



# NEWSLETTER

---

DER CUCHAULE AOP  
N° 10 - SEPTEMBER 2021



# AKTUELLES ZUR CUCHAULE AOP

## NEUE ZUSAMMENSETZUNG DES VORSTANDS

An der Generalversammlung in diesem Frühjahr, die auf dem Korrespondenzweg erfolgte, haben die Mitglieder abgestimmt und zwei neue Mitglieder in den Vorstand der Sortenorganisation gewählt. Neben dem neuen Präsidenten Daniel Blanc, der auf Jacques Chavaz folgt und dessen Porträt in der letzten Ausgabe der Gazette vorgestellt wurde, ist auch die Nachfolgerin von Thierry Grand in den Vorstand gewählt worden. Es handelt sich um Laurence Stephan, Direktorin der Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Suard AG. Sie wird auch der Marketingkommission angehören, wo sie ihre Erfahrung und ihre Kompetenzen zugunsten der Verkaufsförderung der Cuchaule AOP einfließen lassen wird. Der gesamte Vorstand freut sich auf die Zusammenarbeit mit Frau Stephan, deren Porträt in dieser Ausgabe der Gazette zu finden ist.

## WETTBEWERB DER CUCHAULE AOP

Sowohl die Schweizer Gastromesse «Goûts et Terroirs» als auch die Swiss Bakery Trophy werden diesen Herbst, vom 28. Oktober bis 1. November, im Espace Gruyère stattfinden. Nach der Zwangspause 2020 wird die Sortenorganisation den dritten Wettbewerb der Cuchaule AOP mit grossem Enthusiasmus in diesem Rahmen durchführen. Alle Mitglieder werden die Informationen rechtzeitig erhalten, damit sie ihre Cuchaule AOP zur Qualitätsprüfung anmelden können. Der Vorstand freut sich bereits auf die Organisation dieses Wettbewerbs: Der Anlass bietet die Gelegenheit, insbesondere bei den Besucherinnen und Besuchern Werbung für unser Produkt und für das Know-how unserer Handwerker zu machen.

## GROSSER MARKT DER SCHWEIZER REGIONALPRODUKTE, COURTEMELON

Die Cuchaule AOP wird am 25. und 26. September am 9. Grossen Markt der Schweizer Regionalprodukte in Courtemelon vertreten sein. Die Sortenorganisation freut sich auf diese Veranstaltung, die uns die Gelegenheit bietet, unser Produkt jenseits der Grenzen unseres Kantons bekannt zu machen.



# PORTRÄT

LAURENCE STEPHAN, DIREKTORIN DER SUARD AG UND NEUES VORSTANDSMITGLIED DER SORTENORGANISATION CUCHAULE AOP

**Laurence Stephan ist seit 2018 Direktorin der Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Suard AG. Seit diesem Frühjahr ist sie Mitglied des Vorstands der Sortenorganisation Cuchaule AOP sowie der Marketingkommission, wo sie ihre Kompetenzen und Erfahrungen zugunsten der Verkaufsförderung des Produkts einfließen lassen kann.**

Laurence Stephan war nicht wirklich prädestiniert für die Arbeit in der Welt der Bäckerinnen und Confiseure; sie hat Rechtswissenschaft studiert und ihr Anwaltspatent im Kanton Freiburg erworben. Nach einigen Jahren in einer Anwaltskanzlei in Bern kam sie 2016 zum Unternehmen Villars Holding SA in Freiburg, Eigentümer der Suard-Bäckereien. Im Jahr 2018 hat sie dann die Chance, Direktorin der Suard AG zu werden: «Ich hatte grosses Interesse am Unternehmen und war absolut überzeugt von den Suard-Produkten. Ausserdem war es eine spannende Herausforderung, eine grosse Bäckerei mit 120 Mitarbeiterenden zu leiten, in der die gesamte Produktpalette zu 100 % handwerklich hergestellt wird und nichts automatisiert ist.»

