



NEWSLETTER

DER CUCHAULE AOP
N° 22 - SEPTEMBER 2025



AKTUELLES ZUR CUCHAULE AOP

CUCHAULE AOP ZU GAST BEIM WEINLESEFEST

Vom 26. bis 28. September wird Sébastien Périsset vom Fournil de Seb am Weinlesefest von Neuenburg für Cuchaule AOP werben. Der Bäcker wird dort in Zusammenarbeit mit Terroir Fribourg und einem Winzer aus der Region Vully einen Stand betreiben. Eine willkommene Gelegenheit, Cuchaule AOP auch ausserhalb der Grenzen des Kantons Freiburg bekannt zu machen.

CUCHAULE AOP AUCH FÜR SPORTLER

Dieses Jahr hat der Branchenverband der Cuchaule AOP einen Sponsoringvertrag mit dem legendären Murtenlauf abgeschlossen. Die Teilnehmer:innen des ältesten Volkslaufs der Schweiz werden am Sonntag, 5. Oktober, bei ihrer Ankunft in Freiburg mit dem exquisiten Geschmack unserer Cuchaule AOP belohnt.



CUCHAULE AOP, NEUER SPONSOR VON FRIBOURG OLYMPIC BASKET

Diesen Herbst können sich die Zuschauer:innen von Fribourg Olympic wieder auf die Cuchaule AOP freuen. Die Termine, an denen der Branchenverband in der Halle Saint-Léonard vertreten sein wird, werden in Kürze bekannt gegeben.

PORTRAIT

SIMON MÜLLER - BÄCKEREI AU SÂLOIS

Anfang Juni hat die Bäckerei in Sâles unter dem Namen Au Sâlois wiedereröffnet. An der Spitze der Backstube steht Simon Müller, ein Dorfkind, welches bereits den Catering-Service *L'Instant Gourmand* mit Sitz in Le Pâquier leitet. Als neuer Hersteller von Cuchaule AOP haben wir ihn besucht.

Simon Müller hat seine ersten Erfahrungen als Kochlehrling im Restaurant de la Couronne in Sâles gesammelt. Dann entschied er sich, seine Erfahrung in einem anderen Beruf der Gastronomie zu vervollkommen, nämlich dem des Bäckers, Konditors und Confiseurs. Also begann er eine zweijährige Zusatzausbildung in der Bäckerei Saudan in Freiburg. Er blieb noch einige Zeit als Angestellter dort, bevor er zum Catering-Service der Boucherie de l'Ancien Comté de la Tour wechselte. Im Jahr 2022 bot sich ihm die Gelegenheit, den Catering-Bereich der Metzgerei zu übernehmen: „So ist der Instant Gourmand Traiteur in Le Pâquier entstanden.“

Sein Cateringservice wuchs schnell und der Platz in den Räumlichkeiten wurde langsam knapp. Die Dorfbäckerei von Sâles ihrerseits war seit einiger Zeit insolvent: „Jedes Mal, wenn ich daran vorbeiging, sagte ich mir, dass unbedingt etwas unternommen werden müsse.“ Eine Gelegenheit, die dieser junge Enthusiast, dessen Markenzeichen „Hausgemachtes“ ist, schliesslich ergreift. Dazu muss gesagt werden, dass Simon schon seit einiger Zeit darüber nachgedacht hatte, die für seinen Catering-Service benötigten Backwaren, darunter auch Cuchaule AOP, selbst herzustellen.

Aber bevor der Einzug möglich war, musste der Erwerb des Gebäudes durch die Gemeinde Sâles erst noch in einer Abstimmung genehmigt werden. „Die 162 anwesenden Einwohner haben bei der Versammlung einstimmig für das Projekt gestimmt. Es ist ganz klar ihnen und der Gemeinde zu verdanken, dass ich Mieter werden konnte und die Bäckerei wieder zum Leben erweckt wurde.“ Als augenzwinkernde Anspielung auf diese Abstimmung hat die Bäckerei das Baguette 162 kreiert, ein Baguette mit Speck, Gruyère AOP und Zwiebeln.



