



# NEWSLETTER

---

DER CUCHAULE AOP

N° 11 - DEZEMBER 2021



# AKTUELLES ZUR CUCHAULE AOP

## ERGEBNISSE DES WETTBEWERBS DER CUCHAULE AOP

Die Taxation der dritten Ausgabe des Wettbewerbs der Cuchaule AOP erfolgte am 30. Oktober 2021 im Rahmen des Salon Suisse des Goûts et Terroirs, am Stand der Swiss Bakery Trophy. 45 zertifizierte Freiburger Produzenten nahmen am Folgetag an der Taxation und der Preisübergabe teil. Die Ergebnisse lauten wie folgt:

- 1. Platz mit 97 Punkten:  
**Boulangerie Stéphane et Danièle Clément,  
in Prez-vers-Siviriez**



- 2. Platz: punktgleich mit 96 Punkten:  
**Boulangerie Jean-Luc Delabays in Grandvillard und  
Boulangerie Buchs in Echarlens.**

Insgesamt 23 Produzenten haben 90 Punkte oder mehr erzielt und damit ein Diplom erhalten. Wir gratulieren allen Gewinnern und Teilnehmern für ihre erstklassigen Cuchaules AOP. Es erfüllt uns mit Stolz zu sehen, dass jedes Jahr neue zertifizierte Hersteller zu uns stossen, und dass die Qualität ihrer Cuchaules immer hervorragend ist. Die komplette Liste der Gewinner kann auf unserer Website [cuchauleaop.ch](http://cuchauleaop.ch) (die Website existiert nur auf Französisch) im Menu «savoir-faire/Know-how», in der Rubrik «Concours de la Cuchaule AOP/Wettbewerb der Cuchaule AOP» eingesehen werden.

## INSTAGRAM - SEITE

Seit einiger Zeit hat die Cuchaule AOP ihre Instagram-Seite (@cuchauleaop) mit häufigen Publikationen, welche das Produkt und die Akteure der Wertschöpfungskette in den Fokus rücken sollen. Sie ergänzt damit die Facebook-Seite, welche bereits seit einigen Jahren existiert, in der Kommunikationsstrategie der Sortenorganisation.

## PLAKATKAMPAGNE

Ausser der digitalen Kommunikation war die Cuchaule AOP auch in den Strassen präsent. Im September fand nämlich während zwei Wochen im Kanton eine Plakatkampagne statt. Neben den Werbeplakaten in den Städten wurde die Kampagne durch das Erscheinungsbild der Cuchaule AOP erweitert, das während eines Monats an den Bussen der gesamten Freiburgerischen Verkehrsbetriebe zu sehen war.



# REPORTAGE

## FREIBURGER ZUCKERRÜBENPRODUKTION

**Der Zucker als unverzichtbare Zutat der Cuchaule AOP wird aus Zuckerrüben hergestellt, die in Freiburg angebaut wurden. Letztere stellen für den Kanton Freiburg eine wichtige Kultur dar, die den Landwirten jedoch in den letzten Jahren Schwierigkeiten bereitete. Martin Blaser, Produzent in Granges-Paccot, und Präsident der Freiburgischen Vereinigung der Zuckerrübenpflanzer, erklärt weshalb.**

Um Zuckerrüben anbauen zu können, muss der Boden im Herbst und Winter vorbereitet werden. Anschliessend erfolgt die Aussaat gegen Ende März. Im Frühling sind die Produzenten mit der Unkrautbekämpfung beschäftigt, sei es mittels mechanischer Mittel und/oder eines Sprühverfahrens. Auch Schädlinge stellen eine Bedrohung dar. Sie müssen vom Beginn des Austriebs bis zur vollen Entwicklung der Rüben bekämpft werden. Während diesen Monaten sind mehrere Durchgänge erforderlich. Ausserdem gilt es, die Blätter mittels Fungiziden gegen Krankheiten zu schützen, da sich dank der Fotosynthese Zucker in den Blättern bildet und anschliessend in die Rübenkörper verlagert wird. Dann wachsen die Wurzeln ohne menschliches Zutun bis zur Ernte, die in der Regel zwischen Ende Oktober und Ende Dezember erfolgt.

