

AOP-Zertifizierung ist auf gutem Weg

Jambon de la Borne und Boutefas gehören zum kulinarischen Erbe der Kantone Freiburg und Waadt. Nun sind der Chämischinken und die Rohwurst kurz davor, das AOP-Label zu erhalten. Opposition gegen die Zertifizierung ist bis jetzt keine in Sicht.

Etelka Müller

ST-AUBIN Es seien zwei «ultralokale Produkte», sagte der Präsident der Interprofession de la Charcuterie AOP (ICAOP), Christian Deillon, gestern an einer Pressekonferenz von Terroir Fribourg in St-Aubin. Deillon spricht vom Jambon de la Borne, auch Chämischinken genannt, und von der Rohwurst Boutefas. Um diese traditionellen Produkte vor Nachahmern zu schützen, veröffentlichte das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) am 27. Mai die Gesuche um Eintragung als geschützte Ursprungsbezeichnung im Schweizerischen Handelsamtsblatt. Gegen die Eintragung können die Kantone sowie Personen, die ein schutzwürdiges Interesse nachweisen, innerhalb von drei Monaten Einsprache erheben. «Wir hoffen, dass wir die Zertifizierung im Herbst erhalten.» Bis jetzt sei keine Opposition in Sicht, sagte Deillon, «ich bin optimistisch».

Waadt und Freiburg

Die beiden Schweinefleischwaren gehören zur Tradition der Kantone Freiburg und Waadt. Der Freiburger FDP-Staatsrat Didier Castella sprach an der Pressekonferenz von einer beispielhaften interkantonalen Zusammenarbeit und gratulierte allen Beteiligten. Innovative Lösungen könnten dazu beitragen, Traditionen beizubehalten, sagte er. Der Waadtländer FDP-Staatsrat Philippe Leuba sprach von einer «hervorragenden Zusammenarbeit der beiden Kantone ohne Neid», nicht nur in der Landwirtschaft. Die Produkte seien ein Gewinn für die Freiburger und Waadtländer Landwirte, für die lokalen Mühlen, die das Getreidefutter für die Schweine mahlen und zusammenstellen, für die Metzger, für die Vertriebspartner und



Christian Deillon (v.l.), Präsident der Interprofession de la Charcuterie AOP, Didier Castella, Freiburger FDP-Staatsrat, Landwirt Benoît Marti und Philippe Leuba, Waadtländer FDP-Staatsrat, an der Pressekonferenz in St-Aubin.
Bild Etelka Müller

«Wir hoffen, dass wir die Zertifizierung im Herbst erhalten.»

Christian Deillon
Präsident Interprofession de la Charcuterie AOP

für die Konsumentinnen und Konsumenten. «Die Wege sind garantiert kurz.»

Olivier Isler von BLW sprach von einem «historischen Moment». Für die Zertifizierung eines lokalen Produkts brauche es einen Konsens auf breiter Ebene und damit jahrelange konstruktive Arbeit. Er wünsche viel Glück und freue sich darauf, die beiden Fleischprodukte kosten zu dürfen.

Edelschwein und Landrasse

Vor der Pressekonferenz in St-Aubin konnten die Medien einen Blick in den Schweinestall des Landwirts Benoît Marti werfen. Rund 60 Schweine leben in dem 2018 gebauten

Stall. Sie seien jetzt rund fünf Monate alt, erklärte Benoît Marti. Geschlachtet würden sie in einem Alter von sieben Monaten. Es sind zwei Rassen und deren Kreuzung erlaubt für die AOP-Produktion: das Schweizer Edelschwein und die Schweizer Landrasse. Für die beiden AOP-Fleischprodukte müssen die Schweine in den Kantonen Waadt oder Freiburg geboren und gemästet worden sein.

Die Landwirte sollen 28.50 Franken pro Schwein erhalten. Dies, um die Mehrkosten für eine längere Mastzeit, für die Verwendung von lokalem Futter und für die Infrastruktur zu decken. Für Letzte-

res gilt eine «besonders tierfreundliche Haltungsform».

80 Prozent lokales Futter

Was die Schweine zu fressen bekommen, ist für die AOP-Zertifizierung genau geregelt: Die Fütterung erfolgt auf Basis von Getreide, Eiweisspflanzen und Molke. Die Rohstoffe müssen frei sein von gentechnisch veränderten Organismen und zu mindestens 80 Prozent aus dem definierten geografischen Gebiet stammen. Reis und seine Nebenprodukte sowie importierte Sojabohnen und seine Nebenprodukte sind verboten.

