



NEWSLETTER

DER CUCHAULE AOP

N° 18 - APRIL 2024



AKTUELLES ZUR CUCHAULE AOP

GENERALVERSAMMLUNG DER BRANCHENORGANISATION

Zur Erinnerung: Die Generalversammlung unserer Branchenorganisation findet am Mittwoch, 5. Juni um 10.00 Uhr in der Käseerei Moléson in Orsonnens statt. Die Einladung wird Ihnen in Kürze zugestellt. Wir freuen uns darauf, Sie dort anzutreffen und diesen Tag gemeinsam mit Ihnen zu verbringen.



WETTBEWERB DER CUCHAULE AOP

Im Rahmen unserer Branchenorganisation wurde eine Kommission eingesetzt, um unseren Wettbewerb der Cuchaule positiv zu überarbeiten. Weitere Informationen dazu erhalten Sie im Laufe des Frühlings.



TIRAMISÙ MIT CUCHAULE AOP

EIN REZEPT VON MRS. MARTINEZ COOKS

Für 4 Personen

Zubereitung: 40 min

Backzeit: 10-12 min

ZUTATEN

- 500g Rhabarber
- 100g Zucker
- 1dl Wasser
- 5 Eier
- 100g Puderzucker
- 2 Beutel Vanillezucker
- 400g Mascarpone
- 10 Scheiben Cuchaule AOP
- 400g Erdbeeren
- 2 EL Kakao



Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Mit 100g Zucker und 1dl Wasser in einen Topf geben. Kurz aufkochen und dann 10-12 Minuten köcheln lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Das Eiweiss vom Eigelb trennen. Die Eigelbe mit 100g Puderzucker und 2 Päckchen Vanillezucker schaumig rühren. Mascarpone hinzufügen und mit dem Schneebesen verrühren, bis die Festigkeit von Schlagsahne erreicht ist.

Das Eiweiss zu Schnee schlagen. Vorsichtig unter die Mischung aus Eigelb und Mascarpone ziehen, ohne die Luftblasen zu zerstören, damit die Masse luftig bleibt.

Die Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Die Kruste der Cuchaule AOP-Scheiben abschneiden. Den Boden der Schüssel mit einer Kelle Rhabarbersauce bestreichen. Jede Scheibe Cuchaule AOP in die Rhabarbersauce tauchen und dann den

Boden der Schüssel mit der Hälfte der Scheiben auslegen. Die Scheiben wenn nötig zuschneiden. Mit der Hälfte der Erdbeerstücke bedecken und dann mit der Hälfte der Mascarpone-Masse übergiessen. Mit den letzten Scheiben Cuchaule AOP, dann mit Erdbeeren und schliesslich mit dem Rest der Mascarpone-Masse bedecken.

Für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Aus dem Kühlschrank nehmen und kurz vor dem Anrichten mit Kakao bestäuben.

Tipp: Richten Sie das Tiramisù in hübschen Glasschälchen an, um einzelne Tiramisù-Portionen zu servieren.

En Guete!

PORTRAIT

BÄCKEREI LA PASSION DU PAIN - CHRISTOPHE SEYDOUX

In der Bäckerei «La Passion du Pain» in Semsales wird jeden Tag von Dienstag bis Sonntag Cuchaule AOP gebacken. Christophe Seydoux hat eine Leidenschaft für regionale Produkte und gehört zu den ersten Bäckern, die 2018 die Zertifizierung für Cuchaule AOP erhalten haben.



Im Herzen des Dorfes Semsales im Veveysse-Bezirk befindet sich die Bäckerei "La Passion du Pain", die 2011 von Christophe et Nadia Seydoux übernommen wurde. Während Nadia sich hauptsächlich um alle administrativen Aspekte kümmert, die mit der Leitung einer Bäckerei zusammenhängen, ist Christophe an der Seite einer Konditorin, die zu 60% in ihrem Geschäft angestellt ist, für die Produktion zuständig. Fünf Verkäuferinnen und ein Lieferfahrer vervollständigen das Team. Auch wenn er seit 2011 bereits drei Lehrlinge ausgebildet hat, konnte Christophe seit zwei Jahren leider keine mehr finden: «Sowohl bei der Suche nach Lehrlingen als auch bei der nach Angestellten ist es derzeit sehr schwierig, Personal zu finden.»

Nachdem die Cuchaule AOP am 3. Mai 2018 offiziell ins Bundesregister der geschützten Ursprungsbezeichnungen GUB eingetragen wurde, war es für Christophe selbstverständlich, die Zertifizierung zu erhalten. Da ihm regionale Produkte sehr am Herzen liegen, bevorzugt er bei der Auswahl seiner Rohstofflieferanten stets kurze Wege. Christophe musste nur wenige Anpassungen vornehmen, als die Cuchaule zur AOP wurde: «Ich musste nur das Milchpulver, das ich zuvor für die Cuchaule verwendet hatte, durch Vollmilch ersetzen und den Butterlieferanten wechseln».