Es sind die Zuckerfabriken, welche die Lieferdaten der Zuckerrüben durch die Produzenten festlegen. Treffen die Rüben in der Fabrik ein, werden sie gewaschen, geschnitten, zerkleinert und erhitzt. Die Zuckerrübenschnitzel werden gepresst, um den Sirup vom Rest der Wurzel zu trennen. Der Sirup wird erhitzt und der Rohzucker herausgelöst. Letzterer wird dann zu weissem Zucker raffiniert. Bei der Zuckerrübe geht nichts verloren: Die Blätter bleiben als Gründüngung auf dem Feld, und die für den Zucker nicht verwendeten Schnitzel werden vom Landwirt zur Fütterung seines Viehs zurückgenommen.

Die Zuckerrübenproduktion ist für den Kanton Freiburg von grosser Bedeutung. In Zahlen ausgedrückt handelt es sich im Jahr 2021 um rund 300 Produzenten, die auf 1'100 Hektaren und beinahe 100'000 Tonnen Zuckerrüben pro Jahr anbauen. Schweizweit werden 16'000 Hektaren durch die Zuckerrübenproduktion genutzt, eine Zahl, welche die Zuckerfabriken auf rund 20'000 Hektaren erhöhen möchten. Die



Tendenz aber – so erklärt Martin Blaser – ist eher rückläufig. «Die Preise sind in den letzten Jahren zurückgegangen. Ausserdem sind die bisher eingesetzten Wirkstoffe zur Bekämpfung der Krankheiten und Schädlinge in der Schweiz nicht mehr zugelassen, was die Arbeit für die Produzenten erschwert. Einige Produzenten wurden durch die Tatsache, dass sie für tiefere Erträge mehr Aufwand betreiben müssen, demotiviert.»

Die Erhaltung dieser Produktion ist für den Kanton aber sehr wichtig, sind doch die Bedingungen für diese seit Hunderten von Jahren etablierten Kultur ideal. «Es wäre wirklich schade, wenn Produkte importiert werden müssten, die in der Region angebaut werden können.» Damit die Produzenten jedoch weitermachen können, müssen angemessene Preise erzielt werden und verfügbare und effiziente Mittel zur Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen zur Verfügung stehen. Auch die Konsumenten spielen eine wichtige Rolle, indem sie natürlich Schweizer Zucker den Vorrang geben und erkennen, dass die Produzenten Lösungen für ihre Rüben brauchen, die ohne menschliches Eingreifen nicht überleben können.

Für Martin Blaser wertet die Tatsache, dass für ein Produkt wie die Cuchaule AOP Schweizer Zucker verwendet wird, die regionale Produktion auf und stärkt die Identität des Kantons. «Ich bin stolz, dass Produkte mit regionalen Zutaten präsentiert werden können. Die Freiburger Produzenten stecken viel Herzblut und Know-how in den Zuckerrübenanbau. Ich möchte allen Bäckern danken, die diesen Zucker verwenden und kurze Transportwege bevorzugen.»

Anais Bourbia

# PORTRÄT

## DIE BÄCKEREI CAFÉ WIDMER IN ST. ANTONI



Die Bäckerei Widmer in St. Antoni feiert dieses Jahr ihr hundertjähriges Bestehen. Gegründet wurde sie 1921 von Hugo Widmers Grossvater. Aus Anlass der Feier hat der Familienbetrieb im vergangenen Jahr umfangreiche Arbeiten durchgeführt, um die Backstube, den Laden und das Tea-Room zu renovieren. Auch wenn die Cuchaule für sie eine Spezialität bleibt, die nur am Wochenende hergestellt wird, so war die AOP eine Selbstverständlichkeit.

Der Familienbetrieb Widmer wurde 1921 von Albert Widmer gegründet, der damals die Landi-Bäckerei in Eigenregie führte. Sein Sohn, Othmar, übernahm dann den Betrieb im

Jahr 1951 und liess zehn Jahre später ein neues Gebäude mit modernen Installationen für die Bäckerei, einen Laden und ein Tea-Room bauen. Dann, im Jahr 1968, wurde das Gebäude um das Restaurant «Flora» erweitert, wo alkoholische Getränke ausgeschenkt werden konnten. 1982, am Ende seiner Lehrzeit, übernahm Hugo Widmer dann zusammen mit seiner Frau Béatrice den Familienbetrieb.