Für den Chämischinken ist das geografische Gebiet auf den Kanton Freiburg sowie die

Zu den Produkten

Den Hunger verjagen

Der Jambon de la Borne und der Boutefas gelten als zwei typische und einzigartige Wurstprodukte, nicht nur aufgrund ihrer Herkunft und ihrer Geschichte, sondern auch aufgrund ihrer Herstellung, ihrer Qualität und ihres Geschmacks. Der Name Boutefas soll aus dem Waadtler Patois stammen und «boute la faim», also «verjagt den Hunger», bedeuten. Der Boutefas ist aus rohem, geräuchertem Schweinefleisch, dessen Reifung unterbrochen wird. Die Wurstmasse wird ausschliesslich in Naturdärmen von Schweinen abgefüllt. Der «Jambon de la borne» ist auch als Chämischinken bekannt. Beide Bezeichnungen verweisen auf das Räuchern im Bauernkamin. Das Schweinefleisch hängt zuvor über sechs Wochen ab, eingegeben mit Salz und Gewürzen. emu

Waadtler Bezirke Broye-Vully, Lavaux-Oron und Riviera-Pays-d'Enhaut festgelegt. Für Boutefas gilt: Der gesamte Kanton Waadt gehört zum Einzugsgebiet, im Kanton Freiburg ist der Sensebezirk ausgenommen.

Auf der Suche nach Landwirten

Einer der nächsten Schritte wird laut Christian Deillon nun sein, Partnerschaften mit Schweinefleischproduzenten einzugehen, um den Rohstoff für die Verarbeiter bereitzustellen zu können. Dabei könnten sie auf die Erfahrungen aus einem Pilotversuch, der mit Agroscope durchgeführt wurde, zurückgreifen.



Gleichberechtigung

Riesenerne zum Frauenstimmrecht

FREIBURG Das kantonale Gleichstellungsbüro weihte gestern eine Riesenerne in der Freiburger Romontgasse ein. Es erinnerte damit an die Einführung des Frauenstimmrechts vor 50 Jahren. Grossratspräsidentin Sylvie Bonvin, Staatsrätin Anne-Claude Demierre, die erste Freiburger Staatsrätin Roselyne Crausaz, die ehemalige Nationalrätin Thérèse Meyer, Grossrätin Julia Senti, die frühere Grossrätin Claudia Cotting und die junge Freiburger Generalrätin Elisa Nobs wohnten dem Anlass bei. Die Urne soll aber

nicht nur an den späten Meilenstein erinnern, sondern vor allem Fragen aufwerfen: Sollen in Parlamenten und Regierungen gleich viele Frauen wie Männer vertreten sein? Soll Frauen die finanzielle Gleichberechtigung zugesichert werden? Soll das Fach Gleichstellung auf allen Schulstufen obligatorisch werden? Braucht es gegen sexuelle Belästigung abschreckendere Sanktionen? Antworten können Passantinnen und Passanten bis zum 14. Juni einwerfen. rsa/Bild Andrin Schmidhalter

Hochschule für Technik und Architektur schult Lonza-Angestellte

Lonza hat dringenden Bedarf an Personal für die Herstellung des Covid-19-Impfstoffs von Moderna angemeldet. Die Freiburger Hochschule für Technik und Architektur trägt zur Behebung des Mangels bei.

FREIBURG Seit einigen Wochen sind die Ausbilder-Teams des Biofactory Competence Center (BCC), das seit letztem Herbst der Hochschule für Technik und Architektur Freiburg (HTA) gehört, am Produktionsstandort von Lonza in Visp tätig. Dort schulen sie Mitarbeitende in der Herstellung des Moderna-Impfstoffs. Im Juli wird dann eine zweite Gruppe von Lonza-Mitarbeitenden in den Räumlichkeiten des BCC auf dem Blue-Factory-Gelände eine Schulung absolvieren.

Damit leiste die HTA einen wichtigen Beitrag, um dem Personalbedarf bei Lonza entgegenzuwirken, wie die Hochschule in einer Mitteilung schreibt. «Um dem Personalbedarf von Lonza gerecht zu werden, bietet das BCC nicht nur



Lonza braucht Spezialisten zur Herstellung von Arzneimitteln. Bild key4

für bereits im Unternehmen tätige Mitarbeitende, sondern auch für Quereinsteiger Schulungen an.» So würden im Rahmen eines innovativen Projekts des BCC arbeitslose, aus anderen Berufen kommende Personen zu Reinraum-Operatoren im Pharmabereich ausgebildet. Auch Bäcker, Staplerfahrer und Teilnehmende aus vielen anderen Berufen würden geschult.

Die Spezialität des BCC ist es, den grossen Unternehmen der Branche solche Schulungen anzubieten. Nach Schweizer Recht ist die Weiterbildung der Operatoren in der Pharmaindustrie ausserdem obligatorisch. «Wir bilden qualifiziertes Personal aus, damit die Unternehmen Medikamente wie Covid-Impfstoffe oder Krebsmedikamente herstellen können», heisst es in der Mitteilung. rsa