



Tradition & Genuss

Formaggio d'alpe ticinese DOP

Der Eigenwillige

Glarner Kalberwurst IGP

Die Geschmeidige

4 Formaggio d'alpe ticinese DOP Krönung der Tessiner Alpen

15 Schlemmen im Winter

16 Glarner Kalberwurst IGP Das Brot des Metzgers

20 Aktuell

22 Veranstaltungen

23 Schweizer Genusswoche

Impressum

Ausgabe Nr. 21, September 2022

Auflage 140 000 Exemplare; 105 000 DE, 35 000 FR

Herausgeberin Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Redaktion Paul Imhof, Heinz Neuhaus, Alain Farine

Grafik avenue.ch, Dani Schranz, Lenzburg

Korrektorat Françoise Reutimann, Hirzel

Druck Vogt-Schild Druck AG, Derendingen

Erscheinungsweise einmal pro Jahr

Adresse

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP,
Tradition & Genuss, Belpstrasse 26, 3007 Bern
info@aop-igp.ch, www.aop-igp.ch,
www.facebook.com/aopigp, www.instagram.ch/aopigp

Gratisabonnement 031 381 49 53 oder info@aop-igp.ch



Liebe Leserin, lieber Leser



Alain Farine

Geschäftsführer der
Schweizerischen
Vereinigung der AOP-IGP

So rasch heute manches Produkt erscheint und dann wieder abtaucht, so langlebig sind andere, die sich über Jahrhunderte halten und gefragt sind wie eh und je.

Seit 300 Jahren bewirtschaftet Familie Dazio ihren Hof in Fusio und die Alp zuhinterst im Valle Lavizzara. Vater Giorgio und Sohn Michele produzieren ihren Alpkäse, wie er von einer Generation zur nächsten weitergegeben wurde.

300 Jahre stehen einem traditionellen Produkt aus dem kulinarischen Erbe der Schweiz hervorragend an, eine wache Kommunikation dagegen ist einem rascheren Rhythmus unterworfen. Deshalb haben wir unser Magazin in Gestalt und Inhalt mit frischen Impulsen versehen.

Die zweite Reportage führt nach Mitlödi, wo die Metzgerei Menzi neben zahlreichen Würsten die klassische Glarner Kalberwurst IGP herstellt.

Wenn der Formaggio d'alpe ticinese DOP neben Kuh- auch Ziegenmilch enthalten darf, ist die Brotbeigabe in der Glarner Kalberwurst IGP gar zwingend. Beide Produkte verkörpern ideal das traditionelle Schaffen in einem Land, das Kleinräumigkeit zum Markenzeichen erhoben hat.

Wie wichtig der Schutz solcher Produkte ist, unterstreicht der Bericht von der Konferenz zum Thema «Weltweite Perspektiven der geografischen Angaben» und illustriert das amerikanische Gerichtsurteil zum Gruyère AOP. Warum es sich lohnt, diese Produkte zu schützen, beweisen die Restaurants, die sie an den IGP-Gastrowochen 2023 präsentieren.

Viel Vergnügen bei der Lektüre!

Formaggio d'alpe ticinese DOP

Krönung der Tessiner Alpen

*Formaggio d'alpe ticinese DOP ist eine
Spezialität, die den Rahmen des Gewohnten krönt.*

*Das Relief der «valli», Klima und
gesellschaftliche Eigenheiten haben einen Alpkäse
von besonderer Beschaffenheit geformt.*



Bei aller Vielfalt der Schweizer Käselandschaft fällt eine markante «Käseteilet» zwischen Nord und Süd auf, gebildet von den Alpenketten. Halbhartkäse aus dem Tessin und den Bündner Südtälern schmecken anders als alle weiteren vom Wallis über Waadt, Freiburg, Bern, Jura bis hin zu Urner und Bündner Alpkäse.

Der wesentliche Unterschied liegt einmal in Würzung und Affinage: Formaggio d'alpe ticinese DOP wird nicht so stark gesalzen wie Halbhartkäse aus der Alpennordseite. Man putzt am Anfang drei-, viermal die erste nicht willkommene «muffa nera» mit Wasser weg, bevor man den Formaggio, auf dem sich nun Edelschimmel bildet, nur noch trocken bürstet oder mit einem Lappen reibt. Deshalb schmeckt er milder und milchiger, vor allem nach den ersten zwei, vier Monaten. Äusserlich sieht man den Unterschied an der Rinde: Die nördliche Version hat eine rötlich-braune Farbe, die südliche eine gräulich-braune.

Ein weiteres Merkmal, das den Tessiner Alpkäse noch stärker von der nördlichen Verwandtschaft unterscheidet, ist die Möglichkeit, bis zu 30 Prozent Ziegenmilch in die Kuhmilch zu geben. Diese «Assemblage» wird vor allem im Valle Maggia und im Val Verzasca praktiziert, den klassischen Tessiner Ziegentälern. Der Geschmack erhält eine leichte Säure. Weiter hat der Käseteig mit Ziegenmilch eine hellgelbe bis weissliche, jener nur aus Kuhmilch eine elfenbeinähnliche bis gelbe Farbe.

Tessiner Alpkäse sind ausserdem eine Exklusivität dank starker Nachfrage – am meisten im Tessin selber bei limitiertem Angebot mit etwa 380 Tonnen Jahresproduktion. Diesen Käse, der während der Sömmerung von 1. Juni bis 30. September hergestellt und so

lange an Ort gelagert wird, kann man nicht erfinden. Der Formaggio d'alpe ticinese DOP hat sich quasi selbst erschaffen kraft der Umstände, die er in seinem Geschmack konzentriert. Dank der Prägung durch kulinarische Landschaften, die Natur, Mensch und Tier geformt haben und die zu unverwechselbaren Produkten führen wie eben diesen Alpkäsen mit ihren charakteristischen Geschmücken.

Das bekannteste Beispiel ist der Käse von der Alpe Piora oberhalb Piotta-Quinto. Er dürfte der teuerste Halbhartkäse der Schweiz sein (Jahrgang 2021 ca. 54 bis 75 Franken pro Kilo), auch wenn Piora über das grösste Weidegebiet im Tessin verfügt: 3500 Hektaren für gut 250 Milchkühe und 100 Stück Jungvieh.

Nicht allzu weit entfernt, keine 8 Kilometer Luftlinie hinter dem Passo Sassello über der andern Seite der Leventina, liegt die Alpe Campo la Torba – auf der Strasse fährt man von Piotta via Locarno und Fusio über 120 Kilometer auf diese Alp. Mit einer Fläche von 2000 Hektaren kann Campo la Torba mit Piora nicht mithalten, zählt aber trotzdem zu den grösseren Alpen im Tessin. Die «valli», die Tessiner Alpentäler insbesondere im Locarnese, sind nicht reich an Kulturlächen. Man war schon immer gezwungen, jede Weide zu nutzen, sei sie noch so klein.

«Wir sind seit über 300 Jahren hier», erzählt Michele Dazio, der mit seinem Vater Giorgio in Fusio einen Bauernhof bewirtschaftet und im Sommer die Alpe Campo la Torba, die dem Patriziato von Airolo gehört. 300 Jahre sind eine lange Zeit für eine Familie, auch wenn der bislang älteste Hinweis auf Käseproduktion im Tessin aus dem 12. Jahrhundert stammt. Die Alpweiden der Familie Dazio erstrecken sich von Mogno bis «Cort da Garzonèra», mit



Die Kühe schreiten zum nächsten Weidegang, die Schweine widmen sich der frischen Sirte.



Ziegen geben nicht viel Milch, müssen aber trotzdem zweimal täglich gemolken werden.



Michele Dazio, Juniorchef: «Unsere Familie ist seit 300 Jahren auf der Alpe Campo la Torba.»

2191 Metern über Meer die höchstgelegene ihrer Weiden, über gut 1000 Meter Höhendifferenz («cort», von it. «Hof», bedeutet im Tessiner Dialekt «Stufe einer Alp»).

«Hinauf und hinunter wandern unsere Tiere 25, 30 Kilometer», sagt Michele. Die zentrale Sennerei Grass Dent befindet sich auf 1756 Metern über Meer zwischen den beiden Stauseen Lago del Sambuco und Lago del Narèt oberhalb von Fusio im Valle Lavizzara, wo zuhinterst die Maggia entspringt.

