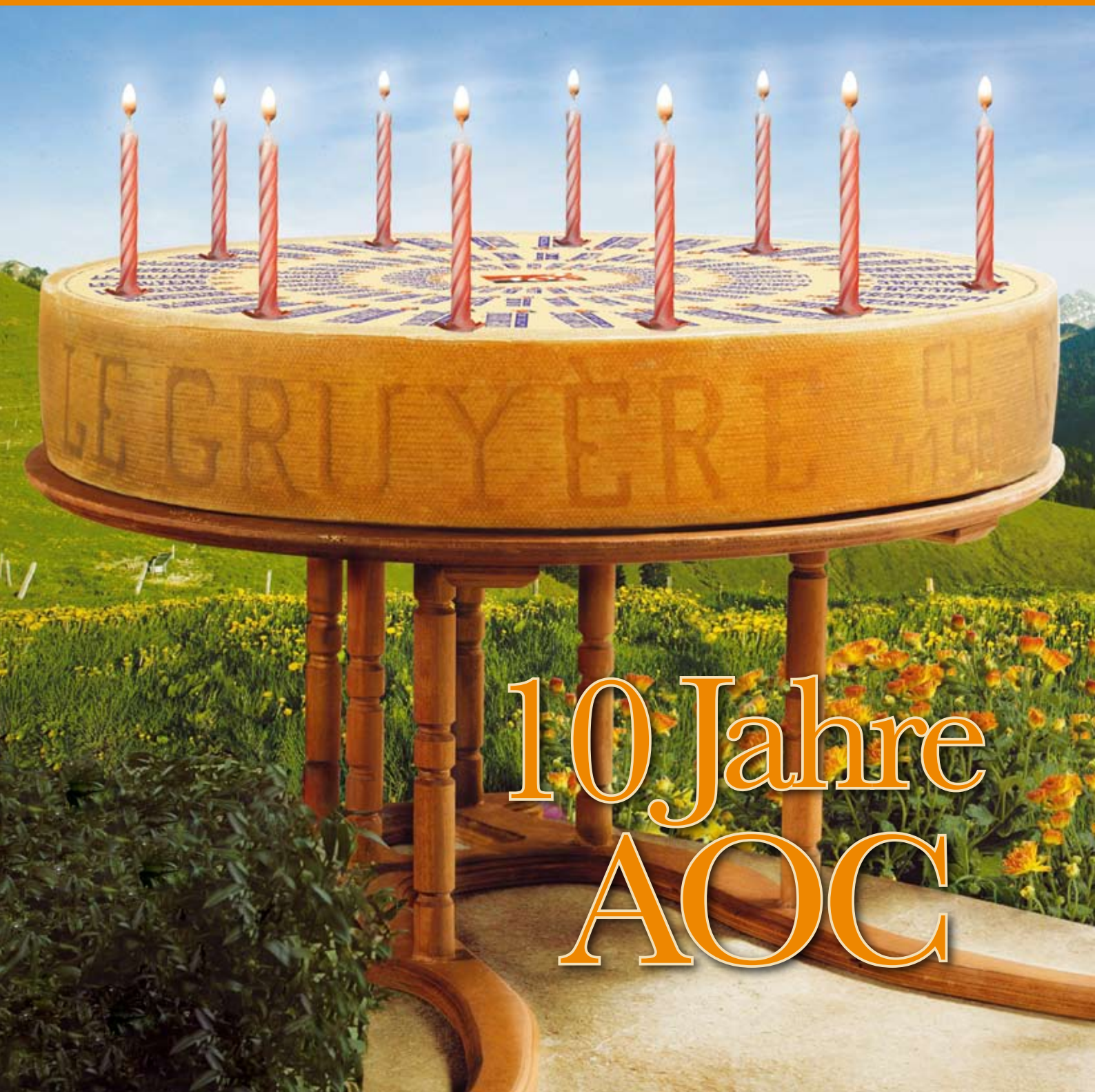
Nr. 24 - März 2011

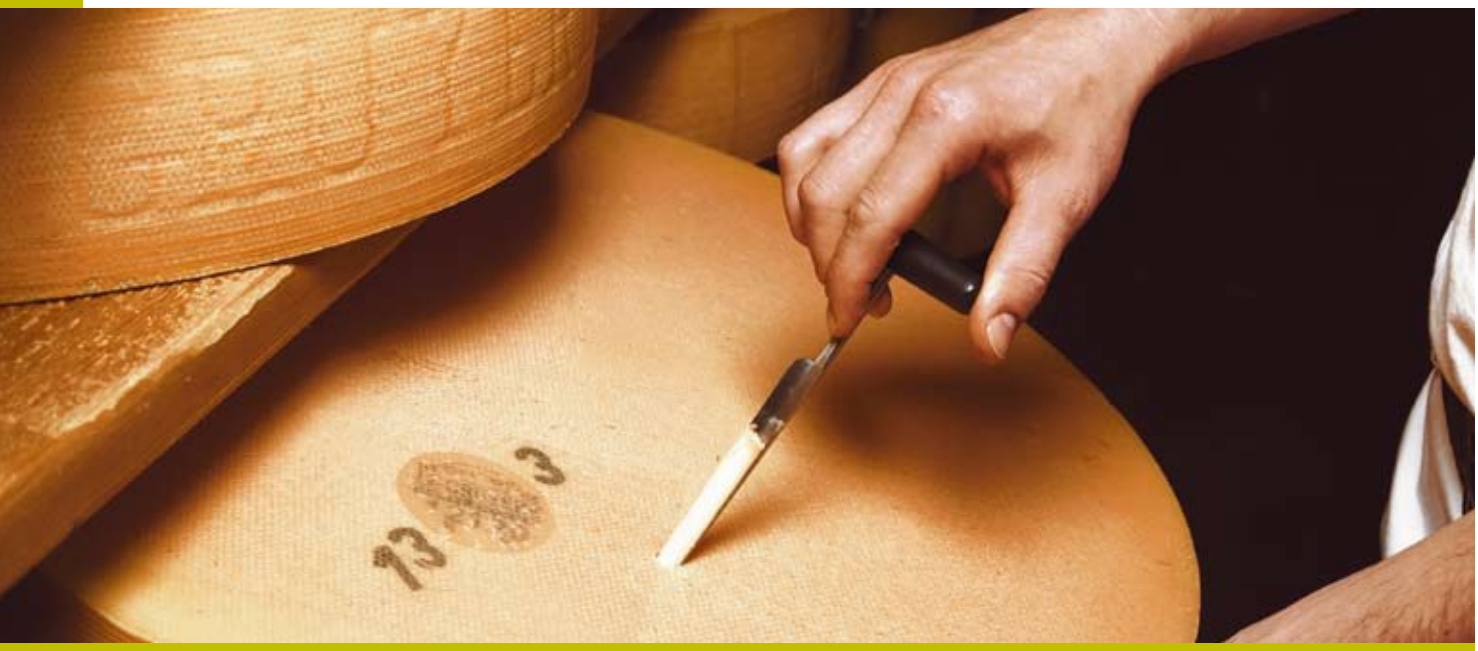
# l'oiseau

Trimesterschrift der Sortenorganisation Gruyère




## 10 Jahre AOC

# Inhalt




**04 10 JAHRE AOC**
Hintergrundinfos zur Route des Schweizer Gruyère

**08 PORTRAIT**
Hervé Mons, Käse-Affineur

**12 KUEHE**
Die schönsten Holsteinkühe Europas

**15 BESUCH IN DER SCHAUKAESEREI**
Mobile Rampe für handicapierte Personen

**16 SPONSORING**
Le Guyère European Curling Championships

**18 AUSBILDUNG**
Sommelier Maître fromager

**19 AGENDA**
Kommende Veranstaltungen

**20 AUSZEICHNUNGEN**
World Cheese Awards 2010

**21 PROMOTION**
Verkaufsförderung im Detailhandel

**22 REZEPTE**
- Blumenkohl-Risotto mit Gruyère AOC
- Kartoffel-Käse Gruyère AOC-Püree mit Schweinsplätzli



Impressum

Herausgeber: Interprofession du Gruyère,
Postfach 12, CH - 1663 Gruyères
e-mail: interprofession@gruyere.com
Auflage: 3'000 Exemplare

Redaktion: Marie-José Auderset,
Jean-Blaise Held,
MicroPlume sàrl, CH - 1509 Vucherens
e-mail: microplume@bluewin.ch

Uebersetzung: Urs Schneider,
CH - 4312 Magden
e-mail: anny_schneider@asus-verlag.ch

Graphische Darstellung:
Art Com & Partenaires sàrl,
www.art-com.ch,
e-mail: info@art-com.ch

# Zehn Jahre AOC - Adelsprädikat für Gruyère

**Am 06. Juli 2001 wurde unserem Gruyère aus den Händen von Herrn Manfred Bötsch, Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft, das Diplom für die Geschützte Ursprungsbezeichnung AOC (GUB) überreicht. Diese Anerkennung bedeutete einen grossen Schritt vorwärts im bereits zehnjährigen Ringen von Behörden und Organisationen der Romandie, um die am 2. Juli 1992 unterschriebene Gruyère-Charta zum Tragen zu bringen.**