Nachdem der Mietvertrag unterzeichnet war, ging alles sehr schnell: „Wir mussten alles reinigen, das Labor normgerecht einrichten, die Rezepte testen und Personal finden.“ Derzeit sind sie zu siebt, ohne die Mitarbeitenden von *L'Instant Gourmand* mitzuzählen, und Simon ist noch auf der Suche nach einem Bäcker-Konditor.



Dank der neuen Bäckerei mit dem Namen Au Sâlois duftet es im Dorf seit Anfang Juni wieder nach frischem Brot. „Wir haben die Produktion komplett umgestellt. Wir beginnen um 2 Uhr morgens mit dem Backen und bereiten dann um 4 Uhr die Teige zu. Alle unsere Brote sind Sauerteigbrote, wir nehmen uns die Zeit, den Teig richtig gehen zu lassen“, erklärt Simon. Er legt grossen Wert darauf, seine Zutaten lokal zu beziehen, entweder gänzlich im Dorf, wie beim traditionellen Brot aus Sâles, oder aber in den umliegenden Ortschaften.

Die Cuchaule AOP war bereits auf der Menükarte seines Catering-Services *L'Instant Gourmand* als Aperitif zusammen mit Foie gras, Apfel und Feige zu finden. Diese Cuchaule AOP wurde von einem zertifizierten Bäcker zubereitet. Mit der Eröffnung seiner eigenen Bäckerei entschied er sich für eine Zertifizierung: „Die Teams vom Branchenverband Cuchaule AOP und von ProCert haben sehr schnell reagiert. Innerhalb

einer Woche war ich zertifiziert.“ Er produziert nun täglich für den Direktverkauf in Bäckereien oder Feinkostgeschäften: „Der Bäcker, den ich hier eingestellt habe, wurde für die Cuchaule AOP, die er bei seinem früheren Arbeitgeber hergestellt hat, mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Für mich ist das ein richtiger Glücksfall.“

Die Leitung der beiden Unternehmen lässt Simon wenig Freizeit. 2024 hat er mit seinem Catering-Service *L'Instant Gourmand* 38 Hochzeiten ausgerichtet. Ausserdem beliefert er mehrere Schulen mit Mahlzeiten für die ausserschulische Betreuungsangebote. Zweifellos wird ihm sein neues Unternehmen noch viel Arbeit bereiten, was diesen dynamischen und ambitionierten Jungunternehmer jedoch nicht zu beunruhigen scheint.

Anaëlle Deschenaux

SALAT MIT CROUTONS AUS CUCHAULE AOP & NEKTARINEN

EIN REZEPT VON
MRS MARTINEZ COOKS

ZUTATEN:

Für 4 Personen

- 4 Scheiben Cuchaule AOP
- 3 reife, aber feste Nektarinen
- 1 rote Zwiebel
- 150 g junge Salatblätter
- 200 g Ziger
- 4 EL Rapsöl
- 3 EL Balsamico-Essig
- 1 TL Honig
- 1 Bund Minze oder Basilikum
- Salz und Pfeffer

Vorbereitung: 20 Min.

Garzeit: 10 Min.

VORBEREITUNG

Die Cuchaule AOP-Scheiben in kleine Würfel von ca. 1,5 cm schneiden. In einer Pfanne ohne Fett goldbraun und knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Die Nektarinen in dünne Scheiben schneiden und die rote Zwiebel hacken. Die jungen Salatblätter, die Nektarinenscheiben und die gehackte rote Zwiebel in einer Salatschüssel mischen.

Den Ziger in Scheiben schneiden und in einer Pfanne oder auf dem Grill auf jeder Seite einige Minuten lang anbraten. In Würfel oder Streifen schneiden. Zum Salat geben.

