



NEWSLETTER

DER CUCHAULE AOP
N° 7 - SEPTEMBER 2020



AKTUALITÄTEN DER CUCHAULE AOP

DIE CUCHAULE AOP AUF BUSSEN UND PLAKATWÄNDEN

Es handelt sich um eine grossangelegte Kampagne, die für September und Oktober 2020 geplant ist. «**Die Cuchaule AOP zaubert ein Lächeln auf Freiburger Gesichter**», lautet das ausgesprochen zuversichtliche Motto, das auf Bussen der Freiburgischen Verkehrsbetriebe (TPF) und auf grossen Plakatwänden der APG vermittelt wird. Denn die Cuchaule AOP bietet sich gerade in einem schwierigen Jahr wie diesem als Seelenröster an. Die Cuchaule AOP – ein Vitaminschub sowohl für die gewerblichen als auch die landwirtschaftliche Wertschöpfungskette des Kantons Freiburg. Diese Kampagne ist dem gemeinsamen Verkaufsförderungsbudget aus den Lebensmittelchips AOP und der Unterstützung des Kantons Freiburg zur Förderung der Regionalprodukte zu verdanken.



NEUES WERBEMATERIAL

Das neu kreierte Werbematerial kann nun bestellt werden. Zur Auswahl stehen Schiefer-Wandtafeln, Degustationsplättchen, Roll-ups, Flyers, Steller für die Theken sowie Beachflags.

Für zusätzliche Informationen und den Bestellschein wenden Sie sich bitte an die Sortenorganisation Cuchaule AOP info@cuchauleaop.ch oder Tel. 026 919 87 51.

FLYER ZUR ZERTIFIZIERUNG

Die Sortenorganisation hat einen Flyer herausgegeben, um die Zertifizierung bei jenen Freiburger Produzenten zu fördern, die den Schritt noch nicht vollzogen haben. Dieses in Deutsch und Französisch verfasste Dokument fasst die Vorteile der Zertifizierung für Produzenten und Konsumenten zusammen. Die Hauptbotschaft lautet: Die Zertifizierung ist einfach, günstig und bringt einen reellen Mehrwert. Der Flyer wird über mehrere Kanäle verteilt. Falls Sie einen noch nicht zertifizierten Produzenten kennen, zögern Sie nicht, mit ihm über die Zertifizierung zu sprechen und ihm den Flyer zu übergeben. Dieser kann unentgeltlich bei der Sortenorganisation bezogen werden. Die Mund-zu-Mund-Werbung und der Erfahrungsaustausch überzeugen am besten!

3. WETTBEWERB DER CUCHAULE AOP

Der Wettbewerb der Cuchaule AOP, wegweisende Veranstaltung seit Erlangung der AOP, findet am 30. Oktober 2020 in seiner dritten Ausgabe statt. Dieser hätte traditionsgemäss im Rahmen der Schweizer Gastromesse «Goûts et Terroirs» durchgeführt werden sollen. Letztere wurde jedoch aufgrund der Pandemie abgesagt. Der Wettbewerb 2020 findet daher bei «Chez Blanc» in Matran statt. Wie jedes Jahr ermutigen wir alle zertifizierten Produzenten, am Wettbewerb teilzunehmen, um sie zur perfekten Qualität zu bewegen. Wir erinnern ausserdem daran, dass gemäss Pflichtenheft mindestens eine offizielle Taxierung pro Jahr erforderlich ist. Für zusätzliche Informationen wenden Sie sich bitte an das Sekretariat der Sortenorganisation.

LIEBLINGS-CUCHAULE AOP DES PUBLIKUMS

Dieses Jahr findet gleichzeitig mit dem Profiwettbewerb ein Wettbewerb statt, bei dem Ihre Kunden für ihre Lieblings-Cuchaule AOP stimmen können, sei dies per Postkarte oder via Social Media. Sämtliche erforderlichen Informationen werden den zertifizierten Produzenten Anfang September mitgeteilt. Die Wettbewerbsergebnisse werden am 30. Oktober, zusammen mit jenen des Profiwettbewerbs, bekannt gegeben.



