



TRADITION & TERROIR

DIE KÖSTLICHE WELT DER WAHREN WERTE

Cardon épineux genevois AOP

Reportage

Marcel Hug

Interview

Gratin mit zwei Genfer Spezialitäten

Rezept

Impressum

Ausgabe	<i>Nr. 8 / April 2012</i>
Auflage	<i>26'000 Exemplare; 14'000 d, 12'000 f</i>
Herausgeberin	<i>Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP</i>
Redaktion	<i>Ramona Cattaneo</i>
Grafik	<i>Ast & Fischer AG, Wabern</i>
Druck	<i>Ast & Fischer AG, Wabern / Länggass Druck AG, Bern</i>
Erscheinungsweise	<i>1–2 x pro Jahr</i>
Adresse	<i>Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, 3007 Bern, info@aop-igp.ch, www.aop-igp.ch, www.facebook.com/aopigp</i>
Gratisabonnement	<i>Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54 oder info@aop-igp.ch</i>

Bildnachweise

Titelseite	<i>Feld mit Cardon épineux genevois AOP</i>
Seite 2	<i>Landschaft im Kanton Freiburg</i>
Seite 4	<i>Roggenfeld im Kanton Wallis</i>
Seite 6	<i>Kälber im Kanton St. Gallen</i>
Seite 8	<i>Produzent von Cardon épineux genevois AOP</i>
Seite 10	<i>Marcel Hug, Behindertensportler 2011</i>
Seite 12	<i>Schwein</i>
Seite 14	<i>Gratin mit Cardon épineux genevois AOP und Longeole IGP</i>
Fotos	<i>Titelseite, Seite 4: Maurice Schobinger; Seiten 2, 6, 8: Charlotte Walker, Wapico; Seite 12: Keystone; Seite 14: Fabienne Vidonne, Créactive Pub</i>

Editorial	5
<hr/>	
Porträt	
Die Schweizer AOP- und IGP-Produkte	7
<hr/>	
Reportage	
Cardon épineux genevois AOP: das Stargemüse der Genfer	9
<hr/>	
Interview	
Marcel Hug: Profisportler und Wurstliebhaber	11
<hr/>	
Kurznachrichten	13
<hr/>	
Rezept	
Gratin mit zwei Genfer Spezialitäten	15
<hr/>	





AOP-IGP im Wallis, die Triebfedern einer nachhaltigen Entwicklung

6 von 28 AOP- und IGP-registrierten Produkten kommen aus dem Wallis: Abricotine AOP, Eau-de-vie de poire du Valais AOP, Walliser Roggenbrot AOP, Walliser Trockenfleisch IGP, Walliser Raclette AOP und Munder Safran AOP. Diese Produkte sind Symbole des Kantons, sie zeigen den Reichtum und die Diversität vom Tal bis in die Berge, von den Obstbäumen bis zum Vieh. Das Wallis war früher in seiner Lebensmittelversorgung unabhängig, dadurch war die Bevölkerung gezwungen, erfinderisch zu sein, um Nahrungsmittel zu konservieren: So entstand das Brot, welches lange haltbar ist, das Fleisch, getrocknet in der Bergluft, der Käse, geschmolzen über dem Feuer... In den modernen Zeiten ging das Interesse an diesen Produkten verloren, und die Produktion wurde verringert. Das Roggenbrot wurde zum «schwarzen Brot», «Brot der Armen» und der Anbau von Roggen ging enorm zurück.

Die AOP (Appellation d'Origine Protégée – geschützte Ursprungsbezeichnung) hat diese Branche wiederbelebt: Heute wird auf mehreren hundert Hektaren Roggen für das Walliser Roggenbrot AOP angebaut, die Produzenten werden angemessen bezahlt, die Müller und Bäcker ziehen am gleichen Strick und bieten den Konsumenten ein traditionelles Brot von hoher Qualität, gesund und fein, an.

Heutzutage sind die AOP und IGP in ganz Europa anerkannt und geschützt, in der ganzen Schweiz bekannt und geschätzt. Die Mitgliedschaft in der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP bietet die Möglichkeit, auf nationaler Ebene ersichtlich zu sein und zu werben. Dies dank den Mitteln, die zusammengelegt, und den Synergien, die genutzt werden.

