

Kategorie	Bezeichnung	Status	Beschreibung	Produzenten
Wurst- und Fleischwaren	Cicitt delle valli del Locarnese	Presidio	Lange, dünne Bratwurst; hergestellt im Herbst vom Fleisch, Fett und Herz der Ziegen, nach der Rückkehr der Tiere von der Alp. Ziegendarm.	Vittorio Femminis Macelleria femminis 6690 Caveragno TI 091 754 13 16 Mecelleria Tonini 6690 Caveragno TI 091 754 14 27 Boris&Franco Zanoli Via Vallemaggia 6672 Gordevio 091 753 10 47
Wurst- und Fleischwaren	Schwarzwurst*	Presidio	Die Schwarzwurst ist eine Blutwurst aus Fleischresten welche beim Schlachten anfallen und traditionell zum Wursten gebraucht werden	Christpph Jenzer Jenzer Fleisch&Fleischkost AG 4144 Arlesheim 061 706 52 64 cj@goldwurst.ch Windisch André Im Lehen 2 5014 Gretzenbach 079 504 86 47 lehenmetzg@bluewin.ch
Käse und Milchprodukte	Zincarlin della Valle die Muggio	Presidio	Frischkäse aus Kuh- und/oder Ziegenmilch; Koagulation durch Milchsäurefällung. Der Zincarlin des Förderkreises ist aus Rohmilch, gewürzt mit grob gemahlenem Pfeffer und mindestens 2 Monate gelagert.	Marialuce Valtulini Zincarlin Sagl 6835 Morbio Superiore +41 (0)91 6822016 zincarlin@valledimuggio.ch Lorella Bricchetti 6837 Bruzella +41 (0)91 6841618
Brot	Ur-Roggenbrot aus dem Wallis *	Presidio	Traditionelles Roggenbrot aus 100% feinem Roggenschrot und 100% Sauerteig (keine Hefezugabe).	Arnold Urs Bäckerei Arnold Alte Simplonstrasse 11 3907 Simplon Dorf 027 979 11 25 info@baeckerei-arnold.ch
Brot	Paun sejel Val Müstair *	Presidio	Traditionelles Roggenbrot aus dem Müntertal in seiner charakteristischen Doppelfladen-Form. Ca. 70% Roggenmehl, das dank Aufbau des Förderkreises ab 2008 aus lokalem Anbau kommt. Weizen schon lokal.	Meinrad Meier Meier-beck 7536 Sta. Maria Telefon: 081-858 5116 Telefax: 081-858 5498 info@meierbeck.ch
Backwaren	Pastefrolle della Val Bedretto *	Presidio	Traditionelle Biscuits aus dem abgelegenen Val Bedretto. Einfach in der Rezeptur, bestechend im Gaumen. Typische S-Form, goldgelb, mürb, buttrig im Aroma.	Paul Forni Panetteria-pasticeria 6702 Claro 079 620 40 60 info@pastefrolle.ch