Als sie 2018 zum Unternehmen kam, war Laurence Stephan an vorderster Front mit der Anpassung der Cuchaule an die AOP-Anforderungen beschäftigt: «Die Cuchaule ist bei Suard seit jeher ein Vorzeigeprodukt, das sich bei den Kunden grosser Beliebtheit erfreut. Die Änderung der Rezeptur zur Einhaltung des Pflichtenhefts war also nicht einfach, denn die Konsumenten waren anfangs enttäuscht, nicht mehr das gleiche Produkt zu bekommen, das sie so liebten.» Die Schwierigkeit für das Team lag darin, das Malz wegzulassen, das sie ursprünglich in ihrer Rezeptur verwendeten, und ihren Butter- und Milchlieferanten zu wechseln: «Inzwischen beziehen wir beides bei Cremo ein, doch sie konnten uns nicht immer die Freiburger Herkunft garantieren. Inzwischen beziehen wir beides bei der Käserei in Farvagny. Es ist angenehm, mit anderen lokalen handwerklichen Herstellern zusammenzuarbeiten, und wir können es gegenüber unseren Kunden zur Geltung bringen.» Nach einer zeitintensiven Testphase hat die Cuchaule AOP die vormalige Rezeptur



von Suard abgelöst, und das derzeitige Produkt stellt die Mitarbeitenden und vor allem die Kundinnen und Kunden vollständig zufrieden. Auch die Cuchaule-Burger, die in den drei Tea-Rooms von Suard angeboten werden, sind bei den Konsumenten nach wie vor sehr gefragt.

Die Aufnahme von Laurence Stephan in den Vorstand der Sortenorganisation Cuchaule AOP ging auf einen Vorschlag der Geschäftsführerin Catherine Oberson zurück. Für die bereits vorhandenen Mitglieder war es wichtig, dass sich ihnen die Vertreterin einer grossen Bäckerei des Kantons anschloss. Für die Direktorin der Suard AG ist es eine schöne Gelegenheit, neue Bekanntschaften zu schliessen und gemeinsame Projekte mit ihren Kollegen durchzuführen. «Auch in meinem Unternehmen beschäftige ich mich teilweise mit Marketing und Produktentwicklung. Daher freue ich mich darauf zu sehen, in welche Richtung die Verkaufsförderung der Cuchaule AOP gehen wird. Im Übrigen bin ich künftig auch Mitglied der Marketingkommission, was ich sehr interessant finde.»

Ihrer Meinung nach hat das Produkt dank seiner lokalen und hochwertigen Zutaten, was bei den Konsumenten immer stärker gefragt ist, viele Trümpfe auszuspielen: «Die Plakatkampagne der Cuchaule AOP in den Bussen im Frühjahr 2020 hat mir sehr gut gefallen. In dieser so seltsamen Zeit

hat sie uns daran erinnert, dass es dank der Handwerkskunst immer noch Gutes zu geniessen gibt.» In jedem Fall freut sich Laurence Stephan auf ihre neue Funktion im Vorstand

der Sortenorganisation Cuchaule AOP, wo sie sich für die Herausstellung des Produkts und die Steigerung seiner Bekanntheit insbesondere jenseits der Kantonsgrenzen engagieren kann.

Anais Bourbia



# EIN TYPISCHER FREIBURGER BURGER MIT EINEM HAUCH BÉNICHON

EIN REZEPET VON CLAUDE-OLIVIER MARTI

**Zubereitungszeit: 30 Min.**

**Kochzeit: 5-10 Min.**

## REZEPT (FÜR 2 PERSONEN)

- 1 kleine Schalotte, fein gehackt
- 1 Stückchen Butter
- 3-4 gekochte Poire à botzi (Büschelbirne)
- 20 ml guter Balsamicoessig
- Salz und Pfeffer
- 200 g Hackfleisch vom Kalb
- Piment d'Espelette
- Option: 1 Esslöffel Panko Paniermehl
- Salat
- Essiggurken
- Hausgemachtes Ketchup
- Option: Moutarde de Bénichon (Kilbi-Senf)
- Bleu de Fribourg (oder ähnlich schmeckender Blauschimmelkäse)

## ZUBEREITUNG

### Poire à Botzi:

Die Birnen passen gut zum Kalbfleisch und zum Blauschimmelkäse. Gekochte Birnen aus dem Glas verwenden, vorzugsweise nicht zu stark gezuckert.

