

# Genuss & Tradition

DIE KULINARISCHEN SCHÄTZE DER SCHWEIZ



MIT  
**17**  
REZEPTEN



*Echt fein!*

REZEPTE  
FÜR AUSGEZEICHNETE  
KÖSTLICHKEITEN

## HANDWERK

Aus Liebe zum  
Produkt

## TRADITION

Wo das Essen  
gefeiert wird

## NACHHALTIGKEIT

Ursprung  
bedeutet Zukunft



## Editorial



# Vertrauen stärken

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP feiert 2019 ihr 20-jähriges Bestehen. Dieses Jubiläum ist eine Bestätigung des Engagements all jener, die sich dafür eingesetzt haben, dass der Schutz der Produkte mit geografischer Herkunftsbezeichnung gewährleistet wird und sich weiterentwickelt. Solche Produkte geniessen öffentliche Anerkennung, müssen ein Pflichtenheft erfüllen und dürfen nur mit Schweizer Rohstoffen hergestellt werden. Das ist aber nicht alles: Ein Produkt verkörpert auch die Identität einer Region, das Know-how der Produzenten aus der Branche sowie den Geschmack und den Geruch der Gegend. Heute zählt unsere Vereinigung 32 Branchenorganisationen in der ganzen Schweiz, und Jahr für Jahr kommen neue hinzu. Dieses breite Branchenspektrum in einer Vereinigung zu bündeln, ist von zentraler Bedeutung, um unsere Produkte bekannt zu machen, die Arbeit der Produzenten aufzuwerten, sowie das Vertrauensverhältnis zwischen dem Konsumenten und einem Produkt zu stärken. In einer Zeit, in der Waren über mehrere Grenzen transportiert werden und damit das Klima und die Arbeitsbedingungen gefährden, ist es nötiger denn je, Ursprungsbezeichnungen, welche garantieren, dass ein Produkt in einer Region aus einheimischen Rohstoffen hergestellt wurde und einem strengen Pflichtenheft unterliegen, zu entwickeln und verankern. So tragen wir seit 20 Jahren nicht nur zum Wachstum unseres Landes, sondern auch zum Wohlstand von Regionen und Branchenorganisationen bei und stärken das Vertrauen der Schweizer Bevölkerung in ihre Handwerker, Landwirtinnen und Landwirte. Diese Arbeit muss einerseits vom Bund und andererseits von den Grossverteilern unterstützt werden, aber auch von all jenen, und ich denke hier insbesondere an die Gastronomen, denen die Qualität unserer AOP-IGP-Produkte am Herzen liegt und die sie für sich nutzen. Ihnen möchte ich hier herzlich danken. Es leben die AOP-IGP!

Géraldine Savary  
Präsidentin der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP



# Genussland Schweiz auf einen Blick



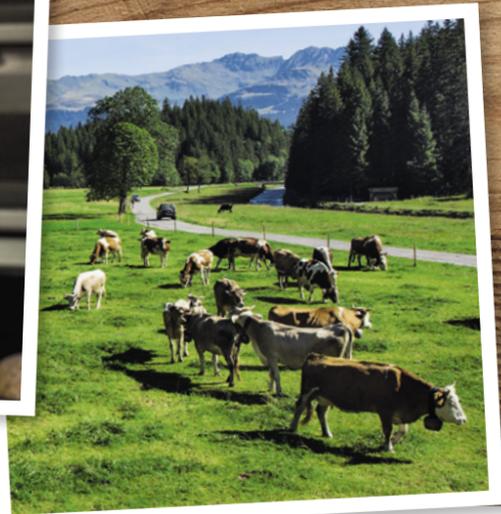
## AOP-PRODUKTE

1. L'Étivaz AOP
2. Rheintaler 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
13. Berner Hobelkäse AOP
14. Munder Safran AOP ♦
15. Vacherin Fribourgeois AOP
16. Emmentaler AOP ♦
17. Poire à Botzi AOP
18. Walliser Raclette AOP
19. Werdenberger Sauerkäse AOP
20. Liechtensteiner Sauerkäse AOP
21. Bloderkäse AOP
22. Damassine AOP
23. Zuger Kirsch AOP
24. Rigi Kirsch AOP
25. Glarner Alpkäse AOP
26. Cuchaule AOP

## IGP-PRODUKTE

23. Bündnerfleisch IGP \* ♦
24. Saucisse d'Ajoie IGP
25. Walliser Trockenfleisch IGP
26. Saucisson neuchâtelois IGP
27. Saucisson vaudois IGP
28. Saucisse aux choux vaudoise IGP
29. St. Galler Bratwurst IGP
30. St. Galler Kalbsbratwurst IGP
31. St. Galler OLMA-Bratwurst IGP
32. Longeole IGP
33. Glarner Kalberwurst IGP
34. Zuger Kirschtorte IGP ♦
35. Walliser Trockenspeck IGP
36. Walliser Rohschinken IGP
37. Appenzeller Mostbröckli IGP
38. Appenzeller Pantli IGP
39. Appenzeller Siedwurst IGP

\* Bündnerfleisch IGP muss nicht aus Schweizer Fleisch hergestellt sein. Deshalb darf das Logo mit dem Schweizerkreuz nicht verwendet werden.  
♦ Dieses Produkt ist nicht Mitglied bei der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP und kann deshalb deren Logo nicht tragen.



## AOP & IGP

KURZ ERKLÄRT

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 von Käsern, Metzgern, Bäckern, Destillateuren und weiteren Handwerkern hergestellt. Der Bund schützt und verwaltet beide Bezeichnungen.

### BEDEUTUNG UND MEHRWERT ...

#### ... FÜR DEN KONSUMENTEN

- Garantie von traditionellen und authentischen Produkten
- Geschmackserhaltung durch ursprüngliche Herstellung
- Unabhängige Kontrollen (Einhaltung des Pflichtenheftes und sensorische Prüfung)

#### ... FÜR DEN PRODUZENTEN

- Schutz vor Kopien und Namensmissbräuchen
- Gerechte Verteilung des Mehrwertes entlang der Wertschöpfungskette

#### ... FÜR DIE REGION

- Erhaltung von Arbeitsstellen und althergebrachtem Handwerk in dezentralen Regionen
- Beitrag zur wirtschaftlichen, kulturellen und ökologischen Diversität

#### ... FÜR DEN TOURISMUS

- Weiterbestehen von traditionellen Bräuchen und lokaler Lebensart
- Erhaltung von abwechslungsreichen Landschaften

## AOP & IGP

WAS IST DER UNTERSCHIED?

### AOP

#### GESCHÜTZTE

#### URSPRUNGSBEZEICHNUNG (APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE)

Die AOP-Bezeichnung steht für Produkte, bei denen sämtliche Produktionsschritte gemäss einem anerkannten Verfahren und Know-how in einem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden. Sie verdanken ihre typischen Eigenschaften den menschlichen und natürlichen Faktoren im Herkunftsgebiet. Bei den Schweizer AOP-Käsesorten beispielsweise finden die Milchproduktion, die Verarbeitung zu Käse sowie die Käsereifung in ihrer Ursprungsregion statt.

