

Apéro – Soulfood aus der Schweiz

Die Schweiz hat für Feinschmecker weit mehr zu bieten als Schokolade oder Käse. Gerade beim Apéro, einem typischen Schweizer Genuss-Ritual, lassen sich ganz besondere Leckerbissen entdecken: luftgetrocknete Schweizer Fleischspezialitäten.



SWISS
APERO
Typisch Schweiz.

Schweiz. Natürlich.



Apéro, die Schweizer Genuss-Kultur

So unterschiedlich die Kantone sind, in einem sind sich alle einig: Wenn es einen besonderen Anlass gibt, dann muss es auch immer etwas zu essen und zu trinken geben. Sonst eher diplomatisch, ist man beim Apéro kompromisslos: Hektik und Zeitdruck sind dann passé. Die Schweizer nehmen sich eben für die wichtigen Dinge die nötige Zeit. Beim traditionellen Apéro werden luftgetrocknete Fleischspezialitäten auf einer Schiefer- oder Servierplatte mit würzigem Käse, Weintrauben und Nüssen angerichtet. Bei einem Apéro – begleitet von einem Glas Wein und guten Gesprächen – lässt es sich wunderbar entspannen und der Alltag ist schnell vergessen. Einfach in der Zubereitung, ist Apéro echtes Soulfood und eben typisch Schweiz. Wichtig: Apéro ist weder Vorspeise noch Brotzeit und schon gar nicht Aperol. Apéro ist Schweizer Lebensart und der beste Beweis, dass zu einem guten Glas

Wein immer auch ein paar hauchdünne Scheiben luftgetrockneter Schweizer Fleischspezialitäten gehören.



Tradition, die schmeckt

Luftgetrocknete Fleischspezialitäten haben in der Schweiz eine lange Tradition. Schon vor Jahrhunderten begannen die Bewohner der Schweizer Berge, das kostbare Fleisch durch Trocknung an der reinen Bergluft über die harten Wintermonate haltbar zu machen. Mit der Zeit verfeinerten sie die Rezepturen und gaben ihr Wissen an die nächsten Generationen weiter. Heute werden die verschiedenen Schweizer Trockenfleischprodukte über die Grenzen hinaus als hochwertige Spezialitäten geschätzt.

Herstellung

Die Fleischstücke werden gesalzen, mit Gewürzen verfeinert, manchmal auch geräuchert und anschließend luftgetrocknet. Für ein einzigartiges Geschmackserlebnis sind die Qualität des Rohmaterials und vor allem auch handwerkliches Geschick für den monatelangen Trocknungsprozess entscheidend. Viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl sind gefragt, um die Dauer der einzelnen Trocknungsphasen bei unterschiedlicher Luftfeuchtigkeit bis zur vollendeten Reife perfekt aufeinander abzustimmen. Durch Pressung zwischen den einzelnen Trocknungsphasen erhalten die Fleischstücke ihre typische rechteckige Form.



Wallis

Kalte Winter und trockene Sommer – das Klima im Wallis meint es auf den ersten Blick nicht gut mit den Wallisern. Weit gefehlt! Hier im Wallis, an den Südhängen des Rhonetals, liegt das höchste Weinanbaugebiet Europas. In den Bauerngärten wächst über den Sommer süßes Obst, während Milch aus der Alpwirtschaft zu würzigem Käse verarbeitet wird. Und über den Winter reifen Fleischspezialitäten traditionell an der klaren Bergluft. Dass die Walliser im Rest der Schweiz mitunter als recht eigensinnig gelten, ist ihnen egal: Sie sind stolz auf ihre Heimat, das schöne Rhonetal, die Traditionen und die feinen Walliser Spezialitäten.



Walliser Trockenfleisch

Das Wallis ist nicht nur der Inbegriff des Raclette, sondern auch für das Walliser Trockenfleisch berühmt. Im 14. Jahrhundert erstmals schriftlich erwähnt, hat diese urtypische Schweizer

Spezialität aus edlem Rindfleisch mit der purpurroten Farbe eine lange Tradition. Das Walliser Trockenfleisch ist als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) anerkannt.

Walliser Trockenwurst

Früher hatte fast jede Familie ihr ganz eigenes Rezept für die typische Hauswurst. Kurz im Keller und anschließend auf dem Dachboden wurden die Wurstspezialitäten auf traditionelle Art getrocknet. In der Regel waren die Dachböden unbeheizt und die Wurst musste ständig überwacht werden, damit sie nicht gefror. Wurde es zu kalt, deckte man sie ab oder hängte sie kurzzeitig wieder in den Keller.



Walliser Rohessspeck

Während mehrerer Wochen ruhen die Fleischstücke aus Schweinefleisch in einer speziellen, wohlbehüteten Mischung aus Salz, Kräutern und Gewürzen. Anschließend

werden sie an der frischen Bergluft getrocknet. Das Ergebnis ist ein besonders würziger Speck, der auf der Zunge zergeht und aromatisch duftet.

