



Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für Appenzeller Siedwurst

1. Gesuchstellende Gruppierung

Fleischfachverband Appenzellerland, Herr Franz Fässler, Rinkenbach 33, 9050 Appenzell

2. Name des Erzeugnisses

Appenzeller Siedwurst

3. Beantragter Schutz

Geschützte geografische Angabe (GGA)

4. Art des Erzeugnisses

Appenzeller Siedwurst wird hergestellt aus Muskelfleisch von Tieren der Rinder- und Schweinegattung sowie Speck. Sie wird roh, gekocht oder pasteurisiert verkauft.

5. Nachweis der Repräsentativität

Der Fleischfachverband Appenzellerland als gesuchstellende Gruppierung umfasst 21 Mitglieder. Diese produzieren insgesamt rund 126 Tonnen *Appenzeller Siedwurst*. Davon ausgehend, dass mehr als 50% des Produktionsvolumens durch die Gruppierung abgedeckt werden, mehr als 60% der Produzenten von *Appenzeller Siedwurst* der gesuchstellenden Gruppierung angeschlossen sind und die Gruppierung demokratisch organisiert ist, kann die Gruppierung als repräsentativ angesehen werden.

6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Unter der Bezeichnung "Siedwurst" versteht man eine bestimmte Produktebezeichnung innerhalb der Gattung der Brühwurstwaren, welche über das Appenzellerland hinaus bekannt ist. Der Name macht klar, dass die Wurst vor dem Verzehr gesiedet werden muss. Die Bezeichnung "Siedwurst" wird entweder mit oder ohne Angabe eines geografischen Elements verwendet, je nach Herkunft des Produkts. Mit dem Schutz der Bezeichnung *Appenzeller Siedwurst* verzichtet die Gruppierung auf eine Monopolisierung des Begriffs "Siedwurst" und verweist mit einem ausdrücklichen Hinweis auf die geografische Herkunft, das Appenzeller- und St. Gallerland.

7. Geschichtliche Elemente

Die *Appenzeller Siedwurst* gilt als eine der bekanntesten Spezialitäten aus den Appenzeller Metzgereien. Laut dem Schweizerischen Idiotikon, dem Wörterbuch der Schweizerdeutschen Sprache aus dem Jahre 1905, sowie aufgrund über Jahre überlieferter Aussagen von Berufsmetzgern weiss man, dass diese Spezialität zusammen mit dem *Appenzeller Mostbröckli* und dem *Appenzeller Pantli* bereits im 19. Jahrhundert im Appenzellerland produziert wurde. *Appenzeller Siedwurst* ist eine Brühwurst, deren ursprüngliche Herkunft mit dem typischen Kümmel- und Knoblauchgeschmack nachweislich aus dieser Region stammt.

Das Appenzellerland ist ein Gras- und Milchwirtschaftsgebiet. Seit dem ausgehenden Spätmittelalter wurde mit Ausnahme des Appenzeller Vorderlandes, in welchem der Obstanbau eine gewisse Rolle spielte, fast ausschliesslich Milchwirtschaft und Viehzucht betrieben. Demnach war die Futterbasis für die Schweinemast und Schweinezucht auf die Nebenprodukte der Käseherstellung beschränkt. Die Nachfrage nach Schweinefleisch wurde mit aufkommendem Tourismus im 19. Jahrhundert jedoch stetig grösser. Innovative Metzger begannen mit der Herstellung von Mostbröckli, welches wegen seiner raffinierten Veredelung dem "Schwinigen" in Geschmack und Qualität sehr nahe kam. Dadurch wurde der Mangel an hochwertigem Schweinefleisch kompensiert. Schon früh entwickelte sich daraus eine eigentliche Appenzeller Spezialität. Gleichzeitig konnte mit dem Mostbröckli eine höhere Wertschöpfung erzielt werden, da qualitativ gute Stücke nicht verwurstet werden mussten. Mit den dabei anfallenden Abschnitten wurde eine Brühwurst hergestellt, die sich zu einer weiteren Spezialität entwickelte: die *Appenzeller Siedwurst*. Im Laufe der Jahrhunderte wurde das traditionelle Herstellungsverfahren weiter gepflegt und perfektioniert.

Über die geschichtliche Herkunft der *Appenzeller Siedwurst* gibt ebenfalls ein dokumentiertes Interview mit Appenzeller Altmetzgern reichlich Auskunft.

8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“

Ihren besonderen Ruf verdankt die *Appenzeller Siedwurst* einerseits ihren besonderen qualitativen Eigenschaften, andererseits aber auch ihrem Namen, welcher das Produkt eindeutig mit einer bestimmten Schweizer Region verbindet – dem Appenzellerland. Die Bezeichnung *Appenzeller Siedwurst* verfügt gemäss demoskopischer Umfrage über eine Bekanntheit, die weit über das Appenzellerland hinausgeht.

Die Auswahl der Rohstoffe beruht auf der geschichtlichen Entwicklung der Appenzeller Spezialitäten und ist historisch begründet.

9. Pflichtenheft

a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst die Kantone Appenzell Innerrhoden und Appenzell Ausserrhoden sowie den Kanton St. Gallen. Herstellung und Veredelung erfolgen im geografischen Gebiet; die Konfektionierung kann auch ausserhalb erfolgen. Die fleischbezogenen Rohmaterialien müssen zu 100 % aus der Schweiz stammen.

b) Beschreibung des Erzeugnisses

Appenzeller Siedwurst ist eine Brühwurst, die entweder roh, gekocht oder pasteurisiert angeboten wird. Es wird ausschliesslich Muskelfleisch von Tieren der Rinder- und Schweinegattung sowie Speck verarbeitet. Dass sie auch roh ("bratig") verkauft wird, unterscheidet sie von anderen Brühwurstwaren. Man findet sie meist paarweise im Angebot. Die *Appenzeller Siedwurst* hat einen Kümmel- und Knoblauchgeschmack.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Das gut durchgekühlte Rohmaterial wird gekuttert, Schüttung und Gewürzkomponenten werden beigefügt. Die Brätmasse wird in einen getrockneten oder gesalzenen Rindskranzdarm, Schweinsdarm

oder Kollagen Darm gefüllt. Die Würste werden einzeln oder paarweise abgespiesselt (mit Holz) oder alternativ mit Metallclip verschlossen oder abgedreht. Die Siedwurst wird entweder vor dem Verkauf durch den Hersteller oder nach dem Kauf durch den Konsumenten gebrüht. Gebrüht werden die Würste im heissen Wasser oder Wasserdampf. Eine Kerntemperatur von 68° C muss erreicht werden.

d) Zertifizierungsstellen

Die zuständige Zertifizierungsstelle ist ProCert AG (SCESp 038).

Die Mindestanforderungen für die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch *Appenzeller Siedwurst* beschrieben, das von der Zertifizierungsstelle und der gesuchstellenden Gruppierung erstellt wurde; diese sind für die Benutzer der GGA verbindlich.

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Aus der Kennzeichnung jeder *Appenzeller Siedwurst*, die in den Verkehr gebracht wird, muss hervorgehen, dass das Erzeugnis als GGA zertifiziert ist. Die Kennzeichnung wird zusätzlich mit den Angaben der Zertifizierungsstelle ergänzt.

Im Übrigen müssen die Vorgaben bezüglich Rückverfolgbarkeit gemäss geltender Lebensmittelgesetzgebung eingehalten werden.