

NEWSLETTER

DER CUCHAULE AOP

N° 12 - MAI 2022



AKTUELLES ZUR CUCHAULE AOP

NEUE ZUSAMMENARBEIT IM REZEPTBEREICH

Im Jahr 2022 werden die Rezepte rund um die Cuchaule AOP, die in dieser Gazette vorgestellt werden und auf der Website verfügbar sind, durch Quentin Bochud realisiert. Er ist Küchenchef im Restaurant Les Halles in Bulle, das er seit letztem Jahr zusammen mit zwei Gesellschaftern, Bastien und Lorène Piller, führt. Der ehemalige Laborchef und ausgebildete Chemieingenieur hat beschlossen, sich während der Pandemie beruflich neu zu orientieren. So hat er an der Sendung «Objectif Top Chef» teilgenommen und ausserdem den von Stéphane Décotterd im vergangenen Jahr organisierten Kochwettbewerb gewonnen.

Wir danken ihm für seine Teilnahme an unserer Gazette und die Wertsetzung der Cuchaule AOP in seinen Rezepten. Wir freuen uns auf seine Rezeptvorschläge in den diesjährigen Ausgaben unserer Zeitschrift.

MARKETINGKOMMISSION

Die Marketingkommission der Sortenorganisation Cuchaule AOP hat seit Anfang 2022 zweimal getagt, um die Fördermassnahmen für das gesamte Jahr vorzubereiten. Die digitale Kommunikation über Facebook und Instagram wird dabei eine zentrale Rolle einnehmen, ebenso unsere Website. Vorgesehen ist die Produktion einiger Videos und Rezepte für die Öffentlichkeit. Die Cuchaule AOP wird ferner an mehreren Events vertreten sein, insbesondere am Salon Suisse des Goûts Terroirs diesen Winter.

GENERALVERSAMMLUNG 2022

Wir erinnern Sie daran, dass die nächste Generalversammlung der Sortenorganisation Cuchaule AOP am 31. Mai 2022, um 14 Uhr, im Restaurant de l'Aigle Noir in Neyruz stattfindet. Im Anschluss daran findet ein Apéro statt. Nach zwei Jahren, in denen die Versammlungen pandemiebedingt auf dem schriftlichen Weg durchgeführt werden mussten, freut sich der Vorstand, die Mitglieder der Sortenorganisation bei dieser Gelegenheit zu treffen, sich auszutauschen und einen geselligen Moment zu verbringen.



PORTRÄT

BÄCKEREI CLÉMENT, PREZ-VERS-SIVIRIEZ



An der dritten Ausgabe des kantonalen Wettbewerbs der Cuchaule AOP, dessen Preisverleihung am 31. Oktober 2021 stattfand, hat die Bäckerei Clément, in Prez-vers-Siviriez mit 97 von 100 Punkten den besten Durchschnitt erzielt und damit den ersten Platz belegt. Für die Gazette stellt Stéphane Clément seine Bäckerei vor und spricht über dieses tolle Resultat, das er bei seiner ersten Teilnahme am Wettbewerb erzielt hat.

Obwohl Stéphane Clément keine Bäcker in seiner Familie zählt, hat ihn dieser Beruf seit jeher interessiert. Seine fünfjährige Lehre hat er in Romont absolviert, von der er zwei Jahre für die Ausbildung zum Confiseur benötigte. Danach hat er einige Jahre in der Deutschschweiz an der Seite seiner Partnerin, Danièle, gearbeitet. Im Jahr 1993 stirbt der Bäcker von Prez-vers-Siviriez, und Stéphane Clément, der im Dorf aufgewachsen ist, beschliesst ein Jahr später, den Sprung zu wagen und die Bäckerei und das Lebensgeschäft mit seiner Frau Danièle zu übernehmen. «Viele Leute hielten uns für verrückt, denn damals waren die Räumlichkeiten sehr klein, und die Kundenfrequenz war nicht allzu hoch. Ich kam aber aus dem Dorf und war zuversichtlich.»