### IGP

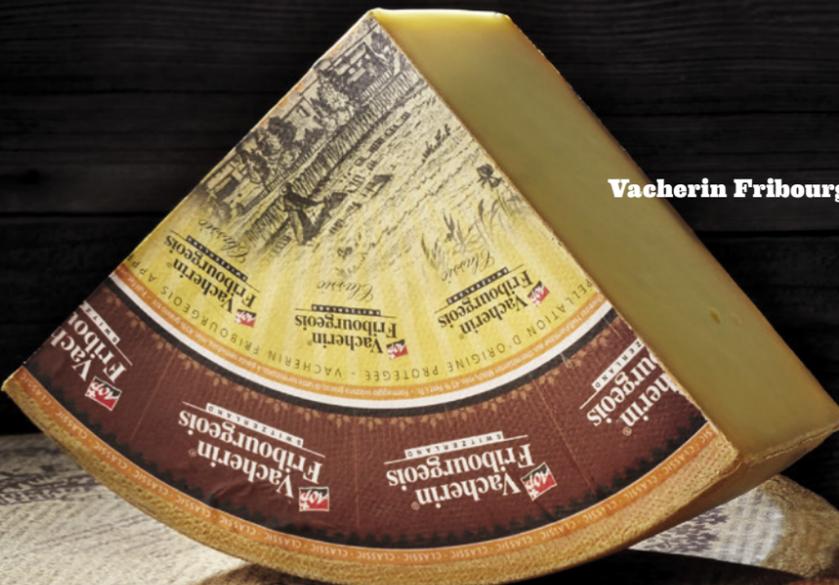
#### GESCHÜTZTE

#### GEOGRAFISCHE ANGABE (INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE)

Das IGP-Label zeichnet Produkte aus, bei denen mindestens ein Schritt des Produktionsverfahrens, in der Regel die Verarbeitung, in dem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfindet. Zu den Schweizer IGP zählen bislang nur verarbeitete Produkte, vor allem Fleischspezialitäten, deren Eigenschaften überwiegend auf das traditionelle Know-how der Verarbeiter zurückzuführen sind.



# Charakterfest



Vacherin Fribourgeois AOP



Le Gruyère AOP



Walliser Raclette AOP



Vacherin Mont-d'Or AOP



Glarner Alpkäse AOP



Tête de Moine AOP



Berner Alpkäse AOP



Sbrinz AOP



Berner Hobelkäse AOP



Bloderkäse AOP



**Von der Alp in den Käsekeller  
L'Etivaz AOP**

L'Etivaz AOP ist ein Alpkäse, der während der Sömmerung produziert wird. Er gelangt jeweils mit dem Alpabzug Ende September nach L'Etivaz, um im Käsekeller des Waadtländer Dorfs im Pays-d'Enhaut sein würzig-fruchtiges Aroma mit nussiger Note zu entwickeln. Der Hartkäse reift mindestens fünf Monate auf Fichtenbrettern. Die schönsten Laibe werden anschliessend in einem Speicher mit Naturklima getrocknet und während weiteren drei Jahren zu L'Etivaz Hobelkäse AOP verfeinert.



**Gehobelt seit 1548**

Der Berner Hobelkäse AOP ist der ältere Bruder des Berner Alpkäses AOP. Die dafür ausgewählten Laibe in der Qualitätsklasse «Surchoix» werden im geografischen Gebiet insgesamt mindestens bis zum Alter von 18 Monaten in einem Raum mit Naturklima oder in einem künstlich klimatisierten Raum stehend gelagert. Unverkennbar sein Geschmack: gehobelt, gemöckelt oder gerieben.

**55 000**

**LAIBE SBRINZ AOP** lagern zurzeit im Reifungskeller der Emmi Schweiz AG in Luzern. Damit liessen sich rund 110 SBB-Waggons bestücken! Sbrinz AOP ist ein Urgestein unter den Schweizer Käsesorten. Laut Berner Staatsarchiv wurde er schon im 16. Jh. von Brienz aus exportiert. Italiener sollen den Käse nach dem Handelsplatz Brienz benannt haben, woraus die Bezeichnung Sbrinz entstand.



**GENIALE GIROLLE**

**Der Tête de Moine AOP soll schon vor über 800 Jahren von den Mönchen des Klosters Bellelay im Berner Jura erfunden worden sein. Damit das blumig-würzige Aroma des Tête de Moine AOP zur Geltung kommt, wird der Halbhartkäse geschabt. 1981 erfand der jurassische Feinmechaniker Nicolas Crevoisier ein geniales Gerät dafür: die Girolle.**



*Mmmmmh, Raclette*

**Walliser Raclette AOP**

Die Legende erzählt, dass die Idee, Käse am offenen Feuer zu schmelzen, auf Walliser Alpsennen zurückgeht. Tatsache ist, dass der Begriff Raclette im Wallis geprägt worden ist: 1909 von Oscar Perrollaz bzw. dessen Chanson-Text La Râclette. Auch wird im Wallis bis heute die Tradition gepflegt, Raclette am Feuer zu geniessen. Dabei wird ein halber Käselaiab Walliser Raclette AOP in Feuernähe platziert. Durch die Hitze beginnt der Käse zu schwitzen. Sobald die Schnittfläche Blasen wirft, wird der Käse mit einem Messer abgestreift, im Wallis «racler» genannt. Der Rauch des Feuers gibt dem Käse zusätzlich Aroma.

**BIERIDEE**

Käse zu Bier? Passt! Es lohnt sich, die Kombination auszuprobieren. Zumal es mittlerweile fast ebenso viele lokale, handwerklich produzierte Biersorten gibt wie Käse. Für eine glückliche Mariage braucht es ebenbürtige Partner. Will heissen: Je würziger der Käse ist, desto kräftiger und körperreicher darf das Bier dazu sein.



**Von der Urkäserei inspiriert  
BLODERKÄSE AOP**

Laut Kulinarik-Historikern ist die Sauerkäserei vermutlich die ursprüngliche Art, Käse zu produzieren. Ihre Wurzeln reichen bis ins Mittelalter zurück. Die Labkäserei, dank der exporttaugliche Hartkäse hergestellt werden konnten, kam später auf. Im Toggenburg, Werdenberg, Fürstentum Liechtenstein und Vorarlberg hat sich die Sauerkäserei erhalten, die schon von den Nomadenvölkern des Ostens betrieben worden ist. Frischer Bloderkäse AOP schmeckt leicht säuerlich. Er harmoniert mit Salzigen und Süssem und passt zu kalten oder warmen Gerichten. Reifer Werdenberger Sauerkäse AOP hat ein ausgeprägt saures Aroma. Liebhaber schätzen ihn zu Brot.



## Vacherin-Mont-d'Or- AOP-Fondue

Für 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

BACKEN: ca. 20 Minuten

### KÄSE

- 2 Vacherin Mont-d'Or AOP  
(je ca. 600 g)
- 6 EL Weisswein, z. B. Fendant du  
Valais AOC

### BEILAGEN

- 400 g Poire à Botzi AOP
- 250 g Champignons, blanchiert
- 50 g Baumnüsse
- 800 g Raclettekartoffeln, gekocht
- Pfeffer aus der Mühle

**KÄSE** Vacherin Mont-d'Or AOP mit einer Gabel dicht einstechen, Weisswein darauf träufeln. In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen, bis der Käse flüssig ist. Deckel entfernen und mit den Beilagen servieren.





