

NEWSLETTER

DER CUCHAULE AOP

N° 14 - DEZEMBER 2022



AKTUELLES ZUR CUCHAULE AOP

ERGEBNISSE DES WETTBEWERBS DER CUCHAULE AOP

Die Taxation der 4. Ausgabe des Wettbewerbs der Cuchaule AOP fand am 3. November 2022 im Rahmen der Greyerzer Messe «Comptoir Gruérien» in Bulle statt. 50 zertifizierte Freiburger Produzenten nahmen am 6. November an der Taxation und der Preisübergabe teil. Die Ergebnisse lauten wie folgt:

- 1. Platz mit 97 Punkten: Bäckerei Buchs in Jaun



- 2. Platz: punktegleich mit 96 Punkten: Bäckerei Didier Ecoffey in Romont, Bäckerei Reynald Grangier in Bulle und Le Fournil de Séb Périsset in Lugnorre



Insgesamt 27 Produzenten haben 90 Punkte oder mehr erzielt und damit ein Diplom erhalten. Wir gratulieren allen Gewinnern und Teilnehmern für ihre erstklassigen Cuchaules AOP. Es erfüllt uns mit Stolz zu sehen, dass jedes Jahr neue zertifizierte Hersteller zu uns stossen, und dass die Qualität ihrer Cuchaules immer hervorragend ist. Die komplette Liste der Gewinner kann auf unserer Website cuchauleaop.ch (die Website existiert nur

auf Französisch) im Menu «Know-how/savoir-faire», in der Rubrik «Wettbewerb der Cuchaule AOP/Concours de la Cuchaule AOP» eingesehen werden.

RÜCKSCHAU IN BILDERN AUF DEN HERBST DER CUCHAULE AOP

Die Cuchaule AOP wurde in diesem Herbst bei zahlreichen Anlässen präsentiert: Kilbi der Unternehmen, «Fest der Feste» in Ballenberg, «Comptoir Gruérien» oder auch Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Am 22. September wurden im Rahmen der Genusswoche in den Berufsschulen von Freiburg und Bulle Mini-Cuchaules AOP verteilt. Hier einige Bilder von diesen Veranstaltungen:



PORTRAIT

BÄCKEREI-KONDITIONEIREI-CONFISERIE SUARD, FREIBURG



Der Verein Le Radeau in Orsonnens entstand 1982 mit dem Ziel, Personen mit Suchterkrankungen zu unterstützen. Die von Anfang an bestehende Bäckerei ist ein wesentliches Werkzeug der beruflichen Wiedereingliederung, sowohl für die vor Ort aufgenommenen Personen als auch für externe Arbeitskräfte. Emmanuelle Barboni, Direktorin, und Olivier Schmutz, für die Bäckerei zuständiger Werkstattehrer, erläutern die Vorteile der Bäckerei und den Stellenwert der Cuchaule AOP.

Emmanuelle Barboni, ausgebildete Psychologin, arbeitet seit 26 Jahren im Radeau und ist seit 14 Jahren seine Direktorin. In all diesen Jahren im Verein konnte sie in allen Bereichen arbeiten. Olivier Schmutz seinerseits ist ausgebildeter Bäcker-Konditor mit eidgenössischem Fachausweis. Nachdem er bis zum Alter von 40 Jahren in verschiedenen Bäckereien, in der Industrie und sogar im Universitätsspital von Lausanne (CHUV) gearbeitet hatte, brauchte er eine Veränderung. So wurde er in der Bäckerei des Radeau angestellt, wo er vier Jahre lang blieb und dann in Vevey seine Ausbildung zum Arbeitsagogen wahrnahm, bevor er vor fünf Jahren ins Radeau zurückkehrte.

Le Radeau wurde 1982 auf Veranlassung des Vereins REPER (damals RELEASE genannt) gegründet, dessen Ziel die Gesundheitsförderung und Suchtprävention vor allem bei Jugendlichen ist. Die Idee war, eine Institution auf dem Land auf die Beine zu stellen, damit sich die Personen mit Suchterkrankungen möglichst nicht in der Stadt aufhalten.

