



TRADITION & TERROIR

DIE KÖSTLICHE WELT DER WAHREN WERTE

Saucisson neuchâtelois IGP und Saucisse neuchâteloise IGP

Reportage

Franco Jenal

Interview

Reis mit Saucisson neuchâtelois IGP /
Käsewähe mit Saucisson neuchâtelois IGP
und Lauch

Rezepte





Impressum

Ausgabe	Nr. 17 / September 2018
Auflage	145 000 Exemplare; 110 000 d, 35 000 f
Herausgeberin	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Redaktion	Sabine Leuba
Grafik	Felicia Jung, Ast & Fischer AG
Druck	Vogt-Schild Druck AG, Derendingen
Erscheinungsweise	1–2 x pro Jahr
Adresse	Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, 3007 Bern info@aop-igp.ch , www.aop-igp.ch , www.facebook.com/aopigp , www.instagram.ch/aopigp
Gratisabonnement	Tel. 031 381 49 53 oder info@aop-igp.ch

Bildnachweise

Titelseite	Creux du Van, in der Ursprungsregion der Saucisson neuchâtelois IGP
Seite 2	Kloster von Bellelay, im Ursprungsgebiet des Tête de Moine AOP
Seite 4	Sbrinz AOP
Seite 6	Säntis im Kanton Appenzell, Ursprungsgebiet des Appenzeller Mostbröckli IGP, Appenzeller Pantli IGP und Appenzeller Siedwurst IGP
Seite 8	Herstellung der Saucisson neuchâtelois IGP
Seite 10	Franco Jenal, Inhaber von buyfresh.ch , Onlineplattform für Schweizer Regionalprodukte
Seite 12	La Torrée, traditionelles Herbstfeuer im Kanton Neuchâtel
Seite 14	Reis mit Saucisson neuchâtelois IGP Käsewähe mit Saucisson neuchâtelois IGP und Lauch
Fotos	Titelseite, Seiten 2, 4, 8: WAPICO; Seite 6: Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten; Seite 10: Sabine Leuba; Seite 12: Neuchâteltourisme; Seite 14: le menu / swissmilk.



Editorial	5
<hr/>	
Aktuelles aus der Vereinigung	
AOP und IGP: Was steckt konkret dahinter?	7
<hr/>	
Reportage	
Saucisson neuchâtelois IGP und Saucisse neuchâteloise IGP	9
<hr/>	
Interview	
Franco Jenal: Spezialist für Schweizer Regionalprodukte	11
<hr/>	
Kurznachrichten	13
<hr/>	
Rezepte	
Reis mit Saucisson neuchâtelois IGP	
Käsewähe mit Saucisson neuchâtelois IGP und Lauch	15
<hr/>	

Definition von AOP und IGP

Produkte mit einer AOP (Appellation d'Origine Protégée, geschützte Ursprungsbezeichnung) oder IGP (Indication Géographique Protégée, geschützte geographische Angabe) sind traditionelle Spezialitäten, die eine starke Verbindung zu ihrer Ursprungsregion haben. Sie werden nach althergebrachten Methoden seit Generationen mit viel Herzblut von Käsern, Bäckern, Metzgern und Destillateuren hergestellt. Bei Produkten mit einer AOP kommt vom Rohstoff zur Verarbeitung bis zum Endprodukt alles aus einer klar definierten Ursprungsregion. Spezialitäten mit einer IGP werden im Herkunftsort entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt.







Zukunft braucht Herkunft

Die Aussage «Zukunft braucht Herkunft» verwende ich meist bei geschichtsträchtigen Anlässen, so zum Beispiel als Vertreter der Stadt Sempach bei der Gedenkfeier zur Schlacht. Dieser jahrhundertalte Anlass dient einerseits dem Gedenken, andererseits dem Feiern der damals errungenen Unabhängigkeit. Gleichzeitig wird das Bewusstsein geschärft, dass Freiheit und Demokratie nicht eine Selbstverständlichkeit sind, sondern aktiv genutzt und gepflegt werden müssen.

Etwas aktiv nutzen und pflegen ist aus der Mode gekommen!