## Croque-Monsieur mit Vacherin Fribourgeois AOP

Für 4 Personen / 8 Stück

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

BACKEN: ca. 20 Minuten

Backblech mit Backpapier belegt

- 1 Cuchaule AOP,  
in 16 Scheiben, getoastet
- 2 EL Butter, weich
- 2 EL Senf
- 8 Schinkenranchen
- 50 g Rucola
- 1-2 Tomaten, in Scheiben
- 400 g Vacherin Fribourgeois AOP,  
in Scheiben oder grob gerieben  
Pfeffer nach Belieben
- 2 Eier, verquirlt
- 0,5 dl Milch

**ZUBEREITUNG** Cuchaule-AOP-Scheiben mit Butter und Senf bestreichen. Je mit 1 Schinkenranche, Rucola und Tomatenscheibe belegen. Die Hälfte des Vacherin Fribourgeois AOP darauf verteilen, mit einer zweiten Scheibe bedecken. In einem Teller Milch mit Ei verquirlen. Croque-Monsieurs etwas zusammendrücken und kurz beidseitig darin wenden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, restlichen Käse darüberstreuen.

**BACKEN** ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Quer halbieren und sofort servieren.



## KÄSE ZUM DESSERT

Für Gourmets ist Käse die Krönung eines perfekten Dinners. Wie viele Sorten dabei genossen werden, welche und wann – ob vor der Süßspeise, danach oder anstelle davon –, ist Geschmackssache. Schon zwei erstklassige Käse, die sich im Charakter unterscheiden, können ein Traumdessert sein, etwa ein samtiger, im Mund schmelzender Halbhartkäse wie z. B. Tête de Moine AOP, kombiniert mit einem hocharomatischen Hartkäse, etwa einem während 14 Monaten gereiften Le Gruyère AOP Premier Cru.



## DER WEINTIPP

Zu Gerichten mit zart schmelzenden Käsen wie Vacherin Fribourgeois AOP passen frische, fruchtige Schweizer Weissweine wie Vully AOC oder Dézaley AOC.



### MILCH MACHT KÄSE

Für die Herstellung von 1 Kilogramm Käse braucht es mindestens 10 Liter erstklassige Milch. Für einen Laib Le Gruyère AOP mit rund 35 Kilogramm Gewicht werden demnach etwa 400 Liter Milch benötigt. Dafür sind zirka 16 Kühe im Einsatz, die täglich 20 bis 25 Liter Milch liefern. Sie werden im Sommer mit frischem Gras und im Winter mit Heu gefüttert.



### Wo Käse zum Erlebnis wird

Die Käseerei ist eine Kunst. Wer je einem Meister über die Schulter schauen konnte, weiss, wie viel Wissen, Können, Leidenschaft, Arbeit und Zeit in einem Stück Käse stecken. In der Schweiz bieten zahlreiche Schaukäseereien Einblick in dieses altherwürdige Handwerk. Dabei gibt es viel Verblüffendes zu erfahren und natürlich auch viel Verheissungsvolles zu kosten.

Eine andere Art, Käse zu erleben – vom Fest bis zum Vollmond-Fondue –, bietet der Verein cheese-festival mit Events in der ganzen Schweiz.

[www.cheese-festival.ch](http://www.cheese-festival.ch)

## Buchweizennudeln mit Krautstielen und Glarner Alpkäse AOP

Für 6 Personen

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

RUHEN LASSEN: ca. 30 Minuten

### NUDELN

200 g Buchweizenmehl  
200 g Weissmehl  
1/2 TL Salz  
2,5 dl Wasser

500 g farbige Krautstiele,  
in ca. 2 cm breiten Streifen

### SAUCE

1 Zwiebel, in feinen Streifen  
2 Knoblauchzehen,  
in feinen Scheiben  
2 EL Butter  
1 dl Weisswein  
1 dl Vollrahm  
1/2 TL Salz  
Wenig Muskatnuss  
150 g Glarner Alpkäse AOP,  
gerieben

1/2 Bund Salbeiblätter  
1 EL Butter

**NUDELN** Beide Mehlsorten und Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Wasser in die Mulde giessen, zu einem elastischen Teig kneten. Unter einer heiss ausgespülten Schüssel 30 Minuten ruhen lassen.

**FORMEN** Teig ca. 3 mm dick rechteckig auswallen, locker aufrollen und in 0,5 cm breite Nudeln schneiden. Im siedenden Salzwasser mit den Krautstielen 4–5 Minuten al dente garen. Krautstielblätter in der letzten Minute mitgaren. Alles abgiessen, abtropfen lassen.

**SAUCE** Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Weisswein begeben, leicht einköcheln. Rahm begeben, aufkochen und würzen. Mit den Nudeln, den Krautstielen und dem Glarner Alpkäse AOP mischen. Salbei in der heissen Butter knusprig braten, auf den Nudeln anrichten.





## Kräutersalat mit Sbrinz AOP und Appenzeller Pantli IGP

Für 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

### SALATSAUCE

- 2 TL grobkörniger Senf
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Baumnussöl, z. B. Huile de noix de Sévery
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1/2 TL Salz
- Wenig Pfeffer

### SALAT

- 60 g Portulak
- 60 g Jungspinat
- 60 g Brunnenkresse
- 1 Bund gemischte Kräuter, z. B. Dill, Estragon, Petersilie, gezupft
- Einige Borretsch- oder Gänseblümchen
- 150 g Sbrinz AOP, in Möckli
- 200 g Appenzeller Pantli IGP, in kleinen Würfeln

**SALATSAUCE** Senf mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren.

**SALAT** Grüne Salate mischen, mit Blüten, Sbrinz AOP und Pantliwürfeln anrichten, Sauce darüberträufeln.



## REIFEPRÜFUNG

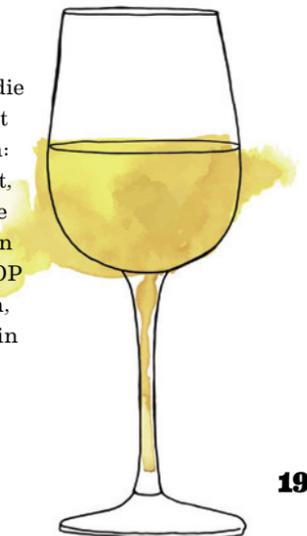
Ausser Frischkäse, der, wie der Name verrät, frisch gegessen wird, durchlaufen alle Käse einen Reifungsprozess. Dieser ist Voraussetzung für das typische Aroma der jeweiligen Sorte. Je nach Reifedauer bieten Käse der gleichen Sorte unterschiedlich ausgeprägte Aromen sowie verschiedene Möglichkeiten, diese zu geniessen. Als Faustregel gilt: Je länger die Reifung dauert, desto kräftiger, markanter schmeckt der Käse.

Weichkäse wie der Vacherin Mont-d'Or AOP reifen mehrere Tage bis Wochen, Schnitt- und Hartkäse mehrere Monate bis Jahre. Gut gereifte Hartkäse und Extrahartkäse eignen sich auch zum Reiben. Sehr lange gelagerte lassen sich zudem in Stücke gebrochen oder zu Rollen gehobelt geniessen.



### WELCHER WEIN ZU WELCHEM KÄSE?

Als Orientierungshilfe für die Vermählung von Wein mit Käse empfehlen Experten: Weiss zu weich, rot zu hart, süss zu scharf. Doch keine Regel ohne Ausnahme: Ein gut gereifter Alp-Sbrinz AOP schmeckt zu allen Weinen, von trockenem Schaumwein bis zu Süsswein.