Getreide	Farina bna Farina sec'a *	Presidio	Pudrig-feines Mehl aus gerösteten Maiskörner. Aroma nussig, nach Kaffee. In der salzigen wie süssen Kche vielseitig v.a. zum Aromatisieren verwendbar.	Ilario Garbani 6654 Cavigliano 091 796 29 67 078 709 48 85 gila@ticino.com
Destillate	Schweizer Brenzerkirsch *	Presidio	Traditioneller Schweizer Kirsch aus den typischen, dunklen, kleinen Hochstammkirschen, die für die intensiven Aromen mit Mandel-, Schokoladen- und Zimtnoten verantwortlich sind.	Lorenz Humbel Humbel Spezialitätenbrennerei 5608 Stetten 056 496 50 60 info@humbel.ch Toni Eberhard Arnold Dettling AG Brunnen 041 820 24 24 toni.eberhard@dettling.ch Hermann Rllin Bauernhofbrennerei Rllin Baar 0417611159
Frisch-, Trockenobst und Nsse	Zwetschgenlandschaften im Tafeljura *	Presidio	Diese charakteristische Kulturlandschaft ist ein Erbe aus der Zeit der Selbstversorgung, als die Bauernfamilien den Boden in Doppelnutzung kultivierten. Die derart strukturierte Landschaft ist fürs Auge attraktiv und ökologisch äusserst wertvoll und steht deshalb auf der Liste der national bedeutenden Kulturlandschaften.	Dora Meier Vordere Gasse 30 4493 Wenslingen 061 991 06 86 079 578 8602 meierkuepfer@yahoo.de
Frisch-, Trockenobst und Nsse	Kastanienselven in der italienischen Schweiz	Presidio	Die Kastanienselven in der italienischen Schweiz am Beispiel von Soazza sind von nationaler Bedeutung. Sie weisen eine grosse Zahl von Monumentalkastanien auf welche 300 bis 700 Jahre alt sind und einen Umfang auf Brusthöhe von ca. 7 m aufweisen	Amt für Wald Graubünden Luca Plozza 6535 Roveredo 091 820 36 84 Luca.plozza@afw.gr.ch
Frisch-, Trockenobst und Nsse	Wimmiser Chriesimus*	Presidio	Kirschendicksaft v.a. aus der Sorte „die Schöne von Einigen“ aus der Region Wimmis/Einigen am Thunersee. Geschmacklich sehr intensiv und spannend (Schoko-, Kako-, Rst- und Fruchtaromen).	Koordination und Organisation Chriesimuesete Lengacher Werner u. Vreni (-Rubin) Herrenmattstrasse 9 3752 Wimmis 033 657 25 70

Käse	Sbrinz d'alpage*	Presidio	<p>Sbrinz ist ein extraharter, vollfetter Käse aus Rohmilch mit fester, trockener und heller bis goldgelber Rinde. Ein Laib wiegt zwischen 25 bis 45 Kilogramm. Der Käse ist blind, er enthält also keine oder nur kleine Löcher im Teig mit bis ca. 4 mm Durchmesser. Typisch sind auch die wahrnehmbaren griesigen bis körnigen Kristalle. Dieses Presidio-Pflichtenheft wiederholt die grundlegenden Anforderungen und formuliert zusätzliche, vgl. mit dem AOC-Pflichtenheft enger gesteckte Regeln, ohne diesen zu widersprechen. Alp-Sbrinz ist während mindestens 30 Monaten innerhalb des geografischen Gebiets zu pflegen und zu lagern.</p>	<p>-Geschnialp MNr. 6191 -Bleiki-Alp MNr. 6192 -Bergmatt-Stöckalp MNr. 6197 -Fluh-Alp (Kilchweg) MNr. 6201 -Alp Chünern MNr. 6205 -Untertrübsee-Alp MNr. 6211</p> <p>Affineur: Lustenberger & Dürst AG Herr Bruno Portmann Langrüti 1 P.O. Box 365 CH-6333 Hünenberg See CH- +41 (0)41 784 16 16</p>
Konfekt	Quittenpästli*	Presidio	<p>Quittenpästli ist ein mit Zucker überzogenes Konfekt oranger Farbe, welches aus Quittendicksaft und Zucker hergestellt wird. Traditionelles Weihnachtskonfekt im Kanton Zürich</p>	<p>Stiftung St Jakob Leo Peterhans Kanzleistrasse 18 8004 Zürich 044 295 93 46 Leo.peterhans@st-jakob.ch Vier Linden Holzofenbäckerei Raphael Stadelmann Freiestrasse 50 8032 Zürich 044 268 88 22 r.stadelmann@vierlinden.ch Confiserie Café Klaus Mischa Klaus Marktgasse 17 8180 Bülach 044 860 07 44 klaus@klaus.ch</p>
Tierrasse mit Bedeutung für die Ernährung	Einheimische dunkle Biene der Schweiz *	Presidio	<p>Die dunkle Biene <i>Apis mellifera mellifera</i> hat eine lange Tradition in der Schweiz. Sie hat sich über Generationen an das rauhere Klima in Mitteleuropa ideal angepasst. Dadurch fliegt sie im Frühling schon bei kühleren Temperaturen und übernimmt dadurch wichtige Bestäubungsaufgaben bei Wild- und Kulturpflanzen. Allerdings wird sie seit über 150 Jahren von andern Bienenrassen verdrängt, da sie weniger Honig produziert und muss daher gefördert werden.</p>	<p>Ernst Hämmerli Gostel 256 3234 Vinelz 032 338 19 23 078 759 35 02 ernsthaemmerli@bluewin.ch Werner Walker Stockengasse 8 9472 Grabs 081 771 39 15 Hanspeter Küng Bovelweg 19 7324 Vilters 081 723 33 00 hanspeter.kueng@bluewin.ch Kantonaler Bieneninspektor, Vik Gisler, Attinghausen 079 358 70 44 Präsident Verein Gisler.bedachungen@bluewin.ch</p>

