



NEWSLETTER

DER CUCHAULE AOP

N° 8 - DEZEMBER 2020



AKTUALITÄTEN DER CUCHAULE AOP

3. WETTBEWERB DER CUCHAULE AOP

Aufgrund der Coronavirus-Pandemie und der Schutzmassnahmen zur Bekämpfung ihrer Ausbreitung wurde der 3. Wettbewerb der Cuchaule AOP, der am Freitag, den 30. Oktober, bei «Chez Blanc» in Matran stattfinden sollte, auf ein späteres Datum verschoben. Das neue Datum wird festgesetzt, sobald es die Situation erlaubt. Die Entscheidung wurde getroffen, um jedes Risiko, sei es bei der Lieferung der Cuchaules AOP oder für die Jurymitglieder, das Personal von Chez Blanc sowie die Mitarbeiter der Sortenorganisation Cuchaule AOP auszuschliessen. Ausserdem hat die Abwesenheit mehrerer Jurymitglieder und die Unmöglichkeit, ohne Maske und zu zweit zu arbeiten, Zweifel an der Durchführbarkeit des Wettbewerbs entstehen lassen.

Die Begeisterung für diesen Wettbewerb zeigte sich erneut mit 42 gemeldeten Teilnehmern, also fast allen Unternehmen und Produktionsstandorten, die für die Cuchaule AOP zertifiziert sind. Diese Dynamik verdient es, mit einem Wettbewerb unter optimalen Bedingungen gewürdigt zu werden. Bis dahin und um die Anforderung zu erfüllen, eine jährliche Taxation ins Pflichtenheft der Cuchaule AOP einzutragen, schlägt die Sortenorganisation ProCert vor, «das Jahr 2020 zu verlängern» bis die Taxierung organisiert werden kann.

PUBLIKUMSWETTBEWERB UM «DIE BESTE CUCHAULE AOP»

Per Postkarte oder über die sozialen Netzwerke konnten die Freiburgerinnen und Freiburger in diesem Herbst ihre bevorzugte Cuchaule AOP angeben. Angesichts der sehr unterschiedlichen Geschäftsgrössen wird bei diesem Wettbewerb keine Einstufung veröffentlicht. Hingegen wurden drei Gewinner ausgelost; sie erhalten als Preis ein kostenloses Abonnement: wöchentlich eine Cuchaule AOP für 12, 6 bzw. 3 Monate.

1. Preis: Frau Yasmine Giller, Boulangerie Le Radeau, Orsonnens
2. Preis: Frau Alexandrine Gumy, Boulangerie Suard, Fribourg
3. Preis: Frai Hélène Ecoffey, Boulangerie Delabays, Grandvillard

EIN BISSCHEN WENIG SAFRAN?

Die Sortenorganisation erhält regelmässig Post von Konsumenten und Liebhabern der Cuchaule AOP. Oft geht es um Sachfragen zur AOP, zum Rezept, zu den Zutaten. Die meisten Kommentare zur Qualität der Cuchaules AOP sind voll des Lobes. Gelegentlich erklären aber bestimmte Liebhaber der Cuchaule, dass ihrer Meinung nach der Safrangeschmack etwas stärker sein müsste. Diese Anmerkungen sind ernst zu nehmen, denn der Safran ist entscheidend für den typischen Charakter der Cuchaule AOP. Auch rote Fäden in der Krume werden als Zeichen für Qualität wahrgenommen.

Die Safrandosierung ist heikel, und es gibt Qualitätsunterschiede je nach Herkunft und Posten. Es wird immer empfohlen, zu Beginn einer neuen Lieferung noch einmal in kleinem Rahmen zu testen. Herstellungsgeheimnis bestimmter Bäcker: Safran einige Stunden vor der Einarbeitung in den Teig in Milch einlegen, denn so können sich Aromen und Färbung gut entwickeln. Auch wenn Safran ein sehr hochwertiges Gewürz ist, muss auf die richtige Dosierung geachtet werden!



REPORTAGE

LA PRAIRE SA, COUNILLENS, FREIBURGER EIER



Bei der Zubereitung schön goldbrauner Cuchaules AOP spielen die Eier eine wesentliche Rolle. Wie für die anderen Zutaten ist die Freiburger Herkunft obligatorisch und im Pflichtenheft festgehalten. Um mehr über die Eierproduktion zu erfahren, treffen wir Albert Brand von der Prairie SA in Cournillens.

