



# TRADITION & TERROIR

DIE KÖSTLICHE WELT DER WAHREN WERTE

Poire à Botzi AOP

*Reportage*

Roger Federer

*Interview*

Scones mit Sbrinz AOP und Poire à Botzi AOP  
Poire à Botzi AOP mit Honig und Rotwein

*Rezepte*



## **Impressum**

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Ausgabe</b>           | Nr. 12 / April 2015  |
| <b>Auflage</b>           | 35 000 Exemplare; 20 000 d, 15 000 f   |
| <b>Herausgeberin</b>     | Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP   |
| <b>Redaktion</b>         | Sabine Leuba   |
| <b>Grafik</b>            | Susanne Weber  |
| <b>Druck</b>             | Vogt-Schild Druck AG, Derendingen  |
| <b>Erscheinungsweise</b> | 1–2 × pro Jahr   |
| <b>Adresse</b>           | Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, 3007 Bern,<br><a href="mailto:info@aop-igp.ch">info@aop-igp.ch</a> , <a href="http://www.aop-igp.ch">www.aop-igp.ch</a> , <a href="https://www.facebook.com/aopigp">www.facebook.com/aopigp</a> |
| <b>Gratisabonnement</b>  | Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54 oder <a href="mailto:info@aop-igp.ch">info@aop-igp.ch</a>  |

## **Bildnachweise**

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>Titelseite</b> | Landschaft im Produktionsgebiet der Poire à Botzi AOP, Kanton Freiburg  |
| <b>Seite 2</b>    | Alpstein Säntis, Ursprungsgebiet der St. Galler Bratwurst IGP   |
| <b>Seite 4</b>    | Zuger Kirschtorte IGP   |
| <b>Seite 6</b>    | Genfer Rebberge vor dem Salève, Ursprungsgebiet der Longeole IGP  |
| <b>Seite 8</b>    | Poire à Botzi AOP, Früchte kurz vor der Ernte, Kanton Freiburg  |
| <b>Seite 10</b>   | Roger Federer, Schweizer Tennisprofi  |
| <b>Seite 12</b>   | Alphornbläser und Fahnenchwinger, Schweizer Traditionen   |
| <b>Seite 14</b>   | Scones mit Sbrinz AOP und Poire à Botzi AOP<br>Poire à Botzi AOP mit Honig und Rotwein  |
| <b>Fotos</b>      | Titelseite, Seiten 2, 6, 8: WAPICO; Seite 4: <a href="http://speck.ch">speck.ch</a> ; Seite 10: <a href="http://PHOTOPRESS.CH">PHOTOPRESS.CH</a> ;<br>Seite 12: <a href="http://sondereggerfotos.ch">sondereggerfotos.ch</a> , Seite 14: Sabine Leuba und Swissmilk |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Editorial</b>   | <b>5</b>  |
| <hr/>  |           |
| <b>Die Vereinigung in Kürze</b>  |           |
| <b>Streng kontrollierte Sortenorganisationen schaffen 15 000 Arbeitsplätze</b> | <b>7</b>  |
| <hr/>  |           |
| <b>Reportage</b>   |           |
| <b>Erfolgsgeschichte der Poire à Botzi AOP</b>                                 | <b>9</b>  |
| <hr/>  |           |
| <b>Interview</b>   |           |
| <b>Roger Federer – Schweizer Tennisprofi</b>                                   | <b>11</b> |
| <hr/>  |           |
| <b>Kurznachrichten</b>   | <b>13</b> |
| <hr/>  |           |
| <b>Rezepte</b>   |           |
| <b>Scones mit Sbrinz AOP und Poire à Botzi AOP</b>                             |           |
| <b>Poire à Botzi AOP mit Honig und Rotwein</b>                                 | <b>15</b> |
| <hr/>  |           |







## «Wein predigen und Wein trinken»

*Ja, Sie haben richtig gelesen: «Wein predigen und Wein trinken». Es ist nicht so, dass ich das «korrekte» Sprichwort nicht kennen würde, und es hat sich auch kein Druckfehler eingeschlichen.*