Le Radeau ist ein gemeinnütziger Verein, der umfassend vom SVA (Sozialvorsorgeamt) gefördert wird und noch viel mit REPER sowie den Stiftungen Le Tremplin und Le Torry zusammenarbeitet. Die Institution in Orsonnens verfügt über 12 Plätze zur Aufnahme bedürftiger Personen: «Wir sind kein Lebensraum, deshalb dauern die Aufenthalte zwischen einem Monat und drei Jahren. Ziel ist es, dass die Bewohner diesen Ort mit einem Dach über dem Kopf, einer Arbeit oder Beschäftigung und einem Unterstützungsnetzwerk verlassen.»



Neben den vor Ort untergebrachten Personen nimmt Le Radeau seit einigen Jahren auch externe Arbeitskräfte auf: «Das sind Personen in stabilem psychischen Zustand, die in ihrer eigenen Wohnung leben, aber zu uns arbeiten kommen, insbesondere in der Bäckerei.» Diese ambulante Leistung wird immer wichtiger, und man würde sie gerne weiter ausbauen können: «Leider sind unsere internen Plätze begrenzt. Dagegen haben wir das Potenzial, die Anzahl externer Fachkräfte zu erhöhen, die wir aufnehmen können.»

Innerhalb des Vereins hat die Bäckerei Le Radeau einen ganz besonderen Platz: «Anfangs war das Ziel, Einsparungen durch die Herstellung unseres eigenen Brots vor Ort zu erzielen, und der Überschuss wurde auf den Märkten verkauft.» Im Laufe der Jahre nahm die Produktion zu, und heute spielt sie eine wesentliche Rolle bei der Wiedereingliederung der Bewohner in den Arbeitsmarkt: «Für sie ist es eine Einstiegsmöglichkeit. Was auch geschieht, die Produktion muss raus. So lernen sie die Anforderungen und die Pünktlichkeit kennen, die zur Arbeitswelt gehören. Ausserdem ist es gut für das Selbstwertgefühl, das konkrete Ergebnis dessen zu sehen, was sie tun.»

Die Bäckerei von Radeau bildet auch Bäcker:innen-Konditor:innen-Confiseur:innen EBA aus, für die insgesamt zwei Plätze verfügbar sind: «Wir hätten gerne das Budget für einen dritten, denn das ist eine wichtige Wiedereingliederungsmassnahme für die Jugendlichen.» Die hergestellten Produkte werden dann an drei Abenden pro Woche im Laden des Radeau sowie auf den Märkten von Bulle und Freiburg verkauft.

Eines der Vorzeigeprodukte der Bäckerei ist die Cuchaule AOP, von der etwa 200 Stück pro Woche hergestellt

werden. Der Übergang zur AOP war für Le Radeau eine Selbstverständlichkeit, und 2018 wurden sofort die entsprechenden Massnahmen ergriffen: «Das Rezept musste angepasst werden, aber ansonsten hatten wir nicht viele Änderungen vorzunehmen, denn wir haben immer mit Produkten aus dem Freiburgerland gearbeitet.»

Am schwierigsten ist es vielleicht, die Stabilität der Qualität aufrecht zu erhalten: «Die aufgenommenen Personen, die in der Bäckerei arbeiten, sind keine Fachkräfte. Wir bilden sie nach und nach aus, bis sie mit dem Holzofen umgehen können. Hinzu kommt, dass sich das Team regelmässig ändert.» Trotzdem kommen die Produkte des Radeau bei der Kundschaft sehr gut an, und die Bäckerei hat zweifellos zahlreiche Vorteile für den Verein: «Die Ausbildung und die Wiedereingliederung sind die zentralen Punkte unseres Auftrages.»