Gehen wir weiter auf diesem Weg, der uns erlaubt, diese Produkte, die Produzenten und die Regionen besonders zu würdigen.

Nelly Claeymann

Geschäftsführerin der Vereinigung Walliser Roggenbrot AOP und der Walliser AOP-Edelbrände





Die Schweizer AOP- und IGP-Produkte

AOP – Spezialitäten mit Ursprungsgarantie

19 Produkte sind AOP (Appellation d'Origine Protégée)-zertifiziert. Diese Produkte tragen die geschützte Ursprungsbezeichnung und garantieren somit, dass von den Rohstoffen bis zur Produktion alles aus einer klar eingegrenzten Ursprungsregion stammt.

IGP – Spezialitäten mit Tradition

Das IGP (Indication Géographique Protégée)-Zeichen steht für Produkte mit einer geschützten geografischen Angabe. Bisher sind 9 Spezialitäten als IGP in das Bundesregister der AOP-IGP eingetragen. Diese Spezialitäten werden im Herkunftsort entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt.

AOP-Produkte

1. L'Étivaz AOP
2. Rheintaler Ribelmals 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 / Pain de seigle valaisan AOP
12. Berner Alpkäse AOP und Berner Hobelkäse AOP
13. Munder Safran AOP

14. Vacherin Fribourgeois AOP
15. Emmentaler AOP
16. Poire à Botzi AOP
17. Walliser Raclette AOP / Raclette du Valais AOP
18. Werdenberger Sauerkäse AOP, Liechtensteiner Sauerkäse AOP und Bloderkäse AOP
19. Damassine AOP

IGP-Produkte

20. Bündnerfleisch IGP* / Viande des Grisons IGP*
21. Saucisse d'Ajoie IGP
22. Walliser Trockenfleisch IGP / Viande séchée du Valais IGP
23. Saucisson neuchâtelois IGP und Saucisse neuchâteloise IGP
24. Saucisson vaudois IGP
25. Saucisse aux choux vaudoise IGP
26. St. Galler Bratwurst IGP, St. Galler Kalbsbratwurst IGP und St. Galler OLMA-Bratwurst IGP
27. Longeole IGP
28. Glarner Kalberwurst IGP

* Bündnerfleisch IGP muss nicht zwingend aus Schweizer Fleisch hergestellt sein.





Cardon épineux genevois AOP: das Stargemüse der Genfer

Cardon épineux genevois AOP ist ein Gemüse, das ausserhalb von Genf den wenigsten bekannt sein dürfte. Das jährliche (Netto-)Produktionsvolumen beträgt etwa 80 Tonnen, und diese verzehren die Genfer gleich selber, am liebsten zu Weihnachten.

Der Cardon ist eine Pflanze, die schon die Römer und Griechen sehr schätzten. Im Laufe des 16. Jahrhunderts wurde er von hugenottischen Landwirten aus Südfrankreich nach Genf gebracht. Zuerst wurde er im Gebiet des Plainpalais kultiviert. Als 1685 das Edikt von Nante aufgehoben wurde und die hugenottischen Protestanten erneut vor den Katholiken fliehen mussten, gab es eine grosse Migrationswelle nach Genf. Dort bauten sie noch mehr Cardon aber auch neue Gemüsearten und -sorten an. Der Cardon ist bei den Genfern jedoch bis heute das beliebteste Gemüse. «Durch die lange Tradition ist der Cardon épineux genevois AOP fest in der Genfer Kultur verwurzelt, die Genfer lieben dieses Gemüse», schwärmt Aurélien Piccaud, Sekretär der Sortenorganisation des Cardon épineux genevois AOP.