Nach und nach renovierte das Paar die Bäckerei und die darüber liegende Wohnung und verdoppelte dabei praktisch die Ladenfläche. In all diesen Jahren schätzt sich Stéphane Clément glücklich, von seiner Frau unterstützt worden zu sein. «Sie hat mich bei dieser Übernahme unterstützt, indem sie sich um das Büro und den Laden gekümmert hat.» Die Wohnung über der Bäckerei zu haben, ist für die Familie sehr praktisch. «Wir haben zwei Töchter, die jetzt erwachsen sind. Als sie aber

noch klein waren, konnten sie zu mir in die Backstube kommen. Das sind tolle Erinnerungen.» Heute läuft die Bäckerei gut, und manche Kunden reisen sogar mehrere Kilometer an, um die köstliche hausgemachte Glace zu kaufen.

Die Bäckerei Clément hat im März 2020 die AOP für ihre Cuchaule erhalten, die jeweils am Freitag, Samstag und Sonntag hergestellt wird. Die Umstellung war nicht besonders schwierig, denn die bislang verwendeten Zutaten unterschieden sich nicht sonderlich von jenen des AOP-Pflichtenheftes. «Wir haben bereits vorher kein Milchpulver verwendet, und unsere Butter stammt aus Molkereien der Region. Natürlich bedurfte es kleiner Anpassungen, und die Kunden mussten sich daran gewöhnen.» Gewisse Konsumenten waren neugierig und wollten mehr über die Änderung bei den Zutaten und den Herstellungsprozess erfahren. Was die Verkäufe anbelangt, so blieben sie vor und nach der Erlangung der AOP identisch.

Anders verhielt es sich nach dem gewonnenen ersten Platz im vergangenen Herbst, der es der Bäckerei in Prez-vers-Siviriez ermöglichte, den Verkauf von Cuchaules AOP während rund eines Monats zu steigern. Da der Wettbewerb im Jahr 2020 pandemiebedingt annulliert werden musste, war es für Stéphane Clément die erste Teilnahme: «Ich bin mit meinem Drittlehrjahr-Lernenden, der mit mir auf den Fotos zu sehen ist, an die Preisverleihung gegangen. Er war sehr glücklich, mit von der Partie zu sein.»

Die Reaktionen liessen nicht lange auf sich warten, sei dies in den sozialen Netzwerken oder im Laden: «Die Leute im Dorf haben sich sehr für uns gefreut und auch darüber, dass Prez-vers-Siviriez in den Fokus gerückt wurde. Mein Lernender hat ebenfalls viele Glückwünsche erhalten.» Stéphane Clément durchlebte übrigens zu jenem Zeitpunkt personalseitig schwierige Zeiten. «Dieser Preis war Balsam für unsere Seele. Er hat unsere Arbeit honoriert und uns gezeigt, dass wir auf dem richtigen Weg waren.» Ein derart gutes Resultat erzeugt aber auch ein wenig Druck für den nächsten Wettbewerb, erklärt Stéphane Clément lachend: «Es wäre doch ärgerlich, wenn wir schlechter abschneiden würden als dieses Mal. Wir müssen dran bleiben.»

Anaïs Bourbia

REPORTAGE

DIE SCHWEIZER BÄCKERHEFE

Damit die Cuchaule AOP ihr schönes Volumen, ihre ideale Krumen-Struktur und ihren typischen Brotgeschmack erhält, ist die Bäckerhefe eine unverzichtbare Zutat. Um mehr über ihre Herstellung und ihren Vertrieb zu erfahren, beantwortet Mathias Roost, Geschäftsführer des Unternehmens Hefe Schweiz AG, einige Fragen.



Können Sie das Unternehmen in wenigen Worten vorstellen?