Als wir morgens um 7 Uhr ankommen, entspannen sich ein paar Meter unterhalb von Melkständen, Käserei und Sennerei in einem Gehege die Kühe, frisch gemolken und bald wieder bereit für den nächsten Weidegang. Auf einem eingezäunten Platz unter einem Zelt-dach melken derweil Michele und zwei Mitarbeiter von Hand die Ziegen – zumindest diejenigen, die bereits herbeigetrieben worden sind. Auf der Talflanke nähert sich ein weiterer

Trupp, angeführt von Roberto, der die Ziegen mit hellen «He-he-he!»-Rufen vor sich her-treibt. Die Neuankömmlinge werden sofort in den Melkstand geleitet. Einer kleinen Braunen schmeckt das nicht, sie schaut sich um, hüpf-t frech zwischen zwei waagrechten Brettern durch die Abschränkung und spaziert von dannen. Gabriele hat den Fluchtversuch be-merkt. Er schnappt seinen halbvollen Kessel und spurtet der Ziege nach, packt sie am Hin-terbein, lässt sich auf dem angeschnallten Melkstuhl nieder und melkt das Tier an Ort und Stelle. Nachher führt er die Geiss am Halsband in den Stand.

Auch wenn Ziegenmilch im Formaggio d'alpe ticinese DOP neben der Kuhmilch die Neben-rolle spielt – sie darf laut DOP höchstens 30 Prozent umfassen –, geben auf der Bühne von Grass Dent die Ziegen den Ton an. Alle 93 Kühe, davon 34 eigene, liegen brav auf ihrem Platz und lassen dem Wiederkäuern Raum und




San Lucios schützende Hand

Labkäse gab es in der heutigen Schweiz bereits zur Römerzeit. Im Tessin gilt ein Beleg aus dem 12. Jahrhundert als älteste Quelle für Käseproduktion. Ein besonders schönes Zeugnis kann man in der Kirche Santi Pietro e Paolo in Biasca sehen: An einem Pfeiler hält San Lucio einen etwas bleichen Käse in der Hand – mit Ziegenmilch? Was sich der Maler im 17. Jahrhundert bei der Farbmischung für sein Fresko gedacht hat, weiss man so wenig, wie man seinen Namen kennt. Dass San Lucio im Tessin und in Oberitalien als Patron die Käser schützt, dagegen schon.

Das Tessin ist bekannt für eine Reihe von Weichkäsen aus Kuh- und Ziegenmilch. Früher verkäste man auch Schafmilch, heute höchstens marginal. In den oft schwer zugänglichen steilen und zerklüfteten Alpentälern bewegen sich Ziegen am besten. Der Politiker und Naturforscher Friedrich von Tschudi bewunderte in seinem Werk «Das Thierleben der Alpenwelt» (1875) die Ziegen überschwänglich: «Mit

grosser Kühnheit schweiften diese Thiere in den steilsten Gebirgsbänken umher, um vereinzelte Grasbüschel oder zarte, leckere Stäudchen zu rupfen. Dabei geschieht es nicht selten, dass sich die Ziege «verstellt» oder «verjuckt», wo sie sich weder vor- noch rückwärts mehr getraut. So bleibt sie dann oft zwei bis drei Tage ohne Nahrung zwischen Tod und Leben, bis der Geissbub sie entdeckt und zu «lösen» sucht. Dies thut er mit wunderbarer Verwegenheit; manchmal bindet er sie an ein Seil, um sie die Felswand hinaufzuziehen.»

Im Tessin gibt es rund 100 Käsealpen. Formaggio d'alpe ticinese DOP hat sein Qualitätszeichen 2002 erhalten. Der Formaggio d'alpe ticinese gehört zusammen mit weiteren Tessiner Käsespezialitäten von Büsción bis Zincarlin zum kulinarischen Erbe der Schweiz.

 patrimoineculinaire.ch



Giorgio Dazio drückt die weichen Käsebrocken in die Formen.

Zeit. Ziegen hingegen sorgen für Betrieb. So wird bei unserem Besuch an diesem heissen Dienstag im Juli bald einmal klar, dass der Anteil der Ziegenmilch am heutigen Käse etwas geringer ausfallen wird. «30 Ziegen fehlen noch, die muss ich dann wohl holen», bilanziert Michele.

140 Ziegen betreuen Giorgio und Michele Dazio während ihres Alpsommers: 30 eigene von gemischten Rassen, weitere von Besitzern in Lavizzara und dann 40 Tiere von Micheles Onkel, lauter Nera Verzasca. Diese schwarzen Ziegen sind grösser und wirken kräftiger als die andern, sie tragen den Namen des Nachbarts und gelten als wilde, ureigene Tessiner Rasse. Sie zusammenzutreiben, ist kein Kinderspiel, man muss manchmal weit hinaufsteigen, um sie zu finden, und hilft auch das nicht, setzt Michele seinen «fliegenden Hirtenhund» ein, eine Drohne. Der Käse wird nach alter Väter Sitte gemacht, die Milch dazu auch mit neuester Technologie herbeigeschafft.

