

Echt schweizerisch!

Nur die besten Schweizer Spezialitäten dürfen die Qualitätszeichen AOP oder IGP führen. Diese Produkte, für die strenge Spezifikationen gelten, zeugen von einem von Generation zu Generation weitergegebenen Handwerk und sind die besten Botschafter der Regionen, in denen sie ihren Ursprung finden.



Walliser Rohschinken IGP

EIN SOHN DES WINDES

Der Star des «Walliser Tellers» wurde früher an der frischen Alpenluft getrocknet, heute ruht er zwischen sechs und zehn Wochen in Räumen mit kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Nur Salz und Kräuter wie Estragon, Majoran, Bohnenkraut, Liebstöckel oder Thymian, dazu altüberliefertes Wissen, Geduld und Liebe: Das ist das Geheimnis des unnachahmlichen Geschmacks dieser Trockenfleischspezialität.

www.trockenfleischwallis.ch

Unser gewagter Vorschlag

Cuvée 1858 rouge | Charles Bonvin 1858

L'Etivaz AOP

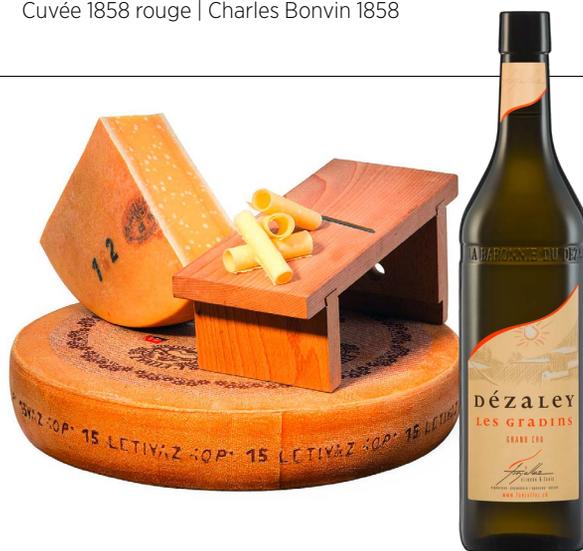
STOLZER ÄLPLER

Vom 10. Mai bis zum 10. Oktober wird Rohmilch von den Rinderalpen im Waadtland, die auf 1000 bis 2000 Meter Höhe liegen, auf traditionelle Weise in Kupferkesseln über dem Holzfeuer zu Käse verarbeitet. Anschliessend werden die Laibe in der Genossenschaft von L'Etivaz gereift (mindestens 135 Tage, der Hobelkäse bis zu drei Jahre).

www.etivaz-aop.ch

Unser klassischer Vorschlag

Dézaley Les Gradins | Louis Fonjallaz



Longeole IGP

DIE HERRLICHE

Rechnen Sie mit mindestens drei Stunden Kochzeit, bis diese Wurst ihre typische sulzige und dennoch feste Konsistenz erreicht. Diese Genfer Spezialität ist eine Köstlichkeit, die ihren unnachahmlichen Geschmack aus der Beimengung von Fenchelsamen erhält. Die grobe Wurst besteht zu gleichen Teilen aus Schweinefleisch, Speck und Schwarte.

www.opage.ch

Unser deftiger Vorschlag

Gamay Vieilles Vignes | Domaine Les Vallières



Vacherin Fribourgeois AOP

JAHRHUNDERTALTE TRADITION

Diesen raffinierten Halbhartkäse gibt es in verschiedenen Varianten. Der «Classic» reift neun Wochen lang, also drei weniger als der «Extra». Der «Rustic» lagert zwischen 12 und 24 Wochen in feuchten Kellern. Neben dem «Alp», der von Mai bis Oktober auf der Alp produziert wird, könnten auch noch der «Bio» oder der «Berg» (von Alpen über 900 Metern) das Rennen machen. Jede Variante kann jegliche Fondemischung hervorheben.

www.vacherin-fribourgeois-aop.ch

Unser irritierender Vorschlag

Cuvée des Bénédictins | Mauler Vins



Berner Alpkäse AOP

DAS GENIE DER ALPEN

Einzig Milch von den Alpen im Berner Oberland, die in Kupferkesseln dick gerührt wird, wird zur Produktion dieses Rohmilchkäses eingesetzt. Um die Bezeichnung Alpkäse führen zu dürfen, ist dem Käse mindestens zwei Wochen Reifezeit und vier Monate Ruhezeit zu gewähren. Für den Titel Berner Hobelkäse braucht es nach der Auskellerung noch einmal ein Jahr Veredelung.

www.casalp.ch

Unser üppiger Vorschlag

Casimiro | Agriloro SA



Appenzeller Mostbröckli IGP

EIN HÄPPCHEN FÜR SPORTLER

Diese Spezialität aus Rindfleisch aus den Kantonen Appenzell und Sankt Gallen zeichnet sich durch einen geringen Fettgehalt (unter 5 Prozent) aus. Das Mostbröckli weilt fünf Wochen in einer Salz-Kräutergemisch-Lake, wird anschließend getrocknet und geräuchert. Durch diesen Vorgang erhält es sein typisch würziges Röstaroma.

www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

Unser feuriger Vorschlag

Pinot Gris Kloster Sion | Weingut Zum Sternen

100 % MEIN GESCHMACK

Der Slogan der neuen Werbekampagne für Schweizer AOP-/IGP-Produkte ist ebenso klar wie prägnant. «Echt schweizerisch, 100 % mein Geschmack». Dieser stolze Ausspruch bezieht sich auf die Werte Qualität und Nachhaltigkeit, mit denen die einheimischen Produkte mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung beziehungsweise geschützter geographischer Angabe punkten. Die offiziellen Qualitätszeichen werden erst nach einer gründlichen Kontrolle des Pflichtenhefts vergeben, welches die Nachverfolgbarkeit und charakteristische Eigenschaft der 23 AOP und der 16 IGP garantiert. In der Schweiz sind sie seit Jahrhunderten geschätzt und im Ausland gewinnen sie immer mehr an Bekanntheit. Besonders in Begleitung eines in der «kleinsten Weinbauregion der Welt» gekelterten Weins entfalten sie ihren ganzen geschmacklichen Glanz.

En Guete!

www.aop-igp.ch