DIE BÉNICHON IM RESTAURANT

« LE LION D'OR », SIVIRIEZ

Immer häufiger wird die Cuchaule AOP während des ganzen Jahrs genossen. Die Zeit, die sich aber speziell dazu anbietet, ist die Bénichon. Die Saison ist nun eröffnet, selbst in diesem besonderen Jahr, und sie beschert uns wertvolle Momente der Geselligkeit im Kreise der Familie oder von Freunden. Einige bereiten das traditionelle Menü zuhause zu, andere ziehen es vor, es im Restaurant zu geniessen. Wir haben das Wirtespaar des « Le Lion d'Or » in Siviriez getroffen, welches das Bénichon-Menü seit jeher anbietet.

Sylviane und Norbert Brodard führen das Restaurant « Le Lion d'Or » in Siviriez seit beinahe 30 Jahren. Sie kümmert sich um den Saal, er um die Küche. Das Bénichon-Menü bieten sie seit jeher an. « Zu Beginn gab es das Bénichon-Menü bei uns im Mai. Dann kam es aber zu einer Vereinheitlichung innerhalb der Gemeinden, und wir verschoben das Menü in den September, um im Einklang mit den anderen zu stehen. »

An einem Wochenende im September haben die Kunde – Freiburger Familien, aber auch Stammkunden aus anderen Kantonen – die Möglichkeit, das traditionelle Bénichon-Menü bei

uns zu geniessen. Dazu gehört natürlich die Cuchaule AOP, die bei einem Bäcker der Region gekauft und mit hausgemachtem Bénichon-Senf unseres Patrons serviert wird. « Das Menü ist sehr vorbereitungsintensiv, denn alles ist frisch und hausgemacht. Unsere Produkte beziehen wir nach Möglichkeit von lokalen Herstellern. »

Dieses Jahr wird das Bénichon-Menü im Restaurant « Le Lion d'Or » am Samstag, den 12. September, und am Sonntag, den 13. September, serviert. Sylviane Brodard empfiehlt, Plätze zu reservieren, denn der Anlass ist immer ein voller Erfolg und zieht viele Gäste an. Die Hygiene- und Distanzregeln werden strikt eingehalten, damit die Gäste das Menü absolut sicher geniessen können. « Wir haben das Glück, über einen grossen Saal zu verfügen. Somit können wir zwischen den Tischen genug Platz lassen. Wir achten auch darauf, dass alles desinfiziert wird. Die Pandemie als solche stellt für uns bei der Organisation dieser Anlässe kein Problem dar. Aber wir hoffen natürlich, dass die Gäste auch kommen und Lust haben, die Bénichon mit uns zusammen zu feiern ».

CUCHAULE AOP- FOTZELSCHNITTEN, BIRNE UND GLACE MIT VIN CUIT

EIN REZEPT VON CLAUDE-OLIVIER MARTI

FÜR CA. 1L GLACE MIT VIN CUIT

- 6 Eigelbe
- 100g Zucker
- 5dl Vollmilch
- 1dl Vollrahm
- 100g Vin cuit
- 20g de Glukose (siehe nachstehend)

ZUBEREITUNG

Die Glace kann im Voraus zubereitet werden (sie ist im Tiefkühler problemlos 1 Woche lang haltbar).

