher eine erhalten. Das «Terroir» bedeutet dem Walliser sehr viel, deshalb hat er sich auf kantonaler und nationaler Ebene auch stark für AOP- und IGP-Produkte eingesetzt.**

**Die meisten AOP- und IGP-Produkte kommen aus der Westschweiz. Wie erklären Sie sich, dass der Kanton Wallis gleich sechs solcher Produkte hat?**

Das Wallis hat eine Bevölkerung und Produzenten, die sich stark mit ihrer Ursprungsregion identifizieren. Sie haben die Wichtigkeit der Ursprungsbezeichnung schon früh erkannt. Das hat wohl damit zu tun, dass im Kanton Wallis mehr als die Hälfte der Landwirtschaft der Weinbau ist und man somit eine grosse Erfahrung im Bereich der Ursprungsbezeichnung hatte.

**Sie haben sich für die AOP bei der Abricotine und dem Eau-de-vie de poire eingesetzt. Weshalb war Ihnen der AOP-Schutz für diese zwei Produkte so wichtig?**

Für mich war der Schutz dieser beiden Edelbrände wichtig, weil das aktuelle Gesetz für Obstbrände ausländisches Obst erlaubt. Ohne AOP gilt der Ort der Brennerei als Herkunftsgebiet und nicht der Ursprung der Produkte. Zum Beispiel beim Schweizer Kirsch müssen die Kirschen nicht aus der Schweiz kommen, sondern der Kirsch muss einfach in der Schweiz gebrannt werden. Das Qualitätszeichen AOP garantiert, dass das Obst des Eau-de-vie de poire und der Abricotine auch wirklich aus dem Wallis kommt. Zudem habe ich früher selber Eau-de-vie de poire hergestellt und war deshalb im Verfahren zum Schutz der beiden Edelbrände involviert.

**Sie sagten einmal, dass Sie das Fondue moitié-moitié im Winter zweimal monatlich essen. Sind der Gruyère AOP und der Vacherin Fribourgeois AOP demzufolge Ihre liebsten AOP-Produkte?**

Ich kann eigentlich nicht ein Produkt als mein liebstes AOP-IGP-Produkt nennen. Jedoch bin ich stolz auf das Walliser

Raclette AOP, der wirklich ein super Produkt ist und nicht vergleichbar mit «normalem» Raclette-Käse. Von der Erfolgsgeschichte des Gruyère AOP bin ich ebenfalls begeistert. Die haben im letzten Jahr 30'000 Tonnen produziert, was einem Wachstum von über 2% entspricht und das trotz des starken Schweizer Frankens und den schweren Zeiten im Export. Der Gruyère AOP hat zudem eine sehr gute Qualitätskontrolle und Kommunikation.

**Weshalb sollten Ihrer Meinung nach traditionelle Schweizer Produkte eine AOP oder IGP anstreben? Worin sehen Sie den Nutzen?**

AOP- und IGP-Spezialitäten haben den Vorteil zu 100% aus der Schweiz zu sein. Die Produzenten der Region sind gemeinsam verantwortlich für ein gutes Produkt, was von den Konsumenten sehr geschätzt wird. Auch die gegenseitige Anerkennung der europäischen und schweizerischen AOP-IGP-Produkte ist wichtig und unterstützt den Export.

**Sie sind für dieses Jahr der «höchste» Schweizer. Haben die AOP- und IGP-Produkte in Ihrer Politik einen speziellen Stellenwert?**

Ich habe mich in der Agrarpolitik 2011 schon stark für die AOP-IGP eingesetzt, denn ich bin von der AOP-Mentalität geprägt. Ich bin ein Ursprungspolitiker und das prägt auch meine Meinung und meine Politik und fliesst in meine Reden ein.

**Sie sind auch Mitglied des Migros-Verwaltungsrates. Wie beurteilen Sie die Stellung der AOP- und IGP-Produkte beim Grossverteiler?**

Ich freue mich, dass die Grossverteiler allgemein immer mehr Wert auf Regionalprodukte legen, denn das ist etwas, was von den Konsumenten sehr geschätzt wird. Die AOP-IGP-Produkte sind in dieser Philosophie natürlich sehr willkommen. Sie erlauben auch eine Segmentierung, denn die AOP-IGP können sich im Preis und in der Qualität im mittleren und hohen Bereich platzieren und durch ihre Identität nicht mit Massenprodukten verglichen werden.







## Walliser Raclette AOP

Seit Oktober 2010 ist das Walliser Raclette AOP im Verkauf erhältlich. Damit Liebhaber von Raclette auch wirklich den Raclette aus dem Wallis haben, achten sie beim Einkauf auf das AOP-Logo mit dem Schweizerkreuz.