Cuchaule AOP wird an allen Öffnungstagen der Bäckerei hergestellt und erfreut sich bei den Kunden grosser Beliebtheit. Die Auberge de l'Hôtel de Ville auf der anderen Strassenseite greift bei der Gestaltung ihrer Speisekarte auch gerne darauf zurück und kombiniert sie mit verschiedenen Produkten wie Terrine oder Gänseleber. Die Verkäufe nehmen natürlich von Mitte August bis November während der Bénichon und des Alpabzugs in Semsales deutlich zu. In dieser Zeit stellte er auch Chilbi-Senf her, für den er bei der Swiss Bakery Trophy eine Goldmedaille erhielt. «Ich nehme gerne an Wettbewerben teil, welche die lokalen Produkte hervorheben. Bei der Swiss Bakery Trophy Medaillen zu gewinnen, bringt uns ins Gespräch und macht Werbung für uns.», erzählt er uns.

Der Vater von drei Kindern sprüht vor Ideen und erhofft sich bald eine Zertifizierung seiner Botzibirnen-Plantage.

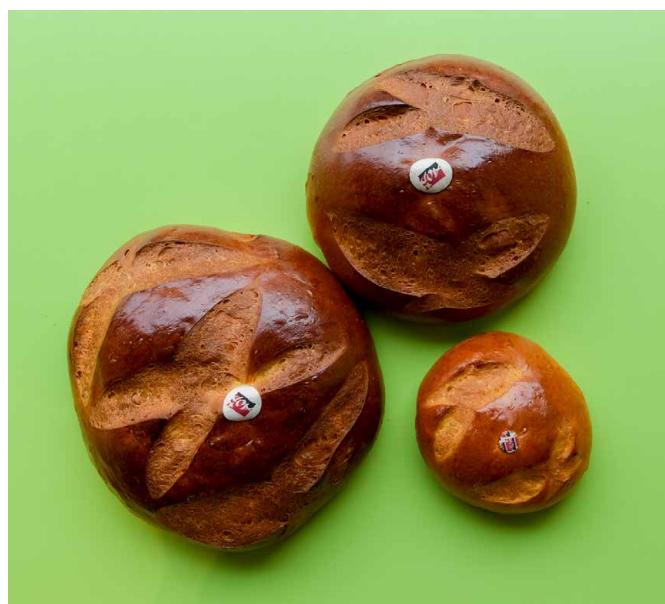


Vor zwei Jahren hat er nämlich in Vaulruz auf dem Land seiner Eltern, die pensionierte Landwirte sind, mehrere Bäume gepflanzt. «Ich würde die Birnen gerne in meiner Bäckerei verkaufen und sie mit Schokoladenprodukten oder für die Bénichon kombinieren. In etwa zwei Jahren sollte die Produktion ausreichen.» Zur Zertifizierung müssen Botzibirnen AOP nebst anderen Kriterien ein Format von 35 bis 55mm aufweisen und die Bäume dürfen in maximal 900m Höhe gepflanzt werden.

Neben Bäckerei-, Konditorei- und Süßwaren stellt die Familie Seydoux auch allerlei handwerkliche Produkte her, wie Sirupe, Konfitüren, Eis und sogar verschiedene Sorten Risotto.

Da das Paar auf die Thematik der Lebensmittelverschwendung achtet, ist es seit vielen Jahren Mitglied von Too Good To Go, einer App, mit der die unverkauften Produkte des Tages zu reduzierten Preisen angeboten werden, damit sie nicht weggeworfen werden: «Das klappt auch gut. Es ist selten, dass die Körbe, die wir am Ende des Tages anbieten, keinen Abnehmer finden.» Christophe Seydoux macht auch Paniermehl aus Brotresten für die Metzger in der Nähe, immer in diesem Sinne von Kreislaufwirtschaft.

Anaëlle Deschenaux
Übersetzung: Andrea Zamofing



REPORTAGE

CHRISTIAN BAPST, IP-SUISSE-WEIZENPRODUZENT

Christian Bapst ist Landwirt in Lentigny und gehört zu den Weizenbauern des Kantons, deren Ernte teilweise zur Produktion von Weizenmehl dient, welches dann von den Bäckern zur Herstellung unserer traditionellen Cuchaule AOP verwendet wird. Mit seit nunmehr vier Jahren IP-Suisse-zertifiziertem Weizen, erzählt er uns von den Veränderungen, die er vornehmen musste, um dieses Gütesiegel zu erhalten.

Christian Bapst, können Sie uns Ihren Werdegang schildern?