Das Rapsöl mit Balsamico und Honig vermischen. Salzen und pfeffern. Die Sauce zum Salat geben. Mit Croutons aus Cuchaule AOP und frisch gehackten Minz- oder Basilikumblättern bestreuen. Umrühren und sofort servieren.

Also, lassen Sie es sich schmecken!



INTERVIEW

VINCENT EGGER, AUDITOR FÜR PRODUKTE-ZERTIFIZIERUNGEN BEI PROCERT

Vincent Egger ist seit 2019 Auditor bei ProCert und unterwegs, um die Einhaltung der Vorgaben für zertifizierte Produkte sicherzustellen. Unter den rund fünfzig Label & Standards, die er prüft, befindet sich ein Programm, das ihm als gebürtigen Freiburger besonders am Herzen liegt: die Cuchaule AOP.



Vincent Egger, können Sie uns Ihren Werdegang schildern?

Nach meiner Matura am Gymnasium in Freiburg habe ich eine Lehre als Gemüsegärtner im Seeland absolviert. Anschliessend habe ich in Zollikofen Agrarwissenschaften studiert, mit

dem Schwerpunkt internationale Landwirtschaft. Für meine Bachelorarbeit bin ich 2012 nach Huehuetenango in Guatemala gereist. Nach meiner Rückkehr arbeitete ich einige Jahre in der Produktion und im Handel für zwei Gemüsebaubetriebe im Seeland. Seit 2019 bin ich als Auditor bei ProCert tätig.

Können Sie uns etwas über die Entstehung Ihrer Bachelor Thesis in Guatemala erzählen?

Zusammen mit einem ortskundigen Mann von Helvetas Guatemala habe ich fünf Monate lang lokale Landwirte bei der Optimierung ihrer landwirtschaftlichen Wertschöpfungsketten begleitet. In dieser Region des Landes verfügten sie über eine

solide Produktion, aber die Händler kauften ihre Produkte zu sehr niedrigen Preisen. Manchmal legten die Bauern sogar Steine in die Gemüsesäcke, damit diese schwerer wurden und sie einen faireren Preis dafür bekamen. Dies führte unweigerlich zu Problemen. Das Ziel war es daher, ihnen dabei zu helfen, alle Etappen, die ihre Produkte durchlaufen, zu strukturieren und zu optimieren, um auf jeder Stufe einen Mehrwert zu schaffen.

Sie sind seit sechs Jahren Auditor bei ProCert. Welche Rolle spielt diese Organisation?

Wir sind ein privates Unternehmen, das Dienstleistungen in den Bereichen Audit, Zertifizierung sowie Aufbau und Überwachung verschiedener Label & Standards anbietet. Wir bieten unsere Dienstleistungen sowohl Unternehmen, Verbänden oder Interessengemeinschaften an, die ihre eigenen privaten Standards entwickeln, als auch für Programme, die auf gesetzlichen Verordnungen basieren, wie zum Beispiel diverse AOP-IGP Produkte oder auch Bio, Berg oder Alp.





ProCert ist auch im Ausland tätig, erzählen Sie uns mehr darüber...

Es kommt vor, dass Schweizer Unternehmen Produkte aus ausländischen Produktionsketten mit Labels versehen. Deshalb reisen wir ins Ausland und überprüfen die Qualitäts- oder Nachhaltigkeitskriterien des Labels. Ich bin zum Beispiel schon mehrmals nach Spanien gereist, um die gesamte Wertschöpfungskette der Pferdefleischproduktion zu verfolgen. Von der Weideparkgrösse bis zur tiergerechten Schlachtung wurde alles kontrolliert, damit anschliessend die betreffende Zertifizierung erteilt werden konnte.

Wie läuft ein Audit für die Cuchaule AOP ab?

