



NEWSLETTER

DER CUCHAULE AOP
N° 13 - SEPTEMBER 2022



AKTUELLES ZUR CUCHAULE AOP

WETTBEWERB DER CUCHAULE AOP

Der Wettbewerb der Cuchaule findet dieses Jahr im Rahmen des Comptoir gruérien in Bulle statt. Der üblicherweise am Salon Suisse des Goûts et Terroirs (SSGT) in Bulle durchgeführte Wettbewerb findet in seiner vierten Ausgabe im Rahmen der obigen Veranstaltung statt. Der SSGT findet nämlich dieses Jahr später als sonst, d. h. vom 30. November bis 4. Dezember statt. Deshalb hat es der Vorstand der Sortenorganisation Cuchaule AOP vorgezogen, den Wettbewerb in einem anderen Rahmen durchzuführen.



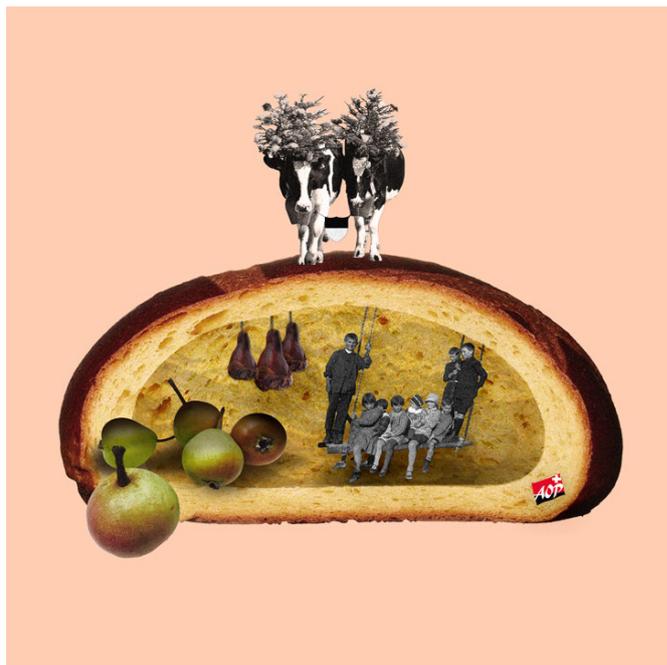
ZWEI MARKETINGMASSNAHMEN IN VORBEREITUNG

Die Marketingkommission hat für diesen Herbst zwei Marketingmassnahmen erarbeitet. Erstens wird die Cuchaule AOP am Donnerstag, dem 22. September, in den Berufsschulen von Freiburg und Bulle im Mittelpunkt stehen. Den Schülerinnen und Schülern werden in der Morgenpause kleine Cuchaules AOP ausgeteilt. Ziel dieser Aktion ist es, die Jugendlichen dafür zu sensibilisieren, wie wichtig es ist, lokale und handwerklich hergestellte Produkte zu konsumieren, die den Reichtum unseres Kantons ausmachen.

Die zweite Massnahme betrifft die Schaffung von Nüniboxen, die mit dem Logo der Cuchaule AOP versehen sind. Sie sind PPA-frei und besitzen die ideale Grösse, um kleine Cuchaules AOP für Pausen und Zwischenverpflegungen der Kinder (und auch von Erwachsenen) mitzunehmen. Ziel wird es sein, diese Boxen bei Veranstaltungen der Sortenorganisation oder eines zertifizierten Unternehmens zu verteilen, die sich insbesondere an Kinder und Eltern richten.