## Die Vereinigung ist Partner des Wurstfestivals in Luzern

Vom 15.4.–11.9. findet im historischen Museum in Luzern das Wurstfestival statt. Die Vereinigung ist wöchentlich an der Wurstbar im Museum präsent. Zudem wird vier Mal ein Wurst-Genuss-Seminar durchgeführt, an welchem spannende Informationen rund um die sechs IGP-Würste geliefert werden. Mehr Infos unter [www.alleswurst.ch](http://www.alleswurst.ch).

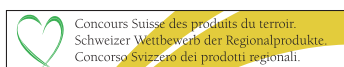


## Regionaler und nationaler Genuss

«Das Beste der Region» organisiert vom 12.8.–4.9. die «Genuss'11». Bereits zum 4. Mal finden in den Kantonen Aargau, Bern, Luzern, Solothurn und neu auch im Zürcher Berggebiet Anlässe rund ums Geniessen und regionale Produkte statt. Weitere Infos unter [www.regionalprodukte.ch](http://www.regionalprodukte.ch)

Nationale Schlemmeranlässe im Rahmen der «Woche der Genüsse» finden dieses Jahr vom 15.–25.9. statt. Dabei sollen insbesondere Schulkinder den wahren Geschmack von Nahrungsmitteln wieder kennen lernen, [www.gout.ch](http://www.gout.ch).

Die AOP- und IGP-Produkte sind an beiden Anlässen vertreten.



## Wettbewerb der Regionalprodukte

Alle zwei Jahre findet in Courtmelon, im Kanton Jura, der Wettbewerb der Regionalprodukte statt. An der letzten Ausgabe im Jahr 2009 haben zahlreiche AOP-IGP-Produkte einen Preis gewonnen. Der Markt mit Regionalprodukten aus der ganzen Schweiz findet am 1. und 2. Oktober statt.



## Messen und andere Anlässe

Wie jedes Jahr nimmt die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP an den grossen Publikumsmessen und anderen Anlässen rund ums Essen teil: LUGA, Luzern und BEA, Bern (29.4.–8.5.), Eidgenössisches Musikfest, St. Gallen (17.–19.6. und 24.–26.6.), Cheese-Festival, Luzern und Bern (17.9. und 8.10.), Comptoir Suisse, Lausanne (16.–25.9.), Züspa, Zürich (23.9.–2.10.), Olma, St. Gallen (13.–23.10.), Gourmesse, Zürich (7.–10.10.), Salon des Goûts & Terroirs, Bulle (28.10.–1.11.), Riegger-Fest, Birrhard (28.–29.10.), Slow Food Market, Zürich (11.–13.11.). Schauen Sie an unserem Stand vorbei und probieren Sie unsere traditionellen Produkte.



## Gruyère-AOP-Plätzli

Der beliebte Schweizer Käse kommt in verschiedenen Varianten auf den Tisch, sei es als Schnittkäse, in Würfeln, als Reibkäse, geschmolzen oder eben als «Plätzli».

Für 4 Personen

**1,5 dl Milch**

**75 g Mehl**

**3 Eier**

**Salz**

**1 grosser Lauchstängel**

**200 g rezenter Gruyère AOP**

**4 Scheiben Schinken**

**Butter zum Braten**

Milch und Mehl zusammenmischen und glattrühren, danach Eier und Salz dazugeben und das Ganze 30 Minuten ruhen lassen.

Lauch längs halbieren und die einzelnen Streifen auseinanderzupfen. In Salzwasser 2 bis 3 Minuten kochen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in eiskaltem Wasser abschrecken. Auf Küchenpapier abtropfen.

Den Gruyère AOP in 8 Stücke von ca. 5 x 5 x 1 cm schneiden. Schinken in 5 cm breite Streifen schneiden. Schinken und Lauch um die Käsestücke wickeln.

Etwas Butter in einer kleinen Bratpfanne schmelzen. Aus dem Teig 8 dünne Crêpes backen. Jede Crêpe mit einem Käsepäckli belegen. Seitenränder einklappen und satt aufrollen.

Die Päckli in Butter bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten ca. 10 Minuten braten.

Mit einem Salat servieren.





# Die Wurzeln das Handwerk der Charakter

Eine AOP- oder IGP-Spezialität wählen, heisst vor allem Genuss erleben. Und gleichzeitig das traditionelle Handwerk und die nachhaltige Landwirtschaft fördern. Denn die Schweizer AOP- und IGP-Produkte gehören zum reichen kulinarischen und kulturellen Erbe unseres Landes.

**Schweiz. Natürlich.**



Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée

[www.aop-igp.ch](http://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 Tradition & Terroir nach 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, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, 3007 Bern.

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

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

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

