



NEWSLETTER

DER CUCHAULE AOP
N° 20 - DEZEMBER 2024



AKTUELLES ZUR CUCHAULE AOP

EIN SCHLÜSSELANHÄNGER MIT DEM LOGO DER CUCHAULE AOP



Ein neuer Merchandising-Artikel ist verfügbar. Es handelt sich um Schlüsselanhänger mit dem Logo der Cuchaule AOP. Sie werden bei Bestellungen von Pads an zertifizierte Bäckereien weitergegeben.



EIN STAND FÜR CUCHAULE AOP AN DER SCHWEIZER MESSE GOÛTS ET TERROIRS

Die Branchenorganisation der Cuchaule AOC hielt einen Stand im Bereich der AOP-IGP an der Schweizer Messe Goûts et Terroirs. Jeden Tag war ein anderes Mitglied unserer Branchenorganisation am Stand anwesend, um bei den zahlreichen Besuchern für Cuchaule AOP zu werben. Die Branchenorganisation bedankt sich bei allen für Ihr Engagement.



© Goûts et Terroirs - Jessica Genoud

EINE GLACÉ MIT DEM GESCHMACK VON CUCHAULE AOP UND KILBISENF

Im Dorf der AOP-IGP, Ehrengast an der Schweizer Messe Goûts et Terroirs, konnten die Besucher im Restaurant „La Boustifaille“ die AOP-IGP-Produkte anhand von Gerichten, die Tradition und Innovation miteinander verbinden, wiederentdecken. Als Süssspeise konnten sie ein Eis probieren, das die Aromen von Cuchaule AOP und Kilbi-Senf kombinierte.



RESULTATE

DER 6. KANTONALENBEWERTUNG

DER CUCHAULE AOP

Die Preisverleihung der 6. Kantonalen Bewertung der Cuchaule AOP fand am Samstag, 2. November am Stand der Swiss Bakery Trophy an der Schweizer Messe Goûts et Terroirs in Bulle statt. Mit 98 von 100 möglichen Punkten in der Rangliste gewann die Bäckerei Buchs GmbH von Jaun den 1. Preis.

Mitte September haben die 50 zertifizierten Betriebe der Branchenorganisation eine Cuchaule AOP für die Kantonale Bewertung eingereicht. Die Qualität der vorgezeigten Produkte war hervorragend: 32 Produzenten erreichten 90 Punkte und mehr, d. h. es waren 10 Produzenten mehr als bei der Bewertung im letzten Jahr. Diese ausgezeichneten Ergebnisse spiegeln das Können der Freiburger Bäckermeister wider.

Mit dem Ziel, das Produkt zu fördern, fand die Preisverleihung am Samstag, 2. November am Stand der Swiss Bakery Trophy statt. Mit 45'000 Besuchern während der fünf Tage bot die Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten zweifellos eine wunderbare Plattform für diese Veranstaltung.



Sechs Bäckereien schafften es auf das Siegereppchen und wurden für die herausragende Qualität ihrer Cuchaule AOP ausgezeichnet. Das beste Ergebnis erzielte die Bäckerei Buchs in Jaun. Es ist bereits das zweite Mal, dass Eric und Laurence Buchs bei der Bewertung der Cuchaule AOP den ersten Preis gewinnen. Letztes Mal war es im Jahr 2022, als sie 97 von 100 Punkten erreichten.



RANGLISTE

DER 6. KANTONALENBEWERTUN

DER CUCHAULE AOP

1. PREIS : 98 PUNKTE

Bäckerei Buchs GmbH, Jaun



2. PREIS : 96 PUNKTE (ex aequo)

Bäckerei von Grandvillard GmbH, Grandvillard

Bäckerei Reynald Grangier, Bulle

Bäckerei Fontana AG, Plaffeien

3. PREIS : 95 PUNKTE (ex aequo)

Au Vieux Grenier SA, Grolley

Bäckerei Hauser GmbH, Châbles

DIPLOME :

