



NEWSLETTER

DER CUCHAULE AOP
N° 16 - SEPTEMBER 2023



AKTUELLES ZUR CUCHAULE AOP

WETTBEWERB DER CUCHAULE AOP

In diesem Jahr wurden Datum und Ort für den Wettbewerb der Cuchaule AOP geändert. Für das Jahr 2023 wurde Freiburg zur GenussStadt der Schweiz ernannt, und mehrere Aktivitäten nehmen Bezug auf diesen Titel. Dazu gehört die in der Stadt Freiburg organisierte Kilbi. In diesem Rahmen wird der 5. Wettbewerb der Cuchaule AOP mit der Taxation am Freitag, 15. September, und der Preisverleihung am Sonntag, 17. September, stattfinden. Das bietet eine schöne Gelegenheit, die Termine des Wettbewerbs zu ändern, der bisher immer Anfang November veranstaltet wurde, und ihn auch an einem anderen Ort als Bulle stattfinden zu lassen.

BIO-LEBENSMITTELCHIPS FÜR DIE CUCHAULE AOP

Für die wenigen handwerklichen Bäcker, die Bio-Cuchaules AOP herstellen, welche sich insbesondere durch ihre braune Farbe unterscheiden, wurden neue AOP Bio-Lebensmittelchips entwickelt. Sie können ab sofort in unserem Sekretariat bestellt werden.

DIE CUCHAULE AOP ALS PARTNER DES KOCHBUCHS VON MRS. MARTINEZ

Für die diesjährigen Ausgaben von Die Gazette der Cuchaule arbeitet die Sortenorganisation mit Héroïse Martinez zusammen, die in den sozialen Medien unter dem Pseudonym Mrs. Martinez Cooks bekannt ist. Diese Freiburgerin und Mutter von vier Kindern ist leidenschaftliche Köchin und Fotografin. Sie entwickelt täglich köstliche Rezepte, die sie mit ihren über 13'000 Abonnenten auf Instagram teilt.

Im Herbst läuft ihr neues Projekt an: ein Kochbuch mit zahlreichen Rezepten im Wandel der Jahreszeiten unter dem Titel «Alors, bon appétit!». Unsere Sortenorganisation gehört zu den Partnern des Buchs, und es wird zwei Rezept in Verbindung mit der Cuchaule AOP enthalten.



PORTRAIT

DORFBÄCKEREI RIEDO & DEFFERRARD, GURMELS



Roland Riedo und Bénédict Defferrard führen seit über 20 Jahren in Betriebsgemeinschaft die Dorfbäckerei in Gurmels. In der Region wird die Cuchaule AOP nicht unbedingt während des ganzen Jahr genossen, und im Zeitraum der Kilbi produziert und verkauft die Bäckerei am meisten davon. In diesem Jahr wird die Kilbi des Freiburgerlands vom 29. September bis 1. Oktober in Gurmels stattfinden, und die beiden Bäcker bereiten sich darauf vor, mehr Kunden als gewöhnlich zu empfangen.

Nach seiner Lehre und einigen Arbeitsjahren in Freiburg kam Roland Riedo vor bereits fast 40 Jahren in die Bäckerei von Gurmels und wurde zunächst dort angestellt. Bénédict Defferrard seinerseits hat seit dem Abschluss seiner Lehre immer in der Bäckerei von Gurmels gearbeitet. Der Betrieb gehört seit vielen Jahren seiner Familie; sein Grossvater hat ihn im zweiten Weltkrieg

erworben. Dann übernahm sein Onkel die Bäckerei und vergrösserte sie, indem er noch einen Lebensmittelladen dazu baute.

2002 taten sich Roland Riedo und Bénédict Defferrard zusammen, um die Bäckerei und den Laden zu übernehmen: «Nach meinem Onkel hatte sie jemand für fünf Jahre übernommen, wollte sie aber nicht weiterführen. Es brauchte rasch eine Entscheidung, und innerhalb von drei Monaten mussten wir alles einrichten.» Es verstand sich von selbst, die Sache zu zweit in Angriff zu nehmen, einerseits angesichts der Arbeitslast und des Arbeitsrhythmus, denn die Bäckerei ist an sieben Tagen in der Woche geöffnet, aber andererseits auch unter finanziellen Aspekten: «Für die Übernahme mussten wir viele Investitionen tätigen. Anschliessend haben wir nach und nach bestimmte Arbeiten durchgeführt, um die Installationen zu modernisieren.»

