NEWSLETTER

DER CUCHAULE AOP

N° 15 - APRIL 2023

AKTUELLES ZUR CUCHAULE AOP

GENERALVERSAMMLUNG DER SORTENORGANISATION

Zur Erinnerung: Die Generalversammlung unserer Sortenorganisation findet am Mittwoch, 10. Mai, im Bürgersaal von Romont statt. Anschliessend besuchen wir die Mühle « Moulin de Romont » mit einem Apero vor Ort. Falls Sie es noch nicht getan haben, vergessen Sie bitte nicht, sich in unserem Sekretariat anzumelden. Wir freuen uns darauf, Sie wiederzusehen und diesen Tag in Ihrer Gesellschaft zu verbringen.

DIE CUCHAULE AOP IM EU-QUALITÄTS-REGISTER EINGETRAGEN

Im Januar wurde Cuchaule AOP in das europäische Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben (« EU-Qualitätsregister ») aufgenommen. Das bedeutet, dass sie nun in der gesamten Europäischen Union vor Nachahmung und Missbrauch geschützt ist. Auch wenn das keinen Einfluss auf die Exporte hat, handelt es sich doch um eine zusätzliche Anerkennung für die Cuchaule AOP und die Sortenorganisation.

WETTBEWERB IN DEN SOZIALEN MEDIEN

Im Februar hatten wir auf den Facebook- und Instagram-Seiten der Cuchaule AOP während zwei Wochen einen Wettbewerb organisiert. Die Teilnehmer waren aufgerufen, die Veröffentlichung zu teilen, die Seite zu abonnieren und vor allem den Namen ihrer Lieblingsbäckerei anzugeben. Diese Aktion war mit zahlreichen Teilnehmern sehr erfolgreich, und es konnten mehr als 300 Abonnenten gewonnen werden. Schliesslich wurden zehn Personen ausgelost und gewannen jeweils vier Gutscheine für ihre Lieblingsbäckerei.

PORTRAIT

ERIC BUCHS, BOULANGERIE BUCHS, JAUN

Die Sortenorganisation Cuchaule AOP organisiert in jedem Jahr den Wettbewerb der Cuchaule AOP zur Bewertung der zertifizierten Unternehmen. 2022 hat Eric Buchs mit 97 von 100 Punkten den besten Durchschnitt erzielt. Besuch im Familienbetrieb in Jaun, den Eric und seine Frau Laurence vor zwei Jahren übernommen haben und in vierter Generation führen.

Mit 38 Jahren hat Eric Buchs eine eher untypische Berufslaufbahn hinter sich. Er ist in der Familienbäckerei in Jaun aufgewachsen, die seine Eltern führten, und hat dort 2004 seine Lehre abgeschlossen. Anschliessend arbeitete er in anderen Bäckereien, unter anderem in Australien, wo er neue Spezialitäten entdecken und sogar die Cuchaule verkosten lassen konnte. Er war auch in anderen Bereichen als der Bäckerei und insbesondere im Sport aktiv. In diesem Sektor arbeitete er auch, bevor er den Familienbetrieb übernahm.

Eric und seine Frau haben das Familienunternehmen vor zwei Jahren übernommen, als seine Eltern erklärten, aufzuhören zu wollen. « Es war wichtig, dass auch Laurence Lust hatte, die Bäckerei mit mir zu übernehmen, denn ganz allein hätte ich es nicht geschafft: Es bedeutet viel Engagement und Arbeit. » Für Eric Buchs war es keine schwierige Entscheidung, in seinen ersten Beruf zurückzukehren: « Mit einer Familie hat das viele Vorteile; die Kinder können mit uns in die Bäckerei kommen. Auch für die Dorfbewohner war es wichtig, denn sie sind an uns gewöhnt. » Der Übergang vom Vater auf den Sohn hat etwas Zeit in Anspruch genommen. Inzwischen finden sich alle zurecht, und Erics Papa Michel hilft weiterhin im Labor.

