**SPEZIALITÄTEN:** Fünf Teller zeigen die Vielfalt des kulinarischen Erbes in der Schweiz

# Ein Menü mit 18 IGP- und AOP-Produkten

*Vom 4. bis 19. Februar finden zum zweiten Mal die IGP-Gastrowochen statt. Unter den teilnehmenden Restaurants ist der Gasthof zum Brunnen in Fraubrunnen BE. Alexander Rufibach hat ein grosses IGP-AOP-Menü kreiert.*

DANIEL SALZMANN

**Koch Alexander Rufibach aus Fraubrunnen BE mit IGP- und AOP-Spezialitäten, die er in den IGP-Gastrowochen vom 4. Februar bis 19. Februar anbietet, und solchen, die er ohnehin immer wieder serviert wie z. B. Vacherin Mont d'Or AOP.** *(Bild: Daniel Salzmann)*

«Sämtliche AOP- und IGP-Spezialitäten sind super fein. Viele wissen nicht, wie gut sie sind», sagt Koch Alexander Rufibach. Darum war für ihn klar, dass er mitmacht, als er auf die erste Ausgabe der IGP-Gastrowochen im September 2021 aufmerksam geworden war. Und dass er auch bei der zweiten Durchführung, die heute Samstag beginnt, dabei ist. Denn er biete im Gasthof, den er in Fraubrunnen BE zusammen mit seiner Frau Brigitte führt, immer wieder solche Spezialitäten an. So etwa Walliser Trockenfleisch IGP, das er dem Bündnerfleisch IGP vorzieht, oder Vacherin Mont d'Or AOP als Nachspeise oder Cuchaule AOP, das Safranbrot aus dem Kanton Freiburg, das jeweils sein Markbein begleitet. Auch beim Raclette greift er gerne auf Raclette du Valais AOP zurück. Da Rufibach auf eine saisonale Küche mit regionalen und schweizerischen Spezialitäten Wert legt, wechseln die angebotenen Gerichte immer wieder.

## «Möglichst viele probieren»

Aus Anlass der IGP-Gastrowoche richtet Rufibach mit der grossen Kelle an, indem er ein Fünf-Gang-Menü serviert, das insgesamt 18 IGP- und AOP-Spezialitäten umfasst. «Meine Motivation ist, dass meine Gäste möglichst viele AOP- und IGP-Produkte kosten können», so Rufibach. Er bedauert, dass in den Schweizer Küchen, seien es private oder solche in Restaurants, nicht öfter mit diesen einzigartigen Spezialitäten gearbeitet wird. Die IGP-Gastrowochen gaben ihm den Anstoss, die ganze Liste der im Register des Bundes aufgeführten Produkte mit geschützter geografischer Angabe (IGP) oder geschützter Ursprungsbezeichnung (AOP) durchzusehen und mehr als ein Dutzend in einem grossen Menü zu kombinieren. «Im Herbst 2021 war Alain Farine, der Geschäftsführer der Vereinigung der schweizerischen AOP und IGP als Gast da und sagte, ein solches Menü habe er noch nie erlebt», berichtet Rufibach. Tatsächlich ist das Fünfgangmenü mit Fleisch- und Käsespezialitäten aus den Kantonen Wallis, Waadtland, Genf, Neuenburg, Freiburg, Bern, St. Gallen und Glarus eine kulinarische Entdeckungsreise quer durch die Schweiz. Besonders schwärmt er von der Glarner Kalberwurst, die einen unvergleichlich fleischigen Geschmack habe. Sie ist Teil des IGP-Siedwursttellers im Fünf-Gang-Menü (vgl. Kasten oben), es gibt sie aber auch als Hauptgericht mit Kartoffelstock und Rotweinpflaumen (vgl. Kasten unten). Sein ausserordentliches Menü war kürzlich auch der Anlass für einen grossen Bericht auf den Kanälen des Restaurantführers Gault Millau, der Rufibachs Küche mit 14 Punkten bewertet.

## Aufwendige Beschaffung

Wie kommt Rufibach zu all diesen Spezialitäten? Liefert sie ihm der Grossverteiler Prodega, der von der AOP-IGP-Vereinigung zusammen mit Gastrosuisse, Proviande und Swiss Wine als Partner der IGP-Gastrowochen genannt wird? «Im Herbst 2021 waren diese Spezialitäten alle in der Prodega erhältlich. Heuer ist dies leider nicht der Fall, sodass ich sie einzeln beschaffen muss.» Die Glarner Kalberwurst hat er bei der Metzgerei Kern in Ennenda GL bestellt, die St. Galler Spezialitäten bei der Metzgerei Wetter in Appenzell. Am schwierigsten zu bekommen war die Longeole IGP, die spezielle Wurst aus dem Kanton Genf. Diese holt er nun auf einer Fahrt mit dem Auto im Waadtland ab, bevor er am selben Tag im Wallis die dortigen Fleischspezialitäten besorgt. Offene Türen rennen die Organisatoren bei Rufibach mit der Auflage ein, dass in den IGP-Gastrowochen mindestens zwei Schweizer Weine angeboten werden müssen. Denn er setzt setzt seit Langem auf Schweizer Weine. Seine Frau Brigitte wird beim IGP-AOP-Menü mit Empfehlungen aus dem grossen Keller aufwarten. Sie freuen sich auf die kommenden zwei Wochen und sagen: «Bei der ersten Ausgabe im Herbst 2021 zog unser IGP-AOP-Menü einige Gäste an, die Freude daran hatten. Wir hoffen, dass es auch diesmal so ist.»