Das Zurücklegen dieser langen Wegstrecke hat es erlaubt, alle Beteiligten an einem Tisch zu vereinen, um schliesslich für ein Produkt, das sich auf einem sich vollständig erneuernden Markt behaupten musste, Lösungen zu finden. Mitte der neunziger Jahre galten die Oeffnung der Grenzen als auch die vollständige Liberalisierung des Marktes als unausweichlich.
Die Annahme des Pflichtenheftes am 06. Juli 2001 kommt einer Verankerung gleich, an der sich die Partner dieses edlen Produktes für das Erstellen von allgemein gültigen Regeln, wie z. B. für die Qualitätsüberwachung, für die Mengenregulierung oder für die Vermarktung ausrichten können.
Dieser gemeinsame Nenner hat uns erlaubt, den schwierigen wirtschaftlichen Bedingungen des letzten Dezenniums, besonders aber des Jahres 2010, in dessen Verlaufe die Stärke des Frankens gegenüber anderen Währungen (Euro, Dollar und englischem Pfund) die Verkaufsaussichten als düster erscheinen liessen, zu widerstehen.
Es ist erstaunlich, dass in diesem besonders ungünstigen Umfeld der Käsehandel das schon fast unmöglich Erscheinende schaffte und auf verschiedenen Märkten neue quantitative Absatzrekorde erreicht hat. Hierin zeigt sich der unverbrüchliche Einsatz jedes Einzelnen ; der Milchproduzenten, der Käserschaft und der Affineure für die strikte Einhaltung der Qualität und aller anderen bestehenden Regelungen, die dieses Resultat schliesslich ermöglichten.
Schlussendlich ist es der Konsument, der den Gruyère AOC auswählt und damit bestätigt, dass er einen allen zuträglichen Geschmack hat und über ein wirkliches Innenleben verfügt. Die im 2010 ausgewiesenen Resultate wollen wir als eine Ermutigung für die Zukunft, niemals jedoch als Ruhekissen betrachten. So, wie wir der Qualität unsere tägliche Beachtung schenken, muss dem Erhalt dieses Spitzenproduktes auf dem Markt unsere tägliche Sorgfalt gelten.
Nichts ist endgültig erworben, doch die edlen, vor zehn Jahren verliehenen Buchstaben sind ein Trumpf erster Ordnung. Hoffen wir, dass die in diesem Jahr erwartete gegenseitige Anerkennung durch Europa ein weiterer Schritt für die Konsolidierung des Gruyère AOC auf internationaler Ebene darstellen wird. Wir verfügen über einen starken Namen auf nationaler Ebene, der nur darauf wartet, sich auch ausserhalb der Landesgrenzen zu verbreiten, um all denen, die zur Entwicklung des aussergewöhnlichen Gruyère AOC beitragen, eine Zukunftsbotschaft zu überbringen.

Philippe Bardet
Direktor

# Hintergrundinfos zur Route des Schweizer Gruyère

**Zum zehnten Jahrestag des Erreichens der Gruyère AOC, knüpft die Sortenorganisation Gruyère Verbindungen mit der fernen Vergangenheit. Mit Pferd und Wagen werden von Donnerstag, 12. Mai bis Dienstag, 22. Mai etwa 70 Laibe Gruyère AOC von der Grafenstadt Gruyères nach Lyon transportiert. Die Reise erfolgt über dieselbe Route, wie sie bereits im XVI. und XVII. Jahrhundert beim Export von Käse nach Frankreich begangen wurde (lesen Sie dazu l'Oiseau von Dezember 2010). Die Vorbereitungen sind zur Zeit in vollem Gang. Innerhalb der Sortenorganisation wird dieses Vorhaben durch Philippe Gremaud koordiniert, der sich dafür die Dienste einer Vielzahl von Spezialisten und Begeisterten gesichert hat. Heute liefern wir Ihnen einige Hintergrundinformationen zu diesem Projekt.**

Maurice Jaquier, Landwirt von St-Martin im Fribourgischen und sein Freund, Tony Schmucky von Ecoteaux, werden die Strecke von Genf bis Seyssel mit dem Pferdefuhrwerk zurücklegen. Michel und Isabelle Cruchon werden ein zweites Gespann führen. Die Abfahrt erfolgt Sonntag, den 15. Mai im Hafen von Genf, und die Ankunft in Seyssel am Mittwoch, den 18. Mai. Dort werden die Fässer auf ein Boot für die Flussfahrt auf der Rhône verladen.
Als begeisterter Pferdeliebhaber besitzt Maurice Jaquier fünf für den Zug und auch zum Reiten geeignete Pferde. Auf der Gruyère-Route werden es Karine und Kelly sowie Québec und Quito sein, die die Wagen mit den rund 70 Laiben, also rund eine Tonne Gewicht pro Gespann, ziehen werden. Die vier Pferde der beiden Gespanne gehören der „Comtois-Rasse" an. Sie sind es gewohnt, schwere Lasten zu ziehen. Maurice Jaquier und seine Kollegin Marie-Christine Hass stellen sich oft mit Pferd und Wagen für Hochzeiten und andere Feste zur Verfügung. „Die Pferde lieben es, wenn sie arbeiten können. Wenn ich jeweils die Vorbereitungen zum Anspannen treffe, sind sie zufrieden. Manchmal lege ich ihnen Glöckchen an. Wenn sie die Töne der Glocken hören, erhellt sich deren Ausdruck und sie zeigen ihre Zufriedenheit. Wenn man viel mit Pferden arbeitet, sieht man das. Ein Pferd, das keine Lust verspürt, trägt den Kopf gesenkt; wenn es jedoch zufrieden ist, dann ist es gespannt und aufmerksam."