Ich wurde 1970 in Lentigny geboren, wo meine Eltern ihren Hof bewirtschafteten, und habe diesen dann 1999 übernommen. Im Jahr 2009 bauten wir den Betrieb neu auf. Ich besitze auch Ackerland in Ecuwillens, das damals der Familie meiner Mutter gehörte. Als Vater von drei Kindern arbeite ich mit meinem ältesten Sohn zusammen, der den Betrieb an meiner Seite führt, sowie mit meiner Frau, die sich um die gesamte Verwaltung kümmert. Wir haben einen Mischbetrieb, wir produzieren Milch und alle möglichen Anbaukulturen wie Weizen, Raps, Kartoffeln, Mais, Gerste oder Triticale. All diese Anbauarten werden in Fruchtfolgen von Jahr zu Jahr durchgeführt.

Seit wann und warum produzieren Sie IP-Suisse-Weizen?

Ich produziere nun schon seit vier Jahren IP-Suisse-Weizen. Finanziell gesehen lohnt es sich wirklich, nach IP-Suisse zu produzieren, denn pro 100kg geernteten Weizen erhalten wir 10 CHF IP-Suisse-Prämie und 6 CHF Pestizidfrei-Prämie für die TOP-Weizenklasse. Die Vision des zunehmend ökologisch orientierten Verbrauchers liegt mir ebenfalls sehr am Herzen.



Ich stelle auch Raps und Milch mit dem IP-Suisse-Label her und hoffe, in den nächsten Jahren weitere meiner Kulturen mit dem Label auszeichnen zu können.

Wohin liefern Sie Ihren Weizen?

Meine Weizenproduktion wird an die Sammelstelle in Chénens geliefert, wo sie verpackt wird. Der Weizen wird dann in der Mühle von Romont und in den Minoteries von Granges-Marnand zu Mehl verarbeitet.

Mussten Sie viele Änderungen vornehmen, um das IP-Suisse-Label für Weizen zu erhalten?

Ich meinerseits musste hauptsächlich Pestizide weglassen und etwas mehr pflügen, um das Feld sauber zu halten. Man muss also nicht nur die Art und Weise, wie man etwas tut, sondern auch wie man etwas sieht, überdenken. In Weizenfeldern gibt es zum Beispiel viel mehr Mohnblumen.



muss weniger gedüngt werden. Die Pflanzen bleiben dadurch kräftiger. Bei Unwettern wie im letzten Herbst wird dadurch auch Erosion vermieden, da der Weizen bereits gut verwurzelt ist. Da ich noch nicht so lange Weizen im Rahmen von IP-Suisse produziere, erkundige ich mich oft bei anderen Produzenten, die schon länger als ich im IP-Suisse sind sowie bei einem Freund, der Bio-Weizen anbaut. Ich nehme auch an Kursen zur mechanischen Unkrautvernichtung teil, da Pestizide verboten sind.



In diesem Jahr waren es übrigens so viele, dass nicht weniger als vier Brautpaare auf meinem Grundstück Fotos gemacht haben. Das ist an sich kein Problem, aber anfangs hat es mich gestört, all diese Mohnblumen zu finden, weil uns zu meiner Zeit gelehrt wurde, dass die Felder immer "sauber" sein sollten, d. h. optisch sollte nur die Kultur zu sehen sein und keine hier und da über das Feld verstreute Blumen. Um das Label IP-Suisse zu erhalten und zu behalten, müssen wir letztendlich jedes Jahr eine Biodiversitäts- und Klimabilanz erstellen, die uns Punkte einbringt, je nachdem, welche Massnahmen wir zur Förderung der Biodiversität ergreifen. Es müssen mindestens 15 von 25 Punkten erreicht werden. Letztes Jahr hat unser Betrieb 20 Punkte erhalten.

Gibt es besondere Nachteile oder Schwierigkeiten, wenn man Weizen unter IP-Suisse anbaut?

Wenn das Wetter wirklich schlecht ist, kann es in manchen Jahren weniger Ertrag geben, aber ich denke, dass dies schätzungsweise etwa alle sechs Jahre vorkommt.

Was empfehlen Sie jemanden, der mit der Weizenernte unter IP-Suisse beginnen möchte?