Wenn für wichtige und zukunftsweisende Abstimmungen die Stimmbeteiligung unter 40 Prozent liegt, ist dies ein Zeichen von Trägheit und Genügsamkeit, aber auch von Desinteresse und fehlendem Verantwortungsbewusstsein. Wenn Arbeitsgeräte quasi als Einwegartikel betrachtet, nach Gebrauch entsorgt und bei Bedarf wieder neu gekauft werden, ist dies verantwortungslos gegenüber Hersteller und Umwelt, egal aus welchem Land oder Kontinent die Gegenstände beschafft werden.

Gegentrends sind feststellbar

Seit einiger Zeit werden Werte und Inhalte wieder wichtiger. In unserer globalen und schnellebigen Zeit sind nicht virtuelle, sondern echte Freunde gefragt und in den riesigen Konsumtempeln bekommen AOP-IGP- und Regionalprodukte eine neue und wichtige Bedeutung. Sie erfüllen nicht nur die Anforderungen an eine gesunde und bewusste Ernährung, sie vermitteln auch eine neue Art von Lebenssinn und Lebensfreude! Kurz, sie sind ein Stück Heimat.

Egal wie die Verkaufsslogans der verschiedenen Anbieter lauten, auf AOP-IGP- und Regionalprodukte können wir bauen und davon leben. Oder ganz einfach ausgedrückt:

Zukunft braucht Herkunft – Herkunft schafft Zukunft!

Franz Schwegler
Präsident Cheese-Festival
Stadtpräsident Sempach





AOP und IGP: Was steckt konkret dahinter?

Die fleissigen Leser dieses Magazins wissen es: Hinter den AOP- und IGP-Qualitätszeichen stehen geschmackreiche authentische Produkte, welche durch traditionelle Verfahren hergestellt werden. Diese Spezialitäten werden durch ihre starke Verbindung zur Herkunftsregion beeinflusst, welche sie von anderen Produkten differenzieren, und tragen oftmals den Namen ihrer Ursprungsregion. Deshalb sind AOP- und IGP-Produkte einzigartige Botschafter ihres Ursprungsgebiets und gehören zum kulinarischen Erbe der Schweiz.

Qualitätskriterien und Mehrwerte bei AOP-Käse

Die Schweiz ist ein Grünland und etwa 70 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche besteht aus Gras. Daher ist der Käse unter den AOP-Produkten mit zwölf Sorten am meisten vertreten. Aber wie sehen die AOP-Mehrwerte beim Käse konkret aus?

- Die Milchproduktion, die Verarbeitung zu Käse sowie die Käsereifung finden ausschliesslich im Ursprungsgebiet statt. Dadurch wird die Produktherkunft sichergestellt.
- Mindestens 70 Prozent der Futterration der Kühe besteht, in Trockensubstanz ausgedrückt, aus betriebseigener Futterbasis, hauptsächlich Gras. Die Verabreichung von Silage-Futter aller Art ist das ganze Jahr über verboten. Dies garantiert eine bessere Käsequalität und die natürlichen Einflüsse des geographischen Gebiets können sich dadurch im Käse am besten äussern.
- Die Frischmilch muss innerhalb von weniger als 24 Stunden verarbeitet werden, damit die Milchqualität nicht beeinträchtigt wird.
- Da die ursprüngliche Milchbeschaffenheit eng mit den geografischen Verhältnissen zusammenhängt und für eine typische Geschmacksqualität der Milch und folglich des Käses sorgt, darf die Käsereimilch nicht behandelt werden. Die Pasteurisierung, die Zentrifugation, die Ultrafiltration oder die Mikrofiltration sind daher verboten. Nur so entstehen authentische Produkte.

- Für die Käseherstellung werden nur Milch, Salz und Lab eingesetzt. Jeder Käseart stehen dazu spezifische Bakterienkulturen zur Verfügung, die zu den typischen Eigenschaften des Erzeugnisses beitragen. Dadurch werden möglichst natürliche Produkte garantiert.

