

# LE GRUYÈRE®

SWITZERLAND



*Ein Käse mit Tradition*

[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)  
[www.switzerland-cheese.com](http://www.switzerland-cheese.com)





## *Eine zeitlose Qualität*

Gruyère AOC, soviel Sie mögen und in der gewünschten Qualität: mild, mittelreif, rezent oder auch surchoix (Auslese). Aber wie wird die bekannteste der schweizerischen Spezialitäten produziert und woher bezieht sie ihren unvergleichlichen Geschmack?

Um die Frage zu beantworten, begeben wir uns gemeinsam in eine der Käsereien, die diese herausragenden Laibe herstellen, deren althergebrachte Rezepte die Jahrhunderte überdauert haben.

Es ist 08.20 Uhr. In zwei Kessi sind zehn bis zwölf Laibe Gruyère AOC in Vorbereitung. Tausende Liter Milch – für ein Kilo Käse werden zwölf Liter benötigt – stammen vom Melken am gleichen Morgen oder am Vorabend, Milch, die während der ganzen Nacht bei einer Temperatur von 15° bis 18° gelagert hat. Die Milch wird von den Produzenten gebracht und jede Lieferung wird streng geprüft und analysiert. Ausserdem wird die Milch bis zu

ihrer Verarbeitung zu Käse keiner thermischen Behandlung ausgesetzt. Dadurch wird die Flora beibehalten, die dem Gruyère AOC seinen besonderen Geschmack verleiht.

## *Etwas aus der Geschichte*

Erstmals wird seine Produktion im Jahre 1115 in der Umgebung des Städtchens Gruyères erwähnt und auch heute noch wird er in Dorfkäsereien der Westschweiz nach dem überlieferten Rezept produziert.

Sein Herkunftsgebiet, das durch die Ursprungsbezeichnung anerkannt wird, setzt sich zusammen aus den Kantonen Freiburg, Waadt, Neuenburg, Jura und aus einigen Gemeinden des Kantons Bern. Ein Gebiet also, in dem sich die Traditionen und die Gebräuche zu jeder Zeit erhalten haben.

1602 wird dem Käse erstmals der Name Gruyère gegeben. Und 2001 wird ihm die geschützte Ursprungsbezeichnung zuerkannt, Unterpfand für die Qualität und die Rückverfolgbarkeit.



- *Besondere Aufmerksamkeit wird dem Melken gewährt, damit die Milch ihre untadelige Qualität beibehält.*
- *Die Kühe, die Milch zur Herstellung von Gruyère AOC produzieren, erhalten natürliches Futter. Im Sommer besteht die Fütterung vor allem aus Gras; im Winter ist es Heu und Emd. Zusätze von chemischen Produkten sowie die Fütterung von Silage sind untersagt, denn sie würden die Reifung verunmöglichen und der Käse würde beschädigt.*
- *Zweimal täglich wird die Milch von den Produzenten in die Käseerei gebracht. Nach dem Wägen gelangt die Milch in das Kupferkessi.*



## *Das Auge Des Käasers*

Der Käser fügt die Käseerikulturen bei, welche die Milch zum Reifen bringen wird. Es handelt sich um Milchsäurebakterien auf der Grundlage von Molke, die in der Käseerei entwickelt werden. Nachdem die Reife erreicht ist, schüttet der Käser das Lab hinzu. Es handelt sich um eine vollumfänglich natürliche Zutat, die dem Magen von Kälbern entnommen wird, die mit Milch aufgezogen werden. Sie enthält Enzyme, welche die Milch zum Gerinnen bringt, was nach 35 bis 40 Minuten sichtbar wird. In diesem Moment ändert der Inhalt des Kessis innerhalb von 3 bis 4 Minuten sein Äusseres vollständig. Die Käseerei wird nun mit einem warmen Duft durchströmt.

Das Auge des Käasers ist für den Beginn des Vorgangs im richtigen Zeitpunkt ausschlaggebend. Die mit den Betriebskulturen angereicherte Milch ist eine lebendige Materie; eine Minute mehr oder weniger kann also für die Qualität beim Verkauf des Gruyère AOC entscheidend sein.

Sobald die Milchmasse dickflüssig ist, lässt der Käser drei grosse Messer kreisen (Käseharfe), um die im Kessi befindliche Masse langsam zu rühren, damit sich die geronnene Materie in Körnern scheidet (in der Grösse von Getreidekörnern).

Dieses Umrühren, d.h. das Bruchmachen, erfolgt ohne Aufwärmen, und dauert etwa sieben Minuten. Das Fingerspitzengefühl des Käasers ist massgebend und ringsum herrscht eine Stille vor wie bei einer künstlerischen Schöpfung.

Nach und nach wird die Masse aus Körnern und Molke auf etwa 56° bis 57° aufgewärmt. Nach 40 bis 45 Minuten in dieser Temperatur wird eine letzte Kontrolle der Konsistenz durchgeführt und danach kann mit dem Herausziehen des Käses begonnen werden.