Käse und Milchprodukte	Rohmilchbutter *	Presidio	Butter aus Rohmilch, resp.nicht-thermisiertem Rahm, der nur durch sauberes Handwerk und Erfahrung ein voller Genuss und gesundheitlich unbedenklich ist. Es gibt kaum mehr Produzenten, die es können und wagen.	Sennerei Bachtel Sennhüttenstrasse 13 8342 Wernetshausen Hinwil 043 843 12 20 079 752 14 40 Vital Brodbeck Melchior Schoch Käserei Berghof Aewil 9608 Ganterschwil 071 983 15 72 info@berghof-ag.ch
Käse und Milchprodukte	Traditioneller Emmentaler *	Presidio	Formaggio dalla zona originale, a latte crudo, siero innesto, stagionatura al umido, >16 mesi Traditioneller Emmentaler aus seinem Ursprungsgebiet mit Fettsirte hergestellt und über 16 Monate feucht gelagert. Eine Rarität mit Geschichte.	Bernhard Meier Käserei Hüpfenboden Hüpfenboden 3555 Trubschachen i.E. 034 402 13 12 info@huepfenboden.ch Affineur: Gourmino AG Säntisblick 3 8574 Illighausen 071 6884248 Ernst Oettli Ernst.oettli@gourmino.ch
Hülsenfrüchte	Dörrbohnen *	Presidio	Obwohl Trocken eine uralte Konservierungsmethode für Gemüse und Früchte allgemein ist, sind die Dörrbohnen besonders in der deutschschweizer Kulinarik verankert. Heute wird der Bedarf zu 99% mit Importprodukten aus China gedeckt. Schweizer Dörrbohnen sind wunderbar, gesund. Dieses Traditionsprodukt gefördert werden.	Urs Frühauf BioManufactur Grünboden 6264 Pfaffnau 062 754 15 62 079 725 16 10 info@gruenboden.ch Öpfelfarm Roland und Monika Kauderer Olmishausen 9314 Steinebrunn 071 470 01 23 kauderer@oepfelfarm.ch
Öle	Öl aus gerösteten Baumüssen *	Presidio	Ein sehr geschmackvolles Öl aus gerösteten Baumüssen. Die Römer haben die Baumussbäume in der Schweiz verbreitet und bereits sie schätzten sein ausserordentliches Aroma. Heute gibt es nur noch eine handwerkliche Mühle, welche die Erfahrung und das Know-How für dessen Herstellung hat.	Annette und Urs Schiess Grabenöle 1 4584 Lüterswil 032 351 56 81 annette@grabenoele.ch Moulin Huilerie de Severy Jean Luc Bovey 1141 Severy 021 800 33 33 remarques@huilerie-de-severy.ch