## Zwanzig bis fünfundzwanzig Kilometer pro Tag

Maurice Jaquier hat den grössten Teil des Parcours anhand von Landeskarten im Massstab 1 zu 25'000 analysiert. „Wir sehen die Details der Strecken genau vor uns; die Höhenkurven, die Wälder, die Flüsse und Brücken, usw. Wir haben auch bereits fixe Ideen, die es uns erlauben, die provisorischen Strecken mit den Zwischenhalten auf der Karte aufzuzeichnen. Dabei habe ich nicht besonders darauf geachtet, die kürzesten Wegstrecken festzulegen; täglich

20 bis 25 Kilometer scheinen mir gut machbar zu sein. Ich will möglichst wenige abschüssige Strecken passieren, damit sich für alle eine hübsche, runde Sache ergibt. Menschen und Tiere sollen die Reise in vollen Zügen geniessen können."

Während des letzten Sommers sondierten Maurice Jaquier und dessen Kollegin die Wegstrecke mit dem Motorrad. Details wurden festgehalten und Unterkünfte zum Schlafen gesucht. Die Pferde werden die Nächte auf Bauernhöfen verbringen; einmal ergibt sich ein Aufenthalt bei einem ehemaligen Landwirt in einem ländlichen Ferienquartier. „Somit können wir jeden Abend unsere Pferde pflegen, sie tränken, bürsten und eventuell gar duschen."

## Historische Kleidung

Die Route des Gruyère und der Konvoi werden uns oft an die Zeit des XVI. Jahrhunderts erinnern. Maurice Jaquier wird sich deshalb Kleider der damaligen Epoche besorgen: „Eigentlich dachte ich, einen „Bredzon" zu tragen, war jedoch ganz erstaunt zu vernehmen, dass es diesen zu jener Zeit überhaupt noch nicht gab. Wir werden demnach noch Nachforschungen betreffend der Kleiderordnung machen müssen. Was die Pferde anbelangt, so gleichen die heutigen „Comtois" immer noch den Pferden, wie sie damals im XVI. Jahrhundert gehalten wurden. Selbst während den vergangenen Jahrhunderten hat sich diese Rasse kaum verändert.

## Fässer für den Transport

Auf den Fuhrwerken werden acht Fässer platziert, die zwischen 60 bis 70 Laibe Gruyère AOC aufnehmen werden. Tatsächlich wurde im XVI. und XVII. Jahrhundert unser Hartkäse in Fässern transportiert. Es liegt Philippe Gremaud besonders am Herzen, dass man sich bei den Vorbereitungen möglichst nahe an der damaligen Wirklichkeit orientiert. Manchmal geht es jedoch nicht ohne Kompromisse, vor allem, wenn es um Fragen der Sicherheit geht oder wenn das Budget nicht zu sehr strapaziert werden soll. So wurden im Burgund acht Occasions-Weinfässer mit je 400 Liter Fassungsvermögen gekauft. Anfangs Februar sind diese bei Roger Matthey in Vallamand-Dessus, bei einem der letzten Fassbinder der Westschweiz, eingetroffen. Es liegt nun an ihm, die Eichenfässer so vorzubereiten, dass sie den Gruyère AOC aufnehmen können. „Die Art der Herstellung der Fässer hat sich seit dem XVI. Jahrhundert kaum verändert, denn die Prinzipien der Herstellung sind dieselben geblieben. Heute gibt es Maschinen, die die Arbeit erleichtern, aber das Prinzip bleibt sich gleich. Bereits damals wurden die Fässer mit Metallreifen umspannt. Natürlich waren diese noch nicht galvanisiert. Auch wurden die Fässer mit Holzreifen, meist aus Haselnuss, umwunden. Diese erlaubten das Rollen der Fässer, ohne deren Wände zu beschädigen."

## Umladen – ein schwieriges Unterfangen

Während der Reise von Gruyères nach Lyon, mussten die Fässer gezwungenermassen mehrere Male verschoben

werden. Sie mussten z.B. von den Wagen auf das Quai, dann auf das Boot und schliesslich vom Boot auf die Gespanne umgeladen werden. Gravuren zeigen uns, dass damals die Fässer mit dem Käse gerollt wurden. Jedes Mal bestand jedoch die Gefahr, dass man dabei Käselaibe beschädigte. Den Käse liess man in den Fässern und verstopfte die leeren Räume mit Stroh, damit die Laibe nicht herumrutschen konnten. Das Stroh diente nun einerseits dem Schutz vor der Kälte, andererseits im Sommer dem Schutz vor der Wärme. Um im kommenden Mai genau zu wissen, wie vorzugehen ist, sind noch eine Reihe von praktischen Tests vorgesehen. Wir müssen den Käse z.B. von der Barke „La Vaudoise" abladen, auf dem Quai transportieren und wieder auf Wagen verladen können. Das Handling wird aber noch schwieriger sein als damals, wiegen doch die heute in den Käsereien hergestellten Laibe ungefähr 35 Kilo und sind schwerer als früher. Zu damaliger Zeit kamen die Käse aus den Alpkäsereien und wogen im Mittel nur rund 20 Kilo.

