



Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Cuchaule*

1. Gesuchstellende Gruppierung

Interprofession de la Cuchaule AOP, p.a. Association des Artisans Boulangers-Pâtissiers-Confiseurs du canton de Fribourg, Rue de la Condémine 56, 1630 Bulle

2. Name des Erzeugnisses

Cuchaule, Freiburger Safranbrot

3. Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

4. Art des Erzeugnisses

Leicht gesüsstes Hefebrot (Backware)

5. Nachweis der Repräsentativität der gesuchstellenden Gruppierung

Getreideproduktion durch den Freiburger Bauernverband (92 % der Freiburger Produzenten). Verarbeitung durch die vier Mühlen, die der *Association des moulins fribourgeois* angeschlossen sind, (100 % der Freiburger Müller) und durch Mino-Farine in Granges-près-Marnand (Waadtländer Mühle, die zum geografischen Gebiet gehört). Die Bäcker-Konditoren durch die *Association des artisans boulangers-pâtissiers-confiseurs du canton de Fribourg* (94 % der Freiburger Bäcker-Konditoren mit 95 % des Produktionsvolumens).

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

Zahlreiche Referenzen aus dem In- und Ausland belegen die sehr enge Beziehung zwischen der *Cuchaule* und ihrem Freiburger Ursprung. Im *Larousse gastronomique* wird die *Cuchaule* beispielsweise wie folgt definiert: «Pain suisse d'origine fribourgeoise, préparé avec de la farine « fleur », du beurre, et du lait, légèrement sucré et parfumé au safran. [...]». Ausserdem findet man ihr Rezept in zahlreichen Schweizer Kochbüchern und Webportalen, die meist die freiburgische Herkunft und die Verbindung zur Bénichon-Kilbi erwähnen.

Das Wort *Cuchaule*, ohne Etymologisierung, stammt aus dem Freiburger Patois (kuchola oder krechola). Die *Cuchaule* verdankt ihren Ruf dem Kanton Freiburg, ihrem geografischen Gebiet. Es handelt sich um die traditionelle Bezeichnung eines leicht gesüsstten Hefebrots, dass in engem Zusammenhang mit der Bénichon-Kilbi steht. Die Bénichon-Kilbi wurde ursprünglich in jeder Freiburger Pfarrei am Tag der Weihe der Dorfkirche gefeiert und wurde später zu einem Erntedankfest im Tal und ein

Alpabzugsfest in den Voralpen. Als Familien-, Volks- und Gastronomiefest hat sie auch im 21. Jahrhundert nach wie vor ihren festen Platz im Terminkalender des Kantons Freiburg. Die *Cuchaule* ist auch im Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz eingetragen, das Nahrungsmittel führt, die seit mindestens 40 Jahren durchgehend hergestellt werden. Zudem müssen die Produkte des Inventars heute konsumiert und produziert werden, verfügbar sein und eine besondere Verbindung zur Schweiz aufweisen.

7. Geschichtliche Elemente

Der erste schriftliche Nachweis der *Cuchaule* geht auf ein Schiedsgerichtsurteil von 1558 zurück; Historiker leiten daraus her, dass ihr Ursprung noch weiter zurückliegt. Die Geschichte der *Cuchaule* ist eng verbunden mit dem typischen Freiburger Fest der Bénichon-Kilbi mit ihren kulinarischen und gastronomischen Freuden. Im Kilbi-Menü, das 1852 erstmals im Detail beschrieben wurde, gehört die *Cuchaule* mit Butter und Kilbi-Senf als Eröffnungsspeise seit jeher dazu. Auch heute noch ist die *Cuchaule* zentraler Bestandteil des Kilbi-Menüs, wird aber in jüngerer Zeit auch über das ganze Jahr hinweg zum Frühstück oder zum Aperitiv verzehrt. Die ältesten Definitionen des Produkts stimmen mit dem Rezept überein, das von Generation zu Generation weitergegeben wurde und heute noch verwendet wird.

