

Die Geschichte des Gruyère AOC



Schon im Jahre 1655 wurde der uns heute als Gruyère bekannte Käse nach dem gleichnamigen Freiburger Distrikt in der Schweiz, in welchem er hergestellt wird, als gruière bezeichnet. Die Gruyère-Region ist übrigens eine bezaubernde Region der Voralpen, mit vielen üppigen Weiden und Wiesen, die das märchenhafte mittelalterliche Städtchen Gruyères umgibt.

Doch alles zu seiner Zeit...

Die Chronik des Tals von Charmey - seit jeher die Herstellungs- und Lagerungs-region des Gruyères und der Vacherins d'alpage - erwähnt die Anwesenheit der Kelten, Helvetier und Römer. Aufgrund der heutigen Erkenntnisse, weiss man, dass die Römer die Käseherstellung beherrschten. Gemäss einer Legende soll der römische Kaiser Titus Aurelius im Jahre 161 n. Chr. nach übermässigem Verzehr von in der Gruyère-Region hergestelltem Käse an einer Verdauungsstörung gestorben sein.

Die Weiden werden schon im Hochmittelalter von den Bewohnern der Region genutzt, die gegen Käse und Zieger ihre Kuhherden darauf weiden lassen dürfen.

Zusammen mit seinem Neffen, dem Domherrn Ulrich, gründet der erste Graf von Gruyère, Guillaume, das kluniazensische Priorat von Rou-

gemont. In einer Charta aus dem Jahr 1115 werden ihm verschiedene Vorrechte erteilt, unter anderem bezüglich der in den Bergen der Gruyère-Region hergestellten Käse.

Dabei muss das Kloster das Material zur Verfügung stellen: Kessel, Sieb, Käseform, usw. Die Sennen verarbeiten die Milchproduktion ihrer Herde zu Gruyère, aber nur während der Vegetationszeit.

Gemäss einer Quelle soll ab dem Jahr 1249 in Freiburg Käse gehandelt werden. Im Oktober 1312 befreien die Söhne von Rodolphe de Gruyère ihre Untertanen des Gessenay-Gebietes von der Charta aus dem Jahr 1115. Sie erstellen ein Dokument, in welchem die Herstellung eines für den Export bestimmten fetten Käses auf den Alpen dieser Region erwähnt wird, dessen Handel wichtige Einnahmen sichern. Ein anderes Dokument aus dem Monat Juli des Jahres 1328 erwähnt ebenfalls den Käse der Gruyère-Region: das Testament des Grafen Pierre III.

Anlässlich der Gewährung des Ohmgeldrechtes an die Stadt Gruyères am 21. Februar 1342, werden die Tarife für Butter und Käse festgelegt. Anschliessend wird der Gruyère auf die Märkte von Vevey und Genf exportiert und später, dank besserer Verkehrswege, nach Lyon, Paris und Italien.

Bis zum Ende des XV. Jahrhunderts bleibt die Region unter der Herrschaft der Grafen von Gruyères, einer berühmten Herrschaftsfamilie, Vasallin des Hauses von Savoyen. Während des nachfolgenden Jahrhunderts bleiben die Dokumente über Käse spärlich. Offenbar wickelt sich der Käsehandel ohne grösseren Probleme ab.

Im Jahr 1762 wird das Wort «Gruyère» von der Académie française in ihr Wörterbuch aufgenommen, mit der Bemerkung, dass es sich um einen Käse handelt, der in der Gruyère-Region hergestellt wird.



Ab dem Jahr 1764 erhalten Käsehändler und Exporteure als Gegenleistung zu einem Steuerrecht die Erlaubnis der Freiburger Regierung, ihre in der Stadt Gruyères gelagerten Käse mit dem Kranich-Siegel zu kennzeichnen. Diese Praktik wird bis ins Jahr 1798 fortgeführt. Das XVIII. und das XIX. Jahrhundert sind bewegte Zeiten. Der Kanton Freiburg exportiert sein Personal, das nach besseren Löhnen Ausschau haltend, in die Kantone Waadt und Neuenburg oder nach Savoyen, in die Franche-Comté und in den Jura emigriert. Damit beginnt auch die Zeit der Gruyère-Kopien ausserhalb der nationalen Grenzen, die zum Teil fantasievolle Namen tragen.