suuremocke.ch (Gasthof zum Brunnen in Fraubrunnen BE), igpgastrowochen.ch (Suche nach den 90 Restaurants, die bei den IGP-Gastrowochen mitmachen).

### DAS GROSSE MENÜ

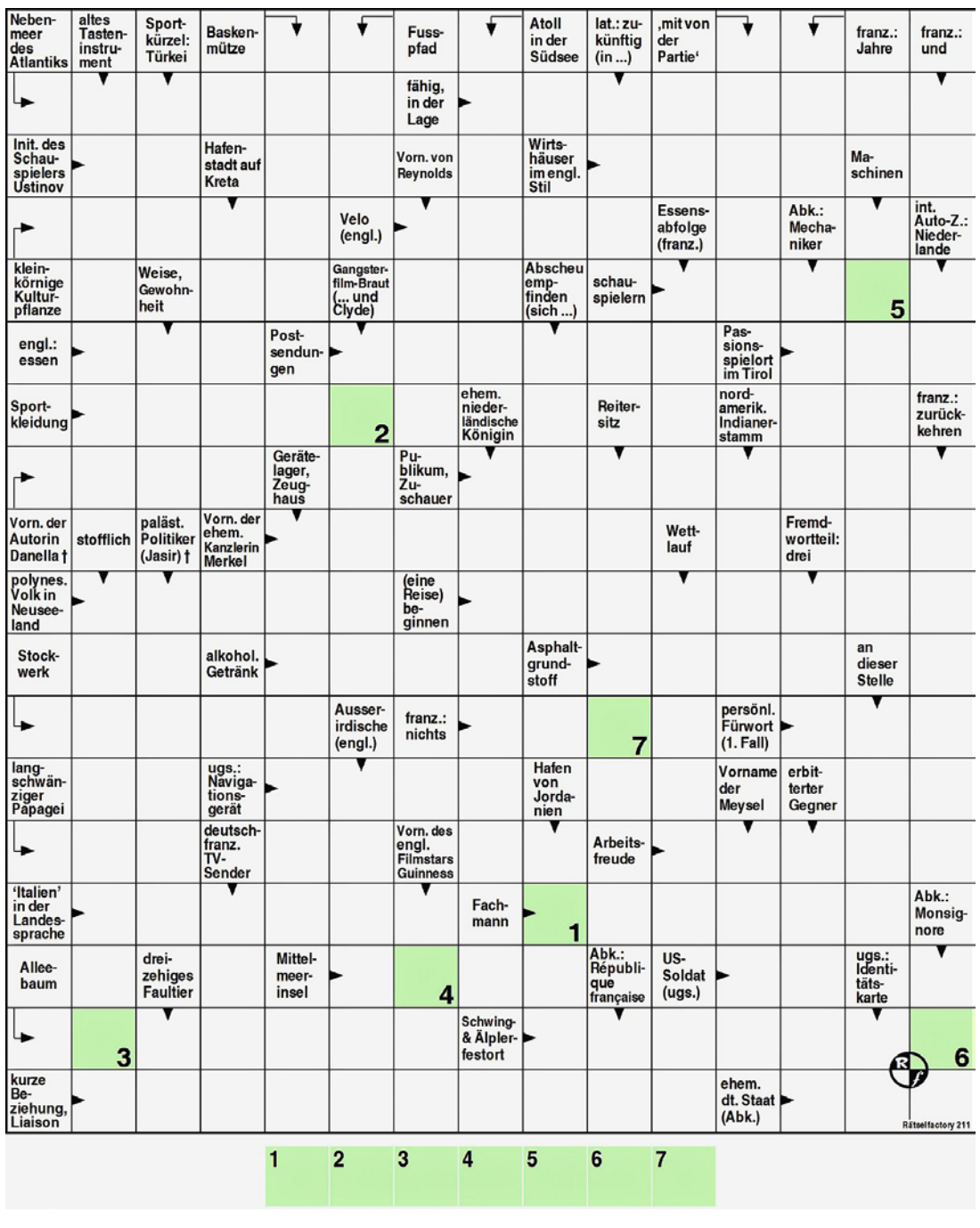
- Vorspeise-Teller AOP/IGP: Walliser Rohschinken, Walliser Trockenfleisch, Walliser Trockenspeck, Appenzeller Mostbröckli, Appenzeller Pantli, Berner Zungenwurst, Cuchaule-Safranbrot
- Saucisson-Teller IGP: Saucission vaudois auf Lauch, Saucisson neuchâtelois auf Wirz, Longeole (Genf) auf Linsen
- Siedwurst-Teller IGP: Glarner Kalberwurst, Appenzeller Siedwurst, St. Galler Bratwurst, mit rotem, gelbem und weissem Randensalat
- Käse-Teller AOP: Vacherin fribourgeois, Le Gruyère, Berner Hobelkäse, Walliser Roggenbrot
- Dessert-Teller: Botzi-Birne mit Vanilleeis und Doppelrahm