- *Der Käser fügt Milchsäurekulturen und natürliches Lab bei. Zu jedem Zeitpunkt ist er in der Lage, die Qualität der Milch zu prüfen.*



- *Nach der Erwärmung überprüft er das Waschen des Korns.*



- *Mit der Hand bestimmt der Käser den genauen Zeitpunkt des Gerinnens, eine wichtige Etappe im Produktionsverfahren.*



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

*Spezialitäten mit Ursprungsgarantie*



*Bleche, die für die jähseitige Markierung verwendet werden.*

## *Der Vorgang Beschleunigt sich*

Funkelnde Schläuche führen den Bruch in die rostfreien Formen, die mit einem Aufsatz aus Kunststoff überdeckt sind. Die bisher vorherrschende Stille wird nun durch die Pumpe unterbrochen, welche die Käsemasse anzieht. Nahe beim Fenster sind zehn Formen in zwei Reihen aufgestellt. Darunter nimmt ein grosses Becken die dampfende Molke auf, die von den Formen strömt. Die Molke wird für die Fütterung der Schweine verwendet.

Nun wird der Vorgang beschleunigt, wobei der Bruch in die Formen gepresst wird. Der Käser hat die Schläuche am ankommenden Ende losgeschraubt. Er hat auch die nun überflüssigen Aufsätze entfernt und er nimmt die Erkennungsmarken des Käses und legt sie auf die Oberfläche der weisslichen Masse, wo die Körner noch sichtbar sind. Nach einem Pressvorgang von einigen Sekunden sind die Form und die Struktur des Laibes Gruyère AOC schon erkennbar.

Der Käser stapelt die Formen in aller Eile auf der Presse aufeinander, bevor er andere saubere

Formen einrichtet, die den Inhalt des nächsten Kessi aufnehmen, wo das Umrühren gerade zu Ende geht.

Nach wenigen Minuten und nachdem der zeitlich genau abgestimmte Vorgang des Formens stattgefunden hat, sind die zehn oder zwölf täglichen Laibe Gruyère AOC unter der Presse. Nun ist es 09.30 Uhr. Von jetzt an bis Mittag wird der Druck schrittweise von 300 auf 900 kg erhöht.

Jedes Stück wird dank einer Kaseinmarke mit der Nummer des Laibes und der Käseerei gekennzeichnet. Auf dem Laib ist auch der Tag und der Monat der Produktion aufgeführt. Diese schwarzen Kennzeichen werden auf der Grundlage von Kasein hergestellt, dem Käseisweiss. Auch hier besteht kein Zusatz von Fremd- oder von künstlichen Stoffen.

Das Kennzeichen Gruyère AOC ist nun auf der Jähseite des Laibes eingetragen. Damit kann gegen den Betrug gekämpft werden und die Echtheit wird garantiert. Bei dieser Technik werden markierte Bleche eingesetzt, die dem Laib eine Tiefenwirkung verleihen. Diese Kennzeichnung verleiht dem Käse seine Identität und seine Rückverfolgbarkeit.



- *Die Masse aus Korn und Molke wird in die Formen gepumpt.*



- *Der Käser setzt die Erkennungsmarke aus Kasein auf. Jeder Laib kann so eingeordnet werden.*



- *Die frisch geformten Laibe werden ins Salzbad gelegt.*



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

*Spezialitäten mit Ursprungsgarantie*



## *Der Reifeprozess*

Nach dem Pressvorgang von zwanzig Stunden werden die Laibe Gruyère AOC während 24 Stunden in ein Salzbad mit einer Konzentration von 22% gelegt. Darin nehmen sie die Hälfte der endgültigen Salzmenge auf. Die Arbeit des Käasers dauert bis zum letzten Tag der Einkellerung an. Im zwischen 13° und 15° klimatisierten Keller besteht ein leichter Geruch von Ammoniak, der für die Reifung des Gruyère AOC typisch ist.

Die Käserinde, auch Schmiere genannt, schützt das Innere des Laibes; sie ist für die besondere Atmosphäre beim Gruyère AOC verantwortlich. In den ersten zehn Tagen werden die Laibe täglich gewendet und mit einer Mischung von Salz und Wasser gewaschen. Danach werden sie während drei Monaten zweimal in der Woche und bis zu ihrem Verkauf einmal in der Woche gewendet und mit einer nur leicht gesalzenen Mischung gewaschen. Dank dieser Pflege wird

die Rinde gesund und schön, was die Voraussetzung für einen gesunden Käse ist.

Das langsame Reifen im Keller führt zum Abbau der Kasein-Fett-Mischung bis zum Auftreten der leicht verdaulichen Aminosäuren. Die Reifung bewirkt die Veredelung des Teiges in einen sämigen und verdaulichen Käse. Nach etwa drei Monaten werden die Laibe Gruyère AOC von einer Käsereifungsfirma übernommen. Diese pflegt die Käse weiter (es bedarf noch einiger Monate bis sie ihren vollen Geschmack aufweisen).