Die Zertifizierung findet alle zwei Jahre statt. Ein ProCert-Auditor kontaktiert die Produzenten ein paar Monate im Voraus und vereinbart einen Besuchstermin. Ich für meinen Teil beginne vor Ort gewöhnlich mit dem Betriebsrundgang, d. h. mit der Besichtigung der Backstube. Für mich ist das der interessanteste Teil des Audites. Ich überprüfe unter anderem, wie die Rohstoffe gelagert werden oder wie die Cuchaule AOP hergestellt wird. Anschliessend gehe ich zu den eher administrativen Aspekten über und überprüfe alle Punkte auf der Checkliste. Vor Ort kontrollieren wir auch die Rückverfolgbarkeit, d. h. ob die Anzahl der bestellten und verwendeten Oblaten mit der Menge der produzierten Cuchaule AOP übereinstimmt oder auch genügend Freiburger Rohstoffe zur Produktion eingekauft wurden.

Und wie läuft ein Aufnahmeaudit ab?

Wer Cuchaule AOP herstellen möchte, muss sich zunächst an den Branchenverband der Cuchaule AOP wenden und Mitglied werden. Anschliessend informiert uns der Branchenverband

über dieses neue Mitglied und wir organisieren so schnell wie möglich das erste Audit. Sobald alles in Ordnung ist, erteilen wir die Freigabe, damit das Mitglied die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP bekommt. Manchmal treten kleine Probleme auf, wie z. B. Rohstofflieferanten, die nicht über die erforderliche Herkunftsbesccheinigung zur Lieferung von Rohstoffen für Cuchaule AOP verfügen, oder kleine Rezeptfehler, aber generell handelt es sich dabei eher um Kleinigkeiten, die schnell behoben werden können.

Wie werden Sie von Bäckern und anderen Herstellern von Cuchaule AOP empfangen?

Anfangs war schon ein wenig zu spüren, dass ich nicht als Bäcker, sondern als Gemüsegärtner angesehen wurde. Aber ProCert schult uns in den Besonderheiten der verschiedenen Labels und Sektoren, wie Getreide beispielsweise. Die Bäcker erkannten schnell, dass ich die erforderlichen Kompetenzen besass, um mit ihnen Fachgespräche zu führen. Ich verfüge nun über langjährige Erfahrung im Getreidebereich, insbesondere im Rahmen von Audits für die Labels UrDinkel, IP-SUISSE und Bio.

Was macht Ihrer Meinung nach einen guten Auditor aus?

Man muss gut zuhören und die richtigen Fragen stellen können. Ein offenes Gespräch mit dem Kunden ist für ein gutes Audit sehr wichtig. Wenn man den Bösewicht spielt, werden die Leute nicht aufrichtig zu Ihnen sein.

Was unterscheidet die Zertifizierung der Cuchaule AOP von anderen zertifizierten Produkten?

Es handelt sich um eine der komplexesten Zertifizierungen unter den AOP-IGP-Produkten, da sie mehrere Produktionsketten umfasst. Für jeden verwendeten Freiburger Rohstoff müssen Herkunftsnachweise erstellt werden, und auch darum kümmern wir uns.

Was bedeutet Ihnen Cuchaule AOP?

Als gebürtiger Freiburger kenne ich die Cuchaule AOP seit meiner Kindheit. Dieses Produkt liegt mir am Herzen und ich arbeite sehr gerne damit. Ich helfe übrigens auch gerne bei der kantonalen Bewertung mit. Es ist immer wieder erstaunlich, wie einzigartig jede Cuchaule AOP trotz gleichem Pflichtenheft ist.

Interview von Anaëlle Deschenaux durchgeführt



IMPRESSUM

Redaktion : Interprofession de la Cuchaule AOP

Gestaltung : Parallele.ch

Fotos : [instantsimages.ch](https://www.instantsimages.ch), Mrs Martinez Cooks,

Interprofession de la Cuchaule AOP, [Parallele.ch](https://www.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