Wurst- und Fleischwaren	Churer (Bündner) Beinwurst *	Presidio	Eine Siedewurst, leicht geräuchert mit grossen Stücken vom Schwein (Fleisch, Schwarte, Schnörren, Sehnen und Knorpel) in Wein und Gewürzen mariniert von Hand in Rinderbodendärme gefüllt. Ein typisches Winterprodukt. Sehr aufwendig in der Herstellung. Bedroht.	Metzgerei Prettigauer Spezialitäten Mark Obere Gasse 22 7000 <u>Chur</u> Tel.: 081 252 35 43 Fax. 081 252 35 77 Metzgerei Alois Schlager, vormals Bischofberger & Co. Hauptstrasse 64 7075 Churwalden 081 382 11 39 info@bischi.ch
Backwaren	Tirggel *	Presidio	Traditionelles zürcher Weihnachtsgebäck. Einfach betreffend die Zutaten (Mehl, Honig, Gewürze wie Zimt, Ingwer, Nelken, Muskatnuss), aufwendig hingegen in der Herstellung (handwerklich, Modell). Im Geschmack fantastisch.	Tirggel-Bäckerei Heinrich Honegger Tösstalstrasse 5 8636 Wald Tel: 055 / 246 13 18 Fax: 055 / 266 26 20 info@honegger-tirggel.ch
Fleisch-Nebenprodukte (Pasteten etc.)	Furmagin da cion*	Presidio	Eine Art Fleischkäse oder Paté, die aus Resten von minderwertigem Fleisch bei jeder Metzgerei am Schluss noch hergestellt wurde. Sehr nahrhaft, eher fett, aber umso geschmackvoller. Die Fleischmasse wird geknetet, kräftig gewürzt und dann in einer runden Backform im Ofen gebacken. Das Endprodukt gleicht einem Käselaiab (Furmagin). Heute werden für die kleineren Haushalte und andere Essgewohnheiten v.a. kleine „Pasteten“ produziert.	Sandro Machesi Macelleria Scalino St. Antonio 7745 Li Curt 081 / 844 02 67 info@scalino.ch Michele Branchi Macelleria Branchi Presa da Sot 7743 Brusio 081 834 79 31
Käse und Milchprodukte	Vacherin fribourgeois aus Rohmilch *	Presidio	Das AOC-Pflichtenheft des Vacherin Fribourgeois erlaubt die Verwendung von thermisierter Milch. Dies hat zur Folge, dass maximal noch 2% der gesamten Produktion noch traditionsgemäss aus Rohmilch hergestellt wird. Diesem Trend muss entgegengewirkt werden.	André Remy Président de la Coopérative des fromagers d'alpage En Coppet 12 1637 Charmey (Gruyère) 026 927 15 23 andrerey@bluewin.ch Michel Eggertswyler Rte du Centre 30 1782 Belfaux 026 475 26 01 michel.eggertswyler@bluewin.ch Philippe Caille La Laiterie 1776 Montagny-la-Ville 026 660 18 84 fromageriedemotagny@bluewin.ch

				Marc-Henri Horner la Fromagerie 1633 Marsens 026 915 28 42
Tierrassen mit Bedeutung für die Ernährung	Toggenburger Ziege *	Presidio	Autochthone Ziegenrasse des Toggenburgs sowie des südlichen Alpsteins, ist in ihrem Bestand stark gefährdet.	Toggenburg Sven Baumgartner Landwirtschaftliches Zentrum SG; Rheinhof
Käse und Milchprodukte	Mascarplin /Mascalpel*	Presidio	Ein zwei bis dreiwöchig gelagerter Ziegenkäse aus der Val Bregaglia. Macht eine n grünlichen oder rötlichen Pilz welchen man zum Essen wegnehmen muss	Bischoff, 7602 Casaccia; (Lucrezia e Duri) Brügger, 7610 Soglio; (Felix e Verena) Brunner, 7516 Maloja-Cavlocc; (Minh) Bühler, 7610 Soglio, (Maria e Erwin) Cadurisch, 7516 Maloja-Isola; (Vreni e Fluri) Gini, 7610 Soglio; (Romana e Giampietro) Giovanolì, 7610 Soglio; (Marco e Heidi) Giovanolì, 7610 Soglio; (Raffaella e Gian Radolf) Manzoni-Melchior, 7610 Soglio; (Jakob e Ladina) Martinoli, 7608 Castasegna; (Ines) Pedroni, 7608 Castasegna; (Jolanda e Gianni) Petti, 7603 Vicosoprano; (Daniel e Aldo) Filisetti-Rezzoli, 7605 Stampa-Monaccio; (Daria e Elio) Schmid, 7605 Stampa-Coltura; (Paola e Urs) Zimmermann, 7610 Soglio; (Margrith)

*Presidio aufgebaut mit freundlicher Unterstützung durch den



.