## Le Gruyère AOP-Mousse auf Walliser Roggenbrot AOP

Für 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 2 Stunden

### MOUSSE

4 dl	Vollrahm
150 g	Le Gruyère AOP, fein gerieben
1/2 TL	Salz
Wenig	Pfeffer, Muskatnuss

### BROT

8	Scheiben Walliser Roggenbrot AOP
Wenig	Butter, weich
50 g	Gartenkresse und/oder Zwiebspossen

**MOUSSE** Rahm aufkochen, Le Gruyère AOP begeben, rühren, bis der Käse geschmolzen ist, würzen. Ca. 2 Stunden kühl stellen. Mit den Schwingbesen des Rührgerätes aufschlagen, kühl stellen. **BROT** Brotscheiben mit Butter bestreichen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten rösten, herausnehmen, auskühlen lassen. Mousse auf den Brotscheiben anrichten, Kresse oder Sprossen darauf verteilen.

## Käse-Soufflé mit Berner Alpkäse AOP

Für 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

BACKEN: ca. 50 Minuten

1 Souffléform von 1,5 l Inhalt

Butter für den Formenboden

### BÉCHAMELSAUCE

40 g	Butter
3 EL	Mehl
3 dl	Milch
1/2 TL	Salz
	Pfeffer

### SOUFFLÉMASSE

150 g	Berner Alpkäse AOP
4	Eier
1/2 TL	Backpulver

**BÉCHAMEL** Butter erwärmen. Mehl beifügen, unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten, sodass eine cremige Masse ohne Klumpen entsteht. Das Mehl sollte weiss bleiben. Pfanne von der Platte nehmen und Milch auf einmal dazugiessen. Unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten

köcheln, bis die Sauce sämig ist, würzen. Leicht auskühlen lassen.

**SOUFFLÉMASSE** Berner Alpkäse AOP unter die Masse rühren. Eier trennen, Eigelbe ebenfalls unter die Masse ziehen. Eiweiss mit Backpulver steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen. In die vorbereitete Form füllen.

**BACKEN** In der Mitte des auf 190 °C vorgeheizten Ofens 45–50 Minuten backen. Herausnehmen, sofort servieren.

### TIPP

Dazu passt ein grüner oder gemischter Salat.



### GUT ZU WISSEN

Alpkäse ist nicht das Gleiche wie Bergkäse. Alpkäse wird nur im Sommer während der Sömmerung auf der Alp produziert. Die Alpmilch ist reich an Aromen frischer Kräuter. Sie wird direkt auf der Alp zu Alpkäse verarbeitet. Im Vergleich zu Bergkäse erfolgt die Herstellung zudem meistens manuell. Berner Hobelkäse AOP ist ein mindestens 18 Monate gelagerter Alpkäse, extrahart.



# Bodenständig



Rheintaler Ribelmais AOP

Walliser Roggenbrot AOP



Cuchaule AOP





## Vive la Bénichon!

Jeweils im Herbst verwandelt sich das Freiburgerland in ein Schlaraffenland. Dann nämlich wird la Bénichon gefeiert. Herzstück der Fribourger Kilbi ist seit Jahrhunderten ein Schlemmermenü aus acht Gängen. Der Schmaus variiert von Familie zu Familie, von Dorf zu Dorf, von Gemeinde zu Gemeinde. Eine Konstante aber gibt es: La Cuchaule AOP, auch Königin der Bénichon genannt. Die köstliche Safranbricioche eröffnet seit eh und je das Erntedankfest. Begleitet wird La Cuchaule AOP traditionell von Butter und süssem Kilbisenf.



### Rheintaler Ribel

Was den Tessinern die Polenta, ist den Rheintalern der Ribel. Bis zum Zweiten Weltkrieg war der Ribel ein alltägliches Gericht. Dafür wurde grobkörniger Rheintaler Ribelmais AOP mit Butter gebraten und mit Apfelmus und Zwetschgenkompott serviert.

# BROT & KÄSE

Brot und Käse sind kulinarische Traumpartner. Beide stammen aus Grossfamilien mit Hunderten Mitgliedern, deren Charakter meist vom jeweiligen Herkunftsgebiet geprägt ist. Naheliegender also, Brot und Käse aus der gleichen Region zu vermählen. Die Cuchaule AOP etwa wird mit Vacherin Fribourgeois AOP zum Gedicht. Das Walliser Roggenbrot AOP wiederum passt perfekt zu ausgereiftem, würzigem L'Etivaz Hobelkäse AOP.



## ROGGEN AUS DEN BERGEN

**Roggen kann als einziges Getreide in grosser Höhe angebaut werden.**

**Darum war das Korn für die Walliser einst überlebenswichtig und Gebäck daraus buchstäblich das tägliche Brot. Gebacken wurde es zwei bis drei Mal pro Jahr. Bis heute zeichnet die lange Haltbarkeit das Walliser Roggenbrot AOP aus.**



## Rheintaler Ribelmais AOP mit Pilzen und Bloderkäse AOP

Für 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

BACKEN: ca. 15 Minuten

Backblech mit Backpapier

### RIBELMAIS

- 5 dl Milchwasser (1/2 Milch, 1/2 Wasser)
- 3/4 TL Salz
- 300 g feiner Rheintaler Ribelmais AOP
- 1 dl Rahm, flaumig geschlagen
- 50 g Jungspinat

### BELAG

- 1 Zwiebel, in feinen Streifen
- 1 EL Butter
- 500 g gemischte Pilze, z. B. Champignons, Kräuterseitlinge, Eierschwämme, je nach Grösse ganz, halbiert oder in Vierteln
- 1 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 Zweig Thymian, zerzupft
- 200 g Bloderkäse AOP

**RIBELMAIS** Milchwasser aufkochen, salzen, Rheintaler Ribelmais AOP einrieseln lassen. 30 Minuten zugedeckt auf niedriger Stufe köcheln lassen. Von der Herdplatte ziehen und einen Moment nachquellen lassen. Rahm und Spinat darunterziehen.

**BELAG** Zwiebel in der heissen Butter andämpfen, Pilze begeben, mitdämpfen, würzen. Maisbrei in Schalen verteilen, Pilze, Thymian und Käse darüber verteilen.





