



# NEWSLETTER

---

DER CUCHAULE AOP  
N° 17 - DEZEMBER 2023



# AKTUALITÄTEN DER CUCHAULE AOP



## VERNISSAGE DES BUCHS VON MRS MARTINEZ

Am 25. Oktober war die Sortenorganisation Cuchaule AOP zur Vernissage des Buchs von Mrs Martinez, «Alors, bon appétit! – 80 recettes simples au fil des saisons», erschienen im Verlag Bois Carré, eingeladen. Da unsere Sortenorganisation zu den Partnern gehört, enthält es zwei Rezepte auf der Basis der Cuchaule AOP. Das Erste, «Œuf en cocotte de Cuchaule AOP», das in unserer Ausgabe der Gazette vom April 2023 abgedruckt war, gehört zu den vegetarischen Frühlingsrezepten. Das zweite ist bei den Sommerdesserts zu finden und heisst «Tartines de Cuchaule AOP au yogourt et fraises». Das Buch wird in mehreren Buchhandlungen, in den Drogerien Roggen und online auf [shop.roggen.ch](http://shop.roggen.ch) verkauft.

## < TEILNAHME DER CUCHAULE AOP AN DER SCHWEIZER GASTROMESSE GOÛTS ET TERROIRS

Die Schweizer Gastromesse Goûts et Terroirs fand vom 1. - 5. November im Espace Gruyère in Bulle statt. Unsere Cuchaule AOP war – wie seit mehreren Jahren an jeder Ausgabe – im Bereich AOP-IGP der Veranstaltung gut vertreten. Von Tag zu Tag wechselten sich mehrere handwerkliche Bäcker ab, ihre Cuchaules AOP von den Messebesuchern degustieren und kaufen zu lassen.

## < MIT FLYERN DEN KUNDEN DIE CUCHAULE AOP NÄHERBRINGEN

Kleinformatige Flyer wurden entwickelt, die Kunden beim Kauf einer Cuchaule AOP mitgegeben werden können. Sie werden Ihnen zugeschickt, wenn Sie Ihre nächsten Cuchaules AOP bestellen. Mit diesem Flyer soll das Produkt besser bekannt gemacht werden; er liefert den Konsumentinnen und Konsumenten Informationen und verweist auf die Website der Cuchaule AOP.



# 5. WETTBEWERBS DER CUCHAULE AOP

## ERGEBNISSE



**Die Sortenorganisation Cuchaule AOP organisiert in jedem Jahr den Wettbewerb der Cuchaule AOP zur Bewertung der zertifizierten Unternehmen. Die fünfte Ausgabe fand im Rahmen der Schweizer Gourmet-Woche am Freitag, 15. September 2023 und die Preisverleihung am 17. September 2023 statt, beides auf dem Georges-Python-Platz in Freiburg. Gewinner mit 97 von 100 Punkten ist die Bäckerei «Les Arcades» von Joachim Protze in Charmey.**

50 zertifizierte Freiburger Produzenten nahmen teil und stellten ihre Cuchaules AOP zu einer Taxierung unter der Aufsicht der freiburgischen Bruderschaft «Chevaliers du Bon Pain» – Ritter des guten Brotes – vor. Dieser Wettbewerb fand in der

Festwirtschaft auf dem Georges-Python-Platz in Freiburg statt. Den Rahmen bildeten die Schweizer Gourmet-Woche und die Festlichkeiten Freiburgs als Schweizer Genuss-Stadt 2023, insbesondere die Kilbi in der Stadt. Passanten wurde eine Degustation der bewerteten Cuchaules AOP angeboten. Die Bekanntgabe der Ergebnisse und die Preisverleihung fanden am Sonntag, 17. September am gleichen Ort statt. Dies war gleichermaßen Anlass zur Gratulation an die Gewinner und zur Hervorhebung der Qualität der Cuchaule AOP.

Die Qualität der Produkte, die bei dieser fünften Ausgabe des Wettbewerbs vorgestellt wurden, war ausgezeichnet: 22 Produzenten erzielten 90 und mehr Punkte und damit ein Diplom, also über die Hälfte der registrierten Teilnehmer. Das entspricht einem sehr guten Niveau und bestätigt die Ergebnisse, die bereits bei früheren Ausgaben des Wettbewerbs wurden. Ausserdem verankert es die Beherrschung der Herstellung von Cuchaules AOP noch stärker im Know-how der handwerklichen Freiburger Bäcker.