Eine einzigartige Pflanze

Der Cardon épineux genevois AOP ist in mehrerer Hinsicht einzigartig: Er ist weltweit die einzige Cardon-Sorte mit Stacheln und bis jetzt das erste und einzige Schweizer Gemüse, das mit einer AOP geschützt ist, daher darf er nur innerhalb des Kantons Genf angebaut werden. «Die AOP ist für uns eine offizielle Anerkennung und Wertschätzung des Cardon», so Piccaud weiter. «Durch den Eintrag ins AOP-IGP-Register konnte auch die Kommunikation verbessert und die Bekanntheit erhöht werden.» Der Cardon épineux genevois AOP wird im Mai gesät. Ab August entwickelt sich die Pflanze schnell. Sie wird bis zu 1,50 m hoch. Da nur der Blattstiel zum Verzehr geeignet ist, werden von der 15-kg-Pflanze gerade mal 2–3 kg verwendet. Typisch für den Cardon épineux genevois AOP sind nebst den Stacheln auch die fleischigen Blätter, die oben grün schimmern und auf der Unterseite silbrig bis weiss-matt sind.

Im Sommer braucht der Cardon genügend Wasser, er ist jedoch sehr resistent gegen Krankheiten und Insek-

tenplagen. Im Oktober ist er vollständig ausgewachsen und muss gebleicht werden. Das heisst, der Pflanze wird das Licht entzogen und somit die Fotosynthese unterbunden. Es gibt zwei Varianten, die Pflanze zu bleichen: Entweder wird die Pflanze direkt auf dem Feld in einen Sack verpackt oder mit ihrer Erdscholle in einem Keller oder dunklen Schutzraum gelagert. Dabei muss der Fuss der Pflanze regelmässig mit Wasser begossen werden, die Temperatur zwischen 10° und 12°C liegen und der Raum regelmässig gelüftet werden. Die Pflanze wächst während des Bleichens weiter. Beide Varianten bedeuten viel Handarbeit, wachsen auf einem Hektar Land doch etwa 9000 Pflanzen. Durch das Bleichen wird der Cardon zart und knackig und verliert den bitteren Geschmack sowie die Fasrigkeit. «Auch im arabischen Raum wird Cardon angepflanzt. Die Araber bleichen die Pflanzen jedoch nicht», erklärt Aurélien Piccaud.

7 Bauern bauen auf 7 Hektaren im Kanton Genf noch Cardon épineux genevois AOP an. Pierre Bohem, ein Gemüsebauer aus Confignon, ist der einzige, der sich auf die Konservierung des Cardon spezialisiert hat. Er füllt jährlich etwa 70 000 Gläser Cardon épineux genevois AOP ab. Der Cardon kann jedoch auch frisch, vakuumverpackt oder konsumfertig gekauft werden.

Für Diabetiker geeignet

Anders als zum Beispiel Kartoffeln oder Mais, bildet Cardon keine Zuckerreserven in Form von Stärke, sondern in Form von Inulin, das auch für Diabetiker sehr gut verträglich ist. Der Bitterstoff Cynarin fördert die Verdauung. Cardon enthält wenig Vitamine, ist dafür aber reich an Kalium, Magnesium und Kalzium. Aufgrund des hohen Wassergehalts und der Fasern ist dieses Gemüse auch sehr sättigend und überschreitet, wie viele andere Gemüse, keine 20 Kalorien auf 100 g.

Durch Auftritte an Messen und den Aufbau eines Vertriebsnetzes soll der Cardon épineux genevois AOP auch ausserhalb des Kantons Genf besser bekannt und erhältlich sein. Bis diese Massnahmen jedoch flächendeckend durchgesetzt sind, lohnt es sich auf jeden Fall, einen Ausflug nach Genf zu machen und das Genfer Stargemüse zu kosten.



Marcel Hug: Profisportler und Wurstliebhaber

Der Behindertensportler des Jahres 2011, Marcel Hug, gehört zu den Favoriten an den diesjährigen Paralympics in London. Auf was er in der Ernährung achten muss und was er mit der Landwirtschaft am Hut hat, hat uns der sympathische Thurgauer im Interview verraten.

Dieses Jahr steht ein besonders wichtiges Sportereignis bevor, die Paralympics in London. Sind Sie schon etwas nervös?

Nervös noch nicht, aber das Thema ist sehr präsent, da ich jeden Tag im Hinblick auf die Paralympics trainiere. Auch die ganze Vorbereitung, sei es mental oder das Material, ist auf die Paralympics im Sommer ausgerichtet.

Was sind Ihre Ziele?