## Tartines

Für 9 Stück

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

### BROT

- 3 Scheiben Cuchaule AOP
- 6 Scheiben Walliser Roggenbrot AOP

### BELAG

- 6 Radieschen, grob gehackt
- 1 EL Essig
- 1/2 TL Salz
- 80 g L'Étivaz AOP, in Stücken
- 50 g Walliser Trockenspeck IGP
  
- 80 g Tête de Moine AOP RÉSERVE, in Röschen
- 1 EL Quittengelee
- Sprossen, z. B. Randensprossen
- Grobkörniger schwarzer Pfeffer
  
- 1 EL Bénichonsenf
- 1 EL Butter, weich
- 50 g Walliser Trockenfleisch IGP
- 100 g Poire à Botzi AOP, in feinen Scheiben
- 1/2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

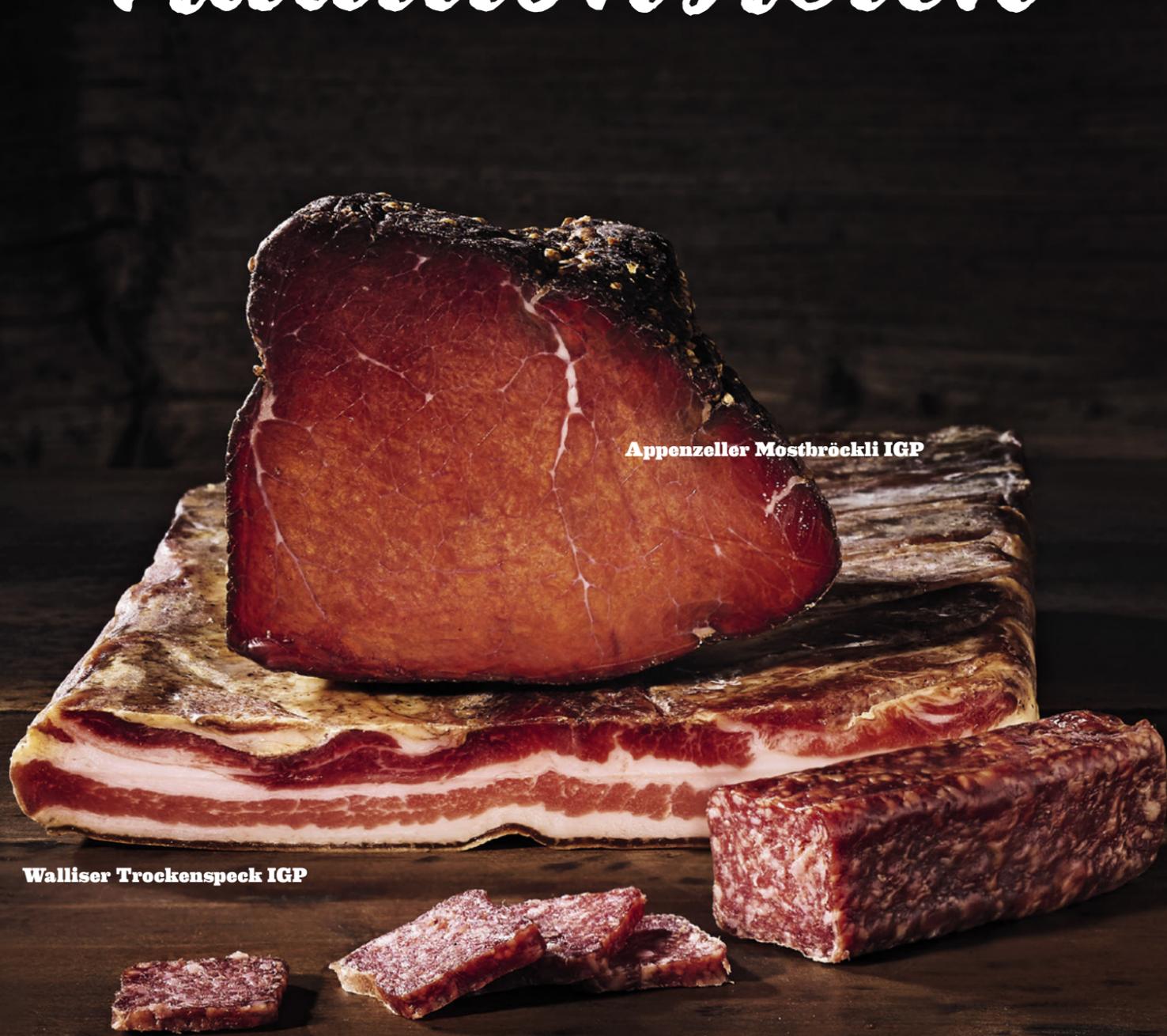
**BROT** Scheiben von Cuchaule AOP und Walliser Roggenbrot AOP nach Belieben toasten oder im Ofen rösten.

**BELAG** Radieschen mit Essig und Salz mischen. L'Étivaz AOP und Walliser Trockenspeck IGP auf Walliser Roggenbrot AOP verteilen. Tête de Moine AOP und Quittengelee mit Sprossen auf Walliser Roggenbrot AOP verteilen. Walliser Trockenfleisch IGP und Poire à Botzi AOP auf Cuchaule AOP verteilen, mit Schnittlauch anrichten.



IGP-TROCKENFLEISCH

# Traditionsreich



Appenzeller Mostbröckli IGP

Walliser Trockenspeck IGP

Appenzeller Pantli IGP



Walliser Trockenfleisch IGP

Walliser Rohschinken IGP



## Salzen und trocknen

Pökeln bzw. Salzen, Trocknen und Räuchern sind die ältesten Methoden, Fleisch haltbar zu machen. Salz hemmt das Wachstum von Bakterien, entzieht dem Fleisch die Feuchtigkeit und verändert so die Textur und die Konsistenz. Auch das Aroma wandelt sich; es wird intensiver. Nach dem Salzen wird das Fleisch je nach Rezept getrocknet und/oder geräuchert.



## APPENZELLER PANTLI IGP

Noch in den 1930er-Jahren gab es die kantige Wurst in einer Länge von bis zu einem Meter. Der heutige Appenzeller Pantli IGP misst zwischen 30 und 50 Zentimeter. Hauptzutaten der luftgetrockneten Spezialität sind Speck, Rind- und Schweinefleisch, Aromaspender Knoblauch und Rauch.



## CIDRE

Handwerklich hergestellte Cidres aus Äpfeln von Hochstammbäumen der Region erleben zurzeit eine Renaissance. Zu Recht: Je nach Apfelsorte, Verarbeitung und Veredelung ist Cidre eine süffige Alternative zu Wein und ein charmanter Begleiter zu diversen Gerichten. Besonders gut schmeckt er übrigens zu Appenzeller Mostbröckli IGP, das früher mit Most verfeinert worden ist.



## Pastinakensuppe mit Appenzeller Mostbröckli IGP

Für 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 35 Minuten

### 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

### CRUNCH

20 g Brot vom Vortag, in kleinen Würfeln

1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
2 EL Butter  
35 g Appenzeller Mostbröckli IGP, in feinen Streifen  
1/4 Bund Petersilie, fein geschnitten  
80 g Appenzeller Mostbröckli IGP

**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.

**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.



# 500

Jahre alt ist die Salzgewinnung hierzulande. Das einst teuer gehandelte weisse Gold war für die Konservierung von Fleisch und die Herstellung von Käse unentbehrlich. Die drei Salinen an den Standorten Schweizerhalle BL, Riburg AG und Bex VD decken bis heute die Salzversorgung unseres Landes. Der Legende nach wurde das «Sel des Alpes» der ersten Schweizer Salzmine in Bex vor rund 500 Jahren von Ziegen entdeckt.