Doch Giorgio Dazio kann nicht ewig warten. Längst hat er die Ziegenmilch zur Kuhmilch in die «caldaia di rame» gegossen, ins Kupferkessi. So gibt's heute eben etwas weniger als die üblichen 220 Liter Ziegenmilch im Käse.

Die 1500 Liter Milch von gestern Abend und heute Morgen werden mit Dampf erwärmt, der von einem Holzfeuer neben dem Kessi erhitzt wird. Die Milch reicht für gut 30 Käseläibe à 5 bis 5,5 Kilo. Am Anfang wird sie auf 32 Grad erwärmt, bis sich nach Zugabe der Milchfermente und des aufgelösten «caglio in polvere» (Pulver von Naturlab aus Labmägen) die Gallerte gebildet hat. Nach 30 Minuten zerkleinert Dazio sie mit der Käseharte auf mais- bis weizengrosse Körner. Höchstens 50 Minuten lang wird die Masse unter Zugabe von Wasser (um den pH-Wert zu stabilisieren) gerührt und auf 41 bis 50 Grad «gebrannt», damit noch mehr «siero» (Sirte) ausscheidet. Nun pumpt der Käser die Masse in ein rechteckiges Becken,



Im Reifekeller auf der Alp werden die Laibe am Anfang mit Wasser, später trocken gebürstet oder gewischt.

I Todische

Natürlich schmeckt Formaggio d'alpe ticinese dop am besten am Stück, gut gereift und nicht direkt aus dem Kühlschrank, zusammen mit Brot und Vino nostrano. Der Alpkäse eignet sich aber auch als Gewürz, vor allem wenn er Ziegenmilch enthält. Zum Beispiel im folgenden alten Rezept, einer Suppe aus dem Val Verzasca.

Für 4 Personen

Eine Zwiebel hacken, in 50 g Butter andämpfen, mit 1,5 l Wasser ablöschen, salzen, dann 500 g geschälte und gewürfelte Kartoffeln beigegeben. Wenn diese zerfallen, Formaggio d'alpe ticinese dop würfeln, beimengen und servieren.

Ticino a tavola («Corriere del Ticino», Lugano, 1976)

wo die Sirte abgossen und entsorgt wird – unterhalb des Käsegebäudes riechen 20 Schweine den «Braten» und eilen zur Tränke.

Der kompakte Käseteppich wird 10 Minuten lang gepresst, dann in Stücke geschnitten, die in die Formen gedrückt werden, zwei pro Ring. Die Schablone mit der Prägeschrift CAMPO LA TORBA VALMAGGIA, die später an der Seite der Laibe zu sehen ist, sowie Käsemarken nicht zu vergessen. Die Käse werden gepresst, mehrmals gewendet und am nächsten Tag um 5 Uhr morgens in den Keller gebracht und um 9.30 Uhr, wenn die vorherigen Käse herausgenommen worden sind, ins Salzbad gegeben. Darin bleiben sie 24 Stunden. Nachher legt man sie auf Fichtenbretter und unterzieht sie der Affinage, bürstet oder reibt mit einem Lappen die Rinde, wendet die Laibe. Frühestens nach zwei Monaten gelten die jungen Käse als genussreif.

Familie Dazio produziert neben Formaggio d'alpe ticinese DOP auch noch Formaggella,

den weicheren und kleineren Winterkäse, sowie Alpbutter und Ricotta. Privatkunden, Geschäfte und Restaurants sind die Abnehmer. «Ein bisschen überall», sagt Michele zu den Absatzmöglichkeiten. Kann man den Käse denn nicht länger reifen lassen? Doch, gewiss. Aber wozu warten, wenn Ende Februar ohnehin alles verkauft ist? Käse kann man im Privatkeller weiteraffinieren. «Für mich lagere ich zwei bis drei Stück vier Jahre», so Michele.

Gegen Mittag verabschieden wir uns von Giorgio und Michele Dazio und ihren italienischen Mitarbeitern. «Gute Fahrt in die Hitze dort unten!», wünscht uns Michele mit einem Lachen, zeigt auf den Berg über uns und macht sich selber auf den Weg. «Ich muss noch ein paar Ziegen suchen!»



Schlemmen im Winter

Von 4. bis 19. Februar 2023 finden die zweiten IGP-Gastrowochen statt.

