

Jahresbericht 2021

1 Medienpartnerschaften

Reportage im Magazin «Kids am Tisch» über
Vereinigung AOP/IGP

[Start - Kids am Tisch](#)

Zutaten für 3 Portionen

400 g Spaghetti
1 Appenzeller
Pantli IGP
250 g Cherry-
Tomaten
1 EL Tomatenmark
Salz & Pfeffer

ZUR
EINKAUFLISTE

HERUNTERLADEN

Zubereitung

Die Spaghetti im Salzwasser kochen.

Das Appenzeller Pantli IGP schälen und in kleine Würfel schneiden. Ohne Fett in einer Bratpfanne auf höchster Stufe 2 - 3 Minuten knusprig anbraten. Das Tomatenmark beigen. Die Cherry-Tomaten halbieren und dazugeben. Weitere 2 - 3 Minuten auf mittlerer Stufe braten. 2 - 3 Kellen des Spaghetti-Kochwassers dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit den abgetropften Spaghetti mischen.

Mit Peterli garnieren.

Tipp

Wir servieren dazu einen grossen Salat.



Appenzeller
Siedwurst IGP
→ Nuancen in
Wort und Wurst



Portrait im Magazin
gout.ch im September
2021, welches in einer
Auflage von über 100'000
Exemplare in der der
ganzen Schweiz gestreut
wurde.

Die Wurst kennt man
weitherum. Wie man
ihren Namen in den Mund
nimmt, entscheidet eine
Halbkantonsgrenze.

Das Appenzellerland führt nicht mit der

Kantonsgrenze.» Was das bedeuten kann,
wurde dem Jungen mit den Jahren klarer.
Und so lernte er, dass man in seinem
Teil, dem ausserrhodischen, die Südwo-
eschts isst im Gegensatz zur Südwooscht
im innerrhodischen.

Und der Inhalt? Da spielt die Kunst der
Metzger. Einst bloss Rinderwurst genannt

Abwägungen, ist Sache der Metzger. Man
kann dieses feine Brät grün, also roh, aufs
Brot streichen oder die Wurst gesotten
geniessen. Sie wird heute auch im Kan-
ton St. Gallen produziert.

Branchenorganisation:
www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

Auf der Seite für Geniesser im SG Tagblatt wurden vom Februar – Dezember 11 Imageinserate von 11 verschiedenen Produzenten geschaltet. Die AOP/IGP-Vereinigung beteiligt sich an den Mediakosten mit 50%. Mit einer Ausgabe werden durchschnittlich mindestens 120'000 Leser in der Ostschweiz erreicht.



Appenzeller Siedwurst



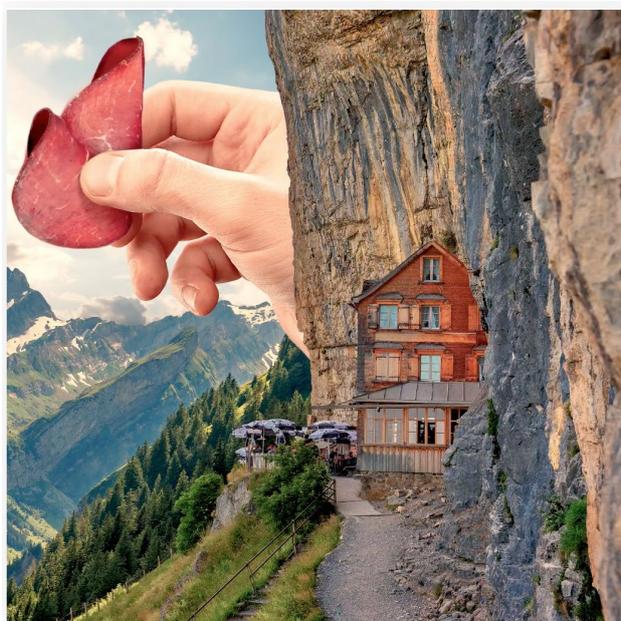
Appenzeller Pantli



Appenzeller Mostbröckli

2 Über Social Media 600'000 Personen erreicht

Zusammen mit der Vereinigung der AOP/IGP-Produkte wurde von August bis Oktober eine Social Media Kampagne für die ganze Deutschschweiz umgesetzt. Über die Kanäle Facebook und Instagram konnten somit etwas über 600'000 Personen mit den eigens dafür gestalteten Sujets kontaktiert werden.



Appenzeller
Vereinigungen

Unser Appenzeller Mostbröckli IGP eignet sich ideal für die Wanderung zum Beispiel im schönen Appenzellerland. Mit einem Glas frischen Most lässt sich die Spezialität, dessen Ursprung geschützt ist, ideal kombinieren und jeder Wandertag ausklingen.

#aopigp #igp #tradition #wandern #handwerk #schweiz

#aop #culinarium #genuss #switzerland #regional #heimat #herkunft #regionalprodukte #regionaleinkaufen #appenzellerfleischspezialitäten #qualityfood #schweizerberge #swissmountains #swissfood #mostbröckli #appenzell #appenzellertradition #fleischgenuss #fleischprodukte #ostschweiz #metzgerhandwerk #metzgermeister #metzger #kantonappenzell #st.gallen

Dieser einzelne Post lief bei 182'000 Personen über den Bildschirm. Davon haben 126'00 Personen in irgendeiner Form auf diesen Post reagiert. Dies sind sehr überdurchschnittliche Wert.