Die Zusammenarbeit der beiden Gesellschafter funktioniert gut. Es gelingt ihnen, eine passende Aufgabenverteilung einzuführen, und bei freien Tagen und Urlaub können sie sich abwechseln. Auch ihre Ehefrauen sind in den Betrieb eingebunden: Frau Defferrard kümmert sich um den administrativen Teil und Frau Riedo um den Laden. Auch in schwierigeren Zeiten ist es von Vorteil, zu zweit zu sein: «In all diesen Jahren hatten wir so einige personelle Wechsel, wegen Abgängen zum Ruhestandsantritt und aus anderen Gründen, und das ist immer eine Herausforderung. Ausserdem ist der Laden mit grossem Verwaltungsaufwand verbunden, sei es bei der Zusammenarbeit mit den Firmen oder auch in Verbindung mit dem immer stärkeren Konkurrenzdruck durch Grossverteiler und Online-Shops.»

In Gurmels ist die Cuchaule AOP nicht unbedingt eine Spezialität, die während des ganzen Jahrs degustiert wird. Vor allem im Zeitraum der Kilbi nimmt sie auf den Tischen der Konsumentinnen und Konsumenten einen privilegierten Platz ein. «Am Samstag des ersten Oktoberwochenendes finden in Gurmels immer der grosse Kilbi-Märit statt, und wir haben einen Stand vor der Bäckerei. Dann verkaufen wir die meisten Cuchaules AOP ebenso wie unsere anderen Kilbi-Spezialitäten wie etwa unsere Beignets

und unsere Bretzeli.» Der Übergang zur AOP fiel den beiden Gesellschaftern eher leicht, denn ihre Rezeptur war schon fast identisch mit der im Pflichtenheft.

In diesem Jahr wird die Kilbi des Freiburgerlands von Freitag, 29. September, bis Sonntag, 1. Oktober, in Gurmels stattfinden. Am Samstag können Besucher vom traditionellen Markt mit etwa sechzig Ausstellern profitieren, zu denen auch die Bäckerei Riedo & Defferrard gehört. So rechnen die beiden Gesellschafter mit noch mehr Kunden als in den Vorjahren und damit, ihre Produktion deshalb etwas erhöhen zu müssen. Am Sonntag wird das grosse Fest in der Tribüne stattfinden, der Mehrzweckhalle von Gurmels. Die Bäckerei wurde angefragt, die Cuchaules AOP zu liefern, aber die verlangte Menge war zu gross: «Für den Markt am Samstag haben wir schon viel Arbeit. Leider haben wir weder die Ressourcen noch den Platz, um auch die für den Sonntag angefragten Mengen zu liefern.» Trotzdem freuen sie sich auf dieses Fest und darauf, Neugierige zu empfangen und ihnen ihre Kilbi-Spezialitäten vorzustellen.

Anais Bourbia



CUCHAULE AOP MIT KONDITORCREME

EIN REZEPT VON MRS. MARTINEZ COOKS



Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. 4 dl Milch in einen Topf geben und 15 min lang mit der Vanilleschote und dem Mark köcheln lassen.

Währenddessen Eigelbe und Zucker mit dem in 1 dl Milch aufgelösten Maizena verrühren.

Milch kurz aufkochen lassen und die Vanilleschote herausnehmen. Noch kochend unter Rühren zum Eigemisch giessen. In den Topf zurückgeben und bei kleiner Flamme erhitzen; dabei mit einem Holzspachtel umrühren, bis eine dickflüssige Konditorcreme entstanden ist. Allerdings darauf achten, nicht zu stark zu erhitzen, um Klümpchen zu vermeiden. Dann mit Frischhaltefolie belegen und anschliessend 4 h im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

Eine Kappe von jeder Mini-Cuchaule AOP abschneiden. Unterteil durch Entfernen der Krume aushöhlen.

Die Konditorcreme in einen Spritzbeutel füllen und das Unterteil jeder Mini-Cuchaule AOP damit garnieren. Mit der Kappe wiederverschliessen. Bis zum Servieren wieder kühl stellen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und die Teller damit dekorieren. Die Cuchaules AOP auf die geschmolzene Schokolade setzen.

En Guete!

Für 4 Personen

Zubereitung: 15 min

Ruhezeit: 4 h

Kochzeit: 20-25 min

INGRÉDIENTS

- 1 Vanilleschote
- 5 dl Milch
- 5 Eigelbe
- 150 g Zucker
- 30 g Maizena
- 4 Mini-Cuchaules AOP
- 60 g dunkle Schokolade

REPORTAGE

SAFRAN WÄCHST AUCH IN FREIBURG

Auch wenn man bei Safran eher an den Nahen Osten denkt, kann dieses Gewürz durchaus auch in unseren Breitengraden wachsen. Das ist der Fall in Grolley, auf dem Betrieb von Fabien Fagnière, der seit inzwischen zehn Jahren Safran anbaut. Er ist Koch und Weinbauer von Beruf und stellt mehrere Produkte mit Safran her, so dass die Kunden die vielen Verwendungsmöglichkeiten kennenlernen können.

