



NEWSLETTER

DER CUCHAULE AOP

N° 9 - MAI 2021



DAS WORT DES PRÄSIDENTEN

ICH WÜNSCHE DER CUCHAULE AOP UND IHREN HANDWERKLICHEN PRODUZENTEN ALLES GUTE



Gerade als ich dachte, dass mein Mandat beendet sei, wünschten diese gleichen Pioniere, dass ich das Präsidium der Sortenorganisation übernehme. Die Organisation sollte auf Kurs gebracht und der Grundstein für den nachhaltigen Erfolg eines anerkannten Produkts und einer solidarischen lokalen Wertschöpfungskette gelegt werden. Auch hier war es vom Moment der Gründungsversammlung im Oktober 2016 bis heute eine Freude, zusammen mit einem super Team für eine tolle Sache zu arbeiten. Gemeinsam können wir auf die erzielten Ergebnisse, und vor allem auf die Anerkennung durch die Konsumenten, stolz sein.

Mein Engagement war von Anfang an zeitlich begrenzt. Mit dem Abschluss der Startphase und der Bereitschaft von Daniel Blanc, seine Kompetenzen als neuer Präsident in den Dienst der Sortenorganisation zu stellen, ist nun der Moment gekommen, um ihm das Amt zu übergeben. Ich blicke mit voller Zuversicht in die Zukunft. Dankbar bin ich für die wunderbare Zusammenarbeit und die schönen Momente, die wir teilen konnten, insbesondere mit Catherine Oberson, einer engagierten und effizienten Geschäftsführerin, meinen Vorstandskollegen, dem Team der FPE, der Association des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton de Fribourg und den anderen beteiligten Organisationen. Danken möchte ich auch sehr herzlich den Bundes- und Kantonsbehörden, die das Projekt der Cuchaule AOP mit Überzeugung unterstützt und begleitet haben.

Der Erfolg eines authentischen und traditionellen Produkts wie jenem der Cuchaule ist nicht allein durch seine offizielle Eintragung als AOP garantiert. Es braucht kontinuierliches Engagement aller, um die langfristige Unterstützung der Konsumenten und die Vitalität der Wertschöpfungskette zu sichern. In diesem Sinne wünsche ich der Cuchaule AOP, ihren handwerklichen Produzenten und ihrem neuen Präsidenten alles Gute für die Zukunft und versichere sie meiner uneingeschränkten Treue und Dankbarkeit.

Jacques Chavaz

An der Generalversammlung der Sortenorganisation Cuchaule AOP Anfang Mai 2021 habe ich das Präsidium an Daniel Blanc (s. Aktualitäten und Portrait in dieser Ausgabe der Gazette) weitergegeben.

Mit grosser Freude habe ich mich während sieben Jahren für die Cuchaule AOP eingesetzt. Zunächst einmal, um das Dossier zusammenzustellen und zu verteidigen, das die Eintragung der Cuchaule als AOP durch die Bundesbehörden ermöglichte. Seit jeher hat mich dieses Aushängeschild der Freiburger Tradition begeistert, und ich war sehr motiviert, mit den Pionieren, Bäckern, Müllern, Getreideproduzenten, Terroir Fribourg und der FPE zusammenzuarbeiten, welche ebenfalls die Verankerung der AOP anstrebten. Die Qualitätsarbeit der in der Wertschöpfungskette tätigen Männer und Frauen stellt den Schlüssel des Erfolgs der Cuchaule AOP dar. Das Resultat, das am 3. Mai 2018 nach vier Jahren gemeinsamen Engagements erzielt wurde, hat uns alle riesig gefreut.