In diesem Jahr wurde das beste Ergebnis mit 97 von 100 Punkten von Joachim Protze von der Bäckerei «Les Arcades» in Charmey erzielt. Joachim Protze war gerade mal 22 Jahre alt, als er die Bäckerei «Les Arcades» in Charmey übernahm, in der er seine Lehre absolviert hatte. Nach einem Jahr Matura und einem praktischen Jahr in der Bäckerei Menoud in Grangettes erfährt er 2008, dass sein früherer Chef, Jean Buchs, seine Bäckerei von Charmey abgeben will. Eine Chance, die sich Joachim Protze nicht entgehen lassen kann. Einige Jahre später, im Jahr 2015, eröffnet Joachim Protze eine Niederlassung in Epagny, in einem Gebäude in guter Lage mit Passanten-Frequenz. Und im Dezember 2016 übernimmt er dann auch die Bäckerei in Jaun, die er bereits seit vielen Jahren mit Waren beliefert. Joachim Protze gehörte zu den Ersten, die im Sommer 2018 die Zertifizierung für die Cuchaule AOP erhielten.

## 5. KANTONALER WETTBEWERB DER CUCHAULE AOP - PALMARÈS



### 1. Preis: 97 Punkte

Bäckerei «Les Arcades», J. Protze, Charmey

### 2. Preis: 96 Punkte (ex aequo)

Aligro, Matran

Coop Boulangerie Maison, Châtel-St-Denis

### 3. Preis: 95 Punkte (ex aequo)

Boulangerie-Pâtisserie Stéphane et

Danièle Clément, Prez-vers-Siviriez

Bäckerei Fontana AG, Plaffeien

Le Fournil de Séb Sàrl, S. Périsset, Lugnorre

### DIPLOME

Boulangerie Reynald Grangier, Bulle	94 Punkte
Boulangerie-Pâtisserie Saudan-Zurbuchen SA, Freiburg	94 Punkte
Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Suard SA, Fribourg	94 Punkte
Bäckerei Eggersmatt, Markus Zosso, Zumholz	94 Punkte
Boulangerie Didier Ecoffey, Romont	93 Punkte
Landgasthof Garmiswil, N. Jungo, Garmiswil	93 Punkte
Coop Boulangerie Maison, Villars-sur-Glâne	93 Punkte
Ateliers de la Glâne, Romont	92 Punkte
Grandjean Frères Sàrl, Givisiez	92 Punkte
KDB Buchs Sàrl, D. + B. Buchs, Echarlens	92 Punkte
Le Pâtissier de La Roche SA, S. Spring, La Roche	92 Punkte
Coop Boulangerie Maison, Bulle	91 Punkte
Boulangerie Jean-Luc Delabays Sàrl, Grandvillard	91 Punkte
Boulangerie Hauser Sàrl, Châbles	90 Punkte
Confiserie Monsieur Blanc Sàrl, Bulle	90 Punkte
Confiserie du Rex, Roulin & Jaquet SA, Freiburg	90 Punkte

# MINI BÛCHES CUCHAULE AOP

EIN REZEPT VON MRS MARTINEZ COOKS



**Für 4 Personen**  
**Zubereitung: 30 min**  
**Ruhezeit: 13 h**  
**Kochzeit: 5 min**

## ZUTATEN:

- 200 g weisse Schokolade
- 250 ml Vollrahm 35 %
- 50 g Butter
- 8 grosse Scheiben Cuchaule AOP
- 200 g dunkle Schokolade
- Zuckerverzierung

Am Vorabend die Ganache mit weisser Schokolade zubereiten. Die weisse Schokolade in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Den Rahm in einem Topf bis zum Siedepunkt erhitzen (der Rahm muss heiss sein, darf jedoch nicht kochen). Den heissen Rahm auf die weisse Schokolade giessen. Einige Minuten ruhen lassen, damit die Schokolade schmilzt. Die Mischung langsam umrühren, bis die Schokolade ganz geschmolzen und die Ganache glatt ist. Die in Stücke geschnittene Butter hinzufügen und untermischen, bis sie vollständig geschmolzen ist. Mit Frischhaltefolie belegen und über Nacht in den Kühlschrank stellen (mindestens 12 h).

Am nächsten Tag die Ganache aus dem Kühlschrank nehmen und verquirlen, damit sie luftiger wird.

8 grosse Scheiben Cuchaule AOP schneiden. Die Kruste mit einem Messer ablösen. 2 Scheiben so nebeneinanderlegen, dass sie sich an der Seite etwas überlappen. Mit einem Wallholz die gesamte Oberfläche der Scheiben vorsichtig flachdrücken, damit sie aneinanderhaften, und um die Fläche zu vergrössern. Mit einer Schicht Schokoladen-Ganache bedecken. Zu einer Mini Bûche rollen und kühl stellen. Mit den anderen 6 Scheiben Cuchaule AOP genauso vorgehen.

Die Mini Bûches auf ein Gitter setzen. Die dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und dann über die gut gekühlten Mini Bûches giessen, um sie mit dunkler Schokolade zu überziehen.