Anlässlich der Landwirtschaftsausstellung von Paris im Jahr 1856 werden zwei Freiburger Aussteller für ihren Gruyère - laut einem Jurymitglied die «besten der Welt» und «hervorragende Produkte von Freiburger Kühe» - mit der Goldmedaille geehrt. Dies fördert den Absatz ganz besonders. Ab 1860 wird der Gruyère bis in die englischen und niederländischen Kolonien in Indien exportiert. Im Jahr 1864 wird ein Handelsabkommen zwischen der Schweiz und Frankreich unterschrieben, wobei es darum geht, die Produkte bezüglich ihrer Form und ihrer Haltbarkeit so anzupassen, dass sie lange Reisewege schadlos überstehen.

Um das Jahr 1870 gibt es im Kanton Freiburg rund 254 Gruyère-Hersteller (einschliesslich Alpbetriebe), wobei 193 davon sich in einem Verein zusammenschliessen.

1873 erscheint «Le manuel des fromageries» von R. Schatzmann.

1888 gründet der Kanton Freiburg die erste Milchzentrale. Ab dem Jahr 1890 werden die Milchgenossenschaften von der Freiburger Regierung dazu verpflichtet, ihre Statuten zu überarbeiten. Da er über keine geschützte Ursprungsbezeichnung verfügt und zu seiner Verteidigung nur seine hervorragende Qualität besitzt, wird der Gruyère überall kopiert.

Durch den Vertrag von Madrid am 14. April 1891, an welchem sich die Schweiz anschliesst und in dem festgehalten ist, dass Produkte, dessen Herkunft fälschlicherweise aus einem der unterzeichnenden Ländern vorgegaukelt wird, an der Grenze eben dieser Länder beschlagnahmt werden, beginnt der eigentliche Kampf für den Schutz seines Ursprungs.

Am internationalen Molkereikongress in Paris im



Jahr 1926 wird eine Resolution angenommen, in welcher vorgeschrieben wird, dass vom Herkunftsort abgeleitete Käsenamen, wie z.B. Emmentaler, Gruyère, Parmesan, Roquefort, Camembert, usw., nur für Produkte verwendet werden dürfen, die in der Ursprungsregion hergestellt werden.

Ansonsten muss dies speziell vermerkt sein.

Am 10. Juni 1930 wird in Rom die internationale Konvention für den Bezeichnungsschutz und die Angleichung der Analysen unterschrieben. Leider wird dieses wichtige Strategiepapier am 14. Februar 1931 in Besançon von der französischen Milchbrancheorganisation widerrufen.

Am 19. Juni 1931 setzt sich der Freiburger Ständerat Émile Savoy in einer Interpellation über die Römer Konvention (1930) und die Käsebezeichnung für den Schutz des Gruyères ein. Der Abgeordnete kämpft insbesondere für den Erhalt der besonderen Kennzeichnungen, damit der Gruyère die Früchte seines langjährigen und verdienten guten Rufes ernten kann. Im Jahr 1935 wirft sich auch Bernard de Gottrau in den Kampf für den Gruyère. Unter anderem erklärt er, dass die französische Theorie, nach welcher der Name Gruyère aus Frankreich kommt, aufgrund von Beweisen unhaltbar sei.

Am 2. Juli 1992 wird die Charta des Gruyère begründet. Darin wird seine Produktionszone folgendermassen festgesetzt: die Kantone Freiburg, Waadt, Neuenburg und Jura, sowie die Distrikte von Courtelary, La Neuveville und Moutier im Kanton Bern.

Die Sortenorganisation «Interprofession du Gruyère» (IPG) wird am 2. Juni 1997 gegründet und soll die Schweizerische Käseunion ersetzen. Ihr Aufgabenbereich umfasst die Koordination der Produktion, der Kontrollen und der Verkäufe. In der IPG vereinen die Milchproduzenten, die Käser und die Käsehändler ihre Kräfte, um die Qualität, die Identität und die Förderung des Gruyères zu gewährleisten.

Die Geschichte zeigt es also: Der Gruyère verdient seinen guten Ruf seit mehreren Jahrhunderten. Bis heute ist seine hervorragende Qualität sein einziger Schutz gegen Kopien geblieben.