DIE CUCHAULE AOP AN VERANSTALTUNGEN IM HERBST PRÄSENT

Abgesehen vom Comptoir gruérien wird die Cuchaule AOP diesen Herbst auch bei anderen Veranstaltungen vertreten sein. Angefangen mit dem Fest der Feste an den Wochenenden vom 24. bis 25. September und vom 1. bis 2. Oktober auf dem Ballenberg. Bei dieser Gelegenheit wird die Kilbi im Mittelpunkt stehen, und die Besucher können der Cuchaule AOP probieren. Diese Präsenz bietet eine gute Gelegenheit, um unser charakteristisches Produkt über die Kantonsgrenzen hinaus bekannt zu machen. Später im Jahr wird unsere Cuchaule AOP im AOP-Bereich des Salon Suisse des Goûts et Terroirs vertreten sein, die vom 30. November bis 4. Dezember in Bulle stattfindet. Wenn ein Mitglied den AOP-Stand betreuen möchte, um seine Cuchaules AOP zu verkosten und zu verkaufen, kann es dies kostenlos an einem Tag der Veranstaltung tun. Interessierte Mitglieder können sich an unser Sekretariat wenden.



©Fest der Feste Ballenberg

KALBSTATAR MIT PASSIONSFRUCHT UND KAFFEE, AUF CUCHAULE AOP-TOAST

EIN REZEPET VON QUENTIN BOCHUD

Rezept für 2 Personen

KALBSTATAR :

- 320 g Kalbsbäckchen
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 Passionsfrucht
- 1/2 Schalotte
- 3 g feines Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Espelette-Pfeffer

ZUBEREITUNG :

1. Kalbsbäckchen in kleine Würfel schneiden
2. Schnittlauch fein hacken
3. Kerne der Passionsfrucht ausschaben
4. Schalotte fein hacken
5. Alles mischen und würzen

KAFFEEGELÉE :

- 100 g Kaffee
- 1g Agar-Agar

ZUBEREITUNG :

1. Kaffee mit dem Agar-Agar mischen
2. Unter Rühren bis zum Sieden erhitzen
3. Auf ein Blech giessen
4. Kühl stellen
5. Sobald das Gelée fest geworden ist, in kleine Würfel schneiden

CUCHAULE AOP-TOAST :

- Cuchaule AOP



ZUBEREITUNG :

1. 12 cm langes, 4 cm breites und 2 cm breites Stück schneiden
2. Im Ofen auf allen Seiten rösten

PASSIONSFRUCHT-VINAIGRETTE :

- 50 g Passionsfruchtfleisch
- 4 cl weisser Balsamico-Essig
- 10 cl Olivenöl
- 1 Prise Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG :

1. Alle Zutaten mischen
2. In den Kühlschrank stellen

ANRICHTEN :

Das Kalbstatar auf dem Cuchaule AOP-Toast anrichten, die Kaffeegeléewürfel darauf legen und die Vinaigrette darum herum verteilen.

Guten Appetit!

PORTRAIT

BÄCKEREI-KONDITOREI-CONFISERIE SUARD, FREIBURG

Das Haus Suard, symbolträchtiges Aushängeschild der Stadt Freiburg und ihrer Umgebung, feiert im Jahr 2022 sein 75-jähriges Bestehen. Eine tolle Gelegenheit, um auf die Entwicklung des Unternehmens mit seinen heute sechs Geschäften, seine Rolle in der Berufsbildung und natürlich seine Erfahrungen mit dem Übergang zur AOP für die Cuchaule zurückzublicken. Um all diese Fragen zu beantworten, haben wir Laurence Stephan, die Direktorin, und Richard Majeux, den Produktionsleiter, getroffen.

Die Geschichte des Hauses Suard begann 1947, als der Gründer, Louis Suard, die erste Bäckerei in der Rue Jean-Grimoux in Freiburg eröffnete. 75 Jahre später gibt es sechs Bäckereien-Konditoreien-Confiseries Suard, vier davon

in der Stadt Freiburg, eine in Givisiez und eine in Marly. Zum Unternehmen gehören auch eine Produktionsstätte, drei Tea-Rooms und eine Bar in Freiburg. 2012 schloss die Familie Suard eine Vereinbarung mit der Gruppe Villars Holding SA, wie Laurence Stephan erklärt: « Es war Letzterer wichtig, dass das Unternehmen in Freiburg bleibt und die Seele von Suard bewahrt wird. Das Ziel war immer, Modernität mit Tradition zu verbinden. »

Um die verschiedenen Geschäfte zu bedienen, verfügt Suard über ein Produktionszentrum in Freiburg, in dem die Backwaren, Konditoreiwaren, Süßwaren und Feinkostprodukte von Hand hergestellt werden. Richard Majeux, der seit 35 Jahren für Suard arbeitet, ist dort Produktionsleiter:





«Bei uns arbeiten 40 Leute in der Produktion. Oft denken die Leute, dass alles automatisiert und industrialisiert ist, weil wir eine grosse Bäckerei sind, aber das stimmt nicht. Alles ist Handwerk und wird von Hand geformt, sogar die Hunderte von Gipfeli, die jeden Tag gerollt werden.» Dasselbe gilt für die handgemachten Pralinen und Schokoladen, die vor Ort und ohne Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe hergestellt werden. Eine weitere Stärke von Suards Team ist seine Vielfalt bei Geschlecht, Alter und Nationalität der Mitarbeiter, was für eine positive Atmosphäre und ein gutes Gleichgewicht sorgt.»

Junge Menschen in den Teams auszubilden, ist für Suard übrigens sehr wichtig: «Das sichert den Nachwuchs und ermöglicht die Weitergabe von Know-how. Einige Auszubildende bleiben nach ihrem EFZ bei uns, was ein Vorteil ist, da wir sie bereits kennen.» Da in der Produktion alle Bereiche vertreten sind, haben die Auszubildenden die Möglichkeit, alles vor Ort zu sehen und zu üben, um sich auf ihre Prüfungen vorzubereiten. Jeder Auszubildende wird von einem Mitarbeiter, sozusagen einem «Götti», zu dem er eine gewisse Affinität hat, betreut und gecoacht. Und in der Bäckerei können sie am Tag und nicht in der Nachtschicht arbeiten, was ebenfalls ein Vorteil ist: «Dennoch beobachten wir, dass es schwierig ist, junge Menschen für den Beruf zu motivieren, denn auch wenn man in der Tagesschicht arbeitet, muss man früh aufstehen. Und wir haben sieben Tage die Woche geöffnet, also wird auch am Wochenende gearbeitet, selbst wenn wir Turnusse

organisieren. Es ist eine Herausforderung, die Attraktivität der Branche aufrechtzuerhalten.»

Es ist unmöglich, wieder zu gehen, ohne über den Übergang zur Cuchaule AOP zu diskutieren, der für Suard nicht unbedingt einfach war: «Die Cuchaule war seit langem eines unserer Leaderprodukte, und sie war unseren Kunden sehr wichtig. Deshalb war es nicht einfach, das Rezept zu ändern und ihnen zu erklären, weshalb das Produkt anders war.» Es brauchte mehrere Versuche, um eine ideale Cuchaule AOP zu entwickeln, die bei den Kunden gut ankam: «Der mühsamste Schritt war die Umstellung auf Frischmilch. Wir mussten unsere Komfortzone verlassen.» Das gesamte Team war an der Entwicklung des neuen Rezepts beteiligt und schlug Ideen zur Verbesserung vor.

Obwohl der Übergang zur AOP nicht einfach war, brachte er auch positive Veränderungen in der gesamten Produktion mit sich. «Wir verwenden jetzt in allen unseren Zubereitungen Freiburger Rohstoffe. Bei Produkten, die es im Kanton nicht gibt, wird die Schweizer Herkunft bevorzugt. Und bei der Wahl der übrigen Produkte, wie zum Beispiel Lachs oder Crevetten, achten wir auf Labels, die Nachhaltigkeit und Qualität zertifizieren.»

Anais Bourbia

REPORTAGE

HERSTELLUNG VON FREIBURGER MILCH



6

Zu den Hauptzutaten der Cuchaule AOP gehört Vollmilch, die natürlich auf Freiburger Boden hergestellt werden muss. Um mehr über deren Produktion zu erfahren, hat uns André Brodard, Direktor der Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie (FSFL) einige Fragen beantwortet.

Was macht die Milchproduktion im Kanton Freiburg aus?