AKTUALITÄTEN DER CUCHAULE AOP

DANIEL BLANC, NEUER PRÄSIDENT

An der Generalversammlung der Sortenorganisation im Mai 2021, wurde Daniel Blanc als neuer Präsident gewählt. Daniel Blanc's 22-jährige Tätigkeit als Geschäftsführer, dann als Präsident der Vereinigung Terroir Fribourg ist weitem anerkannt. Daniel hat einen starken Bezug zum Terroir und legt nicht nur ein gutes Wort zugunsten der traditionellen und hochwertigen Produkte aus dem Freiburgerland ein, sondern setzt dies auch täglich am Verkaufsstand und in der Küche von «Chez Blanc» in Matran in die Tat um. Was die Cuchaule angeht, so hat er sich durch seine taktvolle und überzeugende Leitung der Arbeitsgruppe ausgezeichnet, die ab 2014 die Eintragung als AOP vorbereitete, sowie anschliessend als Gastmitglied des Vorstands der Sortenorganisation. Aufgrund seiner Erfahrung bei Terroir Fribourg ist es eine grosse Chance, dass er sein Talent und sein Engagement in den Dienst der Sortenorganisation Cuchaule AOP stellt. Vielen Dank Daniel! Und natürlich ein großes Dankeschön an Jacques Chavaz für sein Engagement und seine Professionalität während all dieser Jahre zugunsten der Cuchaule AOP und an alle Akteure der Wertschöpfungskette.

JAHRESBERICHT 2020

Auf der Website der Cuchaule AOP haben Sie Zugriff auf den neuen Jahresbericht der Sortenorganisation, der anlässlich der Generalversammlung veröffentlicht wurde. Er enthält viele hilfreiche Informationen zur Entwicklung der Organisation und zu Aktualitäten rund um die Cuchaule AOP. Wir wünschen Ihnen eine kurzweilige Lektüre!

→ cuchauleaop.ch

ZERTIFIZIERTE ZUVERLÄSSIGKEIT

Die Glaubwürdigkeit des AOP-Labels basiert nicht auf vagen Versprechungen. Die Verpflichtungen der Hersteller

von Rohstoffen und der Bäcker, die im Pflichtenheft der Cuchaule AOP festgelegt sind, werden von einer neutralen und akkreditierten Stelle, im Falle der Cuchaule AOP der ProCert AG, regelmässig kontrolliert. Letztere wird wiederum von den Bundesbehörden überwacht.

Im Jahr 2020 wurden die Anforderungen für die Lieferanten der Zutaten der Cuchaule AOP, insbesondere die Getreidesammelstellen, die Molkereien, welche Butter und Milch aus dem Freiburgerland liefern, sowie die Eierproduzenten und -händler, erhöht. ProCert führt vermehrt Kontrollen durch. Die Mühlen wurden von Anfang an mindestens einmal jährlich systematisch kontrolliert.

Die Vor-Ort-Kontrollen bei den Bäckern erfolgen mindestens alle zwei Jahre. Im Jahr 2020 bestanden 35 Bäcker – die ersten wurden 2018 nach Eintragung der AOP zertifiziert – ihr zweites Zertifizierungsaudit mit Erfolg. Diese hundertprozentige Erfolgsquote zeugt von ihrer seriösen Arbeitsweise und bestätigt zudem, dass es nicht kompliziert ist, sich zertifizieren zu lassen. Ausserdem bietet die Zertifizierung eine Garantie, die von den Konsumenten geschätzt wird. Die Geschäftsstelle steht allen Akteuren, welche Fragen haben, zur Verfügung, und hält auch einen Flyer über die Zertifizierung bereit.

Mit dem Abschluss der Übergangsperiode am 3. Mai 2020 hat das Lebensmittelinsektorat systematische Kontrollen der Verkaufspunkte, Läden, Supermärkte, Märkte usw. durchgeführt. Da die AOP öffentlich geschützt ist, liegt es in der Verantwortung der Kantonschemiker, den Markt zu überwachen und gegen Nachahmungen und irreführende Benutzungen geschützter Bezeichnungen vorzugehen. Im Zweifelsfall kann jedermann Beobachtungen an die Lebensmittelkontrolle weiterleiten. Es geht nicht um eine Hexenjagd, sondern darum, dass alle Regeln im Interesse der Authentizität der Cuchaule AOP und der Glaubwürdigkeit bei den Konsumenten eingehalten werden.