Heute ist mit einem der Söhne und der Tochter von Hugo und Béatrice bereits die nächste Generation in den Familienbetrieb eingebunden: «Dieses Jahr haben wir eine Aktiengesellschaft gegründet.» Bevor ihr Sohn in die Bäckerei zurückkehrte,



sammelte er die unterschiedlichsten Erfahrungen. Er machte in Australien ein eineinhalbjähriges Praktikum, absolvierte den Militärdienst als Leutnant und arbeitete einige Jahre als Reporter bei Radio Freiburg. Auch ihre Tochter verfügt über andere Berufserfahrungen. So arbeitete sie vor dem Schritt in den Familienbetrieb in der Pflege für beeinträchtigte Personen. Für Hugo Widmer war es wichtig, dass seine Kinder vor der Übernahme des Betriebs die Wahl hatten, das zu tun, was sie wollten. «Mein Vater war krank, und ich musste direkt nach der Lehre in den Betrieb zurückkehren. Ich bereue nichts, aber ich wollte, dass meine Kinder vom Leben profitieren können, und erst dann in die Bäckerei zurückkommen, wenn sie auch da bleiben wollen.»

Letztes Jahr wurden umfangreiche Renovationsarbeiten zur Modernisierung des Ladens, der Backstube und des Tea-Rooms vorgenommen, was eine viermonatige Schliessung der Bäckerei erforderte. Um zu wissen, in welche Richtung es gehen sollte, fanden Diskussionen innerhalb der Familie Widmer statt. «Es stellte sich die Frage, wie es mit dem Restaurant weitergehen sollte. Die nächste Generation wollte es nicht zwingend beibehalten, weil das Öffnungszeiten bis Mitternacht bedeutet hätte. Deshalb haben wir uns eher für ein Tea-Room mit Snacks aus der Bäckerei entschieden.» Die neuen Räumlichkeiten sind nun auch offener, so dass die Kunden die feinen Gerüche aus der Backstube riechen können. «Nächstes Jahr werden wir einen Tag der offenen Tür organisieren, um unsere neuen Einrichtungen und deren Funktionsweise vorzustellen.»

Neben seiner Bäckerei hat sich Hugo Widmer immer in verschiedenen Vorständen der Branche engagiert. «Seit 30

Jahren bin ich Präsident der Sensler Bäcker. Während mehr als 20 Jahren war ich Vorstandsmitglied des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands und dort während 15 Jahren auch für die Rechnungsprüfung zuständig.» Da Hugo Widmer in der Nacht arbeitet, findet er Zeit, sich in verschiedenen Vorständen einzubringen. Die Tatsache, dass er zweisprachig ist, ist ebenfalls von Vorteil. Auch wenn er mit seinem Leben sehr zufrieden ist und in der ganzen Schweiz Kontakte knüpfen konnte, so wünscht er sich doch, dass die Jungen den Betrieb übernehmen. «Es wäre gut, wenn sie sich vermehrt engagieren könnten, obwohl ich natürlich verstehe, dass sie manchmal andere Prioritäten haben. Auch ich bin in vielen Vorständen vertreten und kann nie nein sagen, wenn man mich um einen Gefallen bittet.»

Eines seiner zahlreichen Engagements gilt dem Vorstand der Sortenorganisation Cuchaule AOP, dem er auf Wunsch von Jean-Luc Delabays als Sensler Präsident beigetreten ist. Seitens der Bäckerei Widmer erfolgte der Erhalt der AOP nicht bereits im Jahr 2018, da der Entscheid bei der jüngeren Generation lag. Die Rezeptur musste jedoch kaum angepasst werden, da sie bereits mit regionalen Produkten arbeiteten. Bei ihnen bleibt die Cuchaule AOP eine Spezialität, die ausschliesslich am Wochenende hergestellt wird. «Im Sensebezirk ist das Produkt vielleicht etwas weniger verbreitet als in anderen Bezirken. So sind auch erst wenige Produzenten zur AOP übergegangen. Ich bin aber sicher, dass die anderen den Schritt noch vollziehen werden, denn heute ist es gegenüber den Konsumenten wichtig, den Fokus auf die Regionalität zu legen. Wir alle müssen diesem Trend folgen.»