Aufgrund der Konfiguration seines Verbandsgebiets mit vielen Grünlandflächen ist der Kanton Freiburg geradezu auf die Milchwirtschaft ausgerichtet. Historisch gesehen ist er Produzent von Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP. Gemäss BLW zählt der Kanton Freiburg im Jahr 2021 1'305 Milchproduzent:innen mit einer Jahresproduktion von 342'384 Tonnen, wobei 60 % auf Käseemilch und 40 % auf Molkereimilch entfallen. Im nationalen Vergleich zählt der Kanton Freiburg rund 7 % aller Produzent:innen, die 10 % der landesweit produzierten Milch herstellen.

Welche Faktoren können die Milchproduktion beeinflussen?

Die Kuhrasse ist ein wichtiger Einflussfaktor, da jede Kuh eine andere Milchleistung aufweist. Das Wetter hat grossen Einfluss auf die Futterqualität, die sich wiederum stark auf die Milchproduktion auswirkt. Rund 92 % des Futters für die Kühe stammen aus der Schweiz, und es besteht zu 86 % aus Raufutter.

Der Preis für Ergänzungsfutter stellt ebenfalls einen wichtigen Einflussfaktor dar. Seit der Krise in der Ukraine sind die Kosten für die Milchproduktion stark gestiegen (höhere Preise für Ergänzungsfutter, Energie, Maschinenunterhalt, Dünger usw.). Heute kostet die Produktion eines Liters Milch mehr als früher.

Können Sie uns den Prozess der Milchproduktion erklären?

Bei den Melkmaschinen unterscheidet man zwischen Eimermelkanlagen (die Milch wird in einen Eimer geleitet) und einer Melkleitung (die Milch wird über ein Leitungssystem an einen Sammelplatz oder in einen Milchtank geleitet).

In einem Melkstand stehen die Kühe in Ständen. Während des Melkvorgangs steht der Melker in einer Grube. Dies vereinfacht die Arbeit und verkürzt die Melkzeit enorm. In den letzten Jahren haben auch in der Schweiz Melkroboter Einzug gehalten. Sie ermöglichen ein vollautomatisches Melken, und die Kühe können selbst entscheiden, wann sie gemolken werden möchten.

Bei der silofreien Milch (Käsereimilch), wird die Herde zweimal täglich, am Morgen und Abend, gemolken. Die Milch wird ebenfalls zweimal täglich an die Käserei geliefert. Der Produzent kann seine Milch selbst abliefern, oder sonst kann eine Sammlung ab Hof organisiert werden. Bei der Silomilch (Molkereimilch) wird die Herde zweimal täglich, am Morgen und Abend, gemolken. Die Milch wird alle zwei Tage auf dem Hof gesammelt. Während dieser Zeit muss die Milch auf dem Hof in einem Tank gekühlt und gelagert werden.

Mit welchen Schwierigkeiten haben die Produzent:innen aktuell zu kämpfen und welche Lösungen können gefunden werden?

Die grösste Schwierigkeit der Milchproduzent:innen ist es, einen Milchpreis zu erzielen, der die Produktionskosten deckt. Ohne staatliche Stützung (Direktzahlungen) ist es nicht möglich, ein angemessenes Einkommen zu erzielen. Die Bedingungen zur Gewährung der Stützungen werden immer strenger und erfordern einen immer höheren administrativen Aufwand. Ohne angemessene Abgeltung werden zahlreiche Produzent:innen nicht mehr über die Runden kommen und die Milchproduktion aufgeben.

Auch die soziale Komponente ist sehr wichtig. Milchproduzent:in zu sein, heisst, sich an die täglichen Melkzeiten halten. Da es schwierig ist, geeignetes Personal zu finden, wird die Freizeit der Produzent:innen immer stärker eingeschränkt. Aus diesem Grund wenden sich denn auch einige anderen Produktionszweigen zu.