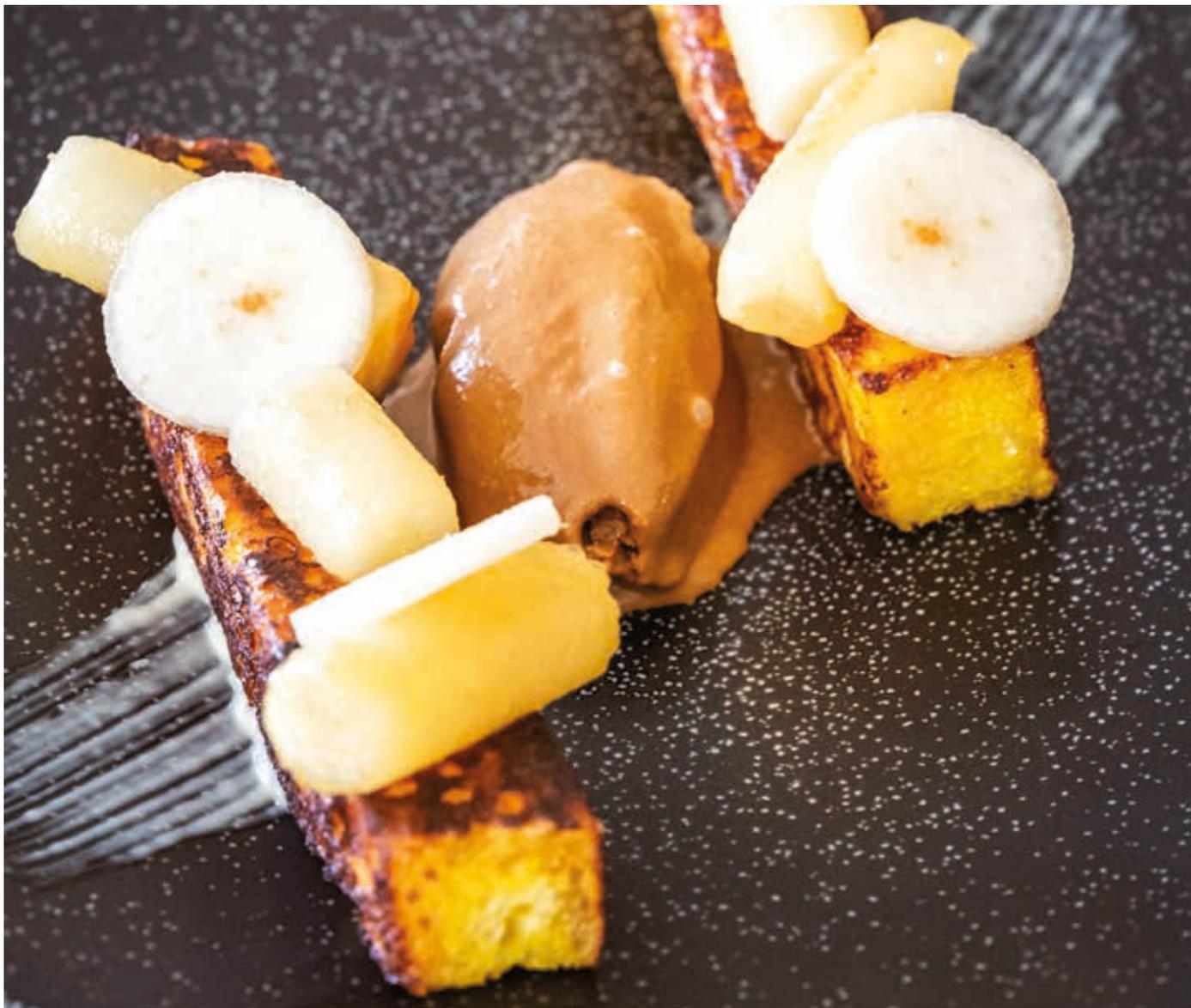
1. Zuerst wird eine englische Creme zubereitet: Eigelbe und Zucker verrühren. In einer kleinen Pfanne Milch, Rahm, Glukose und Vin cuit erhitzen. Sehr heiss auf das Eigelb-/Zuckergemisch geben und gut umrühren. In einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Erreicht das Gemisch 84°C, von der Platte ziehen und abkühlen lassen.
2. Bei Zimmertemperatur Glace in der Glacemaschine während rund 40 Minuten fest werden lassen. Die Glace ist bereit, wenn das Rührwerk nicht mehr drehen kann. Dann ist die Konsistenz der Glace perfekt!
3. Falls Sie keine Glacemaschine haben, können Sie die Mischung in einen Topf und dann in den Tiefkühler geben. Alle Stunden umrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.
4. Glukose ist im Fachhandel oder bei Ihrem Konditor erhältlich. Glukose verhindert die Kristallbildung und ermöglicht damit eine cremigere Glace. Es geht aber auch ohne Glukose, und sie muss auch nicht durch Zucker ersetzt werden!