## Ein Käsehändler als grosser Kenner

Während der Reise wird Othmar Raemy, ehemaliger Direktor von Fromage Gruyère SA, Bulle, in seine Rolle als Käsehändler schlüpfen. Zur Zeit vertieft er sich in Geschichtsbücher, um alles aufzunehmen, was unseren Hartkäse umgibt. Den Gruyère AOC von heute kennt er natürlich bis in die kleinsten Einzelheiten. Er jedoch will sich in das im XVII. Jahrhundert den Käse umgebende Milieu einarbeiten. Ihm ist bereits heute klar: Er wird gelöster und entspannter auftreten können, als es sich die Käsehändler von damals erlauben durften. Diese führten ein hartes Leben. „Bereits damals gab es bei allen Brücken und schwierigen Passagen Zahlstellen, wie in Semsales, Châtel-Saint-Denis, Vevey oder Genf. Oft kam es vor, dass sich die Zöllner einfach einen Teil der Ladungen aneigneten. Es gab Schiffe, die sanken oder Teile der Ladungen verloren. Ich wage nicht mir vorzustellen, wie viel Gruyère während der Reise zerstört wurde. Offensichtlich waren die Qualitäts-Anforderungen zu damaliger Zeit nicht sehr hoch. Trotzdem, die Situation war recht unstabil. Der Käsehändler konnte jeweils froh sein, mit seiner Schiffsladung Lyon heil zu erreichen." Othmar Raemy freut sich darauf, die historischen Kleider der damaligen Epoche überstreifen zu dürfen und dieses Abenteuer mitzuerleben.

All diejenigen, die es wünschen, können sich an eine der vorgesehenen, über die ganze Route verteilten, Zwischenstationen begeben (siehe Programm auf nächster Seite). Auch zeitverschoben kann die Reise verfolgt werden, denn von der zehntägigen, den 10 Jahren AOC unseres Gruyères gewidmeten Reise, wird ein Film realisiert werden.

Die Route des Schweizer Gruyère AOC

GRUYÈRES-LYON

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND AOC

LE GRUYÈRE AOC - 10 ANS D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
10 ans

# Programm

## vom 12. bis 22. Mai 2011 von Gruyères bis Lyon.

Das detaillierte Programm und weitere Informationen finden Sie auch unter www.gruyere.com

### DONNERSTAG, 12. MAI 2011

Unterhaltung im Städtchen Gruyères. Ankunft der Käselaibe, Einwägen und Kennzeichnung derselben. Aelpler-Suppe, Zuteilung der Käselaibe auf die beiden Konvois.

Konvoi 1:
Abgang in Richtung Col de Jaman. Bivak in der Umgebung von Allières.

Konvoi 2:
Abfahrt in Richtung Bulle. Durchfahrt der Ortschaften von: Le Pâquier, Bulle und Vuadens. Bivak in der Umgebung von Vuadens.

### FREITAG, 13. MAI 2011

Konvoi 1:
Ueberqueren des Col de Jaman. Passieren des Dorfes Blonay, Bivak in Blonay.

Konvoi 2:
Durchfahrt der Ortschaften Vaulruz, Semsales und Châtel-St. Denis. Wiedereröffnung der Zahlstelle in Semsales, Bivak in Blonay.

### SAMSTAG, 14. MAI 2011

Unterhaltung auf dem Marktplatz von Vevey durch den Chor der Bruderschaft und Alphornbläser unter Obhut der Waadtländer Präfektur der Gruyère-Bruderschaft. Degustation von Weinen der Region und Schweizer Gruyère AOC. Verpflegung in der Nähe des Marktplatzes von Vevey mit Fondue, usw. Ankunft der Pferde auf dem Marktplatz von Vevey. Herstellung von Schweizer Gruyère AOC im Chalet der Bruderschaft. Abladen der Schweizer Gruyère AOC Käselaibe, Verladen derselben in den Fässern für den Transport auf das Schiff "La Vaudoise". Abfahrt der "La Vaudoise" in Richtung Rolle. Ankunft in Rolle, Empfang von Gästen, Fondue-Essen und Unterhaltung mit den "Piraten von Ouchy".

### SONNTAG, 15. MAI 2011

Ankunft in Genf. Ausladen der Fässer mit dem Schweizer Gruyère AOC. Unterhaltung, organisiert durch die Genfer Präfektur, Gesangschöre, Musikgruppen etc. Degustation von Weinen der Region und von Schweizer Gruyère AOC. Markt "wie er früher war", Herstellung von Schweizer Gruyère AOC im Chalet der Bruderschaft. Abfahrt der Pferdegespanne mit den mit Schweizer Gruyère AOC gefüllten Fässern in Richtung Bernex. Ankunft in Bernex.

### MONTAG, 16. MAI 2011

Grenzübertritt in Chancy. Ankunft in Savigny (F). Fondue-Abend mit der Dorfbevölkerung und unseren Gästen.

### DIENSTAG, 17. MAI 2011

Ankunft in Usinens (F). Fondue-Abend mit der Dorfbevölkerung und unseren Gästen.

### MITTWOCH, 18. MAI 2011

Ankunft in Seyssell (F). Umladen der Fässer mit dem Schweizer Gruyère AOC auf das Schiff, gemeinsame Unterhaltung mit den lokalen Behörden, Ehrenwein und Käseplatte mit Schweizer Gruyère AOC. Abfahrt des Schiffes auf der Rhône in Richtung Chanaz (F). Ankunft in Chanaz (F) und gemeinsamer Abend mit den lokalen Behörden.