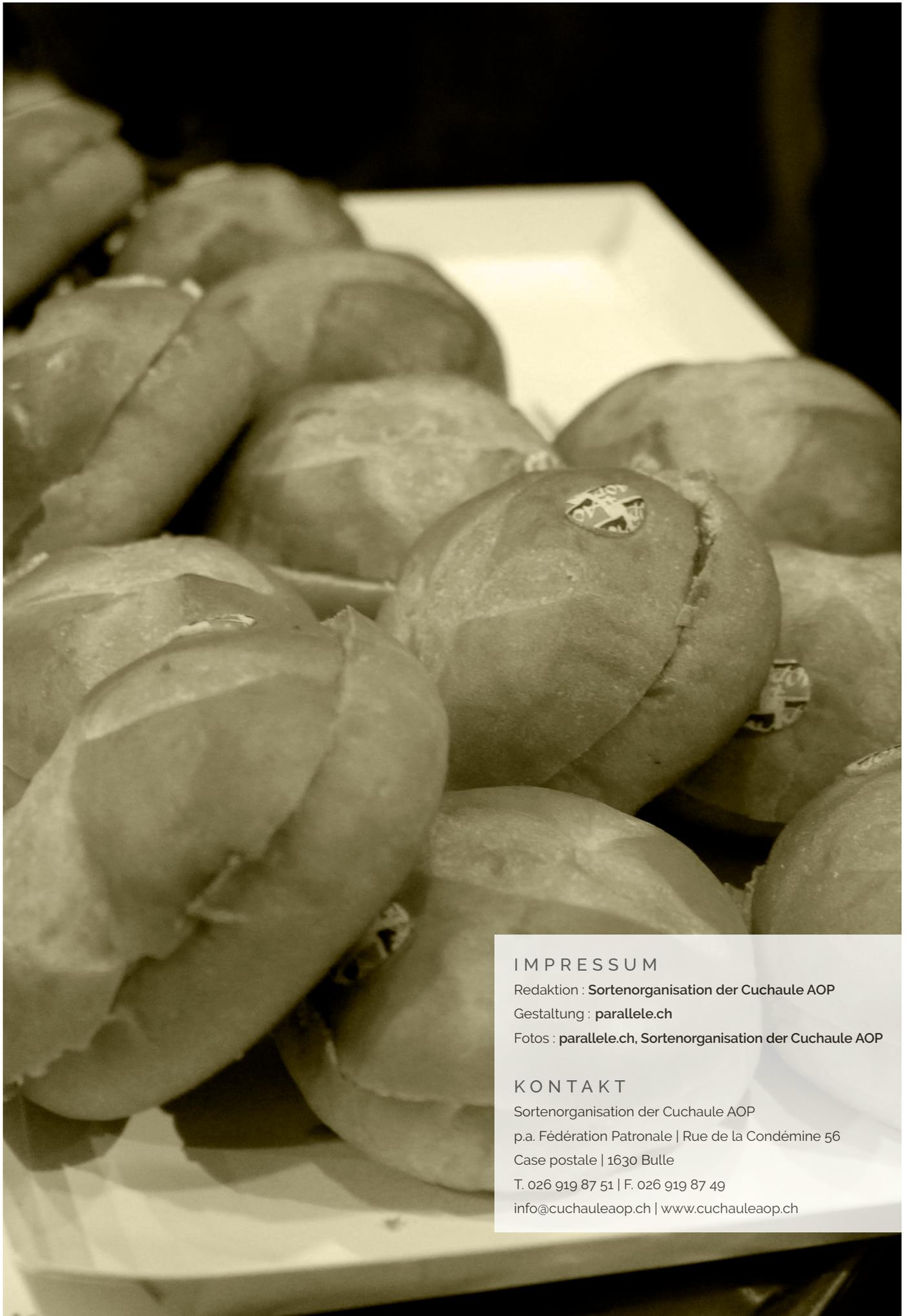
Das Schweizer Tierschutzgesetz ist eines der strengsten der Welt, und das ist auch gut so. Trotz der hohen Anforderungen an die Produktion steht jedoch die Landwirtschaft stetig auf dem Prüfstand. Die wiederholten Volksinitiativen gegen die Tier-

produktion in der Schweiz sind für die Milchproduzent:innen entmutigend.

Die jüngste Studie über die Margen der Grossverteiler gibt zu denken. Will man eine nachhaltige, starke und hochwertige Milchproduktion erhalten, braucht es für die Landwirt:innen auch positive Zeichen. Eine faire Verteilung der Margen im Milchsektor könnte eine Lösung dafür sein.

Anaïs Bourbia





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