Zwei Jahre nach der offiziellen Übernahme des Familienbetriebs bereut Eric Buchs diese Entscheidung nicht, vor allem im Hinblick auf die Vorteile für sein Familienleben. Auch wenn er einige Neuheiten eingeführt hat, beispielsweise ein Früchtebrot, dessen Rezept aus Australien kommt, betont er, wie wichtig ist, für die Kunden Stabilität zu bewahren: « Die Leute haben ihre Gewohnheiten, ihre Vorlieben, vor allem in einem kleinen Dort wie dem unseren. »

Als vierte Generation in der Leitung der Bäckerei stellt er einige Veränderungen in der Branche fest: « Als mein Vater seine Lehre absolvierte, musste alles schnell gehen, und bei der Zubereitung wurde viel Hefe verwendet. Heute nimmt man sich mehr Zeit und lässt den Teig arbeiten. Ausserdem ist festzustellen, dass die Kunden immer sensibler dafür sind; sie wollen wissen, wo die Produkte herkommen, die man verwendet, und ob sie natürlich sind. »

Die Familie Buchs stellt immer schon Cuchaule in ihrer Bäckerei in Jaun her, und 2020 erhielt sie mit einer eher einfachen Veränderung die AOP: « Wir haben ein oder zwei Kleinigkeiten geändert, aber das war recht einfach. » Die Bäckerei Buchs liegt in der Nähe der Grenze und bezieht ihr Mehl sowohl aus dem Kanton Bern als auch aus Freiburg. Ihre sonstigen Spezialitäten sind insbesondere die Biskotten im Winter, die Anisbrötli und die Nussgipfeli.

2022 war für die Boulangerie Buchs der zweite Wettbewerb, denn 2020 hatte wegen der Pandemie keiner stattfinden können. Für Eric waren diese beiden Teilnahmen sehr unterschiedlich: « 2021 war ich mit meiner Cuchaule nicht sehr zufrieden, und tatsächlich waren die Ergebnisse eher bescheiden. In diesem Jahr war sie besser, und ich rechnete mit einer guten Bewertung. Allerdings hätte ich nicht gedacht, auf den ersten Platz zu kommen, das war eine schöne Überraschung. »

In der Woche nach der Preisverleihung, die am 6. November stattfand, meldeten die Medien die Rangliste und den ersten Platz der Bäckerei Buchs, was viele Kunden anlockte, die diese Cuchaule AOP verkosten wollten. « Normalerweise stellen wir sie nur freitags und samstags her, aber während mehrerer Wochen mussten wir täglich welche backen, wie im Zeitraum der Kilbi. » Auch wenn sich der Verkauf inzwischen wieder beruhigt hat, ermutigt dieses Ergebnis Eric Buchs doch noch mehr, in den kommenden Jahren sein wichtigstes Ziel weiter zu verfolgen: die Qualität der Familienbäckerei aufrechtzuerhalten.

Anaïs Bourbia

ŒUF COCOTTE IN DER CUCHAULE AOP

EIN REZEPT VON MRS. MARTINEZ COOKS

Für 4 Personen
Zubereitung: 10 min
Backzeit: 10-12 min

ZUTATEN

- 4 kleine Cuchaules AOP
- 4 EL Sauerrahm
- 4 Eier
- 4 EL Vacherin Fribourgeois AOP oder geriebener Käse Ihrer Wahl
- Schnittlauch
- Salz & Pfeffer

Eine Kappe von den kleinen Cuchaules AOP abschneiden. Die Cuchaules AOP innen aushöhlen und jeweils mit 1 EL Sauerrahm füllen. Dann ein Ei hineingleiten lassen. Mit geriebenem Vacherin Fribourgeois AOP oder Käse Ihrer Wahl bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im unteren Drittel des auf 180 °C vorgeheizten Umluftofens etwa 10-12 min backen.

Aus dem Ofen nehmen, mit Schnittlauch bestreuen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Vorschlag: Mit Spargeln servieren, die Sie in das Ei tunken können.

REPORTAGE

SCHWEIZER SALZPRODUKTION

Im letzten Artikel über die Zutaten unserer köstlichen Cuchaule AOP wird der Sauerteig gewürdigt. Er spielt eine unverzichtbare Rolle für die luftige Textur, die für eine gelungene Cuchaule AOP entscheidend ist, und kann auch durch Gärteig ersetzt werden. Um mehr über diese symbolträchtige Zutat der Bäckerei zu erfahren, haben wir uns von Sébastien Knecht, passionierter handwerklicher Bäcker und Verantwortlicher von Richemont Romandie, und Jean-Luc Delabays von der Bäckerei in Grandvillard einige Fragen beantworten lassen.