Vom Herbst in den Winter – auch der Zeitpunkt für die zweiten IGP-Gastrowochen fällt in die Schlachtsaison mit all den Delikatessen. So hat im Herbst 2021 zum Beispiel das Restaurant Zum Brunnen in Fraubrunnen aus dem Vollen geschöpft und einen Fünfgänger präsentiert, bei dem allein auf dem Vorspeiseteller sechs IGP-Produkte von Walliser Trockenfleisch bis Appenzeller Pantli lagen. Es folgten der Saucisson-Teller und der Siedwurst-Teller mit jeweils drei IGP-Würsten, dann der Käseteller mit drei AOP-Käsen und der Dessertteller mit Botzi-Birne und Doppelrahm. Dazu die AOP-Brote Cuchaule und Walliser Roggenbrot.

Was für ein Angebot! Eine wahre Demonstration an Herrlichkeiten aus dem kulinarischen Erbe der Schweiz, die man nicht jeden Tag so konzentriert degustieren kann. Von den 15 IGP-Fleischprodukten fehlten nur Bündner-

fleisch IGP und Saucisse d'Ajoie IGP, die jurassische Version einer Wurst mit abgebrochener Reifung. Sie krönte das Angebot in der Mensa der Fondation rurale interjurassienne, dem Landwirtschaftszentrum in Courtemelon.

Die meisten dieser Produkte sind gut bekannt, doch nicht allen Konsumentinnen und Konsumenten ist bewusst, was IGP bedeutet. Es ist nach AOP das zweite Schutzlabel, das die ausgezeichneten Produkte vor Nachahmung und Verzerrung national und zum Teil international schützt.

Dass nur gute Produkte kopiert werden, liegt auf der Hand. Deswegen eignen sich Gastrowochen ideal, um die Köstlichkeiten in den Fokus zu stellen. Auf den Menükarten der Gastronomen sollen mindestens drei IGP-Spezialitäten und zwei Schweizer Weine stehen. Neu wird auf den Tischaufstellern und den Tischsets ein Gästewettbewerb angeboten, bei dem jeder Gast über einen einfachen QR-Code am Wettbewerb der IGP-Gastrowochen teilnehmen und einen von zehn Produktkörben mit IGP-Spezialitäten und einem Schweizer Wein gewinnen kann.

Die beiden Qualitätszeichen zeichnen nicht nur eine Spezialität aus, sie unterstützen auch das Handwerk in mehreren Aspekten: rechtlichen (Garantie durch den Bund), wirtschaftlichen (Wettbewerbsfähigkeit, Wertschöpfung, regionale Arbeitsplätze), ökologischen (heimische Rohstoffe wie Futter, regionale Verarbeitung und Reifung, kurze Transportwege), kulturellen (Erhalt des kulinarischen Erbes der Schweiz und des traditionellen handwerklichen Könnens) und kulinarischen (die Produkte sind schlicht und einfach gut).

Die IGP-Gastrowochen werden in Zusammenarbeit mit GastroSuisse, Swiss Wine, Proviande und Prodega durchgeführt.

 [igpgastrowochen.ch](https://www.igpgastrowochen.ch)

JA ZUM ECHTEN
SCHWEIZER GESCHMACK:

2.
IGP GASTRO
WOCHEN
4.-19.2.23

Geniessen Sie IGP-Fleischspezialitäten und Schweizer Weine in ausgewählten Restaurants. Buchen Sie jetzt unter [igpgastrowochen.ch](https://www.igpgastrowochen.ch) oder mit nebenstehendem QR-Code Ihren Tisch! Unsere Gastwirte freuen sich auf Sie!



GEWINNEN SIE EINEN
VON 10 PRODUKTEKÖRBEIN
MIT IGP-SPEZIALITÄTEN
UND EINEM SCHWEIZER
TOP-WEIN!

JA ZU
IGP

Schweizer
Fleisch

SWISS WINE

Glarner Kalberwurst IGP

Das Brot des Metzgers

*Die Glarner Kalberwurst IGP ist eine echte Exklusivität.
Sie enthält Weissbrot, und ihr Rezept
wurde von der Landsgemeinde gesetzlich verankert.*

Text **Paul Imhof** | Bilder **Dani Schranz**

Um 6 Uhr morgens schüttet Fridli Stauffacher, Produktionsleiter der Menzi Metzger in Mitlödi, gemischtes Kalbfleisch und Kalbskopfblock in den Blitz, drückt den Knopf und schliesst den Deckel. Kurz darauf öffnet er ihn wieder und leert einen Kübel Kühlung in die Masse, einen Drittel kalte Milch und zwei Drittel Eis und Wasser. «Der Blitz läuft auf 3500 Touren pro Minute», sagt Stauffacher, «da kann's heiss werden.» Die Schüttung soll das Überhitzen der Proteine verhindern.

