NEWSLETTER

DER CUCHAULE AOP

N° 21 - MAI 2025

AKTUELLES ZUR CUCHAULE AOP

GENERALVERSAMMLUNG

Die Generalversammlung des Branchenverbands der Cuchaule AOP hat am 13. Mai im Geflügelhof La Prairie SA in Cournillens stattgefunden. Marcel Wächter wurde als zweiter Vertreter der Müller in das Komitee gewählt, nachdem Pascal Favre in den Ruhestand getreten ist. Etienne Pittet wurde als zweiter Vertreter der Getreidebauern gewählt, um den zurückgetretenen Daniel Spahr zu ersetzen. Was das Sekretariat der Interprofession betrifft, das von der Fédération Patronale et Économique in Bulle verwaltet wird, übergab Catherine Oberson, die seit den ersten Schritten zur Erlangung der AOP als Sekretärin tätig war, die Leitung an Coralie Vuichard.

PARTNERSCHAFT MIT GRUYÈRE TOURISMUS

Auf der Website von Gruyère Tourismus werden das ganze Jahr über Banner zu sehen sein, welche Cuchaule AOP hervorheben.

CUCHAULE AOP ALS SPONSORIN VON GRUE'ZIK UND DÉFIS DU NIREMONT

Während des Kantonalen Freiburger Musikfests Grue'Zik vom 27. Mai bis 1. Juni wird jeden Morgen Cuchaule AOP an die Musikerinnen und Musiker verteilt. Im Gegenzug wird Cuchaule AOP «Unterstützungs-Partnerin» und daher auf mehreren ihrer Medien zu sehen sein, darunter auch in ihrem Aftermovie. Die Cuchaule AOP erneuert auch ihr Sponsoring bei den Défis du Niremont am 23. August 2025.

SAVE THE DATE KANTONALE TAXATION CUCHAULE AOP 2025

Die kantonale Taxation findet am 25. September 2025 statt. Weitere Informationen werden den Mitgliedern persönlich zugestellt.

PORTRAIT

CONFISERIE BAECHLER – EMMANUELLE FRAGNIÈRE

Seit nunmehr 200 Jahren gehört das Haus Baechler in der Grand-Rue 11 zum Leben der Bevölkerung von Bulle. Mehrere Familien und Geschäftsführer folgten aufeinander, aber die Seele des Ortes und seine Spezialitäten, darunter die Cuchaule AOP, sind zeitlos geblieben. Emmanuelle Fragnière, die derzeitige Leiterin des Unternehmens, legt grossen Wert darauf, die Qualität der Produkte zu gewährleisten.

Der Ort wurde kürzlich aufgefrischt, unter Beibehaltung seiner Retro-Ästhetik, darunter die originalgetreuen Sitzbänke. Das Lokal hat in den letzten 2 Jahrhunderten viele Leute kommen und gehen sehen. Was ist also das Geheimnis dieses symbolträchtigen Orts mitten in Bulle? „Natürlich bedarf es der richtigen Leute und der richtigen Rohstoffe, damit die Qualität konstant bleibt, aber vor allem braucht es Disziplin", antwortet Emmanuelle Fragnière. Bestimmte Produkte gehören übrigens zu den unverzichtbaren Klassikern, wie der Adoua-Zweig, aus fettarmem Gianduja hergestellt. Eine Kundin, die direkt daneben sitzt, erwähnt auch die Haselnuss-Cremeschnitte, die sie schon vor über vierzig Jahren mit ihrer Mutter hier gegessen hat. "Es stimmt, dass viele Kunden schon mit ihren Eltern hierherkamen und jetzt kommen sie mit ihren Kindern oder Enkeln. Sie lieben es, Produkte wiederzufinden, die nach Kindheit schmecken", erzählt Emmanuelle.

© Instantsimages.ch

© Instantsimages.ch

Bevor sie die Confiserie Baechler übernahm, hat Emmanuelle Fragnière eine Lehre als Bäckerin-Konditorin bei Philipona in Bulle absolviert, danach noch den Zusatz für Confiserie bei Baechler. Im Anschluss arbeitete sie noch einige Jahre bei Baechler, bevor sie ihren Weg auf der Deutschschweizer Seite fortsetzte, in Solothurn und in Murten. Danach kehrte sie zurück, arbeitete wieder in der Confiserie Baechler und übernahm 2008 deren Leitung gemeinsam mit ihrem Ex-Mann. «Und warum haben Sie den Namen des Geschäfts beibehalten?» Mit meinem Ex-Mann waren wir beide im Unternehmen tätig und wir wollten Beständigkeit zeigen. Es stimmt, dass die Kunden mich vielleicht nicht so gut kennen, aber das passt mir recht gut, denn ich mag es nicht, im Mittelpunkt zu stehen.»