Anaïs Bourbia



REPORTAGE

SCHWEIZER SALZPRODUKTION



Salzproduktion in Handarbeit von «Fleur des Alpes», ©Salines Suisses

Obwohl die Cuchaule AOP eher ein zuckerhaltiges Produkt ist, spielt das Salz eine wichtige Rolle in ihrem Rezept, damit sie ihren einzigartigen Geschmack entfaltet. Da es keine Freiburger Produktion gibt, ist im Pflichtenheft vorgeschrieben, dass im Rezept der Cuchaule AOP Schweizer Speisesalz verwendet werden muss. Um mehr über diese unverzichtbare Zutat zu erfahren, haben wir den Schweizer Salinen einige Fragen gestellt.

Können Sie die Schweizer Salinen kurz vorstellen?

Schon seit 450 Jahren wird in Schweiz Salz gewonnen. Heute produzieren, lagern und vertreiben die Schweizer Salinen Salz im Auftrag ihrer Besitzer, der Kantone und des Fürstentums Liechtenstein an den Standorten Bex, Riburg und Schweizerhalle. Salz ist ein lebenswichtiger Rohstoff. Jährlich werden bis zu 650'000 Tonnen Salz für verschiedene Anwendungen produziert, darunter das Speisesalz, das die Schweizer bei ihrer Alltagsküche begleitet.

Wie wird das Schweizer Salz gewonnen?

In der Schweiz wird Koch- oder Siedesalz gewonnen, d.h. die Schweizer nutzen das Siedesalz-Verfahren. Unser weisses Gold befindet sich im natürlichen Zustand im Stein. Zur Extraktion

pumpen wir durch ein Bohrsystem Frischwasser in den Fels. Im Kontakt mit dem Wasser löst sich das Salz und strömt als Sole (salzhaltiges Wasser) zurück. Anschliessend dampfen wir diese Sole ein, so dass das Salz auskristallisiert und so unsere berühmten Salzkörner bildet.

Die Schweizer Salinen produzieren insbesondere in Bex ein einzigartiges Speisesalz, das Sel des Alpes, das aus der letzten aktiven Salzmine des Landes kommt.

Welche Besonderheiten hat dieses Salz?

Der Legende nach waren es die Ziegen, die vor fast 500 Jahren das Alpensalz Sel des Alpes entdeckten. Sie tranken immer aus derselben Quelle, was die Neugier ihres Hirten weckte, der feststellte, dass diese Quelle tatsächlich salzhaltig war!

Noch heute bauen die letzten drei Bergbauarbeiter der Schweiz dieses weisse Gold im Inneren der Salzminen von Bex ab. Dieses Salz ist seit Millionen von Jahren im Fels geschützt und von aussergewöhnlicher Reinheit. Wir produzieren es dank ausschliesslicher Nutzung unserer eigenen erneuerbaren Energie in der gesamten Produktionskette so umweltfreundlich wie möglich.

Das Sortiment Sel des Alpes umfasst verschiedene Salztypen, von feinkörnigem Salz für die Alltagsküche über Bio-Kräutersalze bis zu Spezialitäten, die ähnlich verwendet werden wie eine Salzblume. Es ist bei den Konsumenten gut bekannt und wird auch in Fachkreisen verwendet, insbesondere bei den Bäckern, die Wert darauf legen, zur Herstellung ihrer Produkte die edelsten Rohstoffe einzusetzen.

Warum ist es wichtig, Schweizer Salz zu verwenden?

Schweizer Salz wird nachhaltig produziert. Die Schweizer



Verwendung des feinen Salzes «Sel des Alpes» in einer Bäckerei, ©Salines Suisses

Salinen nutzen 100 % Schweizer Wasserkraft und ergreifen zahlreiche weitere Massnahmen, um beispielsweise Klimaneutralität zu erreichen. Auch seine Reinheit und Qualität sind garantiert, denn die Standards sind in unserem Land besonders hoch.

Was unterscheidet es von im Ausland produziertem Salz?

In der Schweiz produzieren wir hauptsächlich feines Salz, während Meersalz oft grob ist. Im Ausland findet man auch

kolorierte Salze wie beispielsweise das rosarote Himalaya-Salz, das blaue Salz aus Persien oder das schwarze Salz aus Hawaii. Zu beachten ist, dass es die Mineralien im Boden sind, die dem Salz diese Farben verleihen, und nicht das Salz selbst, denn das ist immer weiss.

Was bringt das Salz in einem zuckerhaltigen Produkt wie der Cuchaule AOP?

Das Salz spielt natürlich die Rolle eines Geschmacksverstärkers. Wenn man es gewöhnlich in herzhaften Speisen verwendet, kann in der Konditorei eine Messerspitze Salz dem Geschmack der Produkte viel Tiefe verleihen. Auch ihm ist es zu verdanken, dass die Cuchaule AOP so einzigartig schmeckt!

Vor welchen künftigen Herausforderungen und Projekten stehen die Schweizer Salinen?

Die Schweizer Salinen verbessern ständig ihr Produkt- und Dienstleistungsangebot, um die Bedürfnisse ihrer zahlreichen Kunden optimal zu erfüllen. Dank ihres touristischen Angebots, insbesondere der berühmten Salzminen von Bex, lassen sie die Besucher in die faszinierende Geschichte des Salzes eintauchen.

Die Schweizer Salzminen sind ausserdem stark engagiert im Bereich der Nachhaltigkeit, insbesondere mit dem Naturfonds «Salzgut». Mit diesem werden verschiedene Projekte zugunsten der Biodiversität in den Regionen unterstützt, in denen das Salz gewonnen wird, mit inzwischen über 55 Projekten in den Regionen der nordwestlichen Schweiz und von Bex.

Interview geführt von Anaïs Bourbia



Touristikstandort der Salzminen von Bex, ©Salines Suisses

BRÜHE AUS CUCHAULE AOP, KARAMELLISIERTER APFEL, MARMORIERTE GÄNSELEBER MIT TRÜFFELN

Rezept für 4 Personen

BRÜHE AUS CUCHAULE AOP

- 200 g Cuchaule AOP
- 50 g Speckwürfel
- 80 g Zwiebeln
- 80 g Butter
- 2000 ml Geflügelbouillon
- 125 ml Sahne
- Pfeffer

Zwiebeln hacken

Speck und Zwiebeln in der Butter anbraten

Cuchaule AOP-Würfel anbräunen lassen

Geflügelbrühe einrühren und bei kleiner Hitze während ca. 30 min ziehen lassen.

Mixen

Sahne einrühren und abschmecken

KARAMELLISIERTER APFEL

- 200 g Äpfel
- ½ Zitrone
- 40 g brauner Zucker
- 40 g Butter
- 1 Prise Fleur de Sel

Apfel in kleine Würfel schneiden

Saft einer halben Zitrone zugeben

Äpfel in Zucker und Butter braten, bis sie karamellisieren

Eine Prise Salz hinzufügen



GÄNSELEBER

- 500 g gesäuberte Gänseleber
- 6 g Salz
- 2 g gemahlener Pfeffer
- 1 g Zucker
- 2 g Nitritpökelsalz
- 10 ml Calvados

Die Lappen mit allen Zutaten würzen

Die Masse luftdicht verschliessen und mindestens einige Stunden lang ziehen lassen.

Die Gänseleber bei 70°C 4 min lang im Wasser vakuumgaren und die Masse homogenisieren