Die Hefe Schweiz AG stellt am Standort in Stettfurt/TG seit 120 Jahren Presshefe her. Wir sind die einzige Hefeproduzentin, die den bekannten Presshefe-Würfel, von der Zellreinzucht über verschiedene Fermentationen, zu 100% in der Schweiz herstellt. Das heisst, die gesamte Wertschöpfung findet in der Schweiz mit grossmehrerheitlich Schweizer Rohstoffen statt. Wir beschäftigen rund 40 Mitarbeiter*innen. Wir sind stolz darauf, im Jahr 2004 die erste Bio-Hefe in Europa oder gar der Welt auf Basis von Zuckerrübenmelasse lanciert zu haben. Neben der Presshefe stellen wir weitere Produkte für die Backbranche her. Nennenswert ist unser natürlicher Weizenvorteig PANATURA aber auch unser Malzmehlsortiment.

Wie wird die Bäckerhefe hergestellt?

Bäckerhefe wird durch Fermentation hergestellt oder treffender formuliert: Gezüchtet. Im Labor wird die Stammkultur in eine zuckerhaltige Nährlösung geimpft. Um sich zu vermehren, braucht die Hefezelle neben Stickstoff und Sauerstoff auch Zucker. Der Zucker stammt aus Melasse und Dicksaft von Schweizer Zuckerrüben. Nach der ersten Vermehrung im Labor folgt eine mehrstufige Vermehrung in grossen Fermentern. Alle drei Stunden verdoppelt sich dabei die Anzahl der Hefezellen. Nach ungefähr 16 Stunden ist eine Charge fertig fermentiert. Schliesslich wird die Hefe mit einem Vakuumdrehfilter entwässert – so entsteht eine flockige Hefemasse, welche dann verdichtet, zu einem Strang gepresst und auf verschiedenen Anlagen, verpackt wird.

Wie wird sie vertrieben, insbesondere im Kanton Freiburg?

Seit 1993 arbeiten wir mit Pistor als unseren Hauptvertriebspartner zusammen. Daneben werden unsere Produkte auch von anderen Partnern vertrieben (bspw. Aligro Matran, Prodega Givisiez oder im Detailhandel, immer, wenn die Herkunft Schweiz deklariert wird) und gewisse Grosskunden beliefern wir auch selbst.

Warum ist es wichtig, mit Schweizer Hefe zu arbeiten?

Aus ökologischer Sicht macht es wenig Sinn, Backhefe durch halb Europa zu transportieren. Unser Hauptrohstoff zur Herstellung von Hefe ist Zucker, dieser kommt aus der rund 10km entfernten Zuckerfabrik Frauenfeld. Wo immer möglich und sinnvoll arbeiten wir mit Schweizer Rohstoffen. Arbeiten Sie mit unserer Hefe, tun Sie nicht nur etwas ökologisch Sinnvolles, sondern unterstützen auch den Werkplatz Schweiz.



Warum ist Hefe eine wichtige Zutat für ein Produkt wie Cuchaule AOP?

Hefe hat die besondere Eigenschaft, unter den in einem Teig vorherrschenden sauerstoffarmen oder sauerstofffreien Bedingungen, Zucker in Alkohol und Kohlensäure umzuwandeln. Die Kohlensäure wird vom Teigkleber (Gluten) als kleine Blasen zurückgehalten, die dem Teig den nötigen Trieb verschaffen und den Teig lockern. Während des Backens gewinnt das Cuchaule AOP zusätzlich an Volumen und der Teig wird durch die Bläschenbildung porös und leichter. Ausserdem trägt die Gärung im Teig wesentlich zur Geschmacks- und Aromabildung bei. Ohne Backhefe keine Fermentation, das heisst, keine Lockerung, kein Volumen, kein Aroma, kein Geschmack und keine Bekömmlichkeit.

Welche Beziehung pflegen Sie zu den handwerklichen Bäckern?