Anaïs Bourbia

# GLACE MIT CUCHAULE AOP UND BIRNE AN WEIHNACHTSGEWÜRZEN

REZEPT VON CLAUDE-OLIVIER MARTI

## FÜR CA. 1 LITER GLACE MIT CUCHAULE AOP

- 6 Eigelb
- 100 g Zucker
- 5 dl Vollmilch
- 2 schöne Scheiben Cuchaule AOP
- 1 dl Vollrahm
- 20 g Glukose (siehe nachstehend)
- 1 kleine Prise Safranfäden oder 1 Messerspitze Safranpulver

### Für die Glace:

Die Glace kann im Voraus zubereitet werden (hält sich problemlos eine Woche im Tiefkühler).

Für den Geschmack der Cuchaule AOP: 2 schöne Scheiben Cuchaule AOP schneiden. Krume entfernen und grob schneiden. Die Stücke im Eisschrank während 5 Stunden in 5 dl Milch einweichen. Dann durch ein feines Sieb geben, restliche Milch vorsichtig ausdrücken, ohne die Cuchaule-Brotkrume zu zerquetschen. Rund  $\frac{1}{4}$  der aufgeweichten Krume mit der Milch mixen. Beiseitestellen.

Analog der Zubereitung einer Crème anglaise fortfahren: Eigelb mit dem Zucker verquirlen. In einer kleinen Pfanne die aufgegossene Milch, den Rahm, die Glukose und den Safran (optional, um den Geschmack und die Farbe zu verstärken) erwärmen. Sehr heiss über die Eier-Zucker-Masse giessen und gut verrühren. In die Pfanne zurückgeben und unter stetem Rühren kochen lassen. Hat die Masse 84 °C erreicht, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Hat die Masse Raumtemperatur erreicht, die Glace in der Glacemaschine während ca. 40 min fest werden lassen. Die Konsistenz der Glace ist perfekt, wenn die Rührschaufel nicht mehr zu drehen vermag!

## BIRNEN IN WEIN UND AN GEWÜRZEN

- 7.5 dl Chardonnay (oder gleichwertiger Wein)
- 100 g Puderzucker
- 0.5 g Safranfäden von guter Qualität
- 3-4 grüne Kardamomkapseln, zerstoßen
- 1 Vanilleschote, halbiert, ausgekratzt
- 1 kleine Zimtstange
- 2 Sternanis
- 4 Birnen, geschält

Sollten Sie keine Glacemaschine haben, können Sie die Mischung in einen Topf geben und im Tiefkühler fest werden lassen. Rühren Sie dabei die Masse alle Stunden um, damit sich keine Eiskristalle bilden.

Die Glukose ist im Fachgeschäft oder bei Ihrem Konditor erhältlich. Sie verhindert die Bildung von Kristallen und ergibt damit eine cremigere Glace. Sie können auch auf Glukose verzichten, ohne sie durch Zucker zu ersetzen!

### Für die Birnen:

Alle Zutaten (ausser den Birnen) in eine Pfanne geben und bis zum Kochen erhitzen. Hitze reduzieren und Birnen beugeben. Sind die Birnen relativ hart, bei kleiner Hitze während ca. 1 Stunde im Sirup ziehen lassen, bis sie weich sind. Für die Garprobe mit einem Messer durchstechen. Sind die Birnen weich, Sirup abgiessen und bis auf ca. 2 dl einkochen lassen. Mit ihm werden die Birnen am Schluss übergossen.

### Kleiner Tipp:

Dieser Sirup kann kalt auch für andere Zubereitungen in einem Glas im Eisschrank aufbewahrt werden. Birnen abkühlen lassen. Optional die kalten Birnen vorsichtig in die Hand nehmen und mit Hilfe eines Ausstechers das Kerngehäuse von unten her entfernen. Achten Sie darauf, dass die Birne nicht zerbricht. Kühl aufbewahren.



#### Anrichten:

In einen tiefen Teller eine Schicht schmelzende Glace geben, die kalte Birne darauf geben, mit etwas Sirup übergießen, mit einem Cuchaule-Stern (Cuchaule in Butter in der Pfanne toasten) dekorieren. Die Glace ist etwas dicker als eine Crème anglaise, passt aber gut zu den Gewürzen und der Birne.

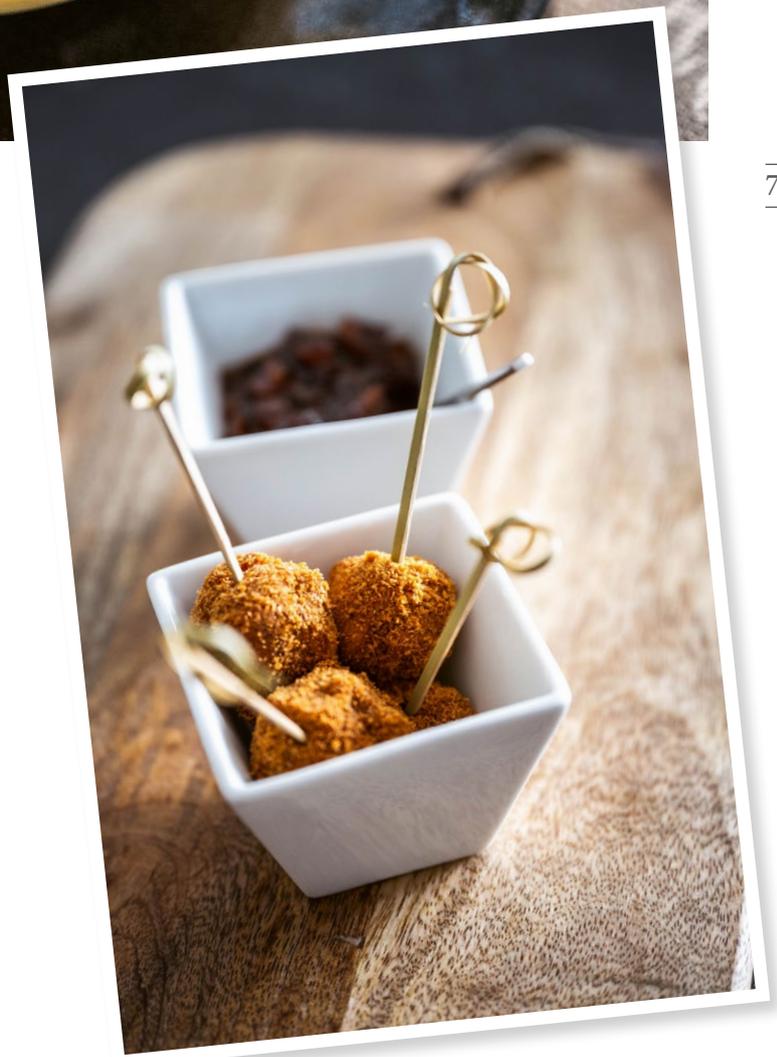
#### Schnelles Rezept, um Gäste zu verblüffen:

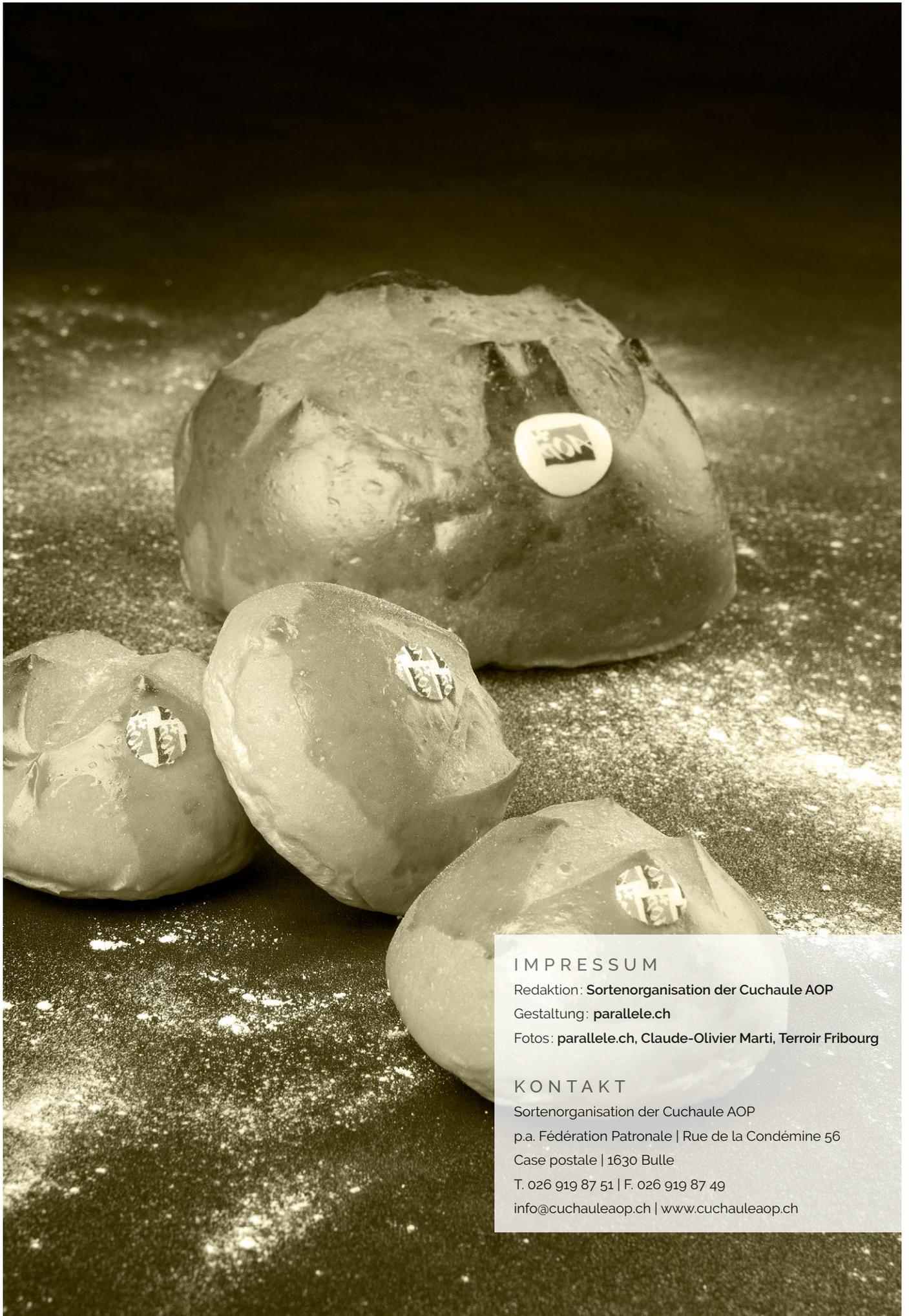
#### FOIE GRAS-KUGELN, CUCHAULE AOP-PANIERMEHL UND SPEKULATIUS

Für das Paniermehl einige sehr dünne Cuchaule AOP-Streifen im Ofen (180 °C) auf beiden Seiten 3 – 4 min goldbraun backen. Für den Würzgeschmack zusammen mit einem Spekulatius-Biskuit im Mixer pürieren.

Foie gras-Kugeln: Die Foie gras-Terrine herausnehmen, eine Tranche abschneiden. Mit sauberen Händen in der Handfläche kleine Kugeln formen und im Cuchaule AOP-Paniermehl wenden. Bei Bedarf kühl stellen (max. 1 – 2 h).

Passt bestens zu einem guten hausgemachten Chutney oder einer Fruchtkonfitüre!





## IMPRESSUM

Redaktion: **Sortenorganisation der Cuchaule AOP**

Gestaltung: **parallele.ch**

Fotos: **parallele.ch, Claude-Olivier Marti, Terroir Fribourg**

## 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