

Salez, 1. September 2022

## Medienmitteilung

---

### 12. bis 17. September: Appenzeller Siedwurst-Woche

Die Appenzeller Siedwurst IGP gehört zu den bekanntesten geografisch geschützten Regionalprodukten der Schweiz. Sie ist ein prägender Teil der Appenzeller Kultur und wird traditionell aufgetischt an politischen und gesellschaftlichen Anlässen wie beispielsweise der Innerrhoder Landsgemeinde. Als national bekannte Regionalspezialität ist sie ein Bestseller der Appenzeller Gastronomie und touristisch wertvoll.

Das samtfeine, helle Brät der Siedwurst besteht aus Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck mit garantierter Schweizer Herkunft. Gewürzt wird es mit Pfeffer, Salz und Knoblauch. Für den unverwechselbaren Geschmack sorgt eine Prise Kümmel.

Nach der viel gelobten Premiere im vergangenen Jahr findet vom 12. bis 17. September die zweite Appenzeller Siedwurst-Woche statt. In dieser Zeit machen 10 Mitglieder der Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP ein grosszügiges Angebot: Wer bei Ihnen vier Appenzeller Siedwürste IGP kauft, erhält dazu gratis eine Packung Hörnli (appenzellerisch: Mageroone) aus Schweizer Produktion.

Damit hat man schon fast alles im Einkaufskorb, um das klassische Siedwurst-Menü zuzubereiten.

Für «Södwascht, Chäsmageroone ond Öpfelmues» braucht es ausserdem Appenzeller Käse, Rahm, Butter und Zwiebeln sowie Äpfel und süssen Apfelsaft. Ein Gericht, das Erinnerungen weckt von einem gemütlichen Zmittag in einem urchigen Berggasthaus. Das Rezept, alle teilnehmenden Metzgereien und ihre Filialen zwischen Urnäsch und Walzenhausen findet man auf [appenzeller-fleischspezialitaeten.ch](http://appenzeller-fleischspezialitaeten.ch)

#### MEHR INFORMATION

#### Appenzeller Fleischspezialitäten IGP

Die drei bekannten Appenzeller Fleischspezialitäten Appenzeller Siedwurst IGP, Appenzeller Pantli IGP und Appenzeller Mostbröckli IGP wurden im Januar 2018 offiziell vom Bundesamt für Landwirtschaft ins Verzeichnis der Schweizer Produkte mit geschützter geografischer Herkunft aufgenommen. Sie tragen seither das Markenzeichen IGP (Indication géographique protégée).

Der Ursprung der drei weit über die Ostschweiz hinaus bekannten und erfolgreichen Appenzeller Spezialitäten reicht bis ins frühe 19. Jahrhundert zurück. Rund um den Alpstein entwickelte sich damals dank hochwertigem Rohmaterial und hervorragendem Handwerk eine Hochburg der Fleischverarbeitung.

Die drei Appenzeller Spezialitäten geniessen weit über die Ostschweiz hinaus einen guten Ruf wegen ihrer zuverlässig hohen Qualität, der traditionellen Herstellung und dem authentischen Bezug zum Appenzellerland und den benachbarten Regionen des Kantons St. Gallen.

## **Die Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP**

Die Sortenorganisation vertritt die Interessen jener Fleischverarbeitungsbetriebe, welche die strengen Bedingungen für die Produktion der drei Spezialitäten Mostbröckli, Pantli und Siedwurst erfüllen. Sie organisiert die Zertifizierung und garantiert für die Einhaltung des anspruchsvollen Reglements. Aktuell hat die Sortenorganisation 16 Mitglieder aus den Kantonen Appenzell Ausserrhoden, Appenzell Innerrhoden und St. Gallen. In der Sortenkommission sitzen fünf Vertreter von Mitgliederbetrieben. Die Geschäftsführung wurde dem Trägerverein Culinarium anvertraut.

### **Was bedeuten AOP und IGP?**

AOP ist die Abkürzung für Appellation d'Origine Protégée. Die deutsche Übersetzung lautet geschützte Ursprungsbezeichnung. In der Schweiz hat sich aber die französische Schreibweise durchgesetzt. Bedingung für das Garantiezeichen AOP ist, dass von den Rohstoffen bis zur Produktion alles aus einer klar eingegrenzten Ursprungsregion stammt. Beim BLW sind 21 AOP-Produkte registriert, darunter beispielsweise der St. Galler Ribelmais AOP.

IGP ist die Abkürzung für Indication Géographique Protégée oder geschützte geografische Angabe. Es steht für traditionelle Produkte, die im Herkunftsgebiet entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt werden. Die Rohstoffe dafür dürfen im Gegensatz zur AOP auch aus anderen Regionen der Schweiz stammen. Das Kuhfleisch für das Appenzeller Mostbröckli IGP stammt also nicht zwingend aus dem Alpsteingebiet, aber in jedem Fall aus der Schweiz. Die Erklärung dafür ist nicht fehlender Wille, sondern fehlender Rohstoff. Da nur ausgesuchte Stücke den spezifischen Qualitätsanforderungen für die Produktion genügen, liesse sich die starke Nachfrage allein mit regionalem Fleisch nicht decken.

Beim Bundesamt für Landwirtschaft sind aktuell 16 IGP-Produkte aus allen Teilen der Schweiz registriert, das bekannteste ist die St. Galler Bratwurst IGP.

[www.aop-igp](http://www.aop-igp)

### **Noch mehr Informationen**

Ausführliche Informationen über die drei Appenzeller Fleischspezialitäten IGP und eine Liste aller Mitgliederbetriebe finden Sie auf [www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch](http://www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch)

Für weitere Fragen oder Interviews wenden Sie sich an Geschäftsführer Urs Bolliger, 071 552 13 31, [info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch](mailto:info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch)