



Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für Appenzeller Mostbröckli

1. Gesuchstellende Gruppierung

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

2. Name des Erzeugnisses

Appenzeller Mostbröckli

3. Beantragter Schutz

Geschützte geografische Angabe (GGA)

4. Art des Erzeugnisses

Appenzeller Mostbröckli ist eine Rohpökelfleischware (Fleischerzeugnis zum Rohessen), hergestellt aus den besten Stotzenteilen und dem Nierstück von Tieren der Rindergattung. Es wird geräuchert und anschliessend getrocknet.

5. Nachweis der Repräsentativität

Der Fleischfachverband Appenzellerland als gesuchstellende Gruppierung umfasst 21 Mitglieder. Diese produzieren insgesamt rund 452 Tonnen *Appenzeller Mostbröckli*. Davon ausgehend, dass mehr als 50% des Produktionsvolumens durch die Gruppierung abgedeckt werden, mehr als 60% der Produzenten von *Appenzeller Mostbröckli* 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

"Mostbröckli" ist der Begriff für geräuchertes Stotzenfleisch von Tieren der Rindergattung und wurde ursprünglich als Zwischenmahlzeit zu einem Glas "Most" gegessen. Die Bezeichnung "Mostbröckli" wird entweder mit oder ohne Angabe eines geografischen Elements verwendet, je nach Herkunft des Produkts. Mit dem Schutz der Bezeichnung *Appenzeller Mostbröckli* verzichtet die Gruppierung auf eine Monopolisierung des Begriffs "Mostbröckli" und verweist mit einem ausdrücklichen Hinweis auf die geografische Herkunft, das Appenzeller- und St. Gallerland.

7. Geschichtliche Elemente

Die erste schriftliche Erwähnung des *Appenzeller Mostbröckli* ist im Schweizerischen Idiotikon, dem Wörterbuch der Schweizerdeutschen Sprache, zu finden. Diese Belegstelle reicht weit in das 19. Jahrhundert zurück. Damals wurde das *Appenzeller Mostbröckli* von innovativen Metzgern hergestellt, um den Mangel an hochwertigem Schweinefleisch zu kompensieren. Schon früh entwickelte sich daraus eine eigentliche Appenzeller Spezialität. 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. Gleichzeitig konnte mit dem Mostbröckli eine höhere Wertschöpfung erzielt werden, da qualitativ gute Stücke nicht verwurstet werden mussten. Früher wurden ausschliesslich sehr kleine Fleischstücke zu Mostbröckli veredelt, weil grössere Stücke Probleme beim Aufschneiden bereitet hätten. Mostbröckli wurde demzufolge schon zu einer Zeit hergestellt, in der es noch keine Aufschneidemaschinen gab. Im Laufe der Jahrhunderte wurde das traditionelle Herstellungsverfahren weiter gepflegt und perfektioniert. Über die geschichtliche Herkunft des *Appenzeller Mostbröckli* gibt ebenfalls ein dokumentiertes Interview mit Appenzeller Altmetzgern reichlich Auskunft.

8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“

Seinen besonderen Ruf verdankt das *Appenzeller Mostbröckli* einerseits seinen besonderen qualitativen Eigenschaften, andererseits aber auch seinem Namen, welcher das Produkt eindeutig mit einer bestimmten Schweizer Region verbindet – dem Appenzeller- und St. Gallerland. Die Bezeichnung *Appenzeller Mostbröckli* verfügt gemäss demoskopischer Umfrage über landesweite Bekanntheit. 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, 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 Mostbröckli ist eine Rohpökelfleischware, hergestellt aus den besten Stotzenteilen und dem Nierstück von Tieren der Rindergattung. Diese Teile werden mit einer Trockensalz- und Würzmischung eingerieben und bis zu fünf Wochen gelagert. Im Unterschied zu luftgetrocknetem Rindfleisch wird das *Appenzeller Mostbröckli* geräuchert und später getrocknet. Es weist im Endprodukt einen geringen Trocknungsverlust auf und zeichnet sich durch seine urhige, runde und natürliche Form aus. Das *Appenzeller Mostbröckli* charakterisiert sich durch eine deutliche Gewürznote und ein ausgeprägtes Pökelaroma. Eine milde Säuerung, verbunden mit einem deutlich wahrnehmbaren Raucharoma, rundet den Geschmack ab.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Die gut durchgekühlten Fleischstücke werden von Fett und Sehnen befreit, bevor sie mit den Zutaten und Zusatzstoffen eingerieben werden (Trockensalzung). Zur Formgebung kann das *Appenzeller Mostbröckli* entweder vor oder nach dem Einsalzen in ein Netz oder einen Strumpf eingezogen wer-

den. Nach dem Einsalzen werden die Fleischstücke in unterschiedlichen Behältnissen gepökelt. Dabei bildet sich im Laufe der Zeit eine Eigenlake. Je nach Grösse der Fleischstücke und Art der Pökellung dauert die Salzung 1 - 5 Wochen. Die gepökelten Fleischstücke werden vor der Weiterverarbeitung aufgehängt und können mit Konservierungsstoff zur Vorbeugung gegen die Bildung von ungünstigen Schimmeln behandelt werden. Anschliessend werden sie 0 - 4 Tage kühl gelagert (Durchbrennen) und unter temporärer Rauchbeigabe so lange getrocknet, bis der gewünschte Gewichtsverlust eingetreten ist (ca. 1 - 3 Wochen).

d) Zertifizierungsstellen

Die zuständige Zertifizierungsstelle ist ProCert AG (SCESp 038).

Die Mindestanforderungen für die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch *Appenzeller Mostbröckli* 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 jedes *Appenzeller Mostbröckli*, das 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.