Wenn sie ausgereift sind, werden die Laibe von einer Kommission, bestehend von einem Sachverständigen der Sortenorganisation Gruyère und einem noch aktiven Käser, kontrolliert und taxiert. Kontrolliert und taxiert werden die Lochbildung (der Gruyère AOC weist keine Löcher auf), die Teigbeschaffenheit, der Geschmack und das Äußere (Form und Konservierung der



Schmiere). Ein Käse, der deklassiert werden muss, darf den Namen Gruyère nicht tragen.

Der Reifeprozess wird im Keller weiter geführt und dauert mindestens fünf Monate, maximal aber achtzehn Monate.

Fünf Monate sind notwendig für einen milden, rund acht Monate für einen mittelreifen (der meist verkaufte), etwa zehn Monate für einen rezenten und mindestens zwölf Monate für einen Gruyère surchoix AOC. Ihre Qualität ist dieselbe und der Geschmack ist Sache des Konsumenten.

Sie werden auch einen Gruyère AOC mit der Bezeichnung Bio oder Alp-Gruyère entdecken. Die letztgenannte Spezialität stammt aus den Alpbetrieben und wird ausschliesslich während den Sommermonaten produziert.

- *Nach und nach nehmen die Laibe eine gelb-goldene Färbung an: die Rinde (Schmiere) tritt in Erscheinung.*



- *Nach vier Monaten werden die Laibe gestochen, um die Qualität zu prüfen.*
- *Reifung: den Käsen kommt in den Monaten vor der Vermarktung eine besondere Aufmerksamkeit zuteil. Während dieser Zeit werden die Laibe regelmässig gedreht und mit gesalzenem Wasser gewaschen. Die Feuchtigkeit erlaubt die Bildung der Rinde, welche die Reifung begünstigt.*



## *Qualität und einmaliges Rezept*

Ihnen wird ein zu 100% natürliches Erzeugnis angeboten, aus Rohmilch hergestellt, das den Vorschriften des Pflichtenheftes der Ursprungsbezeichnung entspricht, das vom Bundesamt für Landwirtschaft eingetragen wurde.

Die Qualität des Gruyère AOC ist demnach die Folge eines einmaligen Rezeptes, der Qualität der Rohmilch und des Könnens der Milchproduzenten, des Käasers und des Affineurs.

Die Rohmilch stammt ausschliesslich von Kühen, die silofreies Futter erhalten und natürlich aufgezogen werden. Sie muss frisch vom Morgen oder gekühlt vom Vorabend stammen (beide werden gemischt). Demnach wird sie nicht gelagert, auch nicht am Wochenende. Die Arbeit des Käasers hat spätestens achtzehn Stunden nach dem Melken zu beginnen.

Die einzigen in der Käseerei zugelassenen Zusätze sind das Lab (Ferment aus dem Magen der nicht entwöhnten Kälber), die besonderen Kulturen und das Salz.



*Ein Laib Gruyère, bereit für die  
Verschiebung auf die Käsebreter.*

**LE GRUYÈRE®**  
**SWITZERLAND** 



## *Technische Karte*

- *Runder Laib mit einer geschmierten braungelben Rinde und mit einem festen gelb-elfenbeinfarbigen Teig.*
- *Höhe: 9,5 bis 12 cm*
- *Durchmesser: 55 bis 65 cm*
- *Geschmack: fruchtig, je nach Herkunftsgebiet mehr oder weniger ausgeprägt salzig.*
- *Fettgehalt in der Trockenmasse: mind. 49 %*
- *Wassergehalt: max. 36,9 %*
- *Reife: zwischen 5 und 12 Monaten und mehr.*
- *Salzgehalt: 1,4 % im Durchschnitt.*
- *Gewicht: 25 bis 40kg  
Durchschnittliches Gewicht: 35kg  
Alp-Gruyère: 20 bis 35kg*



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

*Spezialitäten mit Ursprungsgarantie*

# LE GRUYÈRE®

SWITZERLAND



## Gruyère AOC Produktionsgebiet



Für den Gruyère ist die AOC ein Zeichen der Anerkennung einer offiziellen Qualität, die typischen Erzeugnissen vorbehalten bleibt. Der Käse ist in einem Gebiet verankert, das ihm einen besonderen Charakter und einen unnachahmlichen Geschmack verleiht. Die AOC sichert die Echtheit von Erzeugnissen, die gemäss einem althergebrachten Verfahren erarbeitet werden.



Interprofession  
du **GRUYÈRE**

Postfach 12 • CH-1663 Gruyères  
Tel. +41 26 921 84 10  
Fax +41 26 921 84 11  
[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)  
[interprofession@gruyere.com](mailto:interprofession@gruyere.com)