## Schweinsfilet mit Walliser Rohschinken IGP und Abricotine AOP

Für 3-4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

MARINIEREN: 6 Stunden oder über Nacht

Küchenschnur

- 50 g Dörraprikosen
- 0,5 dl Abricotine AOP
- 1 ganzes Schweinsfilet, ca. 450 g
- 1/4 Bund Rosmarin, fein gehackt
- Salz, Pfeffer
- 8-16 Tranchen Walliser Rohschinken IGP
- 2 EL Rapsöl
- 0,5 dl Abricotine AOP
- 0,5 dl Weisswein
- 50 g Butter, kalt, in Flocken

**VORBEREITEN** Dörraprikosen mit Abricotine AOP mischen, zugedeckt 6 Stunden oder über Nacht marinieren. **ZUBEREITEN** Ofen auf 120 °C vorheizen. Eine Platte darin vorwärmen. Filet rundum mit Rosmarin, Salz und Pfeffer einreiben. Längs eine Tasche einschneiden, mit Dörraprikosen füllen. Filet mit Rohschinkentranchen umwickeln, satt mit Küchenschnur binden. Im heissen Öl rundum 3-4 Minuten anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und in der Mitte des auf 120 °C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 60 °C erreicht ist. Abricotine AOP und Wein in die Bratpfanne geben, zur Hälfte einkochen. Butter portionenweise unter Rühren dazugeben, nicht mehr kochen. Filet tranchieren, mit der Sauce servieren.

### TIPP

Dazu passt Kartoffelgratin, Risotto.



## Luftig lagern

Das trockene Klima mit viel Sonne und der Föhn, der durch das Rhonetal bläst, sind für das Wallis ebenso typisch wie die trotzig in der Landschaft thronenden Gaden und Speicher. Die sonnenverbrannten Holzhüttli zeugen denn auch von einer Konservierungsmethode, die bis ins 16. Jahrhundert belegt und noch heute Tradition ist: die Lufttrocknung von Fleisch. Diese Art des Haltbarmachens – einsalzen und trocknen statt räuchern – sorgt dafür, dass das Fleisch seinen ureigenen Geschmack behält.



## Walliser Herbstschmaus

Die Tessiner feiern die Castagnata, die Walliser die Brisolée: einen herbstlichen Festschmaus zu Ehren der Marroni. Da wie dort werden die Esskastanien meist über dem offenen Feuer geröstet. In der Südwestschweiz gibt es dazu Walliser Trockenfleisch IGP, Trauben, Äpfel, Alpkäse, Sauser und Walliser Muscat AOC.

# Ausdrucksstark

**St. Galler  
Kalbsbratwurst IGP**



**Glarner Kalberwurst IGP**

**St. Galler  
OLMA-Bratwurst IGP**

**Appenzeller Siedwurst IGP**



**Saucisse aux  
choux  
vaudoise IGP**

**Saucisse  
d'Ajoie IGP**

**Saucisson  
neuchâtelois IGP**

**Longeole IGP**

**Saucisson vaudois IGP**

**Saucisse  
neuchâteloise IGP**



**EHRENGAST**

**Appenzeller Siedwurst IGP**

Keine Landsgemeinde ohne «Södwooscht»: Die Appenzeller Siedwurst IGP wird traditionellerweise im Anschluss an die politischen Geschäfte auf dem Landsgemeindeplatz in Appenzell den VIPs offeriert. Danach geniesst auch das gemeine Volk zur Feier des Tages die schmackhafte Brühwurst mit «Hedepfalsalod» (Kartoffelsalat) oder «Chäsmaggerone» (Käsemakronen).



**Saint-Martin-Wurst**

**Saucisse d'Ajoie IGP**

Die Jurassier sind bekannt für ihre Extrawürste. Davon zeugt auch die Saucisse d'Ajoie IGP. Gleich nach der Gründung des Kantons im Jahr 1979 wurde die Wurst beim Institut für geistiges Eigentum zur Registrierung angemeldet und so zur ersten Markenwurst der Schweiz erhoben. Die Saucisse d'Ajoie IGP ist einer der Höhepunkte, die das Gelage an der «Fête de la Saint-Martin» über die Kantonsgrenze hinaus berühmt gemacht haben.

**3 STUNDEN**

dauert es, bis die Longeole IGP genussbereit ist – Slowfood par excellence! Die Genfer Spezialität dankt den Geniessern die Geduld mit herrlich cremiger Konsistenz. Die deftige Rohwurst mit abgebrochener Reifung enthält eine Mischung aus Schweinefleisch, Hals- oder Nackenspeck sowie roher Schwarte und ist mit Fenchelsamen aromatisiert. Die Longeole IGP wird in ihrer Heimat oft zu Gratin aus Cardon épineux genevois AOP serviert.



**ALLES KABIS  
SAUCISSE AUX CHOUX  
VAUDOISE IGP**

**Hunger ist der beste Koch – oder Not macht erfinderisch: Wie diverse Anekdoten erzählen, wurde die Waadtländer Wurst ursprünglich mit Kohl angereichert, damit mehr Menschen in deren Genuss kommen konnten.**

**Saucisse vs. Saucisson**

Was unterscheidet die Saucisse vom Saucisson? Nichts. Der Begriff Saucisson ist eine Verniedlichung des Wortes Saucisse, französisch für Wurst. In der Westschweiz weisen die beiden Begriffe auf die Form der Wurst hin: Der Saucisson ist gerade und dick, die Saucisse krumm und länglich.



**EIN ZIPFEL HEIMAT**

Die Schweiz ist ein Wurstland. Jede Region hat ihre Spezialitäten, deren Rezepte von Generation zu Generation überliefert worden sind. Das hat die Wurst zu einem Zipfel Heimat gemacht und zu einem Erbstück ganz besonderer Art. Das Wurstengilt denn auch heute als Königsdisziplin der Fleischverarbeitung und die Wurst als Visitenkarte des Metzgers. Denn an ihr zeigt sich, was der Meister von seinem Handwerk versteht.



**OLMA**

**Ostschweizer Wurst-Knigge**

Egal, ob eine OLMA-Bratwurst IGP an der OLMA, eine St. Galler Bratwurst IGP vom Grill oder eine St. Galler Kalbsbratwurst IGP aus der Pfanne: Die Ostschweizer Königin der Würste darf nie von Senf begleitet werden, braucht aber ein St. Galler Bürli an ihrer Seite. So verlangt es der St. Galler Bratwurst-Knigge. Dieser geht schlicht davon aus, dass die St. Galler Bratwurst IGP sowie ihre Schwestern sich voll und ganz selbst genügen.



## Rotkabisalat mit Glarner Kalberwurst IGP

Für 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 35 Minuten

### KOMPOTT

- 250 g entsteinte Dörripflaumen, halbiert oder geviertelt
- 1 dl Rotwein
- 2 dl Wasser
- 1 EL Zucker
- 1 Zimtstängel

### SALAT

- 1 TL grober Senf
- 1 EL Essig
- 1 dl Gemüsebouillon
- 1/2 TL Zucker
- 1 TL Koriandersamen, zerstoßen
- 500 g Rotkabis, fein gehobelt
- 4 EL Baumnussöl, z. B. Huile de noix de Sévery
- 1 TL Salz
- Pfeffer

### WÜRSTE

- 4 Glarner Kalberwürste IGP, je ca. 200 g

**KOMPOTT** Dörripflaumen mit allen Zutaten bis und mit Zimt aufkochen, ca. 20 Minuten köcheln, beiseitestellen.

**SALAT** Senf mit allen Zutaten bis und mit Koriander aufkochen, über den Rotkabis giessen. Zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen, gelegentlich mischen. 2 EL Pflaumenkompott und Baumnussöl begeben, würzen.