Mit Zuckerverzierungen dekorieren. Vor dem Servieren mindestens 1 h kühl stellen.

E Guete!

# PORTRAIT

## LES ATELIERS DE LA GLÂNE

**Auch wenn die meisten Cuchaules AOP in den Bäckereien hergestellt werden, gibt es auch noch andere Einrichtungen, die sie produzieren. Das trifft beispielsweise auf die Ateliers de la Glâne in Romont zu, wo die Mitarbeiter des Küchenateliers im Zeitraum der Kilbi jede Woche unter der Aufsicht von Marc Grandjean und Tania Grandjean, zwei der vier Arbeitsagoginnen und Arbeitsagogen des Ateliers, Cuchaules AOP herstellen. Für die Gazette erklären sie die Herstellung und was sie an diesem Produkt lieben.**

Die Ateliers de la Glâne wurden 1983 unter der Federführung der Fondation Handicap Glâne eröffnet. Mit ihrem Angebot geeigneter Arbeitsplätze sollen diese geschützten Ateliers Menschen mit geistiger Behinderung aus der Region beim Aufbau verbindlicher und wertschätzender Beziehungen begleiten, damit sie aktiv an ihren Lebensprojekten teilnehmen können.

Heute stehen den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mehrere Ateliers zur Verfügung. Handwerk, Schreinerei, Hauswirtschaft, Wäsche, Papier, Rückgewinnung, Schmuck oder auch Küche – das Angebot ist reichhaltig und bietet den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Möglichkeit, sich in Begleitung von Arbeitsagogen (MSP) vielfältigen Aufgaben zu widmen. Etwa neunzig behinderte Personen – die meisten zu 100 % – arbeiten in den Ateliers de la Glâne, betreut von annähernd 20 MSP.

Im Küchenatelier gehören 18 Mitarbeiter zu dem Team, das von vier Arbeitsagoginnen und -agogen angeleitet wird, darunter Tania Grandjean und Marc Grandjean, die auch die Bäckerei beaufsichtigen. Hauptaufgabe der Küchenmannschaft ist es, die Mahlzeiten für etwa 150 Personen zuzubereiten. Die Gerichte werden je nach Saison und mit möglichst vielen frischen und regionalen Zutaten zusammengestellt.





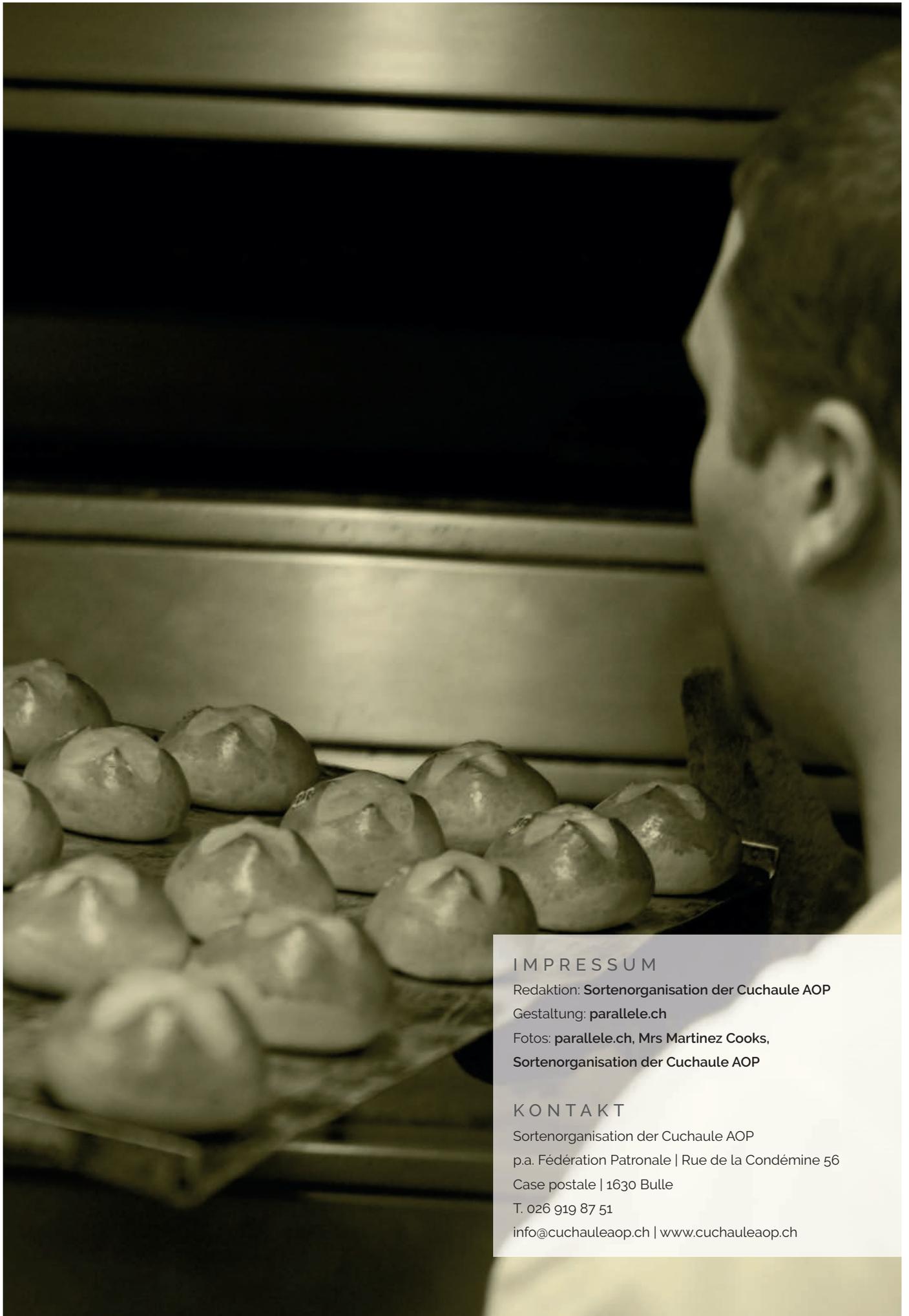
Die Herstellung ist im Übrigen gut eingespielt; jeder Mitarbeiter ist für eine bestimmte Etappe zuständig. Ziel der MSP ist es, innerhalb des Teams möglichst grosse Autonomie zu entwickeln, insbesondere, indem sie Begriffe zur Beschreibung der verschiedenen technischen Handgriffe finden, die als Gedächtnisstützen dienen, etwa «an den Ohren ziehen» beim Kneten des Teigs oder auch «den Schneepflug machen» beim Rundwirken: «Seit wir diese Begriffe verwenden, hat das Team seine Qualität mit beeindruckender Geschwindigkeit verbessert.» Auch das Peer Learning wird gefördert, denn die Ergebnisse sind immer sehr gut.



