

Köstliche S

In ihrer Ursprungsregion verwurzelt, nachhaltig, hochwertig und schmackhaft, so sind die AOP- und IGP-Produkte der Schweiz. Diese Qualitätszeichen garantieren die Einhaltung eines strengen Pflichtenhefts und zeichnen die köstlichsten kulinarischen Erzeugnisse der Schweiz aus.



Raclette du Valais AOP

Der Geselligste

Der berühmteste Käse der Alpen entsteht auf den Walliser Weiden. Er wird ohne Zusätze aus Rohmilch in traditionellen Käsereien hergestellt, sodass sein Geschmack ausschliesslich auf der Qualität der Alpenflora beruht. Verzehrt wird er in erster Linie in seiner ebenso berühmten wie geselligen traditionellen Form als Raclette, aber auch roh oder in der Form von Hobelrollen.

www.raclette-du-valais.ch

Unsere klassische Empfehlung dazu:

**Fendant Dame de Sion
Les Fils de Charles Favre**

Saucisson vaudois IGP

Der Herzhafteste

Salz, Pfeffer, Koriander, Weinhefe und Weisswein machen die persönliche Note aus, die jeder Metzger dieser Schweinswurst verleiht, die 24 Stunden lang kalt (bei 18–28 °C) über dem Holzfeuer geräuchert wird. Der Saucisson vaudois IGP wird roh oder gegart (50 Minuten bei 75 °C) mit Gratin, Linsen oder Sauerkraut serviert.

www.charcuterie-vaudoise.ch

Unsere exquisite Empfehlung dazu:

**Pinot Noir Les Croisés
Cave des Viticulteurs de Bonvillars**



Le Gruyère AOP

Der Berühmteste

Ob in der Variante Bio, Klassisch, Réserve (mehr als 10 Monate gereift) oder Gruyère d'Alpage AOP (Produktion von Mitte Mai bis Mitte Oktober), der bekannteste Schweizer Käse verdankt seinen weltweiten Erfolg dem jahrhundertealten Know-how der Käser, die graslandbasierte Milch zu 5 bis mehr als 18 Monate gereiftem Käse verarbeiten.

www.gruyere.com

Unsere originelle Empfehlung dazu:

**Baccarat Brut Blanc de Blancs
Cave de Genève**

Schweiz



Sbrinz AOP
Der Kraftvollste

Der extraharte und ultrazente Sbrinz AOP wird erst nach 18-monatiger Reife zum Konsum freigegeben. Kenner essen ihn in Form von Möckli oder Hobelrollen. Dieser Käse aus der Zentralschweiz verbringt zwei Wochen in einer Salzlösung, bevor er unter harten Bedingungen – stehend in kalten Kellern gelagert – gereift wird.
www.sbrinz.ch

Unsere moderne Empfehlung dazu:
ÉO Blanc
Staatskellerei Zürich

Tête de Moine AOP – Fromage de Bellelay
Der Feinste

Nach der Verarbeitung der Bergmilch in Kupferkesseln werden die Käselaibe mindestens 75 Tage lang auf Fichtenholzbrettern gereift. Mithilfe der Girolle erhält man feine Rosetten, die die Aromen dieser jurassischen Spezialität betonen.
www.tetedemoine.ch

Unsere regionale Empfehlung dazu:
Pinot Noir Tradition
Château d'Auvernier



St. Galler Bratwurst IGP
Die Beliebteste

Bereits 1438 stellten die St. Galler Metzger eine Wurst aus Kalbfleisch, Speck, Gewürzen und frischer Milch (daher ihre helle Farbe) her. Knapp sechs Jahrhunderte später ist das Rezept unverändert und die St. Galler Bratwurst darf bei keinem Grillfest in der Schweiz fehlen.
www.sg-bratwurst.ch

Unsere multikulturelle Empfehlung dazu:
Merlot Terre Alte
Gialdi Vini



Es leben die Terroir-Produkte!

Eine enge Verbindung mit ihrer Ursprungsregion und Generationen passionierter Produzenten: Das sind die unerlässlichen Voraussetzungen, um eine AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder IGP (geschützte geografische Angabe) zu werden. Diese auf der geografischen Herkunft basierende starke Identität kennzeichnet heute 22 AOP und 15 IGP in der Schweiz. Käse, Fleisch-erzeugnisse, Gewürze, Spirituosen und Backwaren, die sich damit rühmen können, die Gaumen von Dutzenden von Generationen bereits verzückt zu haben, dürfen sich nach eingehender Prüfung mit diesen offiziellen Qualitätszeichen schmücken. Sie werden nicht nur seit Jahrhunderten in unserem Land geschätzt, sondern geniessen auch im Ausland ein immer höheres Ansehen und brillieren umso mehr in Begleitung eines Weines aus dem «kleinsten der grossen Weinbaugebiete». Entsprechend haben wir vier Käse- und zwei Wurstsorten mit passenden Schweizer Weinen gepaart. Guten Appetit!
www.aop-igp.ch