### DONNERSTAG, 19. MAI 2011

Passage von zwei Schleusen. Ankunft in Murs (F), Abendunterhaltung.

### FREITAG, 20. MAI 2011

Ankunft in Sault-Brenaz (F). Umladen der mit Schweizer Gruyère AOC gefüllten Fässer auf das Schiff "Le Rhône". Bereitschafts-Erstellung in der "Cité international" für den folgenden Tag. Unterhaltung in unserem eigens für diese Veranstaltung erstellten Restaurant auf dem "Place de la République".

### SAMSTAG, 21. MAI 2011

Abfahrt von der "Cité international" mit dem Schiff "Le Rhône" in Richtung Lyon, eskortiert durch das Schiff "Elle et Lui". Ankunft am Quai "Antonin Poncet" in Lyon. Herstellung von Schweizer Gruyère AOC im Chalet der Bruderschaft auf dem Markt von St. Antoine. Abladen der Fässer mit Schweizer Gruyère AOC. Umzug zum Stadthaus unter Teilnahme der Gruyère-Bruderschaft, der Alphornbläser, der Musikgesellschaft von Le Pâquier und dem Gemischten Chor von Charmey. Unterhaltung in unserem Restaurant auf dem "Place de la République".

### SONNTAG, 22. MAI 2011

Herstellung von Schweizer Gruyère AOC im Chalet der Bruderschaft auf dem Markt von St. Antoine. Unterhaltung in unserem Restaurant auf dem "Place de la République".

# «Ich bin ein grosser Fan von Gruyère AOC»

**Hervé Mons, von Beruf Käse-Affineur, wird durch seine Begeisterung für ursprüngliche Produkte und die Freude an den guten Dingen des Lebens geleitet. Seit 28 Jahren lenkt er gemeinsam mit seinem Bruder Laurent inmitten der Stadt Roanne (Departement Loire) den Verkauf von Käse. Um in ständigem Kontakt mit den Produzenten zu bleiben, hat er selbst eigene Reifungs-Keller eingerichtet und übernimmt so einen Teil der Käsepflege. Das erlaubt ihm, typische Merkmale und Geschmacksrichtungen seiner angebotenen Käse zur vollen Entfaltung zu bringen.**

Vor drei Jahren haben Hervé Mons und Etienne Boissy, beide mit dem staatlichen Diplom „Meilleurs Ouvriers de France" ausgezeichnet, gemeinsam in den „Halles de Lyon" ein Verkaufszentrum eröffnet. An diesem heute magischen Ort treffen sich jeweils um die fünfzig Händler und Berufsleute, um die besten, aus alter Tradition stammenden Produkte von Lyon und der Umgebung herzustellen. In dieses hohe Haus der Gastronomie geht man, um den Augen etwas Schönes zu gönnen, um Einkäufe zu erledigen und natürlich, um gut zu essen; Muscheln, Kutteln-Suppe oder Käse zu probieren. An diesem Ort für Feinschmecker haben wir Hervé Mons getroffen.

**Welche Haltung nehmen Sie zu den geschützten Ursprungsbezeichnungen (GUB = AOC) ein?**

GUB sind das Beste, das man je zum Schutz des Kulturerbes eingeführt hat. Sie erlauben es, ein auf Grund einer Rezeptur und auf Grund des Fachwissens entwickeltes und perfektioniertes, als einheimisches Kulturgut aus unserem Boden stammendes Produkt zu schützen. Im Laufe der Zeit haben sich aber nicht nur die verantwortlichen Personen, sondern auch die geltenden Pflichtenhefte und damit der Markenschutz geändert. Das ist normal! Es scheint jedoch richtig zu sein, sich jederzeit selbst in Frage zu stellen und zu prüfen, wie das Produkt verbessert werden könnte. Oft aber ist diese Entwicklung mit zu grosser Toleranz verbunden, und nicht immer verlaufen Aenderungen in die von uns erwünschten Richtung. Wir wissen wohl, dass das Leben aus einer Vielzahl von aneinander gereihten Kompromissen besteht. Wichtig ist jedoch zu wissen, bis zu welchem Punkt unsere Kompromissbereitschaft gehen darf. Als Berufsleute lehnen wir GUB Produkte ab, bei denen die Pflichtenhefte mehr oder weniger stark auf die Bedürfnisse des Marketings oder des Verkaufs ausgerichtet wurden. Unter solchen Bedingungen ist die Gefahr zu gross, sich von den ursprünglichen Werten und Produkt-Zielen zu entfernen.

Die GUB sind ganz besonders für die Auszeichnung von Bergkäse geeignet. Viele Traditionen sind in den Bergregionen noch fester verankert, als in den Talschaften. Es ist schwieriger, in den Bergen die Gewohnheiten zu ändern, diese mit Autobahnen zu erschliessen oder dort eine grosse Fabrik zu erstellen. Solche Nachteile erweisen sich als Vorteil, wenn es darum geht, Fabrikationsprozesse zu bewahren und damit einen grossen Teil kleinerer Produzenten zu erhalten. Das sind nicht austauschbare Trümpfe.
Im Tal hingegen, ist die Versuchung gross, alles an einem Ort zusammen-

zulegen. Sobald wir jedoch die Produktion zusammenfassen, gelangen wir in andere, technische Abhängigkeiten. Diese erfordern mit der Zeit eine immer grössere Abkehr vom ursprünglichen Pflichtenheft, verbunden mit der Gefahr, das Hauptziel aus den Augen zu verlieren.

