

Schutz für Mostbröckli, Pantli und Siedwurst

Appenzeller Mostbröckli, Pantli und Siedwurst sollen ins Register der geschützten geografischen Angaben aufgenommen werden. Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat die entsprechenden Gesuche im Schweizerischen Handelsamtsblatt veröffentlicht.



Die drei Appenzeller Fleischspezialitäten werden nach Ablauf einer dreimonatigen Einsprachefrist zu geschützten geografischen Angaben (GGA). Mit dem Label GGA sollen Nachahmungen vermieden und der gute Ruf sowie die ausgezeichnete Originalität der registrierten Produkte bewahrt werden, wie das BLW mitteilte.

Derzeit umfasst das Register der Schweiz 34 Eintragungen: 21 geschützte Ursprungsbezeichnungen (GUB) und 13 geschützte geografische Angaben (GGA). Das Appenzeller Mostbröckli wird aus Rindfleisch hergestellt, zuerst geräuchert und dann getrocknet. Typisch für die Fleischspezialität sind ihre urchige, runde Form und die deutliche Gewürznote.

Unförmiger Pantli

Der Name «Pantli» geht auf die Unförmigkeit dieser getrockneten Rohwurst zurück. Im Unterschied zu ähnlichen Produkten besticht der Appenzeller Pantli durch seine lange, kantige Form und schmeckt ausgeprägt nach Knoblauch. Charakteristisch für die Appenzeller Siedwurst ist ihr Kümmel-, Pfeffer- und Knoblauchgeschmack. Die Brühwurst wird entweder roh, gekocht oder pasteurisiert angeboten.

Die Entwicklung dieser drei Appenzeller Spezialitäten reiche weit ins 19. Jahrhundert zurück. Ihren Ruf verdanken sie einerseits ihren besonderen qualitativen Eigenschaften, andererseits aber auch ihrem Namen, welcher die Produkte eindeutig mit einer bestimmten Schweizer Region verbindet – dem Appenzeller- und St. Gallerland, heisst es weiter. Gegen die Aufnahme ins Bundesregister der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben können Personen, die ein schutzwürdiges Interesse geltend machen, und die Kantone Einsprache erheben. (sda/og)

Publiziert am Montag, 07. August 2017