*Hand aufs Herz: Wenn Sie in einer gemütlichen Runde von feinen, auserlesenen Schweizer Produkten sprechen und diese würdigen, ist es dann bei Ihren Einkäufen auch tatsächlich so, dass Sie entsprechend handeln? Oft sind wir alle doch bei solchen Diskussionsrunden etwas «Schönfärber», um auch ja nicht aus dem Rahmen zu fallen. Ist Ihnen auch schon aufgefallen, dass sich viele Gastrobetriebe damit brüsten, ausschliesslich regionale Produkte zu verwenden, schlussendlich aber mit einem ausländischen Produktkauf einen Kompromiss eingehen, weil es preislich interessanter ist. Ob dies bewusst oder unbewusst geschieht – das sei dahingestellt.*

*«Offensive im Heimmarkt»: Schweiz Tourismus will der Aufwertung des starken Fränkens mit einer Kampagne begegnen, die sich vor allem an die inländischen Gäste richtet. Die Kampagne soll der Stabilisierung des wichtigen Heimmarktes dienen. Der Homepage «myswitzerland.com» entnehme ich ein herzliches «Grüezi, Bonjour, Buongiorno, Allegra» und einen mit Charme gespickten Text, wonach die Gäste ein einzigartiges Bergpanorama, bunte Blumenwiesen und viele attraktive Angebote in typischen Schweizer Hotels erwartet.*

*Genau so soll es sein! Nicht nur in der Ferienzeit, nein, auch beim täglichen Einkaufen und Geniessen. Lassen Sie sich von den feinen, natürlichen Schweizer AOP-IGP-Produkten inspirieren und zaubern Sie jeden Tag ein bisschen Ferienambiente in Ihr Zuhause. Lange Rede, kurzer Sinn: «Wein predigen, aber auch Wein trinken!»*

Markus Baumann  
Geschäftsführer Sbrinz Käse GmbH







## Streng kontrollierte Sortenorganisationen schaffen 15 000 Arbeitsplätze

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP) und die kontrollierte geografische Angabe (IGP) sind staatlich anerkannte Qualitätszeichen, welche die Authentizität und den Ursprung des Produkts garantieren. Diese Spezialitäten werden einerseits durch Zertifizierungsorgane und andererseits durch die Sortenorganisationen selbst streng und regelmässig kontrolliert. Damit hat der Konsument die Garantie, dass die mit dem rot-schwarzen Logo (für AOP) und rot-grauen Logo (für IGP) gekennzeichneten Spezialitäten nach traditionellen Methoden in der Ursprungsregion mit aus dem festgelegten Gebiet landwirtschaftlich erzeugten Rohstoffen (für AOP) oder aus der gesamten Schweiz (für IGP) hergestellt werden.

### Die Sortenorganisationen stellen tausende Arbeitsplätze sicher

Die AOP- und IGP-Spezialitäten garantieren den Konsumenten nicht nur einen geschmacklich authentischen Genuss, sie generieren auch mehr als 15 000 Arbeitsstellen in oft dezentralisierten Regionen. Ihr sozial-ökonomisches Gewicht lässt sich aus den folgenden Zahlen ersehen:

- 10 000 landwirtschaftliche Betriebe stellen Rohstoffe für AOP-IGP-Produkte her (= 1/6 der gesamten schweizerischen Betriebe)
- 1300 verarbeitende Unternehmen produzieren AOP-IGP-Spezialitäten
- 72 000 t AOP- oder IGP-Produkte werden pro Jahr hergestellt
- 700 Mio. CHF Umsatz wird durch die Herstellung von AOP-IGP-Produkten erzielt

Hinter diesen Zahlen stecken mehrere Dienstleistungen zugunsten der öffentlichen Gemeinschaft. Da die traditionellen Spezialitäten häufig in dezentralen Regionen hergestellt werden, bringen sie dort dank deren Erhalt oder durch ihre Entwicklung willkommene zusätzliche und diverse Berufsaussichten. Durch die Produktion von Alpkäse werden attraktive Landschaften dank der Weidenutzung gefördert. Den lokalen Restaurationsbetrieben stehen authentisch ge-

schmackvolle Produkte zur Verfügung und Touristen können typische Produktionsorte besichtigen. Traditionelle Bräuche, wie der Alpabzug, entwickeln sich zu populären Festen und die Geschichte dieser harten aber faszinierenden Lebensweise wird in Museen inszeniert.