Nun gibt er die Gewürzmischung hinein – wie meistens ein Metzgergeheimnis im Rahmen des Pflichtenhefts – und dann 10 bis 15 Zentimeter lange Weissbrotstücke. «Jeder macht's nach seiner Art», erklärt Stauffacher, «der eine zerschneidet das Brot, der andere weicht es in Milch auf. Und wir machen es eben so.» Es soll nicht zu stark gebacken sein, damit im Brät keine Brotrinde auffällt, auch werden die Anschnitte entfernt. «Bei uns macht das Brot einen Anteil von 7 bis 8 Prozent vom Ganzen aus.» Jetzt noch der Speck, volle Touren und um 6.10 Uhr beginnt Stauffacher,

das feinstgeblitzte Brät in die vollautomatische Wurstspritze zu heben, wo es in Rindsdärme gestossen wird. Die Würste erwellt man nachher eine halbe Stunde lang in 70 Grad heissem Wasser.

10 Minuten! Schaut man Geschichte und Umstände an, die das Werden der Glarner Kalberwurst IGP begleitet haben, wirkt dieses Blitztempo wie eine schwache Pointe.

Die Glarner Kalberwurst IGP ist leicht mit einer St. Galler Kalbsbratwurst IGP zu verwechseln. Also basiert der ganze Unterschied im Grunde auf der Brotzugabe. Wie ist es dazu gekommen? Wollte man das Fleisch strecken? Die Hungerjahre zu Beginn des 19. Jahrhunderts sprechen dagegen, Getreide war Mangelware. Wollte man das Brät gar mit teurem Weissbrot veredeln, das Brot des Metzgers vergolden? Kein Beleg. Ungewöhnlich ist eine pflanzliche Beigabe in einer Fleischmasse gewiss nicht, im kulinarischen Erbe der Schweiz gibt es zwei weitere Beispiele: die Bündner Kartoffelwurst, Liongia da tartuffels, und die Walliser Ran-



Produktionsleiter Fridli Stauffacher schichtet die Kalberwürste in ein Netz, um sie zu erwellen.



Marco Menzi: «Wer weiss denn, wie damals das Brot geschmeckt hat?»

Glarner Kalberwurst IGP an weisser Sauce

Für 4 Personen

- 1 EL Speisefettcreme oder Butter
- 200 g Zwiebeln
- 4 EL Mehl
- 1,5 dl Weisswein
- 7 dl Bouillon oder Milch
- Salz, Muskat und Pfeffer
- 4 Glarner Kalberwürste IGP

- Zwiebeln in Streifen schneiden.
- Speisefettcreme oder Butter mässig erhitzen, Zwiebeln begeben und glasig dünsten, Mehl darüber stäuben und mitdünsten.
- Mit Weisswein ablöschen, etwas einkochen, danach Bouillon oder Milch unter Rühren begeben. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.
- Die Sauce 20 bis 30 Minuten leicht zugedeckt sanft köcheln lassen.
- Jetzt die Glarner Kalberwürste IGP begeben und abgedeckt unter regelmässigem Wenden der Würste ca. 25 Minuten unter dem Kochpunkt ziehen lassen (rohe Würste 35 bis 40 Minuten).

Serviert mit Kartoffelstock und gekochten Dörrzwetschgen, gilt das Gericht als Glarner Landsgemeinde-Klassiker.

kalberwurst.gl

Die Glarner Kalberwurst IGP kann man gekocht oder gegrillt essen. Da die Wursthülle Rindsdarm ist, sollte man die gekochte Wurst schälen. Grillt man sie, dann je nach Gusto.

denwurst. Zur Randenwurst wird sogar gewitzelt, sie würde Wurzeln treiben, steckte man sie in den Boden.

«Wer weiss denn, wie das Brot geschmeckt hat, als die Kalberwurst aufkam?», fragt Inhaber Marco Menzi. Eine Verschlechterung der Wurst bewirkt der Zusatz gewiss nicht, im Gegenteil: Das Brät wird etwas geschmeidiger. Letztlich hat legalistisches Gewusel die Kalberwurst auf eine Bühne gehoben und ihr zu einer Identität verholfen. Das Lebensmittelgesetz von 1905 und die Verordnung von 1936 untersagten Zugaben wie Brot. Die Glarner setzten sich durch alle Böden und Behörden für ihre Wurst ein und erhielten 1957 vom Bund eine Ausnahmegewilligung. 1991 trat eine neue Lebensmittelverordnung in Kraft, die erlaubt, was deklariert wird. Drohte die Kalberwurst ihre Identität zu verlieren? «Das nicht», sagt Menzi, «aber die Metzger merkten, dass der Wurst eine gewisse Ausgeglichenheit guttun würde», ein gemeinsamer Auftritt. Man be-

schloss, ein Pflichtenheft zu schreiben. Die Glarner Kalberwurst sollte nur im Kanton Glarus hergestellt werden. Der Eintrag im IGP-Register des Bundesamts für Landwirtschaft erfolgte 2011.