BIRNENSTÜCKE, KARAMELLBIRNE

- 4 schöne Conference-Birnen (kochfeste Birne, aber nicht zu hart)
- 1 Stückchen Butter
- 1 EL Zucker
- 15ml Rahm

ZUBEREITUNG

1. Schneiden Sie die Birnen so zu, dass Sie den fleischigen Teil (ca. die untere Hälfte der Birne) verwenden können. Verwenden Sie einen Apfelsausstecher, um dann anschliessend Birnenteile auszustechen (kann mit einer Ausstechform oder auch mit einem Messer erfolgen).
2. Die ausgestochenen Teile 2 – 3 Minuten in einer Pfanne in wenig Butter anbraten, dann mit dem Zucker bestreuen und das Ganze während weiteren 2 – 3 Minuten karamellisieren lassen. Birnen aus der Pfanne nehmen und den Zucker und Birnensaft in der Pfanne lassen. Rahm beigegeben und einkochen lassen, bis der Karamell noch flüssig ist. Er dient der Dekoration auf dem Tellerboden und verschafft diesem Gericht einen milchigen Anstrich. Beiseite stellen.
3. Aus dem oberen, schmäleren Birnenteil mit der Ausstechform (damit alle Ringe gleich gross sind) rohe feine Scheiben schneiden, jedoch erst kurz vor dem Anrichten, da die Birne schnell oxidiert.



FOTZELSCHNITTEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 4 Scheiben Cuchaule AOP
- 1dl Halbrahm
- 25g Zucker
- 1 Ei
- 1 Stückchen Butter zum Braten

ZUBEREITUNG

1. Rahm, geschlagenes Ei und Zucker in einer Schüssel mischen.
2. Aus der Cuchaule lange «Stäbchen» schneiden (mindestens 1,5 – 2 cm dick). Rand entfernen, aber nicht wegwerfen (man kann daraus Cuchaule-Paniermehl herstellen, siehe nachfolgend).

3. Cuchaule-Stäbchen durch die Ei-Mischung ziehen, überschüssige Masse entfernen und Stäbchen in der warmen Butter goldbraun anbraten. Dann Vorgang jeweils auf der nächsten Seite wiederholen. Auf einem Teller beiseite stellen. Die Stäbchen schmecken lauwarm am besten!
4. Cuchaule-Abschnitte: Klein schneiden und im Ofen bei 100°C trocknen lassen. Sind sie gut trocken, mit einem Mixer zu Paniermehl verarbeiten. Dieses kann nun für andere Rezepte verwendet werden, und so wird nichts verschwendet!

ANRICHTEN :

Auf einem Teller mit einem Pinsel einen Karamellstrich über die Birnen ziehen. Cuchaule auf den Teller legen, die karamellisierten Birnenteile, die rohen Birnenteile dazugeben und mit einer schönen Glacekugel mit Vin cuit abschliessen. Und jetzt heisst es nur noch geniessen!



PORTRÄT

JOACHIM PROTZE,
BÄCKEREI-TEA-ROOM LES ARCADES, CHARMEY

Der Übergang eines Produkts zur AOP ist etwas kompliziert, was zu einer gewissen Zurückhaltung führen kann. Obwohl Joachim Protze zu den ersten im Jahr 2018 zertifizierten Bäckern für die Cuchaule AOP gehört, war er nicht sofort von diesem Vorhaben überzeugt. Zwei Jahre später ist er nun froh, den Schritt gewagt zu haben, und erkennt die positiven Auswirkungen auf das Image und die Qualität dieses typischen Freiburger Produkts. Wir haben ihn in seiner Bäckerei in Charmey getroffen.

Joachim Protze war gerade mal 22 Jahre alt, als er die Bäckerei «Les Arcades» in Charmey übernahm. «Ich habe meine Lehre in diesem Betrieb absolviert. Dann bin ich ein Jahr lang

aufs Gymnasium gegangen und habe ein Jahr in der Bäckerei Menoud in Grangettes gearbeitet. 2008 habe ich erfahren, dass Jean Buchs, mein ehemaliger Patron, einen Nachfolger suchte. Eigentlich hatte ich dies nicht geplant, aber eine solche Gelegenheit konnte ich mir nicht entgehen lassen.» Die Geschäftsübergabe erfolgte sehr rasch. Dann, im Jahr 2015, eröffnete Joachim Protze eine Niederlassung in Epagny, in einem Gebäude in guter Lage mit Passanten-Frequenz. Im Dezember 2016 übernahm er dann auch die Bäckerei in Jaun, die er bereits seit zahlreichen Jahren mit Waren belieferte.