### Missbrauch mit Schweizer Herkunftsangaben soll verhindert werden

Das Parlament will den Missbrauch der AOP und IGP unterbinden. Nach dem Nationalrat hat im Dezember 2014 auch der Ständerat zwei Motionen mit dem Anliegen angenommen. Die eine verlangt, dass Hersteller von Schweizer AOP- und IGP-Produkten diese neu nicht mehr in Ländern herstellen dürfen, welche die Vereinbarung zur gegenseitigen Anerkennung der Produkte nicht unterzeichnet haben. Die Anerkennung besteht heute mit Russland und der EU. Die zweite Motion beauftragt den Bundesrat, mit den USA über ein Abkommen zur Anerkennung von Produkten mit geschützter Ursprungsbezeichnung zu verhandeln.

### Der lange Weg bis zum AOP- oder IGP-Schutz

Bis heute wurden 21 Produkte als AOP und 10 als IGP geschützt. Mehrere zusätzliche Spezialitäten warten aber noch auf die Registrierung, darunter der «Absinthe du Val-de-Travers» und das Nussöl «Huile de noix de Sévery». Beide Beispiele stellen den langen Weg bis zum Schutz als AOP oder IGP gut dar, da sie schon seit einigen Jahren daran arbeiten.

#### Neues IGP-Produkt — Zuger Kirschtorte

Die Zuger Kirschtorte ist das 10. IGP-Produkt, welches im Bundesregister der AOP-IGP eingetragen wurde. Das Gesuch wurde am 30. Juni 2010 durch den Verein «Zuger Kirschtorten Gesellschaft» in Zug gestellt und am 6. März 2015 vom Bundesamt für Landwirtschaft gutgeheissen. Die Zuger Kirschtorte ist nebst dem Zuger / Rigi Kirsch AOP das 2. AOP-IGP-Produkt aus dem Kanton Zug.





## Erfolgsgeschichte der Poire à Botzi AOP

**Wahrscheinlich liegt der Ursprung der Poire à Botzi AOP in Italien. Es wird behauptet, dass Freiburger Söldner vor 300 bis 400 Jahren diese aus der Gegend um Neapel mitgebracht und in ihrem eigenen Obstgarten angepflanzt haben. Da die Büschelbirne im Voralpenklima gut gedieh, konnte sie sich schnell verbreiten. Die Zeitschrift «Der Schweizerische Obstbauer» beurteilte im Jahr 1911 die Sorte als eine der besten Herbstbirnen und ihr Anbau wurde offiziell empfohlen. Als Folge dieser erfolgreichen Akklimatisation wurde die Poire à Botzi vermehrt in lokalen Rezeptbüchern erwähnt. Die Birne wurde zur unverzichtbaren Zutat des traditionellen Kilbi-Menus (Bénichon), dem ursprünglich religiösen Fest, welches heute das Sommerende im Kanton Freiburg bedeutet. Die Poire à Botzi wird traditionellerweise mit Lamm- oder Schafragout serviert.**

### Physische und sensorische Eigenschaften

Die Poire à Botzi AOP ist eine kleine runde Birne. Je nach Bodenqualität und Höhenlage variiert die Grundfarbe der Schale von grün bis rotbraun. Sie erhält nach einigen kalten Nächten eine rote Deckfarbe. Ihre Eigenheit besteht darin, dass sie traubenförmig wächst, deshalb wird sie auch «Büschelbirne» genannt. Als Frischobst zeichnet sich die Birne durch grünliche Noten (nach grünem Apfel sowie schwach nach geschnittenem Gras) sowie durch Aromen nach vergorenem Obst (nach Apfelmust und etwas weniger stark nach säuerlicher Birne) oder nach reifen Früchten kombiniert mit gebrannten und karamellisierten Noten (nach Kompott und gebranntem Zucker) aus. Eine leichte und angenehme Vanillenote ist ebenfalls vorhanden. Im Tal wird sie Anfang August südlich vom Neuenburgersee und in höheren Lagen Anfang September gepflückt. Als Herbst-Birnensorte bleibt sie nicht lange lagerfähig, deshalb wird sie meistens in Einmachgläsern für mehrere Jahre konserviert.