Emmanuelle wird also am ehesten in der Produktion zu finden sein. Aber die ersten Gäste haben das Vergnügen, sie jeden Morgen um 5:30 Uhr anzutreffen, da sie für die Eröffnung zuständig ist. In der Backstube sorgt sie gerne für Abwechslung: «In letzter Zeit backe ich etwas weniger, aber das ändert sich je nach Bedarf. Es ist ein schöner Beruf, sehr abwechslungsreich und die Zeit vergeht wie im Flug. Körperlich ist es ist allerdings nicht immer einfach". Man muss dazu sagen, dass die Chefin nachts in der Produktion arbeitet und abends um 18 Uhr zurückkommt, um den Laden zu schliessen. Sie wird von einem zuverlässigen, 25-köpfigen Team unterstützt, darunter zwei Auszubildende in der Konditorei-Confiserie: "Wir finden leicht Auszubildende für Konditorei-Confiserie, weil es in Freiburg nur wenige Ausbildungsbetriebe gibt. Für Bäckerei-Konditorei ist es aber etwas schwieriger".

© Instantsimages.ch

Derzeit machen der Chefin die stark schwankenden Rohstoffpreise zu schaffen: "Es ist schwierig, bei den Verkaufspreisen ein Gleichgewicht zu finden. Vor allem, da die Preise im Laufe eines Jahres mehrmals schwanken". Davon zeugen die drastischen Preiserhöhungen für Kaffee und Schokolade. Bei letzterer musste sie im Januar einen Preisanstieg von 25 % hinnehmen, obwohl die Preise bereits vier Monate zuvor gestiegen waren. Um der Zuckerbäckerei für ein paar Stunden zu entfliehen, spielt Emmanuelle in der Blaskapelle von Avry-devant-Pont Horn: „Als Nachtarbeiterin finde ich es wichtig, Kontakt zur Aussenwelt zu halten, damit die soziale Seite nicht verloren geht".

Zur Feier des 200-jährigen Bestehens des Unternehmens werden im Laufe des Jahres mehrere Aktionen stattfinden. So erhalten die Gäste beispielsweise einmal im Monat ein kleines Geschenk. Emmanuelle möchte auch ihr Team und die Arbeit jedes Einzelnen hervorheben. Zu diesem Ziel ist eine Kartonserie mit einem Foto des Teams geplant. Diesen Sommer möchte sie eine Aktivität mit einem Holzofen organisieren, bei der sie unter anderem gerne Zöpfe und Cuchaules AOP backen würde.

Cuchaule AOP gehört zum täglichen Sortiment der Konditorei: „Soweit ich mich erinnern kann, gab es die Cuchaule-Produktion hier schon immer." Die Bäckerei gehörte übrigens zum ersten Jahrgang, der die AOP erhielt. Um die Vorgaben einzuhalten, musste das Milchpulver durch Vollmilch ersetzt werden, was das Kneten ein bisschen erschwert. Sie bietet Cuchaule AOP in verschiedenen Formaten an und verfeinert sie mit verschiedenen Geschmacksrichtungen, wie etwa mit Gänseleber, was sich ideal zum Aperitif eignet. «Wir haben Glück, dass wir im Kanton Freiburg auf solche Spezialitäten zählen können. Sie finden bei den Kunden immer Anklang.»

Anaëlle Deschenaux

CROQUE CUCHAULE AOP MIT SPARGEL

EIN REZEPT VON
MRS MARTINEZ COOKS

ZUTATEN
Für 4 Personen

- 8 Scheiben Cuchaule AOP
- 400 g dünner Spargel
- Salz
- 8 Scheiben Raclettekäse
- 8 Scheiben Rohschinken
- 1 Handvoll Rucola
- Kochbutter

Vorbereitung: 15 min
Kochzeit: 8 min

VORBEREITUNG

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die harte Unterseite der Spargelstangen entfernen. Anschliessend 4-5 Minuten ins kochende Salzwasser geben. Abtropfen lassen und beiseitestellen.

Auf 4 Scheiben Cuchaule AOP jeweils 2 Scheiben Raclettekäse legen. Spargel darauflegen, 2 Scheiben Rohschinken auf den Spargel geben und etwas Rucola darauf verteilen. Mit einer Scheibe Cuchaule AOP abdecken.

Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und die Croque Cuchaule AOP ca. 4 Minuten auf jeder Seite bei mittlerer Hitze anbraten. Die Cuchaule AOP sollte leicht bräunen und der Käse schmelzen.

Mit einem grünen Salat servieren.

INTERVIEW

AMTSÜBERGABE
IM KOMITEEDES BRANCHENVERBANDS DER CUCHAULE AOP

Bei der Generalversammlung des Branchenverbands der Cuchaule AOP hat Catherine Oberson, als Sekretärin des Verbands seit seiner Gründung im Jahr 2016 aktiv, ihr Amt an Coralie Vuichard übergeben. Catherine Oberson bleibt jedoch weiterhin im Verband der Bäcker-Konditor-Confiseurmeister des Kantons Freiburg tätig, da sie das Verbandssekretariat behält.