1. In kleine Stücke schneiden und dabei das Kerngehäuse entfernen.
2. Die Butter in einem Kochtopf schmelzen, die Schalotte darin andünsten, die Birnenwürfel zugeben und 2-3 Min. köcheln lassen.
3. Den Balsamicoessig dazugießen, salzen, pfeffern und einkochen, bis die Flüssigkeit sirupartig und dick ist (2-3 Min. auf grosser Flamme).
4. In eine Schüssel geben und beiseitestellen.
5. Falls die Birnen noch Flüssigkeit abgeben, diese in ein feines Sieb geben und die Flüssigkeit abgiessen; die Konsistenz darf nicht zu flüssig sein..

### Kalbshacktätschli:

1. Lassen Sie sich bei Ihrem Metzger ca. 200 g Kalbshackfleisch geben (oder hacken Sie das Fleisch mit dem Fleischwolf zuhause).
2. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, würzen, (nach Ihrem



Geschmack) und für etwas mehr «Knusprigkeit» mit etwas Panko Paniermehl mischen.

3. Zwei Hacktätschli aus dem Fleisch formen, bei Bedarf kühl stellen (Vorsicht bei Hackfleisch!).
4. In einer gut vorgeheizten Pfanne im Öl anbraten (etwa 1 Min. auf jeder Seite).
5. Damit die Tätschli richtig gar werden, etwas Wasser in die Pfanne giessen (Vorsicht Spritzer) und zudecken.

Meine Version mit dem Bleu de Fribourg wird genauso zubereitet; den Käse nach dem Wenden des Fleisches auf die Oberseite setzen und wie beschrieben Wasser dazugeben. So wird der Käse schön angeschmolzen.

### Anrichten:

Die Mini-Cuchaules AOP halbieren, kurz in einer Pfanne rösten, damit sie innen goldbraun werden, und warm stellen. Den Salat mit den fein geschnittenen Gurkenseiben, den Balsamico-Birnen und dem Fleisch mit dem darauf geschmolzenen Käse anrichten; zur «Krönung» das selbstgemachte Ketchup (oder die Moutarde de Bénichon oder beides) obendrauf geben.



## REPORTAGE

### DER SAFRAN, AMIR MUSTAFA, OR DES SAVEURS

**Safran ist nicht nur eine unverzichtbare Zutat, der die Cuchaule AOP ihr Renommee verdankt, sondern auch ein hochkarätiges Gewürz, dessen Geschichte seit Jahrhunderten fasziniert. Amir Mustafa hat vor einigen Jahren «Or des Saveurs» gegründet und baut, als weltweit grösster Produzent, Safran im Iran an, das er ohne Zwischenhändler importiert, und dann in der Schweiz selbst reinigt und verpackt. Für die Gazette spricht der passionierte Produzent mit uns über seinen Betrieb und warnt vor Fälschungen.**

Neben seinem Betrieb und dem Safranimport übt Amir Mustafa

weiterhin seinen Beruf als Fachmann im Rechnungswesen aus. Die Gelegenheit, selbst Safran anzubauen, ergab sich im Rahmen seiner Bachelorarbeit. «Im Jahr 2015 machte ich meine Arbeit über Safran. Dabei analysierte ich mehrere Proben und fand 99 % gefälschten Safran.» Aus diesem Anlass konnte er in den Iran reisen und nutzte die Chance, Safranknollen zu kaufen: «Da wir aus politischen und anderen Gründen dort kein Land besitzen dürfen, gehören die Flächen, auf denen mein Safran wächst, den Landwirten, die mit mir zusammenarbeiten. Ich besitze die Pflanzenknollen, die sich jedes Jahr vermehren. Von jeder Ernte nehme ich den Anteil, den ich brauche,

und überlasse den Rest den Landwirten.» Da sich die Knollen vermehren, ist es wichtig, sie alle vier bis fünf Jahre umzupflanzen, um die Böden nicht auszulaugen.