ab 2 Pers., 95 Fr. pro Person

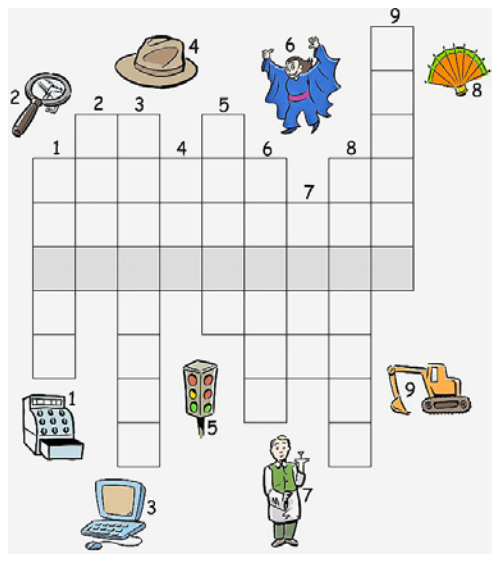
### DREI GÄNGE

- Vorspeisen: Trockenfleisch, Rohschinken, Speck IGP; oder Appenzeller Mostbröckli mit Appenzeller Pantli IGP; Berner Hobelkäse mit Sbrinzmöckli AOP, jeweils 21–23 Fr.
- Hauptgerichte: Saucisson vaudois IGP auf Papet vaudois; Saucisson neuchâtelois IGP auf Lauch-Brüsseler, Appenzeller Siedwurst IGP mit Chäs-Hörnli; Glarner Kalberwurst IGP mit Kartoffelstock und Rotweinpflaumen, jeweils 32 Fr.
- Nachspeise: AOP-Käseteller mit Walliser Roggenbrot AOP, 15 Fr.; Süssspeisen.

## RÄTSEL




| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 2 | | | 6 | | | 3 | |
| 8 | | 9 | | 4 | | 1 | | 5 |
| | 3 | 4 | | | | 2 | 9 | |
| | | | 4 | | 5 | | | |
| 3 | 5 | | | | | | 4 | 1 |
| | | | 1 | | 6 | | | |
| | 4 | 3 | | | | 9 | 1 | |
| 6 | | 2 | | 9 | | 4 | | 3 |
| | 1 | | | 5 | | | 2 | |




| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Lebensumfeld | 6 | 20 | | | 11 | 9 |
| Stadt in Norwegen | 3 | 14 | | | 14 | 15 |
| Wahrnehmungssinn | 8 | | 16 | 5 | 14 | |
| nochmals | 14 | 2 | | | 6 | 9 |
| marokkanisches Seebad | 17 | | 17 | 13 | | 2 |
| Beitrag, Spende | 5 | | 5 | 11 | 6 | 12 |
| feuerfester Kunststoff | | 14 | 19 | 11 | 5 | 15 |
| Betreuung | 18 | | 11 | 14 | 8 | 14 |
| Helfer aus der Not | 2 | 14 | 9 | 9 | 14 | |
| Heiratsangebot | | 15 | 9 | 2 | 17 | |
| deutscher Kirchenreformator | 11 | 6 | | 16 | 14 | 2 |
| Nacken | 8 | 14 | | | 21 | 1 |
| Schleichjagd | 18 | 4 | 2 | 12 | | 16 |
| strafen, rächen | 17 | | 15 | 13 | 14 | 15 |
| Profit, Gewinn | 14 | 2 | | 2 | 17 | 8 |
| Ton, Geräusch | 12 | 21 | 16 | 17 | | 11 |
| Recht an einer Erfindung | 18 | | 9 | 14 | | 9 |
| Dickblattpflanzen | 17 | | 17 | 7 | | 15 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Die Zahlen sind durch Buchstaben zu ersetzen. Dabei bedeuten gleiche Zahlen gleiche Buchstaben.**
**Bei richtiger Lösung ergeben die schattierten Felder – zeilenweise von oben nach unten gelesen – ein Sprichwort.**