**Haben Sie uns ein Beispiel für eine Aenderung des Pflichtenheftes, die Sie als unangebracht empfinden?**

Klar ist, dass die Verbindung zum heimischen Boden über die Fütterung des Tieres erfolgen muss. Durch die Umwandlung des Futters in Milch, wird eine natürliche Verbindung mit dem heimischen Boden hergestellt. Gäbe es zu diesem Punkt keine speziellen Anforderungen, wäre die Verbindung schwieriger herzustellen. Hätte das Pflichtenheft keine Vorschriften zur ausschliesslichen Fütterung aus dem heimischen Boden, würde das Produkt seine Besonderheit verlieren. Es bestünde sogar die Gefahr, dass man es gar nicht schützen könnte. Nehmen wir als Beispiel den Gruyère AOC: Ohne das strenge Pflichtenheft könnte er in Mozambique oder in Australien produziert werden. Mit den heutigen modernen technischen Mitteln für Kühlung und Klimatisierung wäre es möglich, die Nachteile des dortigen örtlichen Klimas zu umgehen.
Egal, um welches Produkt es sich handelt, um Nachahmungen und Fälschungen zu verhindern, müssen sich die Hersteller von GUB Produkten gewissen Zwängen unterziehen. Wohlverstanden, nicht irgendwelchen, sondern Zwängen, die Sinn ergeben. Je präziser ein Produkt durch sein Pflichtenheft umschrieben ist, desto schwieriger wird es sein, dieses nachzuahmen, und desto besser wird es vor der Konkurrenz geschützt sein.

**Wird trotz der Kompromisse bei gewissen AOC Produkten, die Auszeichnung beim Konsumenten als Vorteil empfunden?**

Ja, selbstverständlich! Aber der Kunde wird nicht einfach so leichtgläubig sein und sich sagen, weil es ein GUB (AOC) Produkt ist, ist alles in bester Ordnung. Es gibt Unterschiede bei den Auszeichnungen. Es ist schön, ein Produkt, wie den „Brie de Meaux AOC" zu lieben; dieser unterliegt jedoch nicht den gleichen Zwängen seitens des Pflichtenheftes, wie ein „Comté AOC": Die Vorschriften für den „Brie de Meaux" enthalten drei bis vier Seiten, diejenigen für den „Comté" erscheinen uns als wahre Bibel.

**Welche Haltung muss der Konsument unter diesen Umständen einnehmen, wenn er seinen Käse kauft?**

Allzu oft stützen sich die Leute auf eine Etikette ab, glauben den Worten des Verkäufers oder kaufen aufgrund eines Bildes. Ich empfehle, vor dem Kauf den Käse zu probieren. Viele denken, dass es nicht möglich sei, vor allem auch, weil sie nicht dazu aufgefordert werden. Sofern es möglich ist, sollte man auf dem Versuchen bestehen. Auch ist das Degustieren von Käse einfacher als bei Fleisch, muss doch dieses zuerst gekocht werden.

Lautet die Aussage des Käsers: „Er hat ein gewisses Alter", oder „er ist gut gelagert", hat der Konsument bereits eine gewisse Ahnung von dem

Produkt. Diese schliesst jedoch den Versuch einer geschmacklichen Näherbestimmung nicht aus, denn die Käsequalität wird in Abhängigkeit der verwendeten Milch, der Verarbeitung und der Pflege und Lagerung variieren. Ein lebendiges Produkt ist einfach nicht jeden Tag identisch. Der Konsument ist es sich aber schuldig, das Produkt zu sanktionieren, wenn dieses seinen Erwartungen nicht entspricht.

Für mich selbst ist diese Haltung wichtig. Eine gesunde Ernährung mit guten Produkten ist so reich an Proteinen und Aromastoffen, dass es nicht notwendig ist, viel davon zu essen. Dies ganz im Gegensatz zu Industrieprodukten, die wohl als preiswert erscheinen, jedoch nicht sättigen, und bei denen die Art und Weise der Herstellung Angst verbreiten könnte.

Unsere Nahrung ist das wichtigste Medikament. Wenn man sich gesund und ausgeglichen ernährt, fühlt man sich besser und die Wirkung auf die Gesundheit ist offensichtlich. Das Essen von Qualitätsprodukten ist ein sich ständig erneuerndes Vergnügen, das Emotionen auslöst. So verstehen wir auch unser Interesse am Betrachten, Fühlen, Riechen und Kosten.

