

TAGBLATT

Appenzell: 24. Oktober 2008, 01:05, ONLINE

Schutz für Pantli

Die Appenzeller Spezialitäten Mostbröckli, Pantli und Siedwurst sollen als geschützte geographische Angabe registriert werden. Während drei Monaten ist eine Einsprache möglich.



Gleich drei Appenzeller Spezialitäten sollen ins Register der Ursprungsbezeichnungen und geographischen Angaben aufgenommen werden. Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) veröffentlichte gestern die entsprechenden Gesuche um Registrierung für Appenzeller Mostbröckli, Pantli und Siedwurst.

Mit der Registrierung als geschützte geographische Angabe (GGA) sollen künftig Nachahmungen vermieden und sowohl der gute Ruf als auch die Originalität der Produkte erhalten bleiben. Bisher geniessen in der Schweiz 23 regionale Spezialitäten einen solchen Schutz, darunter die St. Galler Bratwurst (siehe Kasten).

Geschützte Herkunft

Mit dem Register der Ursprungsbezeichnungen und geographischen Angaben lassen sich geographische oder traditionelle Bezeichnungen von landwirtschaftlichen Erzeugnissen schützen, deren Qualität und Haupteigenschaften durch ihre regionale Herkunft bestimmt werden.

Ist ein Name geschützt, darf er nur von Herstellern aus der entsprechend definierten Region verwendet werden. Die Hersteller der Produkte müssen sich dabei an ein detailliertes Pflichtenheft halten.

Das BLW hat die Eintragungsgesuche im Schweizerischen Handelsamtsblatt veröffentlicht. Innert einer Frist von drei Monaten können die Kantone und Personen, die ein schutzwürdiges Interesse geltend machen können, Einsprache erheben.

Das Appenzeller Mostbröckli, eine Rohpökelware, wird aus Rindfleisch hergestellt, zuerst geräuchert und dann

getrocknet. Typisch für die Spezialität sind seine urchige, runde Form und die deutliche Gewürznote.

Unförmiger Pantli

Der Name «Pantli» geht auf die Unförmigkeit dieser getrockneten Rohwurst zurück. Die Dauerwurstspezialität sticht durch seine lange, kantige Form hervor und schmeckt ausgeprägt nach Knoblauch.

Kümmel und Knoblauch

Die Appenzeller Siedwurst wird entweder roh, gekocht oder pasteurisiert angeboten. Die Brühwurst verfügt über einen typischen Kümmel-, Pfeffer- und Knoblauchgeschmack.

Alle drei Produkte zeichnen sich durch eine lange Tradition aus, deren geschichtlicher Ursprung bis weit ins 19. Jahrhundert zurückreicht. Das Appenzellerland sei nachweislich die ursprüngliche Heimat dieser Fleischwaren, schreibt das BLW. Im 19. Jahrhundert wurden die besten Rindfleischstücke veredelt, um eine ähnlich gute Qualität wie «gräucht's Schwinigs» zu erreichen und dadurch den Preis dem teureren Schweinefleisch anzugleichen. Die guten Stücke der Rinder und Kühe verarbeiteten die Metzger zu Appenzeller Mostbröckli und kreierte aus den Abschnitten eine Roh- und eine Brühwurst: den Pantli und die Siedwurst. Das traditionelle Herstellungsverfahren wurde seither weiter gepflegt und perfektioniert. (sda/ybu)

Weitere Artikel zu diesem Thema :

Bratwurst mit Terroir

Es gibt Bratwürste, und es gibt die St. Galler Bratwurst – und die ist der Schweiz nicht wurst: Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat Ende August eine im Juli 2007 eingereichte Einsprache gegen die geschützte geographische Angabe der Bezeichnung «St.

Copyright © St.Galler Tagblatt AG

Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von www.tagblatt.ch ist nicht gestattet.