Was ist Sauerteig, und wie wird er hergestellt und gepflegt?
Sébastien Knecht: Der Sauerteig oder Vorteig ist ein natürliches Gärungsprodukt, das sich in einer Backmischung entwickelt, in diesem Fall durch die Einwirkung von Hefe und guten Bakterien, die natürlicherweise in der Luft und den Zutaten vorhanden sind. Es beginnt oft mit etwas Wasser, etwas Mehl und einem Fruchtsaft. Anschliessend wird unter der Aufsicht des passionierten Handwerkers an der Auswahl und Anzucht gearbeitet. Der Bäckermeister begleitet die Wahl der besten natürlichen wilden Hefen und die Anzucht guter Bakterien, um den natürlichen Vorteig zu entwickeln und am Leben zu halten.

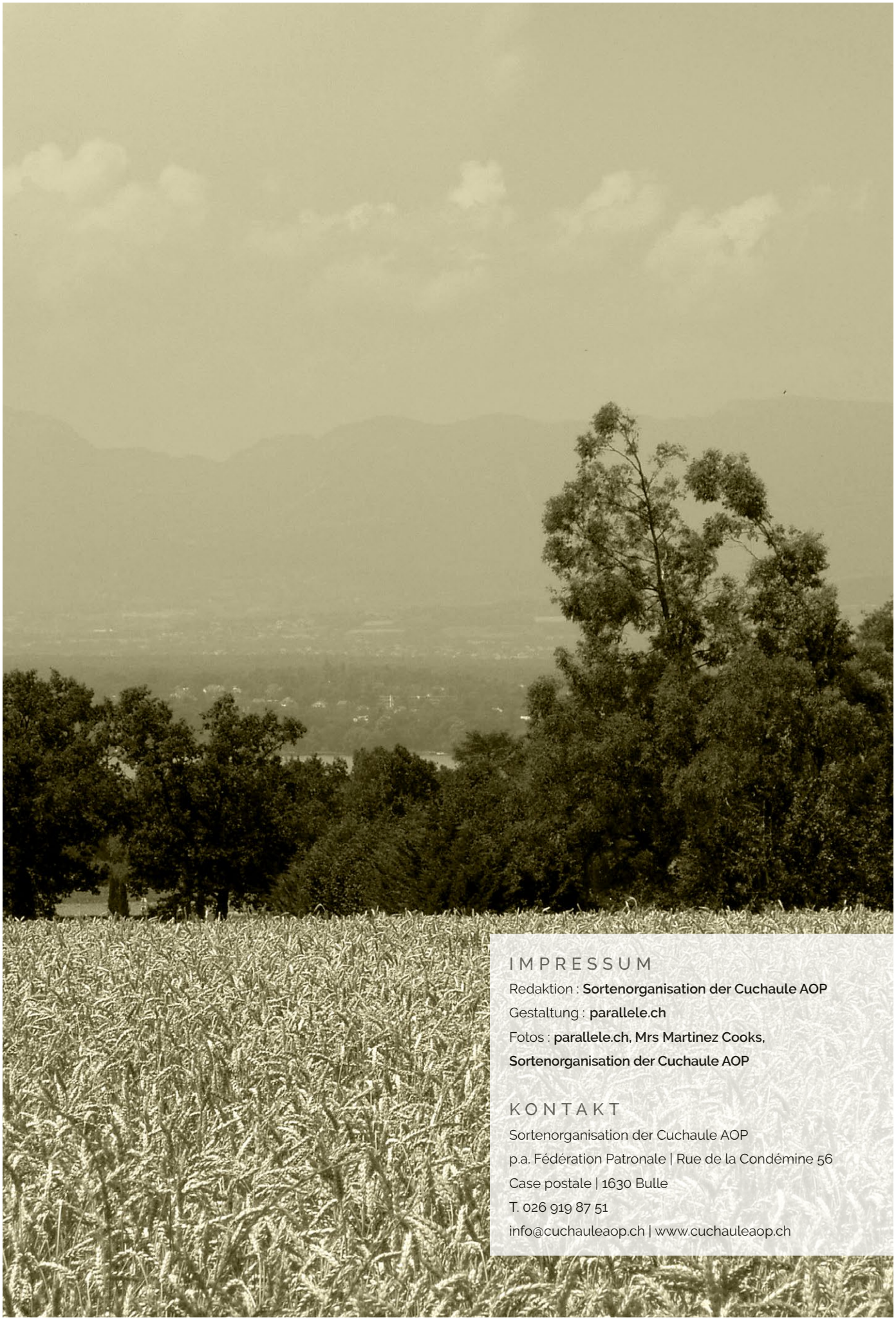
Jean-Luc Delabays: In unserer Bäckerei stellen wir keinen Vorteig her, der schwerer zu kontrollieren ist, sondern einen Sauerteig auf der Basis sehr geringer Mengen Hefekultur, der sich anstellen und besser kontrollieren lässt. Für die Cuchaule AOP mischen wir die Hefe mit Mehl, Milch und etwas Salz, das die Rolle eines Säuerungsmittels spielt und die Gärung reguliert. Wir bereiten unseren Sauerteig am Abend und lassen ihn drei Stunden lang gären, bevor er kühl gestellt wird. Auf diese Weise ist er fertig, wenn wir um Mitternacht mit der Herstellung beginnen, das ist ein Zeitgewinn. Es ist kein grosser Aufwand, man muss einfach vorausdenken und sich ein wenig im Voraus darum kümmern.

Was bringt der Sauerteig den Bäckereiprodukten?
Sébastien Knecht: Der Sauerteig bringt Leben in eine Rezeptur. Er führt Hefen und Bakterien zu, welche die Entwicklung des Produkts auslösen und ihm Geschmack und Aromen verleihen. Allgemein würde ich sagen, dass wir Produkte konsumieren sollten, die Zeit genug zum Gären hatten, damit sie bessere organoleptische Eigenschaften haben und besser bekömmlich sind. Ausserdem sehen sie gut aus und halten sich lange, auch ohne Zusatzstoffe. Dazu ist die Hefe, der Vorteig oder eine Mischung aus beidem möglich. Aber mit dem Vorteig verleiht der handwerkliche Bäcker seinem Produkt zusätzlich eine unverwechselbare geschmackliche, olfaktorische und aromatische Prägung. Der handwerkliche Bäcker muss diesen Sauerteig herstellen und lernen, damit zu leben, sich ihm anzupassen und ihn zu begleiten, um als Bäcker optimal davon zu profitieren. Die Vorteige sind am schwierigsten zu pflegen und setzen im Vergleich zur Bäckerhefe hohe Fachkompetenz voraus.

Inwieweit sind sie wichtig für ein Produkt wie die Cuchaule AOP?
Jean-Luc Delabays: Der Teig der Cuchaule AOP ist mit der Butter, der Milch, dem Zucker und den Eiern reichhaltig und schwer. Durch indirekte Führung dient der Sauerteig als Anstellgut und trägt dazu bei, dass der Teig geht. Ohne diese Gärung und bei zu schnellem Vorgehen bleibt er zu flach und wird nicht gut. Die Cuchaule AOP enthält keinerlei chemische Verbesserungsstoffe; es braucht Pflege und Zeit, um ein optimales Ergebnis zu erzielen, und der Sauerteig spielt dabei eine wichtige Rolle. An seiner Stelle kann auch Gärteig verwendet werden; das tun wir manchmal, wenn wir noch Reste vom Vortag haben. Allerdings ist darauf zu achten, ihn sofort kühl zu stellen und schnell zu verbrauchen, um übermässige Gärung zu vermeiden.

Haben Sie bei der Verwendung von Sauerteig Veränderungen festgestellt?
Jean-Luc Delabays: Die Bäcker hatten den Vorteig viele Jahre lang aufgegeben, da er zu viel Arbeitsaufwand erforderte. Heute wird er wieder zunehmend genutzt, insbesondere von den neuen Generationen. Durch die von ihm ausgelöste Gärung werden die Produkte besser bekömmlich und für unseren Körper verwertbar. Die Kunden sind empfänglich dafür und für die damit verbundene Qualität und den Geschmack der handwerklichen Bäckerei. Und dank der neuen Technologien ist auch eine einfachere Handhabung des Sauerteigs möglich als früher. Mir persönlich gefällt es, dass er wieder wichtig wird.

Interview geführt von Anaïs Bourbia



IMPRESSUM

Redaktion : **Sortenorganisation der Cuchaule AOP**

Gestaltung : **parallele.ch**

Fotos : **parallele.ch, Mrs Martinez Cooks, Sortenorganisation der Cuchaule AOP**

KONTAKT

Sortenorganisation der Cuchaule AOP

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

Case postale | 1630 Bulle

T. 026 919 87 51

info@cuchauleaop.ch | www.cuchauleaop.ch