Die Legehennenhaltung begann der Vater von Albert Brand, der von Beruf Käser war, jedoch auch immer Interesse an der Geflügelhaltung hatte. Anfangs besass er nur einen kleinen Stall im Dorf, baute dann jedoch den Betrieb auf, der heute von seinem Sohn geführt wird. Als die Schweiz 1981 als erstes Land der Welt die Käfighaltung verbot, wurden grundlegende Änderungen durchgeführt, und als Albert Brand 1991 den Betrieb übernahm, waren bereits alle Ställe zu Volieren umgebaut. Heute gilt La Prairie SA als ein Landwirtschaftsbetrieb, auf dem auch Schafe und Schweine gehalten werden. Die Arbeit entfällt allerdings überwiegend auf den Handel mit Eiern, sowohl in der Schale als auch flüssig: «Wir haben zwei Bestände von je 6'000 Legehennen und das Glück, über genügend Land für Bodenhaltung und Auslauf im Freien gemäss den CNF-Normen von Coop Naturafarm zu verfügen, also nach einem noch strengeren Pflichtenheft.»

Ein Tag auf La Prairie beginnt früh am Morgen, denn die Legehennen werden gegen 4 Uhr wach. Die ersten Aufgaben bestehen darin zu überprüfen, ob sie gut gefressen und getrunken haben: «Das Futter, das wir ihnen geben, ist zu 100 % pflanzlich; es enthält weder GVO noch Antibiotika.» Ausserdem muss kontrolliert werden, dass es allen gut geht, und die Eier müssen eingesammelt

werden. Dann, vor 10 Uhr und bis mindestens 17 Uhr, ist der Zugang zum Wintergarten täglich - im Sommer wie im Winter - geöffnet. Bei trockenem Wetter können die Hühner auch auf die Auslaufläche mit Kiesbelag bzw. in den Park auslaufen: «Es darf nicht zu feucht und schlammig sein, sonst können sie leicht Würmer oder Parasiten bekommen.» Eine letzte Kontrolle, wenn sie zurückgebracht werden, und dann geht das Licht um 18 Uhr aus.

Bei den Eiern sind die Mitarbeitenden für die Qualitätskontrolle zuständig; die Eier werden durchleuchtet, gewogen, gekennzeichnet, abgepackt und an die Kunden verschickt. Zusätzlich zu seinen eigenen Eiern vertreibt Albert Brand auch Eier anderer Produzenten: «Einige kommen auch aus dem Kanton Waadt. Man muss also darauf achten, sie nicht zu durcheinander zu bringen.» Ein kleiner Prozentsatz der freiburgischen Produktion - Schaleneier, aber auch Flüssigeier - trägt das Label «Terroir Fribourg» und wird mit dem Abzeichen verkauft, was Mehrwert bringt: «Natürlich können die Bäcker für die Cuchaule AOP auch Freiburger Eier ohne das Label nehmen, aber es ist eine zusätzliche Zertifizierung, und mir war es wichtig, sie zu differenzieren.» Im Übrigen haben sich mehrere Bäcker bei der Umstellung auf AOP diesen zertifizierten Eiern zugewandt, und einige haben den Anlass sogar genutzt, um sie in ihrer gesamten Herstellung zu verwenden.

Für Albert Brand wäre es gut, die Eier «Terroir Fribourg» im Kanton zu stärken und zu fördern, beispielsweise in den Betriebsküchen und der Gemeinschaftsgastronomie. Er hat noch ein gutes Stück Weg vor sich, aber die Tendenz ist deutlich: «Die meisten dieser Betriebe verwenden inzwischen zumindest Schweizer Eier, was bereits ein Fortschritt gegenüber Eiern aus dem Ausland ist.» Abgesehen vom Argument der kurzen Wege und des lokalen Handels sind die Haltungsbedingungen für Legehennen in der Schweiz weitaus besser, denn hier ist die Käfighaltung absolut verboten, und 80 % der Betriebe sind für den Auslauf ins Freie ausgestattet: «Um Ihnen eine Vorstellung zu geben, eine Schweizer Bio-Haltung darf maximal 2'000 Legehennen umfassen. Anderswo in Europa liegt die Empfehlung bei 12'000 Legehennen, und in Wirklichkeit sind es eher 18'000 bis 24'000 Legehennen. Es ist also besser, die lokale Schweizer Haltung der ausländischen Bio-Haltung vorzuziehen.»

