

NEWSLETTER

DER CUCHAULE AOP

N° 25 - JUNI 2026



AKTUELLES ZUR CUCHAULE AOP



Die Mitglieder des Ausschusses

Von links nach rechts: Coralie Vuichard, Marcel Wächter, Pascal Maudry, Murielle Chassot, Martin Stern, Etienne Pittet, Sébastien Périsset, Francis Egger, Frédéric Widmer

Neue Vorstandsmitglieder

Anlässlich der Generalversammlung des Branchenverbands vom 4. Mai 2026 auf dem Safranhof « Ferme du Safran du Guéravet » in Grolley fanden mehrere Wahlen in den Vorstand statt. Nach fünf Jahren als Präsident des Branchenverbands « La Cuchaule AOP » sowie fünf Jahren als Vorstandsmitglied übergibt Daniel Blanc das Amt an Francis Egger. Ein grosses Dankeschön an Daniel, der die Cuchaule AOP in den letzten 10 Jahren stets mit Überzeugung und Leidenschaft vertreten und gefördert hat. Auch im Komitee gab es weitere Veränderungen. Laurence Stephan, Jean-Luc Delabays und Hugo Widmer wurden durch Pascal Maudry, Sébastien Périsset und Frédéric Widmer ersetzt. Wir bedanken uns bei den drei ausscheidenden Mitgliedern für ihren Einsatz und heissen den neuen Präsidenten sowie die drei neuen Mitglieder herzlich willkommen.

Unser Maskottchen beim Händlerfest in Bulle

Am 6. Juni dieses Jahres schlenderte unser Maskottchen anlässlich des vom Händlerverband Bulle – La Tour-de-Trême organisierten Fests der Händler durch die Grand-Rue von Bulle. Bei dieser Gelegenheit verteilte es kleine Cuchaules AOP, welche die Confiserie Baechler gebacken hatte.



INTERVIEW

DANIEL BLANC, EHEMALIGER PRÄSIDENT
DES BRANCHENVERBANDS DER CUCHAULE AOP

Nach zehnjährigem Engagement im Vorstand des Branchenverbands La Cuchale AOP übergibt Daniel Blanc das Ruder an Francis Egger. Er zieht Bilanz über seine Zeit im Komitee und spricht über die Herausforderungen, vor denen die Cuchale AOP steht.

Daniel, da du vor ein paar Wochen den Vorsitz der Cuchale AOP abgegeben hast, erzähl uns doch noch einmal von deinem Werdegang.

Seit fünfzig Jahren übe ich meine verschiedenen Tätigkeiten aus. Von Beruf bin ich Landwirt, habe anschliessend einen Meisterabschluss gemacht und viele Jahre in landwirtschaftsnahen Betrieben gearbeitet. 1999 habe ich zusammen mit Jean-Nicolas Philipona und Francis Maillard den Verein „Terroir Fribourg“ gegründet, dessen Direktor ich bis 2003 war. Von 2003 bis 2010 war ich dann Direktor der Freiburger Landwirtschaftskammer; 2010 stellte ich mich einer neuen Herausforderung und eröffnete ein Restaurant, welches sich auf regionale Produkte spezialisierte und das ich bis 2023 führte.

Du warst zehn Jahre lang Vorstandsmitglied der Branchenorganisation Cuchale AOP, davon fünf Jahre als Präsident. Was war der Hintergrund deiner Amtsübernahme als Präsident?

Anfang der 2000er Jahre hatte die Direktion für Institutionen, Landwirtschaft und Forste (DIAF) Terroir Fribourg beauftragt, eine Studie über Räucherschinken und Cuchale durchzuführen. Nach mehreren Versuchen, die Cuchale mit dem Gütesiegel eintragen zu lassen, bildete sich schliesslich 2014 erneut eine Gruppe, bestehend aus Bäckern, Müllern und Getreidebauern sowie Jacques Chavaz und mir. Jacques Chavaz hatte bis 2021 den Vorsitz des Branchenverbands inne; dieses Amt habe ich dann auf Wunsch des Vorstands übernommen. Ich habe das mit grosser Freude gemacht, wohl wissend, dass es von Vorteil ist, in einem Branchenverband einen Präsidenten zu haben, der nicht unbedingt aus den eigenen Reihen stammt.



5. Bewertung der Cuchale AOP im Jahr 2023

Wie fällt deine Bilanz nach den fünf Jahren Präsidentschaft aus?