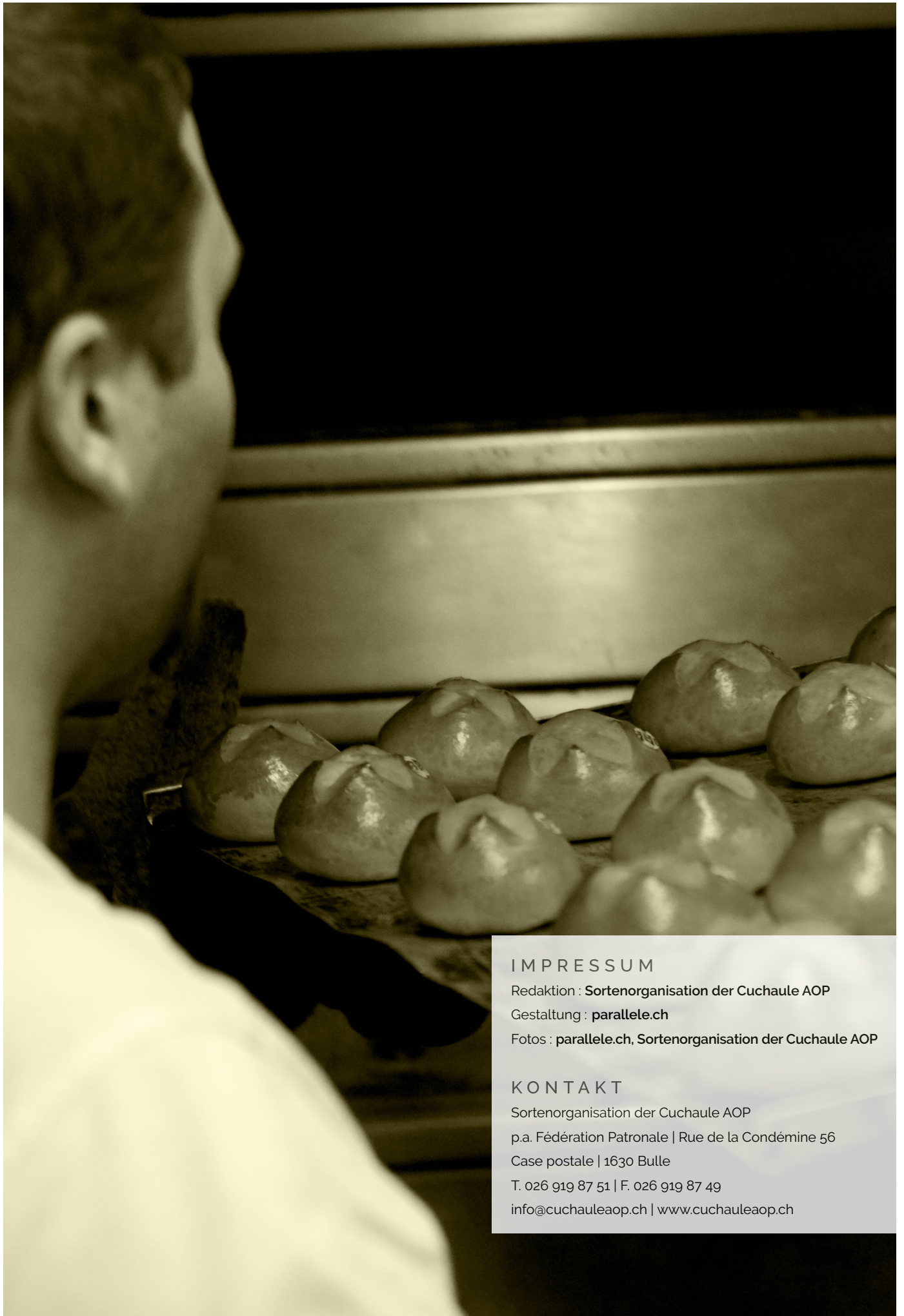
Ich würde raten, relativ schnell zu säen, denn dann entwickelt sich die Pflanze schneller und wenn das Frühjahr trocken ist,

Was gefällt Ihnen an Ihrem Beruf am besten?

Ich mag abwechslungsreiche Arbeit, was voll und ganz meinem Alltag in einem Mischbetrieb entspricht. Solange es Arbeit gibt, bin ich zufrieden, ich bin nicht jemand, der gerne in den Urlaub fährt. Meine Arbeit ist sehr interessant und erfordert gute Planung. Ich habe Glück, dass sich meine Frau Muriel um die Verwaltung kümmert, denn es ist wichtig, diesbezüglich eine hervorragende Nachverfolgung zu garantieren.

Interview geführt von Anaëlle Deschenaux
Übersetzung: Andrea Zamofing

Gemäss Vorgaben für die Cuchaule AOP muss der Weizen auf umweltfreundliche Weise (ökologischer Leistungsnachweis und "Extenso"- oder Bio-Standards) und ohne Einsatz von gentechnisch verändertem Saatgut erzeugt werden. Das IP-Suisse-Label erfüllt diese Kriterien.



IMPRESSUM

Redaktion : **Sortenorganisation der Cuhaule AOP**

Gestaltung : **parallele.ch**

Fotos : **parallele.ch, Sortenorganisation der Cuhaule AOP**

KONTAKT

Sortenorganisation der Cuhaule 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