Sind nun alle Fragen gelöst? Klar ist, dass sich die Glarner Metzger ihre Brotwurst gesichert haben. Ganz und gar nicht klar hingegen ist, wer die Kalbsbratwurst «erfunden» hat: die St. Galler oder die Glarner? In St. Gallen haben die Metzger bereits 1438 eine Verordnung über die «Bratwürste» mit einem Anteil von «guot kalbelen» festgelegt. Die Kalberwurst taucht erst 1846 in einem Buch als «dem Glarnerland eigentümlich» auf. 1920 erhielt sie an der Landsgemeinde ihr demokratisch abgesegnetes Rezept.

Eine klare Sache, nicht? Menzi: «Wissen Sie denn, ob wir nicht doch eine ältere Quelle einfach nur mündlich weitergegeben haben?»

 kalberwurst.gl

Namensmissbrauch in den USA

Gruyère AOP ist geschützt – ein amerikanisches Gericht kümmert das nicht. Nun dürfen Amerikaner ihren Käse unter der Bezeichnung «Gruyère» herstellen und verkaufen, so ein entsprechendes Urteil. Die Schweizer Produzenten kündigten an, Berufung einlegen zu wollen.

Der Entscheidung ging ein langer Rechtsstreit zwischen der Interprofession du Gruyère (IPG) und einem US-amerikanischen Exportverband für Milchprodukte voraus. Er begann 2013, als es der IPG gelang, die Marke «Gruyère» in den USA mit einem Label zu versehen. Der U.S. Dairy Export Council hatte sich gegen

diese Entscheidung ausgesprochen, da er der Meinung war, dass der Begriff «Gruyère» unabhängig von der Herkunft des Käses verwendet werden könne. Der US-Bundesstaat Virginia gab dem Export Council schliesslich Recht. Der Begriff «Gruyère» werde von der amerikanischen Öffentlichkeit als ein allgemeiner Begriff verstanden, der sich nicht unbedingt auf ein bestimmtes geografisches Gebiet beziehe, hiess es in der Entscheidung. Das bedeutet, dass in den USA hergestellter Käse unter der Bezeichnung «Gruyère» verkauft werden darf, ohne dass er aus der Ursprungsregion in der Schweiz stammen muss.

Erstmals AOP für Fleisch

Mit dem Jambon de la borne AOP (oben) und dem Boutefas AOP (unten) sind in diesem Jahr die ersten Fleischspezialitäten im Register der AOP-Produkte aufgenommen worden. Geschichte und Geschichten dieser Spezialitäten basieren auf den traditionellen Strukturen der Schweineproduktion in den Kantonen Freiburg und Waadt, die durch Ähnlichkeiten und Abhängigkeiten miteinander verbunden sind.



Olivier Isler
Verantwortlicher für das Eidgenössische Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben (AOP/IGP) beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW).

Geografische Angabe – ein effizientes System

Rechtlich zuständig für das Eidgenössische Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben ist das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW). Olivier Isler, der Verantwortliche für das Register, hat an einer internationalen Konferenz zum Thema geografische Angaben teilgenommen. Hier sein Bericht:

Weltweit gibt es heute für Lebensmittel mehr als 9000 geschützte Ursprungsbezeichnungen (AOP/GUB/DOP) und geschützte geografische Angaben (IGP/GGA). Diese Zahl wurde im Rahmen der Konferenz zum Thema «Weltweite Perspektiven der geografischen Angaben (GA)» bekannt gegeben, die von 5. bis 8. Juli in Montpellier stattfand.

Während das System der GA anfangs hauptsächlich Weine und Spirituosen umfasste, gewinnt es auf internationaler Ebene auch für andere Lebensmittel an Bedeutung. Gewiss sind noch weitere Fortschritte erforderlich, weil die Systeme bezüglich Eintragung,

Kontrollen und Governance relativ heterogen sind. Zahlreiche Länder, die aus historischen oder politischen Gründen zurückhaltend waren, sind nun mit von der Partie. Sie haben erkannt, dass die GA als Instrument für eine nachhaltige (wirtschaftliche, soziale und ökologische) Entwicklung von Nutzen sind, wenn sie etabliert und gut verwaltet sind.