Es war ein spannendes Abenteuer, und ich bin sehr glücklich und stolz darüber. Die Cuchale AOP hat sich gut etabliert, sich erfolgreich entwickelt und wurde von den Verbrauchern positiv aufgenommen. Ein grosses Lob an alle, Bäcker, Müller und Getreidebauern, die stets ihr Bestes gegeben und im Interesse des Produkts zusammengearbeitet haben.

Die Arbeit im Komitee hat mir viel Freude bereitet und auch wenn mir der Abschied schwerfällt, bin ich froh, dieses grossartige Produkt in neue Hände zu geben. Ich bin mir sicher, dass Francis Egger ein hervorragender Präsident sein und diesem Amt neuen Schwung verleihen wird.

Wie hat sich die Cuchaule seit der Verleihung der geschützten Ursprungsbezeichnung entwickelt?

Schon allein was die Mengen angeht. Wir sind von 343'000 ausgegebenen Plaketten im Jahr 2018 auf 981'000 im Jahr 2025 gekommen. Dann zur Verzehrweise der Cuchaule AOP. Vor zehn Jahren war es noch undenkbar, kleine Cuchaules AOP als Aperitif zu servieren, heute hingegen schon. Die Cuchaule AOP sowohl in süssen als auch in herzhaften Rezepten zu verwenden, wie es Frau Martinez vorschlägt, finde ich ebenfalls toll. Und das ist eine ideale Gelegenheit, die Verbrauchern dazu anzuregen, das Produkt auf verschiedene Arten und zu verschiedenen Anlässen zu geniessen.

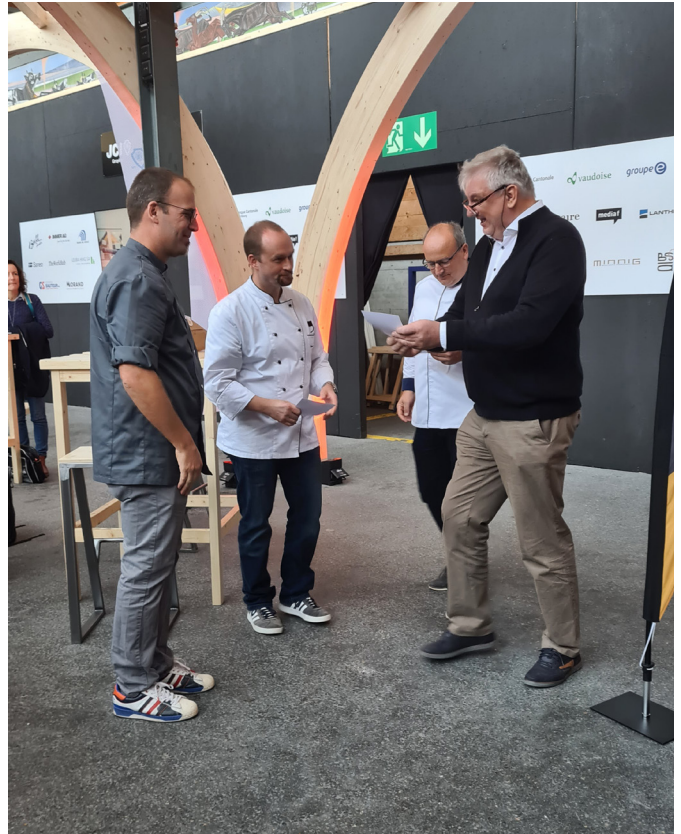
Vor welchen Herausforderungen steht die Cuchaule AOP deiner Meinung nach?

Ich denke, die grösste Herausforderung liegt im Vertrieb. Wir müssten den Absatz ausserhalb des Kantons steigern, vor allem in den angrenzenden Gebieten, aber wie? Dazu wären mehr Mittel erforderlich, damit wir über eine grössere Schlagkraft verfügen. Der finanzielle Aspekt bleibt somit ebenfalls eine Herausforderung. Ich bin der Meinung, dass wir auch enger mit den anderen Freiburger AOP zusammenarbeiten sollten, um so unsere Kräfte zu bündeln.

Was hast du nach fünfzig Jahren Engagement für die Landwirtschaft und die Region in Zukunft für Pläne?

Nachdem ich meine Zeit als Gastronom hinter mir gelassen habe, möchte ich einiges in meinem Alltag ändern. Ich versuche, das Wort „schnell“ nicht mehr zu benutzen. Ich gehe es langsamer an, habe kein Auto mehr, nehme mir mehr Zeit, wenn ich unterwegs bin. Erst kürzlich bin ich mit Zug und Schiff auf die Kanarischen Inseln gereist, um meine Partnerin und ihre Tochter zu besuchen. Ich habe eine Woche für die Hinfahrt und eine für die Rückfahrt gebraucht, wobei ich an verschiedenen Orten Zwischenstopps eingelegt habe. Letztendlich zählt der Weg, denn auch die Fahrt ist Teil der Reise. Ich werde also weiterhin in der Schweiz und im Ausland reisen, mir dabei jedoch Zeit lassen.

Anaëlle Deschenaux



Preisverleihung im Rahmen der 4. Bewertung der Cuchaule AOP im Jahr 2022



Zeit, das Ruder an Francis Egger zu übergeben

CUCHAULE AOP-SCHEIBEN MIT GEBRATENEN NEKTARINEN

ZUTATEN

Frühstück oder Snack
für 4 Personen

- 4 schöne Scheiben Cuchaule AOP
- 3 reife, aber feste Nektarinen
- 2 SL Honig
- 2-3 Zweige frischer Thymian
- 30 g Butter
- 150 g Quark oder Ricotta



EIN REZEPT VON
MRS MARTINEZ COOKS



Vorbereitung: 10 Min.

Garzeit: 9 Min.

VORBEREITUNG

Die Nektarinen in Schnitze schneiden.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Nektarinen hinzufügen und 5–7 Minuten anbraten, bis sie schön goldbraun sind. Honig und Thymian hinzufügen, vorsichtig umrühren und 1–2 Minuten karamellisieren lassen.

Die Scheiben Cuchaule AOP in der Pfanne oder im Toaster rösten, bis sie leicht knusprig werden.

Mit Quark oder Ricotta bestreichen, die warmen Nektarinen darauflegen und mit dem Honigsaft beträufeln.

Tipp: Für eine regionale Variante können Sie statt Nektarinen auch Aprikosen oder Birnen verwenden. Für einen stilvollen Aperitif können Sie die Brotscheiben in kleine Häppchen schneiden.

PORTRAIT

FRANCIS EGGER, DER NEUE PRÄSIDENT DES BRANCHENVERBANDS CUCHAULE AOP

Francis Egger, eine anerkannte Persönlichkeit der Schweizer Landwirtschaft, wurde an der Generalversammlung am 4. Mai zum Präsidenten des Branchenverbands Cuchaule AOP gewählt. Ein Treffen mit einem leidenschaftlichen Menschen, der seine Verbindung zur Erde nie verloren hat.

Francis Egger ist verheiratet und Vater von zwei erwachsenen Kindern; er ist tief in der Freiburger Region verwurzelt. Er stammt aus dem Sensebezirk, wuchs im Broyebezirk auf und lebt heute in Onnens im Saane-Bezirk. Sein Interesse für die Welt der Bauern reicht bis in seine Kindheit zurück, als er die Sommer auf den Tabakfeldern in Vesin verbrachte: « Ich half einem Bauern beim Tabaksammeln. Eines Tages fragte er mich, ob ich das Melken erlernen wolle. Genau seit diesem Moment begeistert mich die Landwirtschaft. »

Nach dem Kollegium Saint-Michel ermutigte ihn ein Berufsberater, dieser Leidenschaft nachzugehen. Da er keinen eigenen landwirtschaftlichen Betrieb besitzt, hat er zwei Möglichkeiten: Zollikofen oder Zürich. « Als ich antwortete, ich wisse nicht, welche ich wählen sollte, sagte er zu mir: , Wenn man sich nicht sicher ist, nimmt man zuerst die schwierigste. Und so kam ich an die Eidgenössische Technische Hochschule Zürich. » Dort erwarb er einen Abschluss als Agraringenieur mit Schwerpunkt Agrarökonomie.

Noch vor Abschluss seines Studiums erhielt er eine Stelle als wissenschaftlicher Mitarbeiter am Landwirtschaftlichen Institut Grangeneuve. Aber der Vertrag beginnt im September 1987, und wir schreiben das Jahr 1986: « Der damalige Direktor, der mich eingestellt hatte, Herr Paul Bourqui, sagte mir, er wolle zunächst, dass ich Erfahrungen sammle. Daraufhin verbrachte ich sechs Monate als Assistent an der Universität Hohenheim in Stuttgart und anschliessend weitere sechs Monate am Institut national de Gestion et d'Economie agricole in Paris. » Zurück in der Schweiz erklomm er nach und nach die Karriereleiter in Grangeneuve: vier Jahre lang war er wissenschaftlicher Mitarbeiter, weitere vier Jahre Leiter der Versuchsstationen und dann noch vierzehn Jahre lang Direktor. Mit nur 34 Jahren in diese Position ernannt, entdeckte er eine völlig neue Welt:



« Ich war Agrarwissenschaftler und mir wurde schnell klar, dass ich Managementkompetenzen entwickeln musste. » Zudem war er zehn Jahre lang als Vorsitzender der Confrérie du Gruyère AOP tätig und blickt mit besten Erinnerungen auf die zahlreichen Versammlungen zurück, die in der Schweiz und im Ausland organisiert wurden.

Nach über zwanzig Jahren in Grangeneuve verspürte er das Bedürfnis, sich einer neuen Herausforderung zu stellen. Diese Gelegenheit bot sich ihm beim Schweizer Bauernverband, wo er in die Geschäftsleitung eintrat. Dort war er für die Bereiche Wirtschaft, Agrarpolitik, internationale Beziehungen



und Rahmenbedingungen zuständig, bevor er seine Laufbahn als Vizedirektor für die Westschweiz und das Tessin beendete. In dieser Funktion konnte er ein umfangreiches Netzwerk aufbauen und gleichzeitig nah am Geschehen vor Ort bleiben.

Nach seiner Pensionierung im Juli 2025 schaltet Francis Egger einen Gang zurück. Er bleibt jedoch weiterhin sehr aktiv. Er ist insbesondere weiterhin Präsident des Stiftungsrats von Agrisano und der beiden mit ihr verknüpften Aktiengesellschaften, und zwar bis Ende 2027. Kürzlich hat er auch sein Amt als Sekretär der Schweizerischen Tabakpflanzergenossenschaft niedergelegt, für die er 32 Jahre lang tätig war: « Das passt bestens, denn gerade jetzt kommt die Cuchaule AOP ins Spiel. »

Tatsächlich klingelte sein Telefon, als er letztes Jahr mit seiner Frau eine zweimonatige Reise durch Australien unternahm. Am anderen Ende der Leitung war Daniel Blanc. « Er sagte mir nur, dass er mir bei meiner Rückkehr etwas Schönes vorzuschlagen hätte. » Einige Wochen später sprach Daniel Blanc mit ihm über den Vorsitz der Cuchaule AOP.

Er wurde vor ein paar Wochen auf der Generalversammlung des Branchenverbands offiziell gewählt und fühlt sich geehrt, mit dieser Aufgabe betraut worden zu sein. Für ihn folgt diese neue Tätigkeit einer gewissen Logik. Nach einer Karriere, die in Freiburg begann und sich dann auf nationaler Ebene

fortsetzte, freut er sich nun darauf, zu einem Wahrzeichen des Kantons zurückzukehren: « Drei Hauptziele werden meine neue Aufgabe leiten: Ich möchte die Cuchaule AOP fördern, um ihre Bekanntheit zu steigern, ihre Authentizität zu wahren und die Branche durch die Zusammenführung aller Akteure zu stärken. »

Und wenn er nicht gerade in seinen verschiedenen Aufgabenbereichen beschäftigt ist, schwingt er sich gerne auf sein Fahrrad. In dem Jahr, in dem er 60 wurde, legte er rund 6'000 Strassenkilometer zurück. Als begeisterter Leser verschlingt er rund dreissig Bücher pro Jahr, wobei er nordamerikanische Autoren wie etwa Russell Banks bevorzugt. « Ich lese auch gerne Bücher, die nicht unbedingt meinen Überzeugungen entsprechen, damit ich meine Ansichten hinterfragen kann. » Mit seiner Frau teilt er die Freude am Reisen, was sie bereits nach China und Russland geführt hat und jetzt, wie er hofft, zu neuen Zielen, da sein Terminkalender etwas weniger voll ist.

Anaëlle Deschenaux



IMPRESSUM

Redaktion: **Anaëlle Deschenaux**

Gestaltung: **Parallele.ch**

Fotos: **Interprofession de la Cuchaule AOP**,
Mrs Martinez Cooks, Parallele.ch

Übersetzung: **Andrea Zamofing**

KONTAKT

Sortenorganisation der Cuchaule AOP

p.a. Fédération Patronale et Économique

Rue de la Condémine 56

Case postale | 1630 Bulle

T. 026 564 10 46

info@cuchauleaop.ch | www.cuchauleaop.ch