PORTRÄT

DANIEL BLANC, NEUER PRÄSIDENT DER SORTENORGANISATION CUCHAULE AOP

An der Generalversammlung der Sortenorganisation Cuchaule AOP, die Anfang Mai auf dem schriftlichen Weg stattfand, wurde Daniel Blanc als Präsident und Nachfolger von Jacques Chavaz gewählt. Als mit dem Terroir verwurzelter Mensch, der seit den Anfängen in den Prozess der Erlangung der AOP einbezogen war, freut er sich, dieses so geliebte Produkt weiter zu verteidigen und zu fördern.

Als ausgebildeter Landwirt trägt Daniel Blanc seit jeher die regionalen Produkte in seinem Herzen. So war denn die Gründung der Vereinigung zur Förderung der Produkte aus dem Freiburgerland im Jahr 1999 ein wichtiger Meilenstein in seiner beruflichen Karriere. Die Vereinigung wurde später in «Terroir Fribourg» umbenannt, deren erster Direktor er wurde. Dann, zehn Jahre später, eröffnete Daniel «Chez Blanc» in Matran, ein Restaurant und ein Laden, die den regionalen Produkten grosses Gewicht beimessen. «Die Gastronomie begeisterte mich schon immer in meiner Freizeit und ich hatte Lust, mich ihr zuzuwenden. Ich bin jemand, der gerne entdeckt, Herausforderungen annimmt und weiterkommt.»

Über seine Funktion bei Terroir Fribourg hat Daniel Blanc den Prozess der Erlangung der AOP durch die Cuchaule seit Beginn begleitet. «Ein erster Impuls erfolgte im Jahr 2000, als die ILFD Terroir Fribourg bat, ein Produkt vorzuschlagen, das die AOP erlangen könnte. Man entschied sich für die Cuchaule, aber das Projekt wurde zwei Mal beiseitegelegt, bevor es 2014 offiziell lanciert wurde.» Zu jenem Zeitpunkt stellte sich Terroir Fribourg der Herausforderung und stellte in Zusammenarbeit mit Thierry Grand und mit Unterstützung der Wertschöpfungskette den Vorstand zusammen. Daniel Blanc war bis zur Gründung der Sortenorganisation im Jahr 2016 Präsident der Arbeitsgruppe und stiess dann als ständiger Gast zum Vorstand.

Dieses Jahr übernimmt er von Jacques Chavaz das Amt des Präsidenten und ist voll motiviert, die Interessen der Cuchaule AOP weiter zu verteidigen. «Sie ist ein wundervolles Produkt, das unsere fünf Sinne weckt und zum täglichen Leben der Freiburgerinnen und Freiburger gehört. Ich möchte diese positiven Gefühle mit allen teilen, so dass die Konsumenten erste Botschafter des Produkts werden. Und natürlich möchte ich dieses Produkt weiterhin schützen und fördern, damit das Know-how erhalten bleibt.»



Während seiner Präsidentschaft möchte Daniel Blanc die ausgezeichnete Arbeit, die bisher von der Sortenorganisation geleistet wurde, fortsetzen. «Ich hoffe, dass es mir gelingt, einen Zusammenhalt zwischen den Akteuren der Wertschöpfungskette herbeizuführen. Ich möchte, dass wir alle zu einem Team werden. Dazu wünsche ich mir, dass wir Zeit für den gemeinsamen Dialog finden. Warum nicht einmal pro Jahr? Wir werden sehen, was machbar ist.» Ein anderer Wunsch des Präsidenten ist es, eine privilegierte Verbindung zu den Konsumenten zu finden, denn sie sind wichtige Akteure. «Die Cuchaule AOP ist ein Produkt, das man mit Freude herstellt, und das auch mit Freude genossen wird. Sie muss zu einem unverzichtbaren Produkt des täglichen Lebens werden»

Der neue Präsident ist auch bereit, sich den Herausforderungen der Sortenorganisation zu stellen. «Es muss uns gelingen, sämtliche Freiburger Hersteller vom Mehrwert dieser AOP zu überzeugen. Die Herausforderung besteht darin, sie dafür zu gewinnen, ohne sie dazu zu zwingen. Sie müssen es selbst wollen. Vergessen dürfen wir natürlich nicht die grossen Marktplayer. Sie müssen davon überzeugt werden, dass handwerklich hergestellte Cuchaules AOP und nicht ausländische Brioches verkauft werden.» Kurz gesagt, das Ziel von Daniel Blanc ist klar: die positive Entwicklung der Cuchaule AOP weiterverfolgen, denn, wie er sagt: «Stillstand bedeutet Rückschritt.»