Im Sommer 2018 bestand die Bäckerei die Zertifizierung für die Cuchaule AOP trotz einiger Bedenken zum Vorhaben. «Für mich

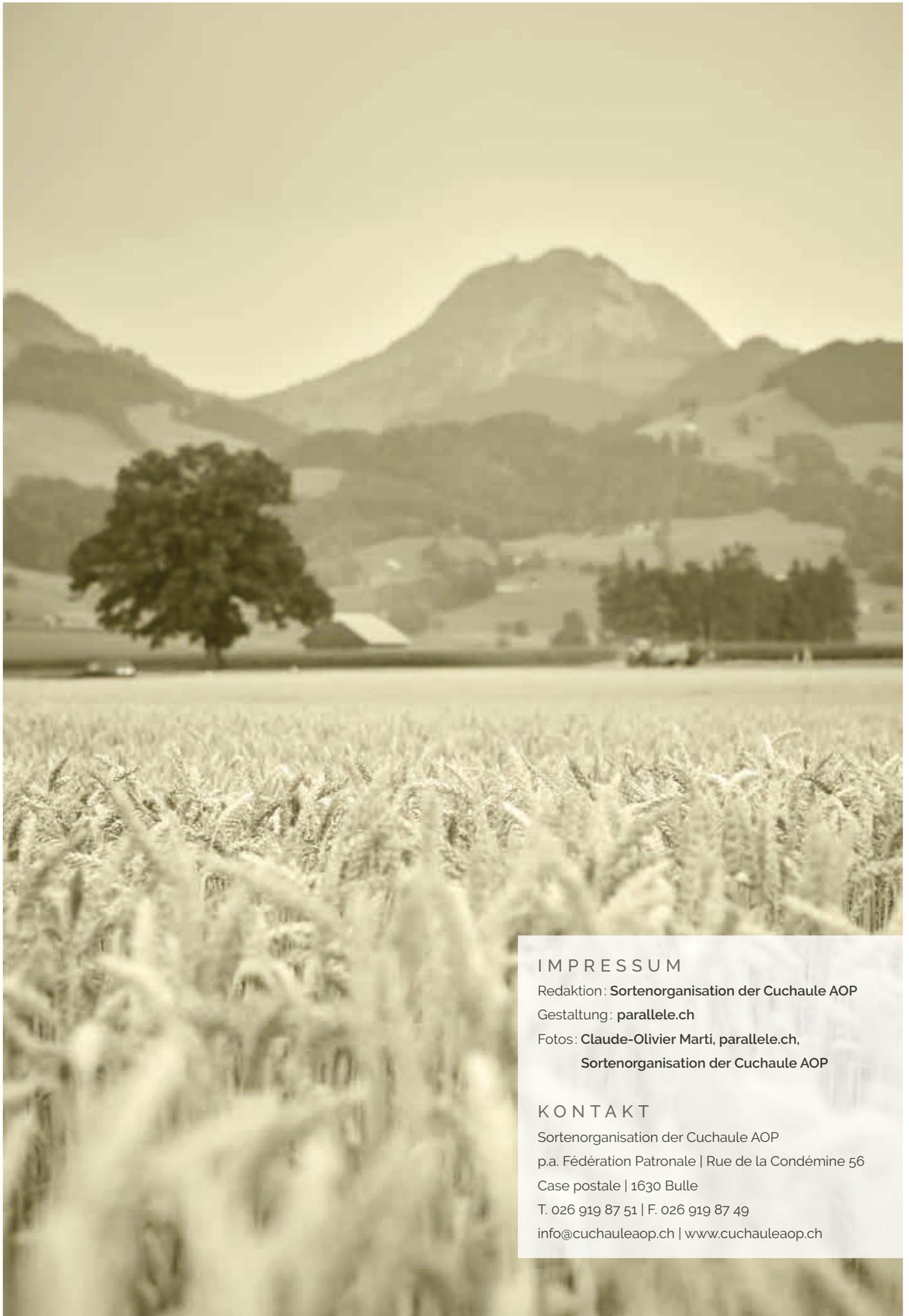


gab es einige Informationsprobleme. Wir dachten, dass das Rezept viel strenger sei als es dann wirklich war. Aber wir haben die Schritte dennoch unternommen, denn es war wichtig gegenüber unseren Kunden, aber auch, um wettbewerbsfähig zu bleiben.» Das geänderte Rezept und das neue Produktionsverfahren nahmen vor der Zertifizierung etwa einen Monat an Tests in Anspruch. Dann folgten weitere Wochen, bis alles wirklich perfekt war. «Die grosse Veränderung war der Übergang vom Milchpulver zur Frischmilch. Was die anderen Zutaten anbelangt, so stammten diese bereits alle aus der Region.»

Zwei Jahre später ist Joachim Protze froh, den Schritt getan zu haben, auch wenn das neue Rezept schwieriger ist. Ein kleiner Fehler reicht nämlich schon, und die Cuchaule AOP misslingt. Das Verfahren ist für den Bäcker heikler, und das gilt auch für die Vermittlung des Know-hows. Was die Kunden anbelangt, so waren einige von Anfang an überzeugt, andere wiederum taten sich schwer mit dem neuen Rezept, da es etwas weniger luftig war. «Seither haben wir unser Produktionsverfahren etwas angepasst und genau diese Luftigkeit erreicht, natürlich stets unter genauer Einhaltung des Pflichtenhefts.» Heute ist das Feedback sehr positiv. Die AOP verhilft dem Produkt zu Qualität und Image. Auch die Verkäufe haben zugenommen, insbesondere bei den Durchgangstouristen in Charmey, die alle eine typische Freiburger Cuchaule AOP geniessen wollen. Joachim Protze hat seine Cuchaule AOP am Wettbewerb der Cuchaule 2019 präsentiert und 95 von 100 Punkten erhalten. Dies brachte ihm zusammen mit einem punktegleichen