3 Siewurstwochen mit 400'000 Kontakten

«Südwoscht mit Chääsmageroone und Öpfelmues» - fein!

Wer in einer der 13 teilnehmenden Metzgereien vier Siedwürste einkauft, bekommt ein Pack Schweizer Hörnli geschenkt. Das Angebot läuft bis und mit diesem Samstag 18. September. Das Traditionsrezept und die Metzgereien findest du auf nachstehendem Link.

Appenzeller Siedwurst-Woche



Die Sortenorganisation wird die „Appenzeller Siedwurst-Woche“ zu einer jährlich wiederkehrenden Sympathieaktion mit über 400'000 Medienkontakten etablieren. Die Zusammenarbeit bezüglich der Hörnli-Bestellungen mit allen teilnehmenden Betrieben und dem Metzger Center SG funktionierte hervorragend und wird nächstes Jahr im gleichen Rahmen durchgeführt. Die Mediakosten dieser Kampagne werden zu 50% durch die AOP/IGP-Vereinigung mitgetragen.

Die nächste Ausgabe findet vom 12. bis 17. September 2022 statt.

4 IGP-Gastrowochen im September



In Zusammenarbeit mit weiteren IGP's aus der Fleischbranche haben 131 Gastronomen schweizweit die IGP-Gastrowochen umgesetzt. Dies mit dem Ziel den Absatz von hochwertigen IGP-Fleischspezialitäten in der Gastronomie zu fördern. Der aktuelle Stand ist unter www.igpgastrowochen.ch einsehbar.

5 Rezertifizierung

Im 2021 wurden lediglich 3 Mitglieder wieder zertifiziert. Der Grund dafür war, dass im 2020 viele Audits von ProCert verschoben werden mussten. Die Bemerkungen waren bei allen drei Betrieben nur geringfügig und wurden schnell korrigiert.

6 Produktetest, Nachdegustationen

Die noch ausstehende Nachdegustation der beanstandeten Siedwurst wurde am 18. November 2021 zusammen mit der ersten Pantlidegustation durchgeführt. Auf der Basis der DLG Qualitätsprüfung wurde für die Pantlidegustation ein neues Prüfschema erstellt. Dies wurde durch die Mitglieder der Sortenkommission auf die Handhabung überprüft und ersetzt nach allfälligen Korrekturen als definitive Version das bisherige Beurteilungsformular.

7 Etikettenkontrolle

Die Etikettenkontrolle wird laufend einerseits auf Grund der Zustellung durch ProCert und andererseits auf Grund der Produktedegustation durchgeführt. Die Bemerkungen waren geringfügig und wurden von

den meisten Mitgliedern innerhalb der gesetzten Frist ausgeführt. Diese Überprüfung ist eine Dienstleistung der Geschäftsstelle und dient zur Vorbeugung von allfälligen amtlichen Beanstandungen.

8 Missbrauchsbekämpfung

Im 2021 hatte die Geschäftsstelle keine Beanstandungen auszusprechen. Da nicht aktiv nach Widerhandlungen gesucht wird, sind Meldungen von Seiten der Mitglieder erwünscht.

9 Erfasste Produktionsmengen

	Anz. Produzierende Betriebe	Mostbröckli (t)	Siedwurst (t)	Pantli (t)
2017	18	300	100	50
2018	17	270	102	50
2019	17	270	103	51
2020	16	262	100	58
2021	16	248	94	48

10 Mitgliederbetriebe / Mutationen

appenzeller fleisch und feinkost ag	9050	Appenzell
Bigler AG Fleischwaren «Schneid- und Packbetrieb»	3294	Büren an der Aare
Breitenmoser Fleischspezialitäten AG	9050	Appenzell Steinegg
Ernst Sutter AG	9200	Gossau SG
Metzgerei Fässler AG	9050	Appenzell
Metzgerei Heis AG	9428	Walzenhausen
Metzgerei Ochsen	9105	Schönengrund
Metzgerei Ueli Zeller	9100	Herisau
MÖFAG, Mösli Fleischwaren AG	9524	Zuzwil SG
Rudolf Schär AG	9425	Thal
Säntis Metzgerei AG	9064	Hundwil
Scheiwiller Schlossmetzg AG	9100	Herisau
Spezialitäten-Metzg Wetter	9050	Appenzell
Spycher Spezialitäten Metzgerei GmbH	9042	Speicher
Sturzenegger Metzgerei	9103	Schwellbrunn
Taube Fleisch + Wurst	9107	Urnäsch

11 Mitglieder der Sortenkommission

Mitglieder der Sortenkommission	Daniel Härter / Ernst Sutter AG Christian Schär / Rudolf Schär AG Barbara Ehrbar / Breitenmoser Fleischspezialitäten AG Philip Fässler / appenzeller fleisch und feinkost ag
Präsident	Peter Sturzenegger / Sturzenegger Metzgerei
Geschäftsführung	Urs Bolliger / Trägerverein CULINARIUM (Allgemein / Marketing) Werner Küttel / Trägerverein CULINARIUM (Qualitätssicherung)

Die Sortenkommission hatte zwei ordentliche Sitzungen am 25. Februar (Online), und am 18. November 2021.