BOULANGERIE	LIEU	PKT
Boulangerie-Pâtisserie Dubey-Grandjean SA	Romont	94
Boulangerie Manor	Fribourg	94
COOP Boulangerie Maison Le Cârô	Bulle	94
Bertrand Jonin Pâtissier Sàrl	Mézières	93
Saudan-Zurbuchen SA	Fribourg	93
La Passion du Pain Sàrl	Semsaies	93
Bäckerei Waeber GmbH	Bourguillon	93
Fresh Food & Beverage Group AG	Avry-sur-Matran	93
Confiserie du Rex, Roulin & Jaquet SA	Fribourg	93
Boulangerie Pâtisserie St. + D. Clément	Prez-vers-Siviriez	93
Landgasthof, N. Jungo	Gramiswil	93
Le Fournil de Séb Sàrl	Lugnorre	92
Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Suard SA	Fribourg	92
Aligro	Matran	92
Ferme Liniger, Geneviève Liniger	Cugy	92
Boulangerie Didier Ecoffey	Romont	91
Confiserie Baechler, Fragnière & Menoud Sàrl	Bulle	91
Boulangerie-Confiserie du Tilleul Sàrl	Fribourg	91
KDB Buchs Sàrl	Echarlens	91
COOP Boulangerie Maison	Châtel-St-Denis	91
Boulangerie du Parc RC Audergon	Charmey	90
Association Le Radeau	Orsonnens	90
Boulangerie-Tea-room Les Arcades-Grandjean Frères	Givisiez-Epagny	90
Fresh Food & Beverage Group AG	Bulle	90
Aux Pains d'Epandes Sàrl	Epandes	90
Le Pâtissier de La Roche SA	La Roche	90

CUCHAULE AOP-HÄPPCHEN, FREIBURGER BLAUKÄSE & BIRNEN

EIN REZEPET VON
MRS MARTINEZ COOKS

Vorbereitung: 20 Min.

Garen: 2 Min.



ZUTATEN

APPETITHÄPPCHEN (für 4 Personen)

- 2 Birnen
- 0,5 dl Wasser
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 6 Scheiben Cuchaule AOP
- 130 g Freiburger Blaukäse
- Holzspiesschen
- 1 Päckchen Mikrogreens zum Dekorieren

VORBEREITUNG

Birnen schälen und entkernen. In ganz kleine Würfel schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Birnenwürfel mit dem Wasser, dem Zucker und der Vanilleschote und ihrem Mark in einen Topf geben. Aufkochen und unter Rühren ca. 15 Minuten karamellisieren lassen. Abkühlen lassen und beiseitestellen.

Die Cuchaule AOP-Scheiben toasten. Kruste entfernen und in ca. 3-4 cm grosse Quadrate schneiden. Aus dem Freiburger Blaukäse gleich grosse Quadrate ausschneiden. Häppchen machen, indem man 1 Stück Freiburger Blaukäse auf 1 Stück Cuchaule AOP legt, mit 1 Stück Cuchaule AOP bedeckt, dann mit Vanillebirnen und zum Schluss mit 1 Stück Cuchaule AOP zudeckt. Mit einem Holzspiesschen feststecken, um das Ganze zusammenzuhalten. Eventuell mit Mikrogreens dekorieren.

VORSCHLAG

Sie können den Freiburger Blaukäse durch einen weniger kräftigen Käse ersetzen, z. B. durch Rose d'Ogoz, einem Schafs- oder Ziegenkäse. Wenn Sie Ihre Häppchen lieber weich mögen, brauchen Sie sie nicht zu toasten.

PORTRAIT

LE FOURNIL DE SÉB SÉBASTIEN PÉRISSET

Sébastien Périsset hat « Le Fournil de Séb » 2016 auf den Höhen des Vully, in Lugnorre, eröffnet. Er gehörte zum ersten Bäckerjahrgang, der die AOP für Cuchaule erhalten hat. Dieses Produkt bearbeitet er gerne, insbesondere indem er seinen Kunden die Cuchaule AOP in Form von Häppchen anbietet.

Sébastien Périsset hat seine ersten Erfahrungen in der Welt der Bäckerei bei Chammartin in Bussy, im Broye-Bezirk, gemacht. Danach arbeitete er 17 Jahre bei Jean-Loup Grandjean, davon 5 Jahre im Pérolles-Centre, gefolgt von 12 Jahren als Produktionsleiter im Fribourg-Centre. Als die Bäckerei von der Pouly-Kette aufgekauft wurde, fragte sich Sébastien Périsset, wie es mit seiner Karriere weitergehen sollte. Daraufhin machte er sich auf die Suche nach geeigneten Räumlichkeiten, um sich selbstständig zu machen.

In Lugnorre, auf den Vully-Höhen, wurde er schliesslich fündig. Der Inhaber suchte schon seit einer Weile jemanden, der seine Bäckerei übernehmen wollte. Im Jahr 2016 entsteht „Le Fournil de Séb“. Da er in Domdidier wohnt, gründet er eine Whats App-Gruppe, auf der er die Bestellungen der rund 120 Mitglieder der Domdidier-Gruppe entgegennimmt, die er jeden Mittwoch beliefert. Vor fünf Jahren eröffnete er einen zweiten Laden in seinem Heimatdorf: „Da ich aus Domdidier komme, machte es Sinn, dass ich dort ein Geschäft betreibe. Es war auch eine kleine zusätzliche Herausforderung“. Nach der Eröffnung dieses Geschäfts hat er eine GmbH mit seiner Frau Sonja gegründet, die ihre Arbeit als kaufmännische Angestellte aufgegeben hat, um sich ihm bei seinem Abenteuer anzuschliessen.