Ganz klar, ich möchte um die Medaillen mitfahren.

Welche Rolle spielt die Ernährung im Rollstuhlsport, insbesondere im Hinblick auf einen Wettkampf?

Ernährung ist sicher ein wichtiger Faktor. Ich achte sehr darauf, dass ich mich gesund und ausgewogen ernähre. Ich zähle aber nicht jedes Gramm und jede Kalorie, daher esse ich relativ «normal» einfach mit viel Früchten und Gemüse. Auch im Rollstuhlsport ist es natürlich nicht vorteilhaft, wenn man viele Kilos in Form von Fett mit sich herumträgt. Aber ich bin in der glücklichen Lage, dass ich es mir zwischendurch erlauben kann, etwas Schokolade zu geniessen, denn das tut mir gut.

Gelten zum Beispiel Wurst und Käse in Ihrer Ernährung als «Sünde», oder dürfen Sie solche Produkte bedenkenlos essen?

Ich habe sehr gerne auch mal eine Wurst, aber sicher nicht zu viel, es ist alles eine Frage des Masses. Auch Käse esse ich oft. Allgemein sind Milchprodukte wichtig für mich. Es ist nicht so, dass ich Käse und Wurst von meinem Speiseplan gestrichen habe, aber ich esse sicher nicht zu viel davon.

Achten Sie als Bauernsohn aus dem Kanton Thurgau auf die Regionalität, den Ursprung von Lebensmitteln,

oder welches sind die Kriterien bei der Auswahl von Lebensmitteln?

Die Herkunft von Lebensmitteln ist wichtig für mich. Zum Beispiel bei der Milch aber auch bei anderen Produkten schaue ich, dass sie aus der Region, im besten Fall sogar aus dem Dorf kommen. Für solche Produkte bezahle ich gerne etwas mehr. Wenn zwei gleiche Produkte angeboten werden, kaufe ich sicher dasjenige, welches aus der Schweiz kommt. Wichtig ist mir auch die Saisonalität von Gemüse und Früchten.

Wie haben Sie Ihre Kindheit auf dem Bauernhof erlebt, und was für einen Bezug haben Sie heute zur Landwirtschaft?

Die Landwirtschaft hat mich sehr geprägt, ich habe sehr schöne Erinnerungen an meine Kindheit auf dem Bauernhof. Ich mochte die Verbundenheit zur Natur und zu den Tieren. Bei einigen Arbeiten, wie zum Beispiel der Kartoffelernte, konnte ich auch mithelfen. Heute spielt die Landwirtschaft nur noch eine indirekte Rolle in meinem Leben. Ich verbringe immer wieder gerne ein Wochenende auf dem elterlichen Bauernhof. Durch meine Eltern bin ich auch immer auf dem Laufenden, was in der Landwirtschaft gerade aktuell ist.

Wenn Sie die Liste der AOP-IGP anschauen, welche Produkte kennen Sie, haben Sie besondere Favoriten?

Die St. Galler Bratwurst IGP, der Sbrinz AOP und der Gruyère AOP kenne ich natürlich schon, die anderen Produkte eher weniger. Eine St. Galler Bratwurst IGP esse ich immer wieder mal gerne.

Fällt Ihnen ein Produkt ein, das besonders typisch für den Kanton Thurgau oder Ihre «Wahlheimat» Luzern ist und auch AOP- oder IGP-geschützt werden sollte?

Im Thurgau sind die Äpfel sicher sehr präsent und typisch. In Luzern gibt es viele Käse, so etwa der Luzerner Rahmkäse, aber ich weiss nicht, ob man den schützen müsste.

Herzlichen Dank für das Interview und viel Glück für die Paralympics in London.





Glärner Kalberwurst IGP

Am 1. Dezember 2011 war es soweit, und die Glärner Kalberwurst wurde als IGP ins Register der AOP- und IGP-Produkte aufgenommen. Das Spezielle an dieser Wurst aus Kalbfleisch: Dem Brät wird Brot beigelegt. Dies ist eine Tradition, die im Kanton Glarus schon seit über 150 Jahren bekannt ist.