Die Herstellung der Cuchaule AOP wurde von Marc Grandjean eingeführt, der dem Vorschlag von Catherine Oberson, Verwalterin des Vereins, folgte. «Ich habe meinen Fachausweis im selben Jahr erworben, in dem die AOP erhalten wurde, und ich bin den Chevaliers du Bon Pain als Berufsexperte beigetreten. Beim ersten Wettbewerb der Cuchaule AOP hat mir Catherine vorgeschlagen, Cuchaules in unserem Atelier herzustellen und zertifizieren zu lassen.» Heute werden sie im Zeitraum der Kilbi donnerstags und freitags in einer Menge von etwa 50 Stück wöchentlich hergestellt und ausschliesslich intern an die Mitarbeiter der Ateliers verkauft: «Wir haben nicht die Ressourcen, um ausreichende Mengen für eine externe Vermarktung herzustellen.»

Wenn man sie fragt, was sie an der Cuchaule AOP am liebsten mögen, ist die Antwort der Teammitglieder einstimmig: «Den Wettbewerb!». Die guten Ergebnisse, die sie mit ihrer Cuchaule AOP erzielt haben, 91 Punkte 2021 und 92 im Jahr darauf, erfüllen sie mit grossem Stolz und geben ihnen die Möglichkeit, die Qualität ihres Produkts einzuordnen: «Da wir nur intern verkaufen, ist es etwas schwierig, Feedback zu erhalten. Durch den Wettbewerb können wir uns mit den anderen Bäckern im Kanton messen, und das ist motivierend für das ganze Team.»

Die wichtigste Veranstaltung der Ateliers de la Glâne sind zweifellos die Tage der offenen Tür, die einmal jährlich stattfinden und Besuchern Gelegenheit bieten, die Räumlichkeiten kennenzulernen und die handwerklichen Kreationen der Mitarbeiter zu kaufen. 2022 hat das Küchenatelier 600 Mini-Cuchaules AOP für die Besucher hergestellt, die ein Riesenerfolg waren. Die Aktion soll in diesem Jahr an den Tagen der offenen Tür wiederholt werden, die am 24. und 25. Dezember stattfinden.



## IMPRESSUM

Redaktion: Sortenorganisation der Cuchaule AOP

Gestaltung: [parallele.ch](http://parallele.ch)

Fotos: [parallele.ch](http://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](mailto:info@cuchauleaop.ch) | [www.cuchauleaop.ch](http://www.cuchauleaop.ch)