Anais Bourbia

TGÄNSELEBER-TERRINE, APFEL- UND BIRNENCHUTNEY UND CHIPS AUS CUCHAULE AOP

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STD
BACKZEIT: 1 STD
RUHEZEIT: 48 STD GEKÜHLT

GÄNSELEBER-TERRINE:

- 500 g hochwertige Gänseleber
- 5 g Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 150 ml Dessertwein (vorzugsweise ein Schweizer Süsswein)

ZUBEREITUNG :

Sie muss 48 Std im Kühlschrank ruhen; entsprechend im Voraus zubereiten. Kann gut verschlossen und gekühlt 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Mit der Gänseleber beginnen

1. 2 Std vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Von Sehnen befreien, falls noch nicht erfolgt (der Einfachheit halber eine bereits entsehnte Gänseleber nehmen), ohne die Lappen abzulösen.
3. In eine (backofenfeste) Schale legen, salzen, pfeffern und den süßen Weisswein dazugeben.
4. 30 min bei Raumtemperatur marinieren.
5. Den Ofen auf 150 °C vorheizen, dann die Gänseleber 7 min auf mittlerer Schiene backen.
6. Herausnehmen, etwa 3 min abkühlen lassen. Die Leber wird Fett verloren haben. Die Lappen / Stücke abtropfen lassen und in eine Terrine legen; dabei möglichst wenig geschmolzenes Fett mitnehmen. Gut andrücken und glattstreichen.
7. Etwas geschmolzenes Fett auf den Deckel der Terrine geben, damit sie nicht oxidiert. .
8. In den Kühlschrank stellen und dort 48 h ruhen lassen.

APFEL- UND BIRNENCHUTNEY:

- 1 Stückchen Butter
- 1 fein gehackte Schalotte
- 1 Apfel, geschält, in Würfelchen geschnitten
- 1 Birne, geschält, in Würfelchen geschnitten
- 2 gehäufte Suppenlöffel Honig
- 50 ml weisser Balsamico-Essig
- 25 cl Wasser
- Salz, einige rosa Pfefferkörner
- Option: 2 cm Ingwer, frisch gerieben
- 1 Kaffeelöffel Vin cuit (eingekochter Apfel- und Birnensaft)

ZUBEREITUNG :

1. Kann im Voraus zubereitet werden; in einem Glas im Kühlschrank aufbewahren.
2. In einem kleinen Topf das Stückchen Butter auslassen, die Schalotte, den Apfel und die Birne darin anschwitzen.
3. Den Honig dazugeben und einige Minuten dünsten.
4. Dann den weissen Balsamico-Essig, Wasser, Salz, Pfefferkörner, Vin cuit und eventuell geriebenen Ingwer dazugeben.
5. 30 min lang zugedeckt bei mittlerer Hitze einkochen lassen, dann den Deckel abnehmen und noch ein wenig ziehen lassen, um einen Chutney nach Ihren Vorlieben zu erhalten: sehr samtig und ohne Stückchen (evtl. kurz durchmischen) oder mit Stückchen.
6. In ein sauberes Glas geben, verschliessen und abkühlen lassen.
7. Im Kühlschrank aufbewahren.



CHIPS AUS CUCHAULE AOP :

- Dünne Scheiben Cuchaule AOP

ZUBEREITUNG :

1. Mithilfe einer Aufschnittmaschine sehr feine Scheiben Cuchaule AOP schneiden (es geht auch mit einem Messer, auf die Finger achten).
2. Auf ein Backblech legen und im Ofen 3-4 min bei 180 °C auf jeder Seite anbräunen.
3. Die Scheiben sind fertig, wenn sie eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben.
4. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

GENIESSEN :

Die Terrine schmeckt hervorragend zu Ihrem Lieblingsalat, einer schönen, ultraknusprigen Scheibe Cuchaule AOP und Chutney. Die übrigen Scheiben dazu servieren, oder auch schöne getoastete Scheiben Cuchaule AOP.

Claude-Olivier Marti



Claude Zosso lors du Chapitre d'intronisation en 2018

— 6 —

PORTRÄT

CLAUDE ZOSSO, GROSSMEISTER DER «CHEVALIERS DU BON PAIN» DES KANTONS FREIBURG

Seit Erhalt der AOP im Jahr 2018 müssen sich die zertifizierten Bäcker jährlich erfolgreich einer Qualitätsprüfung unterziehen, um ihre Zertifizierung zu behalten. Diese Taxierungen werden von den insgesamt 15 Berufsexperten der Chevaliers du Bon Pain des Kantons Freiburg vorgenommen. Wir treffen Claude Zosso, seit 2010 Grossmeister und seit 2003 Vorstandsmitglied, der die Arbeitsweise der Confrérie und ihre Rolle für die Cuchaule AOP erläutert.

Als ausgebildeter Bäcker-Konditor hat Claude Zosso nach seiner Lehre sieben Jahre lang für den Zoll gearbeitet, bevor er für ein Jahr als Angestellter bei Suard in Freiburg in seinen Beruf zurückkehrte. 1990 machte er sich selbständig und übernahm bis 1996 die Bäckerei in Cottens. 1995 erhielt er den Titel Chevalier du Bon Pain, doch Rückenprobleme zwangen ihn dazu, sein Geschäft aufzugeben. Nachdem er noch fast zwanzig Jahre als Angestellter in Marly tätig war, hat Claude

Zosso schliesslich 2018 den Beruf aufgegeben und mit Frau und Tochter eine Autovermietung übernommen. Nach dieser Laufbahnänderung beschloss er, seinen Titel als Grossmeister zurückzugeben: «Ich wollte 2020 meinen Platz räumen, aber die Covid-Pandemie hat es anders entschieden. Ich bleibe noch etwas länger, hoffe aber, 2021 bei der nächsten Amtseinführung den Stab übergeben zu können.»