Anaïs Bourbia

WEISSE SPARGELCRÈME MIT MORCHELN UND CUCHAULE AOP

Zubereitung: 40 min

Kochzeit: 15 min

ZUTATEN (FÜR 2 PERSONEN ALS VORSPEISE)

- 250 g weisse Spargeln, geschält (siehe nachstehend)
- 1 Teelöffel Butter
- 3 dl Gemüsebouillon
- Salz und Pfeffer
- 1 dl Halbrahm
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 Hand voll frische Morcheln, geviertelt
- 1 Stückchen Butter
- 50 ml Weisswein
- 50 ml Gemüsebouillon
- Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer
- 1 sehr dünne Scheibe Cuchaule AOP
- 1 dicke Scheibe Cuchaule AOP
- Olivenöl

ZUBEREITUNG :

Für die Spargelcrème :

1. Es ist nicht nötig, die schönsten Spargeln für die Suppe zu nehmen, auch die zweite Wahl reicht. Bevorzugen Sie jedoch lokale und saisonale Spargeln. Benötigt werden 250 g geschälte Spargeln; rechnen Sie daher je nach Qualität mit 400 bis 500 g Spargeln. Der weisse Spargel kann faserig sein. Prüfen Sie, ob das Spargelende nicht zu trocken ist. Dazu reicht es, den Spargel in die Hand zu nehmen und das Ende zu drehen. Die Stange teilt sich da, wo der holzige Teil beginnt. Schälen Sie nun den Spargel.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen und die in Stücke geschnittenen Spargeln kurz andünsten. Mit der Bouillon ablöschen und zugedeckt auf mittlerem Feuer während ca. 15 min kochen lassen.
3. Rahm zugeben, mit Gewürzen abschmecken und alles im Mixer fein pürieren. Spargelcrème anschliessend durch ein feines Sieb passieren und eventuelle unerwünschte, im Mund unangenehme Fasern entfernen.
4. Warm stellen.

Für die Morcheln

1. Bevorzugen Sie nach Möglichkeit saisonale, frische Morcheln. Waschen Sie diese gut, um den Sand zu entfernen. Finden

Sie keine frischen Morcheln, tun es auch getrocknete.

Dieselben während mindestens 15 min einweichen und das Wasser mindestens 5 x wechseln. Wird die Morchel nicht gekocht, ist sie «giftig».

2. In einer Pfanne ein Stückchen Butter zerlassen, Zwiebel und Morcheln andünsten, mit Weisswein ablöschen und Bouillon zugeben.
3. Würzen und auf kleinem Feuer während 12 – 15 min. köcheln lassen. Bei Bedarf Flüssigkeit zugeben.
4. Gehackte Petersilie begeben und warm stellen.

Für die Cuchaule AOP :

1. Aus der feinen Scheibe Cuchaule AOP Mini-Croutons herstellen.
2. In einer Pfanne mit wenig Olivenöl andünsten. Sie müssen schön gebräunt und knusprig sein.
3. Aus der dicken Scheibe in der Pfanne zwei Brotstäbchen hellbraun backen und Morcheln darauflegen.

Anrichten :

Spargelcrème in einen tiefen Teller geben, einen Schuss Rahm und Croûtons dazu geben, dann Brotstäbchen mit den Morcheln auf den Tellerrand legen. Alles zusammen warm geniessen.





REPORTAGE

HERSTELLUNG VON FREIBURGER BUTTER, NICOLAS SCHMOUTZ, KÄSEREI VON MÉZIÈRES

In den letzten Gazetten haben wir in unseren Reportagen stets eine der Zutaten der Cuchaule AOP in den Fokus gerückt. In dieser Ausgabe berichten wir über die Freiburger Butter, die im Rezept des Pflichtenheftes unentbehrlich ist, um dem Produkt seinen unvergleichlichen Geschmack zu verleihen. Wir haben uns mit Nicolas Schmoutz von der Käserei von Mézières getroffen, um mehr darüber zu erfahren.