AOP- und IGP-Produkte bringen zusätzlich folgende Mehrwerte:

- Das AOP- oder IGP-Produkt wird durch eine sogenannte Sortenorganisation verwaltet. Die Gesetzgebung verlangt, dass alle Teilnehmer an der Entstehung des Produkts in dieser Sortenorganisation repräsentativ vertreten sind sowie dass die Struktur demokratisch geführt wird. Der entstehende Mehrwert wird dadurch unter allen Mitgliedern der Wertschöpfungskette gerecht verteilt, also vom Veredler bis zum Milchproduzenten.
- Die wirtschaftliche Tätigkeit rund um das AOP-IGP-Produkt ermöglicht den Erhalt oder gar die Zunahme von Arbeitsplätzen im Ursprungsgebiet. Da die Produktion von AOP-IGP-Produkten oft in dezentralen Regionen stattfindet, wird dadurch eine willkommene wirtschaftliche und kulturelle Diversität gefördert.
- Auch die Tourismusbranche profitiert von AOP-IGP-Spezialitäten: Typische Gerichte ermöglichen dem entsprechenden Ursprungsgebiet sich gastronomisch zu positionieren und zu differenzieren. Traditionelle Bräuche wie Alpabzüge, Traditionsfeste rund um das Produkt oder ihnen gewidmete Museen locken regelmässig Touristen an, und attraktive Landschaften werden dank dem Weiden gepflegt.

Alain Farine

Geschäftsführer der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP



Saucisson neuchâtelois IGP und Saucisse neuchâteloise IGP

Der Saucisson neuchâtelois IGP und die Saucisse neuchâteloise IGP werden das ganze Jahr hergestellt. Das Rezept sowie das Herstellungsverfahren gehen bis Ende des 19. Jahrhunderts zurück und werden heute von zehn Metzgereien im Kanton Neuenburg bewahrt und traditionell weitergeführt.

Montandon SA

Am südlichen Eingang des Dörfchens Les Ponts-de-Martel mit 1400 Einwohnern im Kanton Neuenburg befindet sich die Metzgerei Montandon SA. Das Familienunternehmen besteht seit 88 Jahren und wird heute in der 4. Generation von den Brüdern Pierre und Oliver sowie dessen Sohn Yves geführt. Anfang 2018 wurde ein Anbau für die Würsterei realisiert, in welchem auch der Saucisson neuchâtelois IGP und die Saucisse neuchâteloise IGP hergestellt wird. Die Montandon SA ist mit einer jährlichen Produktion von 110 Tonnen Würsten die grösste Produzentin.

Die landwirtschaftliche Nutzfläche des Kantons Neuenburg besteht hauptsächlich aus Grasflächen und Berggebieten und hat ein feuchtes Klima. In dieser Region wird viel Käse produziert und die dabei anfallende Molke eignet sich sehr gut für die Schweinezucht. Die Montandon SA bezieht den Rohstoff, das Schweinefleisch, für die Herstellung des Saucisson neuchâtelois IGP aus der Region. Dies ist strenger als im offiziellen Pflichtenheft festgehalten ist. Bei der Produktion des Saucisson neuchâtelois IGP und der Saucisse neuchâteloise IGP werden nur die besten Stücke ohne Sehnen und Knorpel verwendet.

30 Mitarbeitende arbeiten jeden Tag mit viel Herzblut und Engagement. Zweimal pro Woche werden die Tiere in die hauseigene Schlachtereie gebracht und zerlegt, an den anderen Tagen ausgebeint und verarbeitet. Das Herstellungsverfahren und die Hygienevorschriften in der Metzgerei sind vorbildlich und werden streng kontrolliert. Die Bereiche sind in ein Farbsystem eingeteilt, das die Produktion von der Spedition trennt. Die Qualität wird grossgeschrieben in der Montandon SA. Täglich wird die frisch verarbeitete Ware abgeholt und zu den Metzgereien, Restaurants und weiteren Kunden

gebracht. Das Sortiment umfasst rund 60 bis 70 verschiedene Würste, Schinken sowie Produkte von Angus- und den eigenen Highland-Rindern.