Seit 120 Jahren sind wir mit der gewerblichen Bäckerbranche verbunden. Uns liegt viel an der Förderung des Bäckerhandwerks. Deshalb unterstützen wir den Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) mit einem substanziellen Beitrag pro Jahr und zusätzlich als Goldsponsor den SBC-Sponsorenclub. Dieser Sponsorenclub hat zum Ziel, junge Fachkräfte an nationalen und internationalen Berufswettkämpfen weiterzuentwickeln und finanziell zu fördern (SwissSkills). Auch die Swiss Bakery Trophy profitiert von unserem Goodwill.

Anaïs Bourbia

CUCHAULE AOP FOTZELSCHNITTEN

CUCHAULE AOP-STREUSEL,
POULETSCHENKEL-CONFIT,
NIEDERGEGARTE POULETBRUST,
IM VIN CUIT KARAMELLISIERTE ZWIEBELN,
VIN CUIT SAUCE

REZEPT VON QUENTIN BOCHUD

Rezept für 4 Personen

CUCHAULE AOP FOTZELSCHNITTEN:

- Cuchaule AOP, altbacken
- 1 Ei
- 125 ml Milch
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss
- Bratbutter

Würfel von 5,5 cm Kantenlänge schneiden

Alle anderen Zutaten mischen

Cuchaules AOP darin einweichen

Auf beiden Seiten in der Bratbutter anbraten

Halbieren und beiseitestellen

.

POULET:

- 1 Poulet Patte Noire de la Gruyère

Beide Pouletbrüste und -schenkel ausbeinen, den Rumpf für den Geflügelfond aufbewahren

POULETSCHENKEL-CONFIT:

- 2 Pouletschenkel
- 1 EL Vin cuit
- 1 mittlere Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 4 dl Geflügelfond
- 2 Thymianzweige
- 2 Rosmarinzweige

- 0,5 dl Apfelessig
- 2 Sternanis
- 1 Zimtstange
- Salz und Pfeffer

POULETSCHENKEL BRATEN

- Zwiebeln in Streifen schneiden
- Zwiebeln und Knoblauch im Bratopf andünsten
- Pouletschenkel begeben, mit dem Essig ablöschen, verdampfen lassen
- Sternanis und Zimt begeben
- Vin cuit begeben und karamellisieren
- Geflügelfond begeben und Bratopf gut schliessen
- Mindestens 1h30 bei 150°C braten lassen
-

POULETBRUST:

- 2 Pouletbrüste
- Salz und Pfeffer
- Rosmarinzweige

Pouletbrüste auf der Hautseite würzen und anbraten

- Mit den Rosmarinzweigen in einen luftdichten Plastikbeutel geben
- Bei 64° C während 20 Minuten im Wasser kochen lassen.
-

KARAMELLISIERTE ZWIEBEL:

-
- - 1 rote Zwiebel
- - Butter
- - 1 EL Essig



- 1 EL Vin cuit
- 20 ml Weisswein
- Salz/Pfeffer
- 1 TL grobkörniger Senf

Zwiebel fein hacken

20 min bei mittlerer Hitze in der Butter braten
Hitze erhöhen und mit Weisswein und Essig
ablöschen