Direkt in ein Eisbad tauchen

Wenn sie wieder formbare Konsistenz hat, die Masse in eine Form geben

Eine Nacht lang im Kühlschrank ruhen lassen

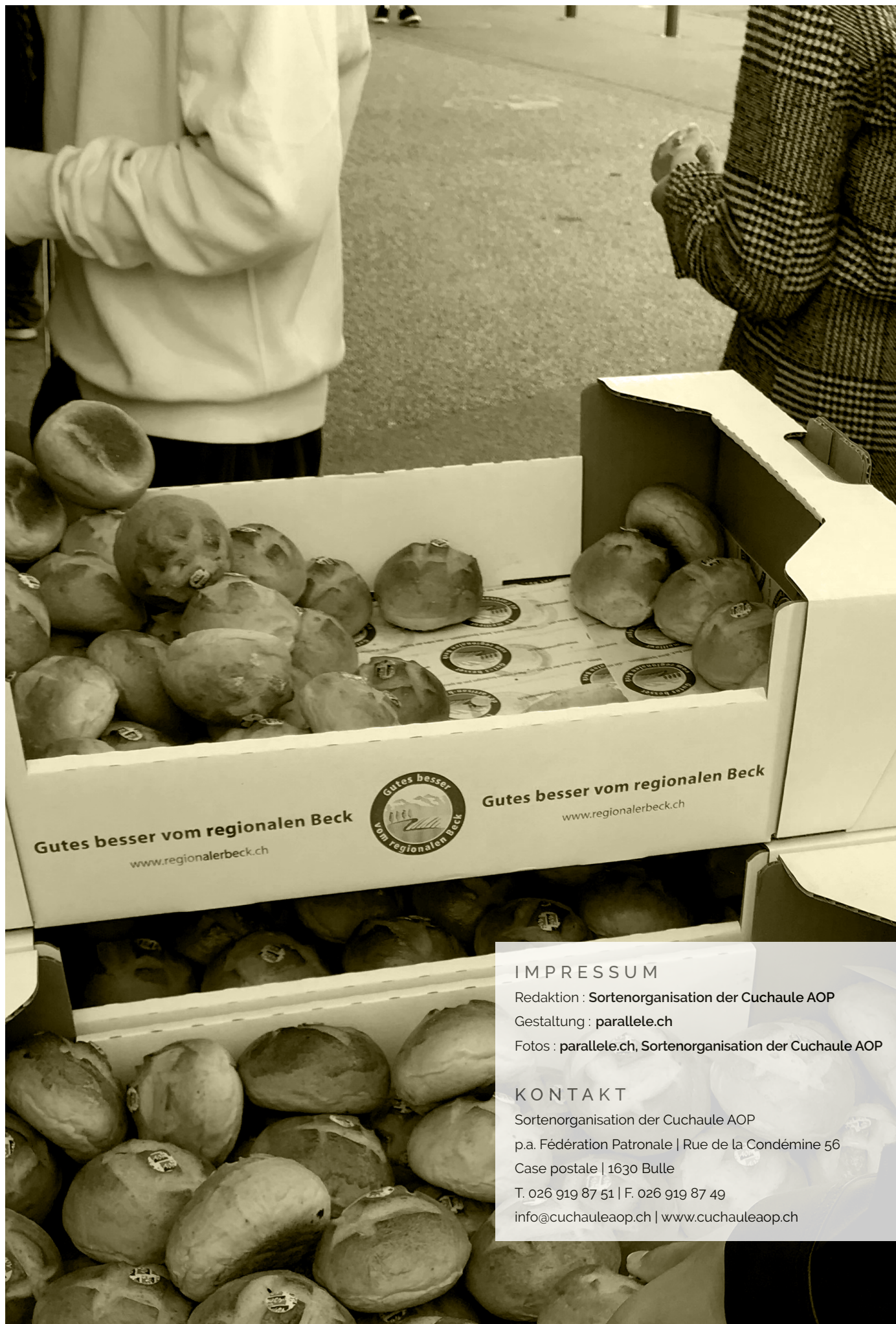
DRESSAGE :

Karamellierte Apfelwürfel in einen tiefen Teller geben

Mit der Brühe aus Cuchaule AOP übergießen

Eine getoastete Scheibe Cuchaule AOP auf den Tellerrand legen und die Gänseleber darauf anrichten

Guten Appetit!



Gutes besser vom regionalen Beck
www.regionalerbeck.ch



Gutes besser vom regionalen Beck
www.regionalerbeck.ch

IMPRESSUM

Redaktion : Sortenorganisation der Cuchaule AOP

Gestaltung : parallele.ch

Fotos : 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