Birnbäume wurden traditionsgemäss als Hochstamm-Bäume gezüchtet. Seit 1950 werden sie dennoch vermehrt ausgerissen und durch Niederstamm-Kulturen ersetzt. In den 70er-Jahren verschwand daher die Poire

à Botzi fast vollständig, und die verbliebenen einzelnen Früchte waren schlechter Qualität und teuer. Den Anstoss zur Erneuerung erhielt die Poire à Botzi durch einen Freiburger Baumschulisten, der diese Sorte auf Quittenunterlagen pflanzte. Seither stieg das Interesse für die «Büschelbirne» im Kanton Freiburg. Heute bauen 19 Obstbauern etwa 3000 Birnenbäume auf einer Gesamtfläche von 4 ha an. Das Ursprungsgebiet umfasst den ganzen Kanton Freiburg sowie zwei Enklaven im Kanton Bern und einige Nachbargemeinden im Kanton Waadt. Der Anbau der Poire à Botzi AOP ist bis auf max. 900 m ü. M. eingeschränkt. Die gesamte Produktion betrug 2014 ca. 45 Tonnen, was einer kleinen Ernte entspricht.

### AOP seit 2007

Diesen Herbst findet bereits die achte Ernte der Früchte mit der Bezeichnung Poire à Botzi AOP statt. Um zu verhindern, dass auf Französisch der Name der Frucht mit demjenigen der Baumsorte verwechselt wird, wurde die Sorte in «petite poire à grappe» umgenannt. Auf Deutsch konnte der Begriff «Büschelbirne» beibehalten werden, da nur die Bezeichnung der Frucht auf Französisch als AOP geschützt wurde. Dank der geschützten Ursprungsbezeichnung konnte der Bekanntheitsgrad schnell auch ausserhalb der Kantonsgrenze gesteigert werden und die Nachfrage erhöhte sich in den letzten Jahren regelmässig. Immer mehr Restaurateure tragen sie auf ihre Menükarte ein und reservieren ihre Früchte bereits im Frühsommer. Die Branchenorganisation Freiburgerischer Obstverband verwaltet die Absatzförderungsmassnahmen in Zusammenarbeit mit der Bruderschaft der Poire à Botzi, welche 2008 mit dem Ziel, die Nutzung der Poire à Botzi AOP unter allen möglichen Formen zu fördern, darunter als Tafelobst oder Zutat diverser Menüs, sowie als Verarbeitungsprodukt wie Vin cuit, Edelbrand, usw., gegründet wurde. In diesem Zusammenhang wird einem Produzenten, einem Restaurateur oder jeglicher Person, welche durch die Bruderschaft ausgewählt wird, jährlich ein kulinarischer Preis verliehen.

[www.poire-a-botzi.ch](http://www.poire-a-botzi.ch)





## Roger Federer: Schweizer Tennisprofi

**Roger Federer wird von Tennisexperten zu den besten Spielern in der Geschichte des Sports gezählt. Der sympathische 33-jährige Basler ist der einzige Spieler, der dreimal in seiner Karriere drei Grand-Slam-Titel in einer Saison gewann, vier Mal zum Weltsportler des Jahres und sechs Mal zum Schweizer Sportler des Jahres gewählt wurde.**

**Die ganze Welt verbindet «Roger Federer» mit der Schweiz. Was bedeutet die Schweiz für Sie?**

Die Schweiz bedeutet für mich Heimat. Ich bin in der Schweiz geboren, fühle mich hier zu Hause und verbringe neben dem Turnierstress die meiste Zeit hier. Es ist für mich jedes Mal ein wunderbares Gefühl aus dem Flugzeug zu steigen und wieder zu Hause zu sein.