Walliser Rohschinken

Die bergige Landschaft des Wallis bietet wenig Fläche für Ackerbau. Fleisch und Käse aus der Alpwirtschaft bestimmten daher schon immer den Speiseplan. Ab dem 19. Jahrhundert kam auch vermehrt Schweinefleisch auf die Teller, woraus die Walliser eine ganz besondere Spezialität herstellten, die es auch heute noch gibt: den Walliser Rohschinken. Damals wie heute sind bei der monatelangen Reifung die Wahl des richtigen Rohstoffes und gekonntes Handwerk entscheidend für den Geschmack.



Tessin

Wenn die Deutschschweizer sich nach italienischem Dolce Vita sehnen, dann verbringen sie ein paar süße Tage im Tessin. Denn hier geht es etwas lebenslustiger zu als im hektischen Zürich. Genussmenschen werden sich im südlichsten Kanton der Schweiz so richtig wohlfühlen.

Salametto

Das Maggiatal ist eine Region mit ursprünglichem Charakter und herrlichen Landschaften entlang des Flusses Maggia. Es ist eine der vielen Gegenden in der Schweiz, in denen noch Handwerkstradition und Brauchtum aus alter Zeit gepflegt werden. Bekannt ist das Maggiatal für seine einzigartige Pfeffermischung, den Pepe Valle Maggia, die dem Salametto das typische und unverwechselbare Aroma verleiht.

Coppa

Schweinefleisch wird nach der Salzung mit Pfeffer, Wacholder und Knoblauch eingerieben. Je nach Hausrezept werden weitere Gewürze hinzugefügt, bevor die Coppa an der Luft trocknet.

Appenzellerland

Vom Kanton St. Gallen vollständig umschlossen, bezeichnen sich die Appenzeller gerne als «Goldstück im Kuhfladen». Das Appenzellerland – im Nordosten der Schweiz – besteht aus den zwei Halbkantonen Innerrhoden und Ausserrhoden. Für deutsche Ohren ähnlich witzig klingen auch die Namen zweier beliebter Appenzeller Spezialitäten: Pantli und Mostbröckli.

Appenzeller Pantli

Wörtlich ist ein Pantli «ein sehr großes, dickes, plumpes Ding in seiner Art». In eine viereckige Form gepresst, geräuchert und getrocknet, ist der aus Rind- und Schweinefleisch bestehende Pantli heute als Leckerbissen bekannt. Typisch ist seine feine bis dominante Knoblauchnote.



Appenzeller Mostbröckli

Seinen Namen erhielt das Mostbröckli wohl vom Most, den man früher teils schon bei der Zubereitung untermischte und immer gerne zum Mostbröckli trank. Inzwischen

wird für das Mostbröckli ausschließlich Rohfleisch aus der Keule von Rindern gesalzen, mehrere Stunden kalt geräuchert und anschließend luftgetrocknet. Kalorienbewusste schätzen den Geschmack des Rinderschinkens ebenso wie den geringen Fettanteil von nur ungefähr 2,3 Prozent.

Graubünden

Der größte, aber zugleich am dünnsten besiedelte Kanton der Schweiz ist nicht nur wegen seiner atemberaubenden Bergkulisse, St. Moritz oder der Kultfigur Heidi international bekannt. Auch viele kulinarische Spezialitäten haben hier ihren Ursprung und locken jedes Jahr zahlreiche Touristen in die beliebteste Ferienregion der Schweiz.



Salsiz

Salsiz ist eine Rohwurst aus Schweine- und Rindfleisch. In der klaren Bergluft wird der Salsiz mehrere Wochen lang getrocknet. Nach dem Pressen zwischen zwei Trocknungsphasen erhält er seine charakteristische viereckige Form. Seit alters sind die genauen Rezepturen für den Salsiz gut gehütete Familiengeheimnisse.



Bündnerfleisch

Das Bündnerfleisch ist die bekannteste aller Schweizer Fleischspezialitäten und als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) anerkannt. Hergestellt aus erlesenem Rindfleisch, enthält es nur

3 Prozent Fett und ist reich an Eisen, Mineralstoffen, Vitaminen sowie Spurenelementen. Bei Zimmertemperatur in hauchdünnen Tranchen serviert, entfaltet es sein volles Aroma.



Bündner Rohschinken

Salz, frische Bergluft und Geduld braucht es, um einen hochwertigen Schweizer Rohschinken herzustellen. Auch hier sorgen monatelange Reifung und gekonntes Handwerk für den einmaligen Geschmack.



Typisch Schweiz!

Die Schweizer zelebrieren ihren Apéro zu vielen Gelegenheiten. Besonders beliebt ist er, wenn Gäste zu Besuch kommen. Die kleinen Leckereien stillen das erste Hungergefühl und läuten den Abend stilvoll ein.

Weitere Informationen

Proviande Genossenschaft

«Schweizer Fleisch»

Daniela Haller

Leiterin Marketingkommunikation International

Brunnhofweg 37, Postfach

CH-3001 Bern

Tel.: +41 31 309 41 19

E-Mail: daniela.haller@swiss-meat.com

www.swiss-apero.com



Erfahren Sie mehr auf www.swiss-apero.com

Sbrinz

Und übrigens: Sbrinz, ein Schweizer Hartkäse mit einer Reifezeit von 22 Monaten, passt perfekt zum SWISS APÉRO. Als «Möckli» in Stücke gebrochen, sorgt der Sbrinz mit seinem aromatischen und würzigen Bouquet für einen weiteren typisch schweizerischen Akzent.