**WÜRSTE** im knapp siedenden Salzwasser 15–20 Minuten ziehen lassen. Das Wasser darf nicht kochen, sonst platzen die Würste. Glarner Kalberwürste IGP auf dem Salat anrichten, restliches Kompott dazu servieren.



## DEFTIGES & FRUCHTIGES

Fruchtige Beilagen sind Teil zahlreicher Schweizer Klassiker. So wird etwa die Glarner Kalberwurst IGP, die dank Weissbrot und Milch ein besonders feines Brät aufweist, traditionell mit Dörripflaumenkompott serviert.

Ein weiteres Beispiel ist Ghackets mit Hörnli und Apfelmus. Fleisch war einst teuer und musste mit Vorrätigem gestreckt werden. Dörr- und Lagerobst boten sich in Form von Mus und Kompott als säuerlich-süsse Beilagen an – ein willkommener Frischekick zu deftigen Speisen.



## Jetzt gehts um die WURST

Beim Wursten haben Metzger schon immer gern über den Tellerrand geschaut – sprich, sich exotischer Gewürze bedient. Dass dies kein Widerspruch zum Credo der Regionalität ist, versteht sich unter Könnern und Kennern der Wurstwelt von selbst. Zumal viele einheimische Produkte seit jeher exotische Gewürze enthalten, z. B. wegen deren konservierenden Eigenschaften. Gewürze prägen das Aroma der Wurst und geben ihr Charakter. Auch wirken einige wie z. B. Anis, Kümmel und Fenchel verdauungsfördernd. Was übrigens auch für Senf gilt: Die in ihm enthaltenen Senföle sollen dafür sorgen, dass die Wurst nicht schwer im Magen liegt.



## St. Galler Bratwurst IGP mit knusprigen Zwiebelringen

Für 4 Personen  
ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

### ZWIEBELN

- 2 Zwiebeln, in feinen Scheiben
- 1 EL Mehl
- 2 EL Butter
- Salz

### WÜRSTE

- 4 St. Galler Bratwürste IGP
- 1 EL Rapsöl

**ZWIEBELN** mit dem Mehl mischen, Mehl leicht abschütteln. In heisser Butter bei mittlerer Hitze 12–15 Minuten sehr knusprig braten, salzen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**WÜRSTE** in der gereinigten Pfanne im heissen Rapsöl beidseitig je 5–7 Minuten braten. Mit den Zwiebeln servieren.

## Warmes Carpaccio von Saucisson vaudois IGP mit Tomatenconfit und Berner Hobelkäse AOP

Für 4 Personen  
ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten  
KOCHEN LASSEN: 1 Stunde

### TOMATEN-CONFIT

- 400 g Datteri-Tomaten, halbiert
- 4 EL Aceto balsamico
- 4 EL Honig
- 1 EL Thymianblätter
- Salz, Pfeffer

### CARPACCIO

- 2 Saucissons vaudois IGP, pochiert, etwas ausgekühlt
- 50 g Berner Hobelkäse AOP, gehobelt
- 30 g Brunnenkresse

**TOMATEN-CONFIT** Alle Zutaten bis und mit Thymian in eine Pfanne geben. 1 Stunde köcheln lassen, dabei zwischendurch umrühren, würzen.

**CARPACCIO** Saucissons vaudois IGP schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, fächerartig auf Tellern anrichten. Mit Tomatenconfit, Berner Hobelkäse AOP und Brunnenkresse garnieren.



## IGP - WÜRSTE





## Brioche mit Saucisson neuchâtelois IGP

Für 4 Personen

**ZUBEREITEN:** ca. 30 Minuten

**AUFGEHEN LASSEN:** 3–4 Stunden

**BACKEN:** ca. 50 Minuten

Für eine Cakeform von ca. 22 cm

Backpapier für die Form

### VORTEIG

- 8 g Hefe, zerbröckelt
- 3 EL Milch, lauwarm
- 1 EL Zopfmehl

### TEIG

- 400 g Zopfmehl
- 40 g Zucker
- 1 TL Salz
- 120 g Butter, weich
- 3 Eier, verquirlt
- Ca. 2 EL Milch
- 1 Saucisson neuchâtelois IGP
- 2 EL Senf
- 1 Zitrone, wenig abgeriebene Schale
- Wenig Mehl, zum Auswallen
- 1 Ei, verquirlt

**VORTEIG** Hefe mit Milch und Mehl verrühren, ca. 15 Minuten stehen lassen, bis der Vorteig schäumt.

**TEIG** Mehl mit Zucker und Salz mischen. Den Vorteig, Butter, Eier und Milch beigegeben, zu einem weichen und glatten Teig kneten. Zugedeckt 3–4 Stunden aufgehen lassen.

**ZUBEREITEN** Den Saucisson neuchâtelois IGP im knapp siedenden Wasser ca. 1 Stunde ziehen lassen. Herausnehmen, leicht auskühlen lassen. Mit einer Gabel einstechen und Haut abziehen. Senf mit Zitronenschale verrühren.

Teig auf wenig Mehl rechteckig ca. 1 cm dick auswallen. Mit Zitronen-Senf bestreichen, dabei rundum einen ca. 4 cm breiten Rand frei lassen. Saucisson neuchâtelois IGP darauflegen, in den Teig packen. Mit der Verschlussseite nach unten in die vorbereitete Form legen. Nochmals 30–40 Minuten gehen lassen. Mit Ei bestreichen, Oberfläche nach Belieben einschneiden.

**BACKEN** Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 45–50 Minuten backen. Herausnehmen, 10 Minuten stehen lassen. Aus der Form lösen, tranchieren, sofort servieren.



## TORRÉE

Mit dem Herbstfeuer, genannt Torrée, feiern die Neuenburger den Beginn der zweiten Jahreshälfte. Kulinarischer Mittelpunkt der Tradition ist der Saucisson neuchâtelois IGP. Eingewickelt in Alufolie, ein Kohlblatt oder ein beschichtetes Metzgerpapier wird die Wurst in der Glut des Feuers geschmort. Dazu gibt es Kartoffeln, Salat, Brot und Wein. Die Torrée hat sich einst aus der Notwendigkeit entwickelt, die Weiden durch Rodung vor der Verwaldung zu schützen. Die Bauern nahmen jeweils eine Wurst mit zur Arbeit und brieten sie im Feuer der Rodungsabfälle.



### DER WEINTIPP

Zu geräucherten Würsten passen perfekt komplexe Weine, die im Holzfass ausgebaut worden sind. Das kann ein Pinot noir Barrique Graubünden AOC sein, ein Humagne rouge Barrique Wallis AOC oder ein weisser Chardonnay Barrique Neuchâtel AOC.



# Ausgereift

Poire à Botzi AOP



Cardon épineux genevois AOP



Eau-de-vie de poire du Valais AOP



Abricotine AOP



Rigi Kirsch AOP



Zuger Kirsch AOP



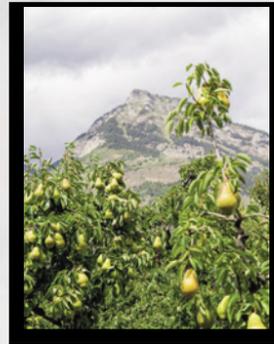
Damassine AOP





**Das Wallis und die Aprikose**  
**ABRICOTINE AOP**

Das Wallis ist die Hochburg der Aprikosen. 97 % der Schweizer Produktion stammen aus dieser Region. Das Anbaugebiet erstreckt sich von Vernayaz bis Siders. Etwa 30 Aprikosensorten gibt es heute. Bis in die 1990er Jahre war die süsse «Luizet» alleinige Herrscherin der Obstgärten. Und sie ist es noch, wenn es um die Herstellung von Abricotine AOP geht. Für den fruchtigen Edelbrand wird nur erstklassiges Obst verwendet. Abricotine AOP ist ein exquisiter Digestif und ein Gaumenkitzel in Desserts.



**Eau-de-vie de poire du Valais AOP**

Glück im Unglück oder wie die Birne in die Flasche kam: 1945 vernichtete ein Sturm die Ernte eines Bauern, der im Rhönental Tafelbirnen der Sorte Williams anbaute. Der Geschädigte machte das Beste daraus und destillierte die Früchte. Das war die Geburtsstunde des Birnen-Branntweins. Auch heute werden für Eau-de-vie de poire du Valais AOP ausschliesslich Williams-Birnen verwendet.



**Cocotte mit Cardon épineux genevois AOP**

Für 8 Portionen als Vorspeise oder Beilage  
ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten  
BACKEN: ca. 20 Minuten  
Für 4 ofeneste Portionenformen  
von ca. 2 dl Inhalt

Butter für die Formen

- 350 g Cardon épineux genevois AOP, abgetropft, evtl. halbiert
- 100 g Walliser Raclette AOP, gewürfelt
- 1,5 dl Halbrahm
- 1/2 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Einige Thymianzweige, Blätter abgezupft
- 50 g Walliser Trockenspeck IGP, in feinen Tranchen

**ZUBEREITUNG** Cardon épineux genevois AOP und Walliser Raclette AOP mischen. In die vorbereiteten Formen verteilen. Rahm würzen, über die Cardon épineux genevois AOP geben.

**BACKEN** In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten gratinieren. Herausnehmen, mit Thymian und Walliser Trockenspeck IGP anrichten.



**Zuger Chriesisturm**

Erschallt in Zug die «Chriesigloggä» der Kirche St. Michael, ist die Kirschensaison eröffnet. Gefeiert wird dies mit dem «Zuger Chriesisturm», einem spektakulären Lauf durch die Altstadt.

EINGEMACHT  
**POIRE À BOTZI AOP**  
Frisch vom Baum schmeckt die einzig im Kanton Freiburg kultivierte Büschelbirne eher blass. Gekocht entfaltet die Poire à Botzi AOP jedoch ein delizöses Aroma, das mit Süssem und Salzigen harmoniert.



**Cardon épineux genevois AOP**

Ausserhalb der Genfer Region ist Kardy, präziser Cardon épineux genevois AOP, nur wenigen Gourmets ein Begriff. Schade, denn die Urpflanze der Artischocke ist eine echte Delikatesse. Ihr Geschmack erinnert an Butter und Baumnüsse. Beim Kochen bleibt Kardy schön knackig und ist weniger fasrig als ihre Artgenossinnen.

Ein Gratin mit Cardon épineux genevois AOP und Longeole IGP gilt als die Genfer Weihnachtsspezialität.



## Chriesisturm mit Rigi Kirsch AOP

Für 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

### KOMPOTT

450 g Kirschen, entsteint  
1 Sternanis  
3 EL Zucker  
3-4 EL Rigi Kirsch AOP

2 dl Vollrahm, steif geschlagen  
40 g Meringues- Schalen,  
zerbröckelt

**KOMPOTT** Kirschen mit Anis und Zucker aufkochen, 3-4 Minuten köcheln, auskühlen lassen. Rigi Kirsch AOP dazugeben.

**FERTIGSTELLEN** Kompott mit Schlagrahm und Meringues in Schälchen oder Gläser füllen.



## Zwetschgensorbet mit Damassine AOP

Für 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

### SORBET

700 g Zwetschgen, entsteint, in kleinen Stücken  
100 g Zucker  
3 EL Damassine AOP  
1 Eiweiss  
2 EL Zucker

1 dl Damassine AOP  
2 Zwetschgen, entsteint, in Schnitzchen

**SORBET** Zwetschgen mit Zucker aufkochen, 10 Minuten köcheln. Durch ein Sieb in eine Schüssel abgiessen, dabei Saft auffangen, ergibt ca. 1,5 dl Flüssigkeit, auskühlen lassen. Damassine AOP zur

Flüssigkeit rühren. Eiweiss steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eischnee sorgfältig unter die Flüssigkeit ziehen. In der Glacemaschine gefrieren.

**ANRICHTEN** Zwetschgen und Damassine in Gläser verteilen, Sorbet darauf anrichten.

### TIPPS

- Zubereitung ohne Glacemaschine: Flüssigkeit 50-60 Minuten tiefkühlen. Eischnee sorgfältig darunterziehen. Zugedeckt 4-6 Stunden gefrieren, dabei 2-3 Mal gut durchrühren.
- Übrig gebliebenes Kompott für ein Birchermüesli oder Dessert verwenden. Oder mit wenig Wasser pürieren und als Sauce z. B. zu Glace oder Panna-cotta servieren.



# Ausblick

WEITERE ANWÄRTER FÜR DIE AUSZEICHNUNG AOP/IGP



## GRÜNE FEE

Fast 100 Jahre währte die landesweite Verbannung der grünen Fee. Heute ist sie eine Kandidatin für das Register geschützter geografischer Angaben. Die Auszeichnung Absinthe du Val-de-Travers IGP soll die legendäre Spirituose vor Nachahmungen und Anmassungen schützen. Historische Schriften belegen denn auch, dass der erste Absinthe Ende des 18. Jahrhunderts in Couvet im Val-de-Travers gebrannt worden ist.

## Huile de noix vaudoise

Baumnussöl ist eine typische Waadtländer Spezialität. Darum soll das seit Jahrhunderten bekannte, einzigartige Huile de noix vaudoise durch die Ursprungsgarantie AOP geschützt werden.



## Berner Zungenwurst

Eigentlich ist die Berner Zungenwurst eine Mogelpackung, denn Zunge enthält die Brühwurst schon lange nicht mehr. Ihr Geheimnis liegt in zwei unterschiedlich feinen Brätsorten. Die Berner Zungenwurst ist fester Bestandteil der Berner Platte und soll nun als urbernerisches Kulturgut mit dem Qualitätszeichen IGP geschützt werden.



### IMPRESSUM

«Genuss & Tradition» ist eine Beilage von le menu Nummer 9 vom 22. August 2019. Herausgeber und Redaktion: Medienart AG, le menu, Aurorastrasse 27, 5000 Aarau. In Zusammenarbeit mit: Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Belpstrasse 26, 3007 Bern. Projektleitung: Sabine Leuba. Konzeption, Realisation, Produktion: Stephanie Riedi. Konzeption & Art Direction: Martin Kurzbein. Rezepte: Andrea Mäusli, Silvia Erne, Stefan Wälty. Korrektorat: AVD Goldach AG. Übersetzung: Cap Azur Production. Druck: ib-Print AG, 5703 Seon. Fotos: Daniel Aeschlimann, Christine Benz, iStockphoto, Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, zVg.



# \* die Herkunft

## \* Menschen und ihr Handwerk



## \* die Qualitätszeichen