Echtes Neuenburger Qualitätsprodukt

Das geografische Ursprungsgebiet der Verarbeitung und Veredelung ist der Kanton Neuenburg. Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz. Nach dem Salzen werden die Würste mit Holzspänen kalt geräuchert und zwei Tage bei Raumtemperatur gerötet, damit sich der Geschmack entfalten und das Salz einwirken kann. Der Unterschied zwischen dem Saucisson neuchâtelois IGP und der Saucisse neuchâteloise IGP besteht im Aussehen und dem Rinderdarm; es werden verschiedene Teile davon verwendet. Der Saucisson ist kürzer und dicker, die Saucisse länger und kleiner im Durchmesser. Warum zwei verschiedene Würste hergestellt werden, ist historisch nicht überliefert. Die Würste wurden erfunden, um die Schweineteile nach der Schlachtung direkt zu verarbeiten, da es noch keine Kühlschränke zur Aufbewahrung der Fleischstücke gab.

Der IGP-Schutz

Der Saucisson neuchâtelois IGP und die Saucisse neuchâteloise IGP sind seit dem 6. Juni 2003 im Schweizer Register der Ursprungsbezeichnungen eingetragen. Seit der Anerkennung sind die Würste vor Nachahmungen geschützt und werden besser verkauft. Beide Würste sind im Detailhandel in der Westschweiz und im Wallis, aber auch auf www.buyfresh.ch erhältlich.

La Torrée

Die beiden Spezialitäten sind Bestandteil eines Neuenburger Brauchtums: der Torrée, auch Hirtenfeuer genannt. Bei diesem traditionellen Anlass wird auf einer Weide ein grosses Feuer entfacht. Sobald eine ausreichende Glut vorhanden ist, werden die in Pergament- und Zeitungspapier eingewickelten Würste unter der Asche eingegraben und während 30 bis 40 Minuten in der Glut gegart.

www.montandon.ch



* Menschen und ihr Handwerk



* die Qualitätszeichen



Saucisse aux choux suabois

ST. GALLEN
BRATWURST

Alpen
Apfel

Saucisse aux choux suabois

Pommes de Döbel

Walliser Trockenfleisch

Alpen
strinz

Cardon typique genevois

Vacherin
du Mont d'Or

Sauerkraut de la région de Valais

Alpen
strinz

Alpen
strinz

Alpen
strinz

Sauerkraut
suabois

Alpen
strinz

Alpen
strinz

Produkte entstehen,
Herkunft, Menschen

Franco Jenal: Spezialist für Schweizer Regionalprodukte

Franco Jenal, 47-jährig und Geschäftsführer des Online-Shop buyfresh, wurde 2016 zum Jungunternehmer des Kantons Graubündens gewählt. Mit buyfresh – dem Portal für beste regionale Spezialitäten aus der Schweiz – unterstützt und fördert er Schweizer Produkte.

Was verbinden Sie mit Ihrer Heimat, dem Dorf Maienfeld in Graubünden?

Ich bin unweit von Maienfeld in Untervaz aufgewachsen. Es ist die ganze Region, die für mich Heimat bedeutet. Es ist eine unheimlich vielfältige und schöne Region mit hoher Lebensqualität. In der Bündner Herrschaft leben und arbeiten zu können, empfinde ich als Privileg. Ganz besonders begeistert bin ich von den Weinen aus Graubünden.

Welches ist Ihr bisher schönstes Erlebnis als Foodscout und Lebensmittelhändler seit der Gründung von buyfresh?

Es fällt mir schwer, unter all den schönen Erlebnissen ein einzelnes herauszugreifen. Die Aussage einer Kundin «Es ist der Hammer, dass es euch gibt. Ich hätte all die tollen Produkte sonst gar nicht entdeckt» hat mich unheimlich gefreut und gehört deshalb sicher zu den schönsten Erlebnissen.

Mit welcher Motivation haben Sie buyfresh gegründet?

Der Schritt in die Selbstständigkeit war für mich ein lang gehegter Traum, doch fehlte mir dazu aber die zündende Idee. Als dann mein Gründungspartner Daniel Kohler mit der Idee buyfresh zu mir kam, musste ich nicht lange überlegen. Die grosse Faszination für Kulinarik war bei mir schon immer vorhanden.

Wie wichtig sind Ihnen regionale Produkte?