8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem «Terroir»

Die *Cuchaule* ist in vielerlei Hinsicht mit dem Freiburgerland verbunden. Kulturell ist sie in der jahrhundertealten und noch immer lebendigen Tradition der Bénichon-Kilbi verankert. Auch zwischen Menschen entstanden dank der *Cuchaule* enge Banden, denn das Rezept und die handwerklichen Fertigkeiten werden schon seit Jahrhunderten in den Landfamilien und unter Freiburger Bäckermeistern und -lehrlingen weitergegeben – ein Knowhow, das nicht vollständig in Normen gefasst werden kann, für die Authentizität des Produkts jedoch unerlässlich ist. Und nicht zuletzt ist die *Cuchaule* mit ihrem lokalen Rohmaterial – Mehl, Milch, Butter und Eier mit ihren spezifischen Eigenschaften – eng mit der Natur verflochten: Weizen aus dem voralpinen Hügelgebiet, dem eine bessere Backqualität attestiert wird als Weizen aus allen anderen Gebieten der Schweiz, sowie Milch und Butter, denen die Gräsermischungen ihre charakteristischen Eigenschaften verleihen, die auch die Freiburger AOP/GUB-Käsespezialitäten auszeichnen. Einen Teil ihrer typischen Eigenschaften verdankt die *Cuchaule* auch dem Safran, der der Krume Aroma und Farbe verleiht. Der Safran ist eine exotische, aber auch eine traditionelle Komponente des Rezepts, denn sein Handel und seine Verwendung in traditionellen Gerichten sind im Kanton Freiburg seit dem 15. Jahrhundert nachgewiesen.

9. Beschreibung der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren

Bei Backwaren sind die unveränderte Wahrung eines Rezepts über mehrere Jahrhunderte und der Fortbestand der grundlegenden zur Qualitätssicherung erforderlichen handwerklichen Fertigkeiten zentral hinsichtlich der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren. Zu erwähnen sind bei diesen grundlegenden Fertigkeiten: die Durchführung und Kontrolle des Knetens, die Dauer der Gärphase, die Aufarbeitung, das Bestreichen mit Ei, das Einschneiden mit dem Messer und das Backen. Das Pflichtenheft enthält Bestimmungen, um minderwertige Produkte zu vermeiden. So werden die Qualität und die Herkunft der Grundzutaten festgeschrieben und die Verwendung von Farbstoffen und Backhilfsstoffen untersagt.

10. Pflichtenheft

a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet der *Cuchaule* ist der Kanton Freiburg. Die Produktion des Weizens, des Mehls, der Milch, der Butter und der Eier sowie die Herstellung der *Cuchaule* erfolgen im geografischen Gebiet. Das Mahlen des Weizens ist ebenfalls zulässig in Granges-près-Marnand, Gemeinde Valbroye, Kanton Waadt, sofern die Mühle die Rückverfolgbarkeit des Weizens, der im Kanton Freiburg produziert wurde, gewährleistet.

b) Beschreibung des Erzeugnisses und seiner Haupteigenschaften

Die *Cuchaule* ist ein leicht gesüßtes Hefebrot auf der Basis von Weizenmehl, Vollmilch, Butter, Vollei, Zucker, Kochsalz, frischer Backhefe und Safran. Ihr Gewicht beträgt höchstens 1,1 kg. Die besondere Form der *Cuchaule* ist eine leicht abgeflachte Halbkugel goldgelber bis brauner Farbe, glänzend, mit eingeschnittenen Rauten auf der Oberseite. Ihre äussere Farbe ist goldgelb bis braun glänzend; im Innern ist die Krume safrangelb. Die Textur ist fein porös und regelmässig; sie ist elastisch und schmilzt am Gaumen; geschmacklich sind die Aromen von Butterbrioche, Zucker und Safran kennzeichnend.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Die Herstellung erfolgt in den folgenden Phasen: Kneten bis ein elastischer Teig entsteht, Gärphase, Aufarbeitung in Halbkugeln, Ruhephase von mindestens 30 Minuten nach der Aufarbeitung, Bestreichen mit Vollei oder angerührtem Eigelb, Einschneiden mit dem Messer von Rauten und Backen bei mittlerer Temperatur und offenem Zug.

d) Zertifizierungsstelle

ProCert; (Nr. SCESp 0038)

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Alle unter der Bezeichnung *Cuchaule* verkauften Laibe sind mit einem Lebensmittelchip zu versehen, der den Vermerk AOP aufweist und unter der Verantwortung der Zertifizierungsstelle vertrieben wird.