Sie können Schutz gewähren und zugunsten ihrer Produkte eine hohe Wirksamkeit darin erreichen, die lokale Entwicklung voranzutreiben und das traditionelle Know-how zu erhalten – was wiederum eine faire Verteilung der Wertschöpfung über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg garantiert.

Die Schweiz engagiert sich für die Weiterentwicklung der GA auf schweizerischer und internationaler Ebene, weil sie davon überzeugt ist, dass die GA dank ihrer Effizienz einen Beitrag zu nachhaltigeren und gerechteren Produktionssystemen leisten können.



Imagesteigerung

2021 konnten die Bekanntheitsgrade bei den Qualitätszeichen AOP und IGP erhöht werden: AOP neu 66 Prozent Bekanntheit, 5 Punkte mehr als 2020, IGP neu 43 Prozent Bekanntheit, 4 Punkte mehr als 2020. Die Glaubwürdigkeit hat sich bei AOP um 14 Punkte gegenüber dem Vorjahr verbessert und erreicht nun 59 Prozent der Konsumenten, während sie sich bei IGP um 15 Punkte verbessert hat und damit 51 Prozent der Konsumenten erreicht.



Foire du Valais

Martigny, 30.9.–9.10.2022

foireduvalais.ch

CHEESE-FESTIVAL^{CH}

Cheese-Festival

Basel, 1.10.2022

Thun, 8.10.–9.10.2022

Bern, 29.10.2022

cheese-festival.ch

olma

Olma

St Gallen, 13.10.–23.10.2022

olma-messen.ch



Zuger Messe

Zug, 22.10.–30.10.2022

zugermesse.ch



feinfestival
BASEL

Feinfestival

Basel, 3.11.–6.11.2022

weinfestival-basel.ch



AOP-IGP- Degustation

Coop Silbern, Dietikon

9.11.–10.11.2022

Coop Südpark, Basel

16.11.–17.11.2022

coop.ch



Les Automnales

Genf, 11.11.–20.11.2022

automnales.ch



Salon des Goûts & Terroirs

Bulle, 30.11.–4.12.2022

gouts-et-terroirs.ch

22. Schweizer Genusswoche

In einem immer schneller werden- den Alltag wird das Essen zu einem grundlegenden Anhaltspunkt: Sich Zeit zu nehmen, saisonal zu kochen und sich mit Produkten aus der lo- kalen Landwirtschaft zu ernähren, bedeutet, einen nachhaltigen Beitrag zur Gesundheit von Mensch, Tier und unserem Planeten zu leisten.

Im Herzen des grössten Food- Events der Schweiz erwarten Sie von 15. bis 25. September wieder Hunderte von Veranstaltungen und

Aktivitäten in der ganzen Schweiz. Alles, was es braucht für ein gemüt- liches und freudiges Zusammentref- fen rund um den Genuss.






































Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP ist einer der langjäh- rigen Partner der Schweizer Genuss- woche. Auf gout.ch finden Sie alle Veranstaltungen, die Produkte her- vorheben, die Authentizität und den regionalen Ursprung garantieren.

gout.ch



GENUSS MIT SCHWEIZER URSPRUNG



| | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Carles Iproux garnés |  LE CRUYÈRE |  Appenzeller Pantli |  Appenzeller Stedwurst |  Alpkäse |
|  Cuchvale |  Frasquin |  Appenzeller Mostbröckli |  Saucisson neuchâtelois |  GLARNER KÄLBERWURST |
|  Rheinaler Ribelmais |  RACLETTE |  Appenzeller Mostbröckli |  Saucisson neuchâtelois |  Abricotine |
|  Jambon du Jura |  RACLETTE |  RACHIBER MONT D'OR |  Saucisson neuchâtelois |  Zuger Kinch und Rigi Kinch |
|  Bloder-Sauerkäse |  Frasquin |  RACHIBER MONT D'OR |  Poire à Botzi |  Frasquin |
|  Saucisson aux choux vendôme IGP |  sprinz |  ST GALLER BRATWURST |  FAT |  Frasquin |
|  BOUTETAS |  TÊTE DE MOINE |  ST GALLER BRATWURST |  FAT |  Frasquin |
|  BOUTETAS |  TÊTE DE MOINE |  ST GALLER BRATWURST |  FAT |  Frasquin |