Als gelernter Koch hat Fabien Fagnière Gewürze und ihre Verwendung immer zu schätzen gewusst. Nachdem er 2012 eine Sendung über den Safranbau in Frankreich gesehen hatte, beschäftigte er sich intensiv mit diesem roten Gold und kaufte in der Bourgogne einige Zwiebeln: «Ich fand die Idee interessant, Safran im Kanton Freiburg wachsen zu lassen, wo er doch dank der Cuchaule recht bekannt und beliebt ist.» Zunächst versuchte er, sie im Gewächshaus zu pflanzen, aber die Feuchtigkeit war zu hoch. Dann fing er von vorne an und pflanzte 500 Zwiebeln in seinem Garten ins Freiland. «Diesmal hat es gut funktioniert, und wir erlebten eine schöne Blüte.»



Nachdem er zwei Jahre lang im Vully gewohnt und eine Ausbildung zum Winzer durchlaufen hatte, während er neben seiner Arbeit weiterhin Safran anbaute und damit handelte,



kam Fabien Fagnière nach Grolley zurück und übernahm den Familienhof. «Die Pächter gingen in den Ruhestand, und wir mussten eine Lösung finden.» Er baute den Betrieb um, ersetzte die Milchkühe und die Kulturen durch seinen Safran sowie Geflügel: «Wir haben Legehennen sowie indische Laufenten, welche die Schnecken auf unseren Feldern fressen.» Ausserdem pflanzen sie gerade viele Obstbäume und haben jungen Gemüsebauern eine Parzelle zur Verfügung gestellt. Dem Anbau von Safran sind seit drei Jahren 6000 m² vorbehalten. «Unser Ziel wäre es, bis in zwei Jahren auf einen Hektar zu vergrössern.»

Safran wird sowohl im Nahen Osten als auch in der Schweiz immer aus der Blüte des *Crocus sativus* gewonnen: «Trotzdem gibt es geschmackliche Unterschiede. Unserer hat blumige und fruchtige Aromen, während der aus dem Nahen Osten oft würziger ist, da in der Sonne getrocknet wird.» Der *Crocus sativus* reproduziert sich durch vegetative Vermehrung, das heisst, auf der alten Zwiebel bilden sich neue. Nach vier bis fünf Jahren muss man sie ausgraben und in ein anderes Feld umpflanzen. Die Pflanzung erfolgt während des Sommers,



praktisch alles selbst oder in Zusammenarbeit mit anderen Freiburger Produzenten her, wie etwa die Teige oder den Honig.» Diese Produkte zeigen den Kunden, was sich mit Safran alles machen lässt, und geben Fabien Fragnière die Möglichkeit, weiterhin seine Kochkünste anzuwenden und neue Rezepte zu entwickeln.

Dank Mund-zu-Mund-Werbung steigt die Nachfrage nach dem Safran von Fabien Fragnière unter dem Label «Fribourg - regio.garantie» und den verarbeiteten Produkten in jedem Jahr. Der grösste Teil wird an Privatpersonen verkauft, insbesondere dank der Zusammenarbeit mit Terroir Transport, die den Verkauf der Produkte von Fabien Fragnière in zahlreichen Feinkostgeschäften auch in anderen Kantonen ermöglicht. Der zweite Teil der Kundschaft besteht aus handwerklichen Herstellern und Gastronomen, die den Freiburger Safran in ihren Kreationen verwenden: «Ich bin immer auch daran interessiert, mit Bäckereien zu arbeiten, die für ihre Cuchaules AOP oder andere Spezialitäten regionalen Safran suchen.»