Denn die Rolle des Grossmeisters ist für die Organisation und Leitung der Taxierungen der Confrérie von grosser Bedeutung: «Um Chevalier du Bon Pain zu werden, müssen sich die gewerblichen Bäcker bewerben. Dann werden anonym Proben in ihrer Bäckerei genommen, und wir bewerten ein Halbweiss- oder Schwarzbrot, ein weiteres von uns ausgewähltes Produkt, das sich jedes Jahr ändert, und ein letztes nach Wahl des Chefs. Jedes Brot kann bis zu 100 Punkte einbringen, und man braucht drei Jahre lang insgesamt mindestens 270 von 300 Punkten, um

den Titel «Chevalier du Bon Pain» zu erhalten. Wenn der Bäcker dann alle drei Jahre diese Resultate bestätigt, erhält er jeweils einen Stern.»

Derzeit gibt es im Kanton 48 Chevaliers mit Geschäft; insgesamt hat die Vereinigung etwas mehr als hundert Mitglieder. 15 Mitglieder der freiburgischen Confrérie sind ausgebildete Profexperten und nehmen jeweils zu sechst an jeder Qualitätsprüfung teil, damit die drei Brote jedes Bäckers von jeweils zwei Chevaliers gemeinsam bewertet werden. 2018 feierte die Vereinigung ihr 50-jähriges Jubiläum. Aus diesem Anlass haben die Chevaliers bei der 17. Amtseinführung erstmals den Titel «Pain d'Or» zur Belohnung des Bäckers verliehen, der in den drei Bewertungsjahren den besten Durchschnitt erzielt hat. Er erhielt eine Trophäe, die er in seiner Bäckerei ausstellen kann, und die er 2021 wieder verteidigen wird. Allerdings behält er ein Diplom als Nachweis für diese Auszeichnung.

Bei der Cuchaule AOP bleibt das Bewertungssystem gleich, aber die Kriterien wurden angepasst, und die Noten sind präziser. Im Übrigen sind es Claude Zosso und Jean-Luc Delabays – ein Vorstandsmitglied der Sortenorganisation Cuchaule AOP - die aus eigener Initiative 2018 zusammen mit einigen Kollegen den Taxierungsbogen überarbeitet haben. «Wir hatten die Cuchaule schon im Rahmen der Chevaliers du Bon Pain bewertet und daher Erfahrung mit den wichtigen Kriterien. Die endgültige Version dieses Bogens war Teamarbeit.» Um die AOP zu erhalten und zu behalten, müssen die Hersteller der Cuchaule

insgesamt 78 von 100 Punkten erzielen. Wer 90 Punkte und mehr erreicht, erhält ausserdem ein Diplom, und die drei besten werden ausgezeichnet.

Die Taxierung erfolgt jährlich beim Wettbewerb der Cuchaule AOP, der 2018 im Rahmen der Swiss Bakery Trophy und 2019 bei der Schweizer Gastromesse Goûts et Terroirs durchgeführt wurde. In diesem Jahr sollte er bei «Chez Blanc» in Matran stattfinden, musste jedoch wegen des Coronavirus abgesagt werden. Cuchaules AOP werden ausserdem weiterhin von Bäckern bei regelmässigen Bewertungen der Chevaliers vorgestellt. Das Ergebnis wird auch für die Zertifizierung berücksichtigt: «Die Chevaliers sind stolz und sehen eine wichtige Verantwortung darin, zur Gewährleistung der Qualität eines AOP-Produkts beizutragen, das für die Zukunft der gewerblichen Wertschöpfungskette zählt.»

In all diesen Jahren des Engagements im Vorstand der Chevaliers du Bon Pain haben Claude Zosso immer der Stolz auf diesen Beruf und der Kameradschaftsgeist motiviert, der unter Bäckern herrscht. Selbst wenn er seinen Grossmeistertitel abgegeben haben wird, und obwohl er seit zwei Jahren den Bäckerberuf nicht mehr ausübt, will er weiterhin bei Bedarf für Taxierungen zur Verfügung stehen. «Es wird mir auch ein Vergnügen sein, weiterhin an den Inthronisationen neuer Chevaliers teilzunehmen.»

Anaïs Bourbia



Claude Zosso lors du Chapitre d'intronisation en 2018



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