Catherine, als Verwalterin des Verbands der Bäcker-Konditor-Confiseurmeister des Kantons Freiburg warst du von Anfang an bei den ersten Diskussionen um die Ursprungsgarantie dabei. Kannst du uns in wenigen Worten erklären, wie es sich zugetragen hat?

Catherine : 2008 gründeten Bäcker und Müller eine kleine Arbeitsgruppe, um über den Schutz der Cuchaule zu sprechen, doch diese ersten Diskussionen führten zu keinem Ergebnis. Auf Betreiben von Terroir Fribourg kam 2014 alles erneut in Gang. Wir setzten die Arbeitsgruppe neu zusammen und der Branchenverband wurde schliesslich Ende Mai 2016 gegründet und die AOP am 3. Mai 2018 eingetragen.

Was hat sich deiner Meinung nach für die Cuchaule seit der Erlangung der AOP geändert?

Catherine : der Branchenverband hat vieles umgesetzt, insbesondere zur Produktförderung. Ich kann mich noch daran erinnern, dass viele Bäcker anfangs nur an den Wochenenden Cuchaule AOP herstellten. Heutzutage findet man sie zunehmend auch unter der Woche. Es war auch nicht üblich, kleine Cuchaules AOP zu backen. Die Bestellungen für die kleinen Pads sind im Laufe der Jahre stark angestiegen. Die AOP zu erlangen war sehr wichtig für den Schutz von Produkt und Rohstoffen aus der Region.

Was nimmst du aus diesen fast 10 Jahren im Dienst der Cuchaule AOP mit?

Catherine : es ist ein wunderbarer Verband, für den ich sehr gerne gearbeitet habe. Als Verwalterin durfte ich bei allen Projekten des Verbands mitmachen und hatte besonders viel Spass daran, den Wettbewerb zu organisieren, der seit letztem Jahr Taxation genannt wird. Es ist jedes Jahr wieder beeindruckend, all diese Cuchaules mit geschützter Ursprungsbezeichnung zu sehen, die nach denselben Vorgaben hergestellt werden, sich aber letztlich doch alle voneinander unterscheiden.

Was wünschst du dem Branchenverband und seinen Mitgliedern?

Catherine : dass der Verband fortbesteht und sich seine Mitglieder weiterhin für die Cuchaule AOP einsetzen. Insbesondere, indem sie diejenigen, die sie nicht herstellen, dazu ermutigen, sich zertifizieren zu lassen. Und dass sie überall Cuchaule AOP anbieten. Man sollte es wagen. Cuchaule ist beispielsweise als Sandwich für Aperitifs sehr beliebt.

Coralie, kannst du uns kurz deinen Werdegang vor deinem Eintritt in den Freiburg Arbeitgeberverband erläutern?

Coralie : Ich habe 12 Jahre lang im Verwaltungsbereich von Einzelhandelsverbänden für Einkaufszentren im Besitz der Coop gearbeitet. Ich war für die Mieterverwaltung sowie die Marketing- und Kommunikationstätigkeiten der Zentren zuständig. Sieben Jahre lang war ich für die Zentren des Kantons Freiburg verantwortlich und fünf Jahre habe ich in Crissier gearbeitet. Ich bin auch Mutter von zwei kleinen Kindern. Als ich die Anzeige der FPE für eine Stelle als Verbändeverwalterin entdeckte, habe ich mir gedacht, dass dies genau das ist, wonach ich suchte. Schon seit einiger Zeit hatte ich den Wunsch, aus dem Supermarktsektor auszusteigen. Ich habe im Dezember in Bulle angefangen und liebe meine Tätigkeit, sowohl wegen der abwechslungsreichen Arbeit als auch wegen des Kontakts mit Menschen aus verschiedenen Bereichen.

Was motiviert dich in deiner neuen Rolle als Verwalterin des Branchenverbands für Cuchaule AOP?

Coralie : zunächst einmal liebe ich das Produkt, was meiner Meinung nach sehr wichtig ist. Das Traditionelle der Cuchaule AOP inspiriert mich sehr. Ich bin besonders froh, an ihrer Bekanntheit zu arbeiten. Ich finde, es gibt viel Schönes, was man auf Promotionsebene tun kann, um sie zu einem echten Alltagsprodukt für Verbraucherinnen und Verbraucher zu machen.

IMPRESSUM

Redaktion: **Interprofession de la Cuchaule AOP**

Gestaltung: **Parallele.ch**

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

Übersetzung: **Andrea Zamofing**

KONTAKT

Sortenorganisation der Cuchaule AOP

p.a. Fédération Patronale | Rue de la Condémine 56

Case postale | 1630 Bulle

T. 026 564 10 46

info@cuchauleaop.ch | www.cuchauleaop.ch