Für Amir ist die Qualität des Produkts entscheidend: «Im Iran hat man nicht dieselben Qualitätsvorstellungen wie in der Schweiz. Beim Abtrennen der Stempelfäden zum Beispiel werden die weissen Stiele mitgeerntet, obwohl sie wertlos sind.» Bei seinen eigenen Betrieben kann er die Qualität genau kontrollieren. Zudem ist die Rückverfolgbarkeit seiner Produkte gewährleistet, was nicht der Fall wäre, wenn er nur Importeur wäre: «Ich reise zweimal im Jahr vor Ort, einschliesslich zur Ernte, an der ich teilnehme. So kann ich den Kontakt zu meinen Landwirten pflegen und beurteilen, ob alles gut läuft.»

Denn abgesehen von der Hochwertigkeit des Produkts legt Amir grossen Wert auf die Arbeitsbedingungen der Landwirte: «Ich zahle ihnen den Verkaufspreis und eine Prämie. Ausserdem übernehme ich die Kosten für die schwangeren Frauen.» Aber eine der tiefgreifendsten Veränderungen war die Umstellung auf Bioproduktion im Jahr 2018. Dadurch konnten zahlreiche Gesundheitsprobleme der Landwirte gelindert werden, die viel zu viel Pestizide einsetzten: «Die Safranblumen sind sehr widerstandsfähig und brauchen keine Pestizide. Nach der Umstellung konnten wir feststellen, dass bestimmte Probleme wie beispielsweise Schmerzen oder gerötete Augen verschwanden. Das ist nicht nur eine Garantie für die Qualität des Produkts, sondern auch für bessere Lebensbedingungen

der Beschäftigten.»

Eine der Fronten, an denen Amir Mustafa kämpft, ist die Sensibilisierung der Konsumentinnen und Konsumenten für Fälschungen, die bei Safran häufig vorkommen: «Die Herkunft, der Preis und das Aussehen sind gute Indikatoren, die uns hellhörig machen können.» In der Schweiz gibt es praktisch keinen spanischen, griechischen oder marokkanischen Safran, viele Produkte sind also falsch deklariert. Auch ein zu niedriger Verkaufspreis deutet auf einen «gepanschten» und gemischten Safran hin. Schliesslich muss er scharlachrot, spröde und frei von weissen Teilen sein. Ausserdem ist Safranpulver zu meiden, denn gemahlener Safran oxidiert rasch.

Die Cuchaule AOP ist für Amir selbstverständlich ein vertrautes Produkt. Im Herbst 2018, einige Monate nach dem Erhalt der AOP, hat er jedem seiner Landwirte eine mitgebracht, damit sie sie probieren konnten. Daneben beliefert er auch mehrere Bäckereien. Er bedauert nur, dass das AOP-Pflichtenheft keine Vorgaben für Safran enthält: «Auch wenn er nur einen geringen Prozentsatz an der Gesamtmasse einer Cuchaule AOP ausmacht, verleiht er ihr ein gewisses Prestige und Anerkennung jenseits der Grenzen. Meiner Ansicht nach wären Kontrollen wichtig, um die Qualität des verwendeten Safrans zu sichern.»

Anaïs Bourbia





## IMPRESSUM

Redaktion: **Sortenorganisation der Cuchaule AOP**

Gestaltung: **parallele.ch**

Fotos: **parallele.ch, PME, Claude-Olivier Marti, Amir Mustafa**

## 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