Obwohl sich seine beiden Geschäfte im Kanton Freiburg befinden, bemerkt er viele Unterschiede zwischen ihnen. Im Broye-Bezirk essen die Leute zum Beispiel viel lieber Cuchaule AOP als die Bewohner des Vully. «Im Vully wird keine Kilbi gefeiert. Sie haben also nicht die gleiche Verbundenheit mit der Cuchaule AOP wie die Bewohner der Broye. Im Vully ist vor allem die Weinlese von Bedeutung».



Vor einiger Zeit hat Sébastien Périsset den Aperitifbereich mit einem Sortiment an Häppchen ausgebaut, welche auch in Domdier immer mehr Abnehmer finden, während der Vullykuchen in Lugnorre nach wie vor der König der Aperos bleibt. In seinem Sortiment findet man unter anderem Mini-Cuchaules AOP, die er mit dem traditionellen Holzofen-Schinken AOP oder auch mit Lachs kombiniert: «Cuchaule AOP passt gut zu vielen Produkten und diese Mini-Sandwiches sind bei Aperitifs sehr beliebt. Anfang Oktober habe ich einen Aperitif für eine Hochzeit vorbereitet. Als ich nach der Stückzahl Mini-Sandwiches fragte, bat mich das Paar, die Anzahl der Mini-Sandwiches mit Cuchaule AOP zu erhöhen.» Ein Beweis für den Erfolg!

In Lugnorre arbeitet er häufig mit dem Tourismus zusammen und hat mehrere Restaurants als Kunden. Da Touristen die Cuchaule AOP meist nicht kennen, kommt der Verkostung hier eine besondere Bedeutung zu: «Die Kostproben haben eine starke Auswirkung. Die Kunden kaufen oft die Produkte, die wir ihnen zum Probieren anbieten».

Vor ein paar Wochen hat er bei der Swiss Bakery Trohpy an der Messe Goûts et Terroirs teilgenommen. Dort holte er fünf Medaillen, darunter eine Bronzemedaille für seine Cuchaule AOP. «Ich nehme sehr gerne an Wettbewerben teil, weil wir dadurch unsere Produkte in den Vordergrund stellen können. Das ist meiner Meinung nach nicht immer ganz einfach. Ich stelle fest, dass sich die Medien in meiner Region kaum für das interessieren, was wir tun, und zwar selbst dann, wenn wir Preise gewinnen.» Aber wenn das Interesse der Medien vorhanden ist, kann es zu schönen Überraschungen kommen: «Die Sendung

«Couleurs locales» ist gekommen, um die Herstellung von Fasnachtsschüechli bei uns zu filmen, und ich konnte nach der Sendung meine Verkaufszahlen erhöhen.» Er setzte sich auch für die Verbreitung der Cuchaule AOP am Stand der AOP-IGP während der Messe ein: «Jedes Mal, wenn das Publikum auf meinem Roll-up sieht, dass meine Bäckerei in Lugnorre ansässig ist, ist es erstaunt, dass Cuchaule AOP auch im Vully hergestellt wird!».

Und wenn man ihn nach seiner derzeit grössten Herausforderung fragt, kommt die Antwort wie aus der Pistole geschossen: «Personal zu finden, wie alle anderen Bäcker auch, denke ich». Sie sind 13 Mitarbeitende, mit Teilzeitkräften, darunter eine Auszubildende im zweiten Jahr. Er wollte dieses Jahr wieder einen Lehrling aufnehmen, konnte aber niemanden finden: «Es ist halt ein Standort-Problem. Es gibt keine öffentlichen Verkehrsmittel, mit denen man früh morgens in Lugnorre ankommt. Unlängst hatte ich eine Praktikantin aus Autigny während ein paar Tagen. Ihre Grosseltern brachten sie morgens her und abends fuhr sie mit den öffentlichen Verkehrsmitteln nach Hause. Sie brauchte zwei Stunden, um heimzukommen.» In einem Versuch, dieses Problem zu beheben, hat er in Lugnorre ein Zimmer gefunden, das er zur Verfügung stellen könnte: «Mal sehen, ob mir das bei meiner Suche hilft.» Eine weitere Herausforderung, die er vielleicht beim Joggen lösen kann: «Die Eingebungen finden sich oft beim Laufen».

Anaëlle Deschenaux



IMPRESSUM

Redaktion: **Sortenorganisation der Cuchaule AOP**

Gestaltung: parallele.ch

Fotos: FPE, Mrs Martinez Cooks

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