Regionale Produkte sind für mich eine Selbstverständlichkeit. Die Vielfalt und Qualität sind beeindruckend. Zudem sind die Wege kürzer und ich kann besser beurteilen, woher die Produkte kommen und wie sie hergestellt wurden.

Was beinhaltet eine gesunde Ernährung für Sie?

Gesunde Ernährung ist für mich primär ausgewogen und massvoll. Von allem, aber nicht zu viel und zu einseitig.

Wohin entwickelt sich Ihrer Meinung nach unsere Ernährung? Welche Trends sehen Sie?

Viele Kaufentscheidungen fallen nach wie vor und bestimmt auch in Zukunft über den Preis. Daneben ist das Thema Gesundheit derzeit sehr stark im Fokus. Stichworte wie laktose- und glutenfreie Produkte, vegane Ernährung oder Superfood geniessen grosse Aufmerksamkeit. Ich denke, dass einige Trends eher kurzfristiger Natur sind, andere hingegen Bestand haben werden. Zu letzteren gehören für mich die ausgewogene Ernährung mit ehrlichen regionalen Produkten, von denen wir wissen, woher sie kommen und wie sie hergestellt werden.

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

Traditionen sind wichtig für die Identität eines Landes und seiner Bevölkerung. Man soll Traditionen leben, sie aber nicht extrem auslegen und missbrauchen. Offen sein und Entscheidungen gemeinsam und unter Einbezug anderer Meinungen treffen, sind für mich gute Eigenschaften, die viel mit der Schweiz und ihren Traditionen zu tun haben.

Welche AOP-IGP-Produkte kennen Sie?

Immer mehr... Ich durfte schon so viele ausgezeichnete AOP-IGP-Produkte kennenlernen, sodass meine Aufzählung wahrscheinlich nicht vollständig ist. Sbrinz AOP, Glarner und Berner Alpkäse AOP, Bloderkäse AOP, Tête de Moine AOP, Gruyère AOP, L'Etivaz AOP, Saucisson Vaudois IGP, Longeole IGP, Walliser Roggenbrot AOP, Walliser Trockenfleisch IGP, Zuger Kirsch AOP, Damasine AOP, Cardon épineux Genevois AOP und so weiter.

Welches ist Ihr Lieblings-AOP-IGP-Produkt?

Davon gibt es viele. Es kommt immer auf die Stimmung, die Situation oder auf die Tageszeit an. Im Sommer im Garten beim Grillieren ist es wahrscheinlich die St. Galler Bratwurst IGP. Über einem Teller Spaghetti ist es der geriebene Sbrinz AOP. Und im November an einem gemütlichen Abend mit Freunden macht ein Saucisson Vaudois IGP viel Freude.

www.buyfresh.ch







Messen und andere Events

Diesen Herbst finden Sie die AOP-IGP in der ganzen Schweiz an verschiedenen Messen und Anlässen: Gourmesse, Zürich (13.–16.09.), Züspa, Zürich (28.09.–07.10.), Foire du Valais, Martigny (28.09.–07.10.), Cheese-Festival, Thun, Appenzell und Rapperswil (13.10., 27. + 28.10. und 04.11.), Olma, St. Gallen (11.–21.10.), Sapori e saperi, Giubiasco (19.–21.10.), Glarner Messe, Näfels (31.10.–04.11.), Salon Goûts et Terroirs, Bulle (31.10.–04.11.), Feinmesse Basel, Basel (01.–04.11.), Les Automnales, Genf (02.–11.11.), Slow Food Market, Zürich (16.–18.11.). Schauen Sie an unserem Stand vorbei, informieren Sie sich und degustieren Sie unsere Köstlichkeiten.



20 Jahre Rheintaler Ribelmais AOP

Am 6.02.1998 wurde der Verein Rheintaler Ribelmais gegründet und am 14.08.2000 der Rheintaler Ribelmais als AOP geschützt. Anlässlich des 20-jährigen Jubiläums finden 2018 diverse Aktivitäten rund um den Rheintaler Ribelmais statt. Unter dem Titel «Ribeläum»: Speisemais-Erlebnisfeld finden auf dem Gehrenhof von Peter und Conny Eugster in Lüchingen vom 22. Juni bis zum 19. Oktober 2018 diverse Anlässe statt und vom 11.–21. Oktober 2018 gibt es eine Sonderschau Speisemais an der Olma Messe. www.ribelmais.ch.