Mit Vin cuit karamellisieren, Senf begeben und
würzen

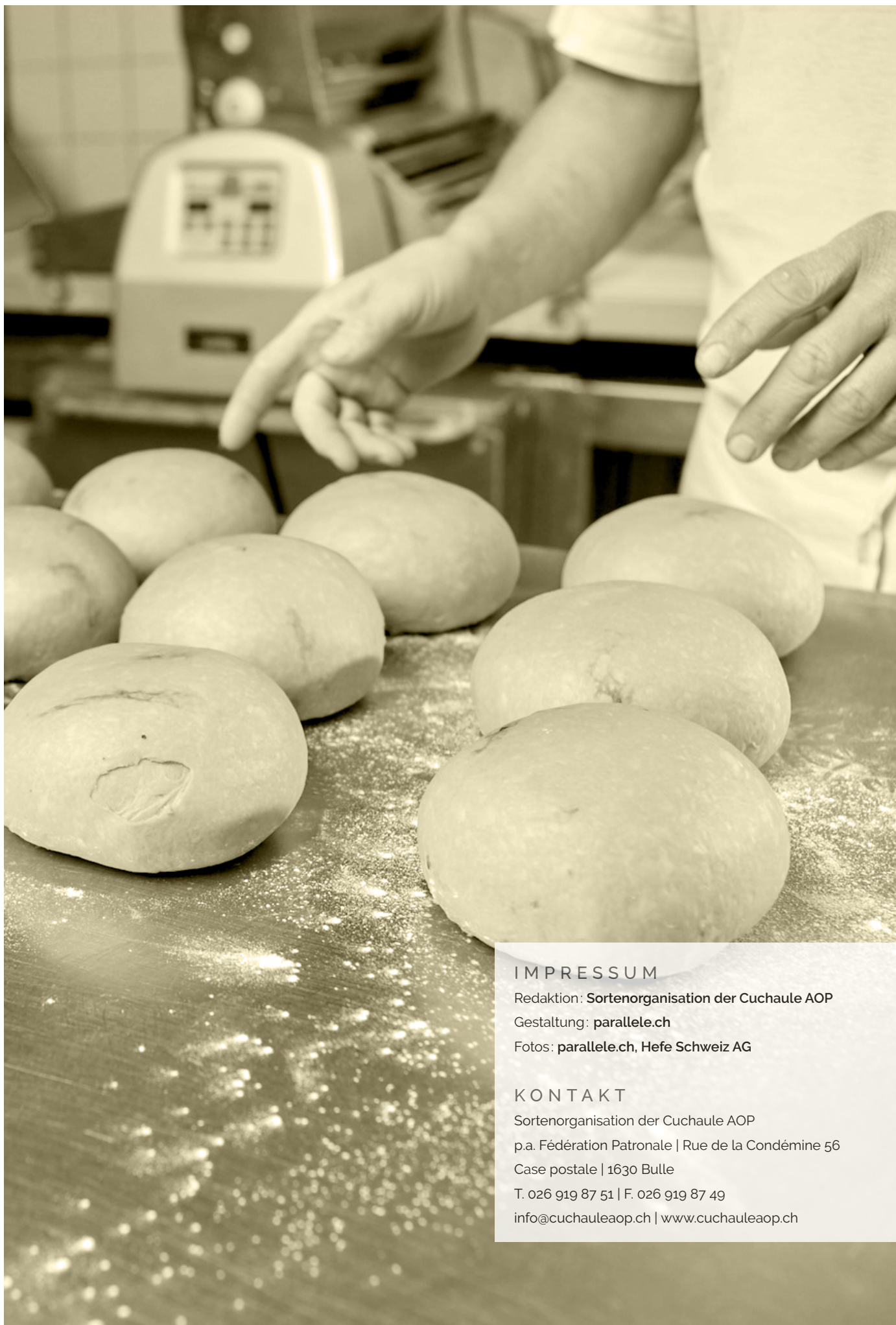
CUCHAULE AOP-STREUSEL:

- 50 g trockene Cuchaule AOP
- 30 g Mehl
- 40 g Butter
- Salz/Pfeffer/piment d'Espelette (Chili-Sorte)

Cuchaule AOP mixen

Alle Zutaten mischen, auf einem Blech
verteilen und bei 180°C rund 8 min backen.





IMPRESSUM

Redaktion: **Sortenorganisation der Cuchaule AOP**

Gestaltung: **parallele.ch**

Fotos: **parallele.ch, Hefe Schweiz AG**

KONTAKT

Sortenorganisation der Cuchaule AOP

p.a. Fédération Patronale | Rue de la Condémine 56

Case postale | 1630 Bulle

T. 026 919 87 51 | F. 026 919 87 49

info@cuchauleaop.ch | www.cuchauleaop.ch