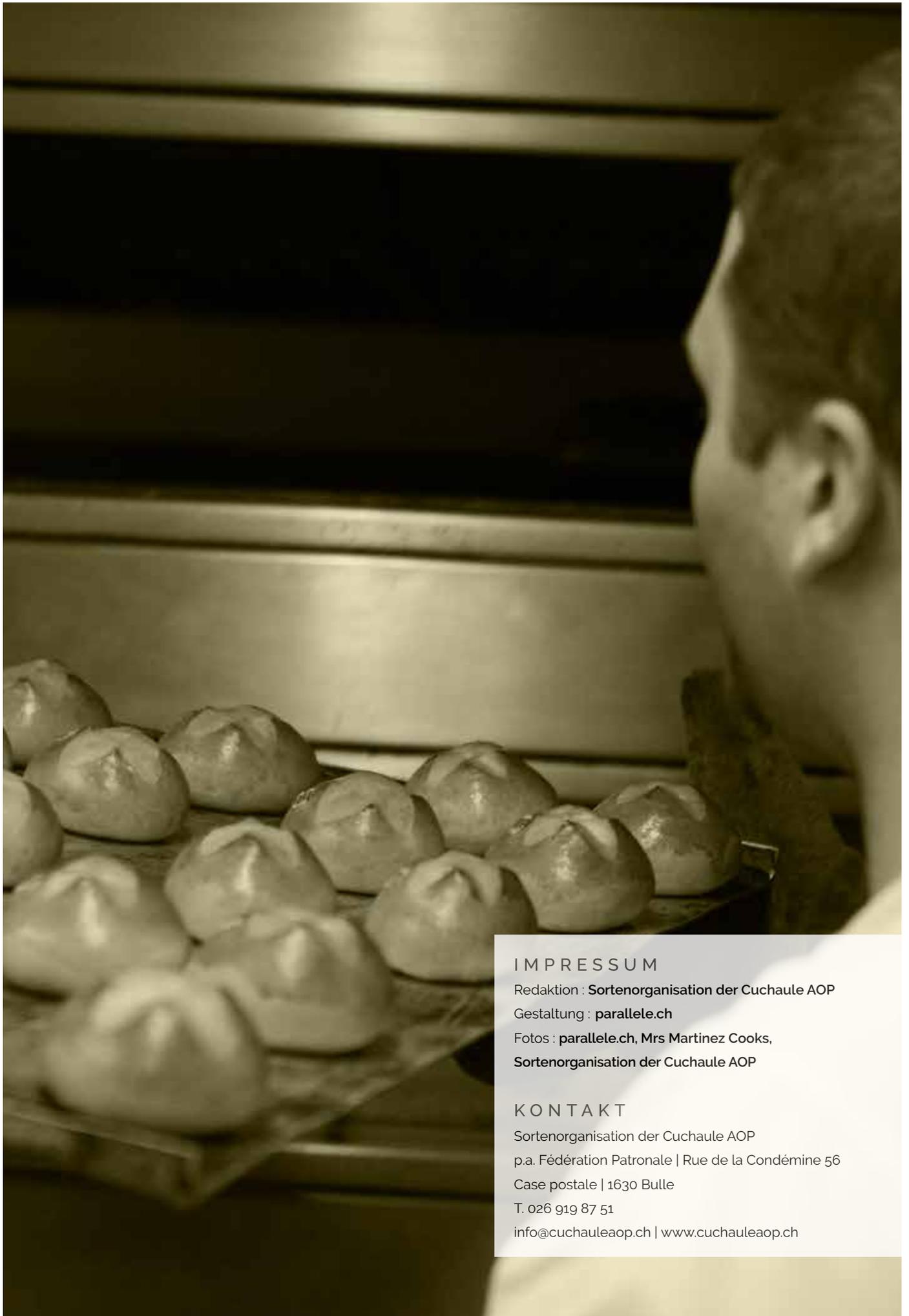
Anais Bourbia



denn die Blüte findet in der Regel im Oktober bis November statt: «Sobald sie draussen ist, hält die Blüte nur 24 Stunden, bevor sie verwelkt. Deshalb müssen wir sie täglich von Hand pflücken.»

Sobald die Blüten gepflückt sind, müssen sie geöffnet werden, um die Narben zu ernten, die dann im Dörrautomaten getrocknet werden. «Es ist viel Arbeit; alles wird von Hand erledigt. Wir haben Saisoniers, die uns auf den Feldern helfen kommen, sowie Freunde und Familie. Jedes Jahr suchen wir Helfer zu unserer Unterstützung.» Die Safranproduktion ist eine mühsame Arbeit, und es braucht etwa 200 Blüten, um ein Gramm rotes Gold zu gewinnen.

Fabien Fragnière will nicht nur reinen Safran verkaufen, sondern auch eine ganze Reihe verarbeiteter Produkte wie beispielsweise Konfitüren, Kekse oder auch Teige: «Wir stellen



IMPRESSUM

Redaktion : **Sortenorganisation der Cuchaule AOP**

Gestaltung : **parallele.ch**

Fotos : **parallele.ch, Mrs Martinez Cooks,**

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

info@cuchauleaop.ch | www.cuchauleaop.ch