Le Menu – so kocht die Schweiz

Le Menu ist das grösste unabhängige Kochmagazin der Schweiz und feiert in diesem Jahr das 20-jährige Jubiläum. Das Heft erscheint in Deutsch und Französisch und präsentiert saisongerechte und ausgewogene Alltagsrezepte, raffinierte Menus und vegetarische Leckereien. Logisch, dass die Zeitschrift den Fokus auf Schweizer Produkte setzt. So finden die Leserinnen und Leser in den Rezepten oft die vielseitigen AOP- und IGP-Produkte, die für Schweizer Qualität und gutes Handwerk bürgen. Le Menu erscheint zehn Mal jährlich und ist ein stimmiger Begleiter für alle, die gerne am Herd stehen und Gäste (und sich selbst) kulinarisch verwöhnen. Möchten Sie LE MENU kennenlernen? Unter www.lemenu.ch/abo finden Sie bestimmt das passende Angebot.



Neue AOP- und IGP-Produkte

Wir freuen uns über die vier neu registrierten Produkte: Das Bundesamt für Landwirtschaft hat Ende Januar die Gesuche des Appenzeller Mostbröcklis, des Appenzeller Pantlis und der Appenzeller Siedwurst IGP und Anfang Mai jenes der Cuhaule AOP gutgeheissen. Alle AOP-IGP-Produkte finden Sie auf www.aop-igp.ch.



Reis mit Saucisson neuchâtelois IGP

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten

½ EL Butter; 1 Schalotte, fein gehackt; 2 Knoblauchzehen, gepresst; 500 g Lauch, längs halbiert, gerüstet, quer in ca. 2 cm breiten Stücken; 200 g Risottoreis (z. B. Carnaroli); 6 dl Wasser, heiss; ¾ TL Salz; 1 Saucisse neuchâteloise IGP, in ca. 1 cm dicken Scheiben; ½ EL Zitronensaft; Salz, Pfeffer

Zubereitung

Butter im Brattopf warm werden lassen. Schalotte und Knoblauch andämpfen. Lauch begeben, 2–3 Minuten mitdämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Wasser dazugiessen, salzen. Scheiben der Saucisse neuchâteloise IGP darauflegen, 20–25 Minuten köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Zitronensaft daruntermischen, würzen. Pfanne von der Platte nehmen, Saucisson-Reis zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen.

Käsewähe mit Saucisson neuchâtelois IGP und Lauch

© swissmilk.ch

Zubereitung: ca. 10 Minuten,

Backzeit: ca. 30 Minuten

Wähenblech von 25 cm Ø

Für 4 Personen

Zutaten

Ein rund ausgewallter Butter-Kuchenteig, 270g; 75 g Saucisson neuchâtelois IGP, geschält, in Würfeln; 150 g Lauch, gerüstet, in Würfeln; 150 g Gruyère AOP, gerieben; 2 dl Milch; 2 Eier; 1 EL Mehl; Salz; Pfeffer; 1 TL gemahlener Kümmel oder Kreuzkümmel

Zubereitung

Ein Blech mit Teig auslegen, Ränder einschlagen, Boden mit Gabel einstechen. Saucisson neuchâtelois IGP, Lauch und Gruyère AOP darauf verteilen. Milch, Eier und Mehl verquirlen, würzen, darübergiessen. Wähe bei Ober-/Unterhitze in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen (Umluft: 200 °C).



* die Herkunft

* Menschen
und ihr Handwerk



* die Qualitätszeichen



Damit AOP- und IGP-Produkte entstehen, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen die geschützten Qualitätszeichen AOP und IGP.

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 das Magazin Tradition & Terroir noch 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 bestellen oder den Talon per Post schicken an: Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, 3007 Bern.

Name: _____ Vorname: _____
 Strasse: _____
 PLZ: _____ Ort: _____