**Worauffreuen Sie sich, wenn Sie nach einem Auslandsaufenthalt zurück in die Schweiz kommen?**

Ich freue mich auf mein Chalet in den Bergen, mit meiner Familie zu wandern und gemütlich mit meinen Kindern und Mirka im Freien eine Wurst zu braten. Nach all den intensiven Turnierwochen geniesse ich die Ruhe und habe Zeit für meine Familie und meine Freunde.

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

Schweizer Tradition bedeutet für mich sehr viel, vor allem kulinarisch. Ich lebe einige Traditionen sicher in dem ich sogar Fondue oder Raclette bei Temperaturen um die 30° C esse, Bratwurst in Wimbledon, Basler Lächerli und Lindt-Schokolade sehr geniesse.

**Vermissen Sie, wenn Sie im Ausland sind, ein typisches Schweizer Lebensmittel? Wenn ja, welches?**  
Eigentlich nicht. Mit Fedex oder DHL ist alles möglich. Für ganz spezielle Nahrungsmittel wende ich mich, wenn ich unterwegs bin, an meine Familie und Freunde, die mich dann mit diversen Mitbringern verwöhnen.

**Was beinhaltet eine gesunde Ernährung für Sie?**

Bei meiner Sportart ist eine ausgeglichene Ernährung ausgesprochen wichtig. Ich liebe frische Salate und Gemüse jeglicher Art und bemühe mich sehr, mich tagtäglich gesund und ausgeglichen zu ernähren.

**Wenn Sie eine kulinarische Sünde begehen, was ist das?**

Ich liebe Schweizer Käse jeglicher Art, auch Bündnerfleisch und St. Galler Bratwürste gehören zu meinen absoluten Lieblings Speisen. Natürlich darf ein Wurstsalat nicht fehlen!

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

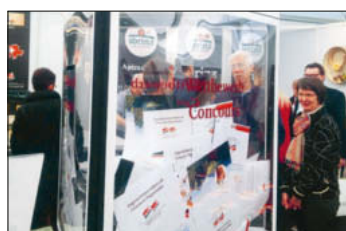
St. Galler Bratwurst.

**Wir danken Ihnen für das Interview und wünschen Ihnen weiterhin viel Freude und Erfolg im Tennis und mit Ihrer Familie!**

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







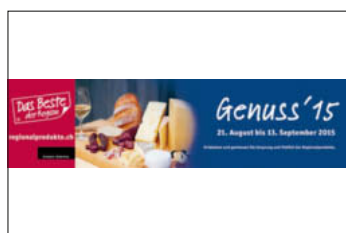
## Messen und andere Anlässe

Diesen Sommer finden Sie die AOP-IGP in der ganzen Schweiz an verschiedenen Veranstaltungen: Zuger Chriesitag (04.07.), Tomatenfest, Carouge (03.–05.07.), Genussmarkt von das Beste der Region, Schönbühl (21.08), VINEA, Sierre (04.–06.09.). Schauen Sie an unserem Stand vorbei, informieren Sie sich und degustieren Sie unsere Köstlichkeiten.



## Expo Milano 2015

Die Weltausstellung findet vom 1. Mai bis 31. Oktober in Milano statt. Am 1. August wird allen Besuchern des Schweizer Pavillons ein Brunch mit AOP-IGP-Produkten offeriert. Der Schweizer Bundesrat, Johann Schneider-Ammann, wird an diesem Tag anwesend sein. Ein speziell für diesen Anlass gecharterter Zug ermöglicht es zudem den Medien und geladenen Gästen während der Fahrt von der Schweiz nach Milano diverse regionale Spezialitäten zu degustieren. [www.padiglionesvizzero.ch](http://www.padiglionesvizzero.ch)



## Genuss'15 mit regionalen Köstlichkeiten – es darf wieder geschlemmt werden!

Entdecken und geniessen Sie vom 21. August bis zum 13. September regionale Produkte «Das Beste der Region» während der Genuss'15. An über 100 Anlässen dreht sich in den Kantonen Aargau, Bern und Solothurn sowie in der Zentralschweiz und dem Zürcher Oberland alles um regionale Trouvaillen. Weitere Informationen erhalten Sie bei «Das Beste der Region», 031 938 22 11 oder unter [www.regionalprodukte.ch](http://www.regionalprodukte.ch).