Nach seiner Lehre, dem Fachausweis und dem Ingenieur-Abschluss in Zollikofen hat Nicolas Schmoutz mehrere Jahre als

Berater in den Käsereien und als Milchinspektor gearbeitet und dabei sogar CASEi, die milchwirtschaftliche Beratungsplattform, gegründet. Vor vierzehn Jahren wurde er nach der Fusion von vier Käsereigenossenschaften der Region mit der Projektleitung des Baus der neuen Käserei von Mézières betraut. Die erste Fabrikation erfolgte am 29. April 2009. Seither haben sich die Anzahl der Produkte und ihre Qualität stark entwickelt.

Nicolas Schmoutz und sein Team haben nicht von Anfang an Butter in der Käserei hergestellt. «Wir konnten nicht alles

gleichzeitig aufbauen. Die Produktionen mussten nach und nach lanciert werden, vor allem jene, von denen wir leben, wie der Vacherin Fribourgeois AOP und der Gruyère AOP.» Im Zuge der Zertifizierung Terroir Fribourg und der Erlangung der AOP durch die Cuchaule nahm die Butterherstellung stark zu. «Aktuell produzieren wir in normalen, nicht von COVID betroffenen Zeiten zehn Tonnen pro Jahr.» Neben CultureFood, seinem Hauptabnehmer von Freiburger Butter, beliefert Nicolas Schmoutz auch drei Bäckereien der Region.

Wie ein grosser Teil des Sortiments der Käserei von Mézières, ist auch seine Butter seit mehreren Jahren Terroir Fribourg-zertifiziert. «Um diese Zertifizierung zu erlangen, müssen mindestens 80 % der Wertschöpfung des Produkts auf Freiburger Boden realisiert werden; dies betrifft sowohl den Rohstoff als auch den Herstellungsprozess. Was unsere Butter anbelangt, so verwenden wir natürlich Milch, die zu 100 % aus dem Kanton Freiburg stammt.» Bäcker, die bei der Käserei einkaufen, haben somit die Garantie, dass sie Produkte verwenden, die im Pflichtenheft der Cuchaule AOP gefordert werden. «Sie bitten mich, die Zertifizierung Terroir Fribourg in der Rechnung anzugeben, womit automatisch bestätigt wird, dass es sich wirklich um Freiburger Butter handelt.»

In der Käserei von Mézières wird die Butter aus Sirtenrahm hergestellt, womit ein Nebenprodukt verwertet werden kann. Die Herstellung erfolgt jeden Freitag. Man beginnt um zwei Uhr morgens, um die nachgefragten Mengen bewältigen zu können: «Unsere Anlagen stossen an ihre Grenzen.» Die handwerklich hergestellte Butter unterscheidet sich von industrieller Butter, denn ihr Geschmack und die Textur ändern mit den Jahreszeiten. «Es ist unmöglich, sie zu standardisieren, wie dies die Industrie macht, und es ist wichtig, die Konsumenten darauf aufmerksam zu machen.» Nach der Erfahrung von Nicolas Schmoutz fragen aber trotz dieser saisonalen Unterschiede immer mehr Kunden nach handwerklich hergestellter Butter nach.

Für den Käser von Mézières besteht die Stärke der AOP darin, dass sich ein Produkt von ähnlichen abheben, und somit das Know-how garantieren und den Preis rechtfertigen kann. «Die AOP ist stets die Frucht eines Zusammenwirkens, das sich positiv auf die Wertschöpfungsketten auswirkt. Sie schafft aber auch Reichtum, sowohl in menschlicher Hinsicht als auch bezüglich der Erhaltung des Terroirs und Handwerks.»

Anaïs Bourbia



IMPRESSUM

Redaktion: **Sortenorganisation der Cuchaule AOP**

Gestaltung: **parallele.ch**

Fotos: **parallele.ch**

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