Wettbewerbsteilnehmer den schönen vierten Platz und ein Diplom ein. «Kritisiert» wurde von den Berufsexperten allein der vielleicht zu hohe Anteil an Safran. «Wir verwenden jedoch die Mindestmenge Safran gemäss Pflichtenheft. Allerdings gibt es verschiedene Safransorten auf dem Markt. Manchmal ist der Safran pur und manchmal gestreckt, da ist der Unterschied natürlich sehr gross. Wir arbeiten seit dem Jahr 2017 mit purem Safran aus dem Iran unter dem Label Bio Landwirtschaft ausserhalb der EU und nach ISO-Norm 3632, Kategorie 1. Es braucht sehr wenig Safran, deutlich weniger als früher. Und damals verwendeten wir gestreckten Safran. Es ist etwas schade, dass diese Besonderheit des Safrans im Pflichtenheft der Cuchaule AOP nicht berücksichtigt wird.»

Wie bei vielen anderen handwerklichen Produzenten, wurde auch der Alltag von Joachim Protze im Jahr 2020 durch die Pandemie erschüttert. «Zu Beginn waren wir überzeugt, dass es katastrophal würde. Schliesslich blieben die Konsumenten den Bäckern aber treu, und es lief gut. Das Schwierigste war die Schliessung und dann die Umgestaltung des Tea-Rooms sowie der Rückgang der Lieferungen an unsere Geschäftskunden.» Für die Bäckerei in Charmey wird ein Herbst ohne Alpbazug und ohne Touristen hart werden, da die Verkaufszahlen der Cuchaule AOP letztes Jahr gerade anlässlich dieses Ereignisses rapide anstiegen. «Zum Glück bleibt noch die Bénichon, welche die Leute hier zu Hause im Kreise der Familie feiern können.»



IMPRESSUM

Redaktion: **Sortenorganisation der Cuchaule AOP**

Gestaltung: **parallele.ch**

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

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 | F. 026 919 87 49

info@cuchauleaop.ch | www.cuchauleaop.ch