## 100 Jahre Zuger Kirschtorte 1915 – 2015

Das Jahr 2015 steht in Zug ganz im Zeichen der Zuger Kirschtorte, die 1915 von Heinrich Höhn erfunden und im Laufe der Zeit zum kulinarischen Wahrzeichen wurde. Die Zuger Kirschtorten Gesellschaft feiert den Geburtstag mit grösseren oder kleineren Interventionen gebührend. Die Feierlichkeiten ziehen sich über das ganze Jahr hinweg, unter anderem im Frühling mit der Eröffnung der «Zuger Kirschtorten Meile». Weitere Informationen zum Jubiläum gibt es unter [www.zuger-kirschtortengesellschaft.ch](http://www.zuger-kirschtortengesellschaft.ch)



## Gästival – 200 Jahre Gastfreundschaft in der Zentralschweiz

2015 ist in der Zentralschweiz das Jahr der Gastfreundschaft. Die Kantone Luzern, Uri, Schwyz, Ob- und Nidwalden haben sich zusammengeschlossen, um die 200-jährige Tourismusgeschichte der Region zu feiern. Sbrinz AOP als Partner wird während den Aktivitäten vom 29. Mai bis 04. Oktober an verschiedenen Standorten mit dem Sbrinz-Anhänger vor Ort sein und Sie mit feinen Sbrinz-Möckli und Sbrinz-Hobelrollen kulinarisch verwöhnen. [www.gaestival.ch](http://www.gaestival.ch)





## Scones mit Sbrinz AOP und Poire à Botzi AOP

Für ca. 50 Stück

### Zutaten

200 g Mehl; 1 TL Backpulver; ½ TL Salz; Pfeffer aus der Mühle; 120 g Sbrinz AOP, frisch gerieben; 50 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten; Paires à Botzi AOP, ca. 150 g, an der Bircherraffel gerieben; 1 Ei, verquirlt; 2–3 EL Apfelsaft oder Milch; evtl. Physalis zum Garnieren

### Zubereitung

Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und Käse mischen. Butter begeben, mit den Händen verreiben. Poire à Botzi, Ei und Flüssigkeit dazugeben, zu einem feuchten Teig zusammenfügen, nicht kneten. Aus dem Teig teelöffelgrosse Häufchen auf das mit Backpapier belegte Blech setzen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10–12 Minuten backen, evtl. garnieren, lauwarm servieren. Der Teig lässt sich 1–2 Stunden vor dem Backen zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Zusätzlich 2–3 EL Haselnüsse, fein gehackt, unter den Teig mischen. Grössere Scones formen und backen. Anschliessend als Sandwich, z. B. mit mariniertem Gemüse, füllen.

## Poire à Botzi AOP mit Honig und Rotwein

Für 6 Personen

Vorbereitung 30 Min.

### Zutaten

6 Stück Sbrinz AOP, ca. 300 g; 4 dl Rotwein; 100 g Waldhonig; 6 kleine Paires à Botzi AOP, ca. 400 g, gerüstet, mit Stiel; 2 EL Butter; Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Bei den Paires à Botzi AOP von unten das Kerngehäuse herausstechen. Rotwein und Honig aufkochen, Paires à Botzi AOP darin knapp weich kochen, dabei regelmässig sorgfältig wenden. Paires à Botzi AOP herausnehmen, zugedeckt warm halten. Flüssigkeit sirupartig einkochen, Butter darunterrühren. Käse auf Teller geben. Paires à Botzi AOP zum Käse geben, mit der Sauce überziehen, warm servieren. Die Paires à Botzi AOP und Sauce lassen sich ½ Tag im Voraus zubereiten, bei Raumtemperatur aufbewahren. Dazu passt knuspriges Baguette.



# 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.



[www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)



[www.facebook.com/aopigp](https://www.facebook.com/aopigp)

*Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée*

## 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: \_\_\_\_\_