Gegenseitige Anerkennung

Ebenfalls am 1. Dezember 2011 trat die gegenseitige Anerkennung der AOP-IGP zwischen der Schweiz und der EU in Kraft. Somit sind die schweizerischen AOP-IGP, mit Ausnahme des Emmentalers AOP, in der EU geschützt. Umgekehrt sind über 1000 europäische Produkte mit einer Ursprungsbezeichnung nun auch in der Schweiz geschützt.



Facebook

Die AOP-IGP sind bei Facebook dabei. Nebst leckeren Rezepten und Informationen gibt es auch regelmässig Wettbewerbe, als Preise winken Messeintritte und feine AOP-IGP-Produkte. Werden Sie heute noch Fan unter www.facebook.com/aopigp.



Spezialitäten und Weine aus der Westschweiz

Im Buch «Accords gourmands de Suisse romande» porträtiert der Journalist Alexandre Truffer verschiedene Weingüter aus der Westschweiz. Dazu schlägt er traditionelle und moderne Gerichte mit den Spezialitäten der jeweiligen Region vor. Mit dabei sind natürlich auch die AOP-IGP-Spezialitäten.



Wochenlang geniessen

Vom 17.8. bis 9.9. findet die GENUSS'12 statt. Dieser überregionale Grossanlass, organisiert von der Marke «Das Beste der Region», setzt Regionalprodukte genussvoll in Szene. Sie können an gluschtigen Veranstaltungen in den Kantonen Aargau, Bern, Solothurn, Zürich und der Zentralschweiz teilnehmen, www.regionalprodukte.ch.



Gleich anschliessend geht es auf nationaler Ebene mit Geniessen weiter, vom 13. bis 23.9. findet in der ganzen Schweiz die «Genusswoche» statt. Dieses Jahr ist Lausanne «Stadt der Genüsse», www.gout.ch.



Messen und Anlässe

Wie jedes Jahr nimmt die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP an grossen Publikumsmessen und Anlässen rund ums Essen teil: LUGA, Luzern und BEA, Bern (beide 27.4.–6.5.), Foire aux saveurs, Moutier (8.–10.6.), Mémoire and Friends, Zürich (27.8.), Vinea, Siders (31.8.–1.9.). Schauen Sie an unserem Stand vorbei, und probieren Sie traditionelle Spezialitäten.



Zwei Genfer Spezialitäten

Nebst dem Cardon épineux genevois AOP ist die Longeole IGP die zweite Genfer Spezialität mit einem AOP-IGP-Schutz. Diese Wurst besteht aus Schweinefleisch Hals- und/oder Nackenspeck, Schwarte und ganzen Fenchelsamen, welche den besonderen Geschmack ausmachen.

Für 4 Personen

2 Stück Longeole IGP

800 g konservierter Cardon épineux genevois AOP

240 g Gruyère AOP

30 g Butter

30 g Mehl

2 dl Milch

Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Die Longeole IGP während 2,5 bis 3 Stunden in kochendem, aber nicht siedendem Wasser ziehen lassen, damit das Fleisch zart wird und sich die gelatinösen Säfte der Schwarte verteilen.

Das Wasser des Cardon abschütten, ca. 2 dl davon auf die Seite stellen. Den Cardon épineux genevois AOP in eine Gratinform geben.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, das Mehl beimischen und kurz dünsten. Die Pfanne vom Feuer nehmen und unter ständigem Rühren die Milch und das Cardon-Wasser beifügen. Die Sauce kurz aufkochen und dann während ca. 10 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen und danach über den Cardon geben. Den Gruyère AOP mit einer Röstiraffel reiben und über die Sauce geben. Den Gratin während 20 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Ofen gratinieren.

Den Cardon épineux genevois AOP-Gratin mit der warmen Longeole IGP 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

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: **Abonnieren Sie Tradition & Terroir. KOSTENLOS.**

Ich wünsche ein Gratisabonnement des AOP-IGP-Kundenmagazins Tradition & Terroir.

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Stecken Sie den Talon in einen Briefumschlag und schicken Sie ihn an:
Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, 3007 Bern
Sie können das kostenlose Abonnement auch per Mail, per Fax oder telefonisch bestellen (siehe Seite 2).