**Was denken Sie über den Gruyère AOC?**

Ich bin ein Fan von Gruyère AOC. Ich liebe dessen leichten Fruchtgeschmack, wie er bei ihnen vorkommt. Der Gruyère AOC hat eine lange Geschichte und die Schweizer haben bezüglich der Fabrikationsprozesse, Tierhaltung und Alpbewirtschaftung sehr viel gearbeitet. Das Pflichtenheft musste nicht gänzlich neu überarbeitet werden, da es bereits die essentiellen Punkte enthielt. Wenn man ihn mit seinem Cousin, dem „Comté“ vergleicht, erscheint der Gruyère AOC massiver, mit weniger Oeffnungen, sein Geschmack ist ausdauernder, aber auch mit einer vom „Comté“ abweichenden aromatischen Palette. Ein „Comté“ ist ein „Comté“; ein Gruyère hingegen bleibt ein Gruyère. Das Nebeneinander der beiden bietet absolut kein Problem.

**Der Gruyère AOC wird bestraft; sobald er über die Landesgrenze hinausgelangt, gilt er als teuer?**

Es ist so, der Wechselkurs des Frankens bevorteilt euch ganz und gar nicht, und doch ist die Preisdifferenz nicht allzu gross. Die Differenz ist grösser bei gewöhnlichem, jungen Käse, vor allem auch wegen den Discountpreisen. Sobald sie hingegen qualitativ hochstehenden, gut gelagerten Käse miteinander vergleichen, reduziert sich der Unterschied zwischen einem „Comté“ und einem Gruyère AOC sehr stark. Bei gleichwertiger Pflege, gleichwertigem Geschmack und bei gleich guter Qualität reduziert sich die Preisdifferenz enorm. Die Einstellung des Konsumenten ändert sich wegen des Unterschiedes von einem Euro je Kilo nicht.

**Sind Sie ein grosser Verfechter von Rohmilch-Käse?**

Ja, das ist eines meiner Steckenpferde. Davon bieten wir in unserer Käserei viel an, aber wir verkaufen auch Käse aus pasteurisierter Milch. Denn, es muss einmal gesagt sein, heute gibt es praktisch keinen schlechten Käse mehr. Trotzdem, wenn ich einen „Camembert“ esse, habe ich mit demjenigen aus Rohmilch den grösseren Genuss.
Der Grund ist einfach: Es sind die Bakterien, die bereits in der Milch vorkommen, die dem Rohmilchkäse den intensiven Geschmack vermitteln. Wir sollten uns aber auch keine grossen Sorgen machen, denn unsere Milch enthält praktisch ausschliesslich gute Bakterien. Untersuchungen zeigen, dass bei guter Haltung unserer Viehbestände, bei guter Fütterung derselben

und einer gut angepassten Fabrikation, unser Käse vor allem reich an guten Bakterien ist. Die Epoche des Louis Pasteur, während der die Produkte pasteurisiert werden mussten, um gefährliche, ansteckende Krankheiten auszurotten, ist vorbei.
Heute ist die Herstellung von Rohmilchkäse gefährdet; ja, die Umstände, um einen Rohmilchkäse herzustellen sind so, dass heute gar dessen Existenz bedroht ist. Die Rohmilch ist derart sauber, derart keimfrei und die Vorschriften für die Fabrikation sind derart streng, dass der Käse Mühe bekundet, überhaupt die ursprüngliche Bakterienflora aufzunehmen. Damit aber wird schlussendlich die Rohmilch gleich arm an Bakterien sein, wie die bereits pasteurisierte Milch.
Wir möchten die in der Forschung Tätigen, aber auch die Gesundheitsbehörden und die Instanzen der Administration dazu ermuntern, ihre Betrachtungsweise zu überdenken. Wenn wir in einer sterilen Umgebung arbeiten, wenn alle Bakterien – sowohl die guten, wie die schlechten – ausgerottet werden, dann wird das menschliche Wesen durch den erstbesten krankmachenden Keim angesteckt werden. Es wäre so wichtig, dass wir über das Essen für uns Antikörper bilden könnten. Wir sind heute dafür verantwortlich, uns über unsere Ernährung von morgen Fragen zu stellen.

In den „Halles Paul Bocuse de Lyon“ (ganz in der Nähe des Bahnhofes La Part-Dieu) weist das Firmenschild darauf hin, dass „MonS fromager – affineur“ sich täglich mit Etienne Boissy darum bemüht, in Lyon und Umgebung nach alter Tradition und überliefertem Fachwissen hergestellte Produkte zu fördern.

Während des ganzen Jahres wird eine Vielfalt von mehr als 230 verschiedenen Käse, darunter natürlich auch der Gruyère AOC, angeboten. Die meisten dieser Produkte werden durch die Familie Mons mit grosser Sorgfalt gepflegt.

Als Anbau zum Laden ist eine Degustations-Bar für Liebhaber von Käse eingerichtet, die sich jeweils zwischen Mittag und zwei Uhr ein kulinarisches Vergnügen mit Käse, einem knusprigen Stück Brot und einem Glas Wein bereiten. Es ist dies die Gelegenheit, unbekannte Spezialitäten kennen zu lernen, aber auch um Fragen zu stellen.

Im ersten Stock können die Kunden, zurückgezogen in einem vertraulichen, warm eingerichteten Raum, Käsegerichte, sei es Fondue oder andere Käsespeisen geniessen. Auch dienen diese Räumlichkeiten der Ausbildung und der Information.

# Die schönsten Holsteinkühe Europas liefern Gruyère AOC Milch

Pépita © Giogio Soldi

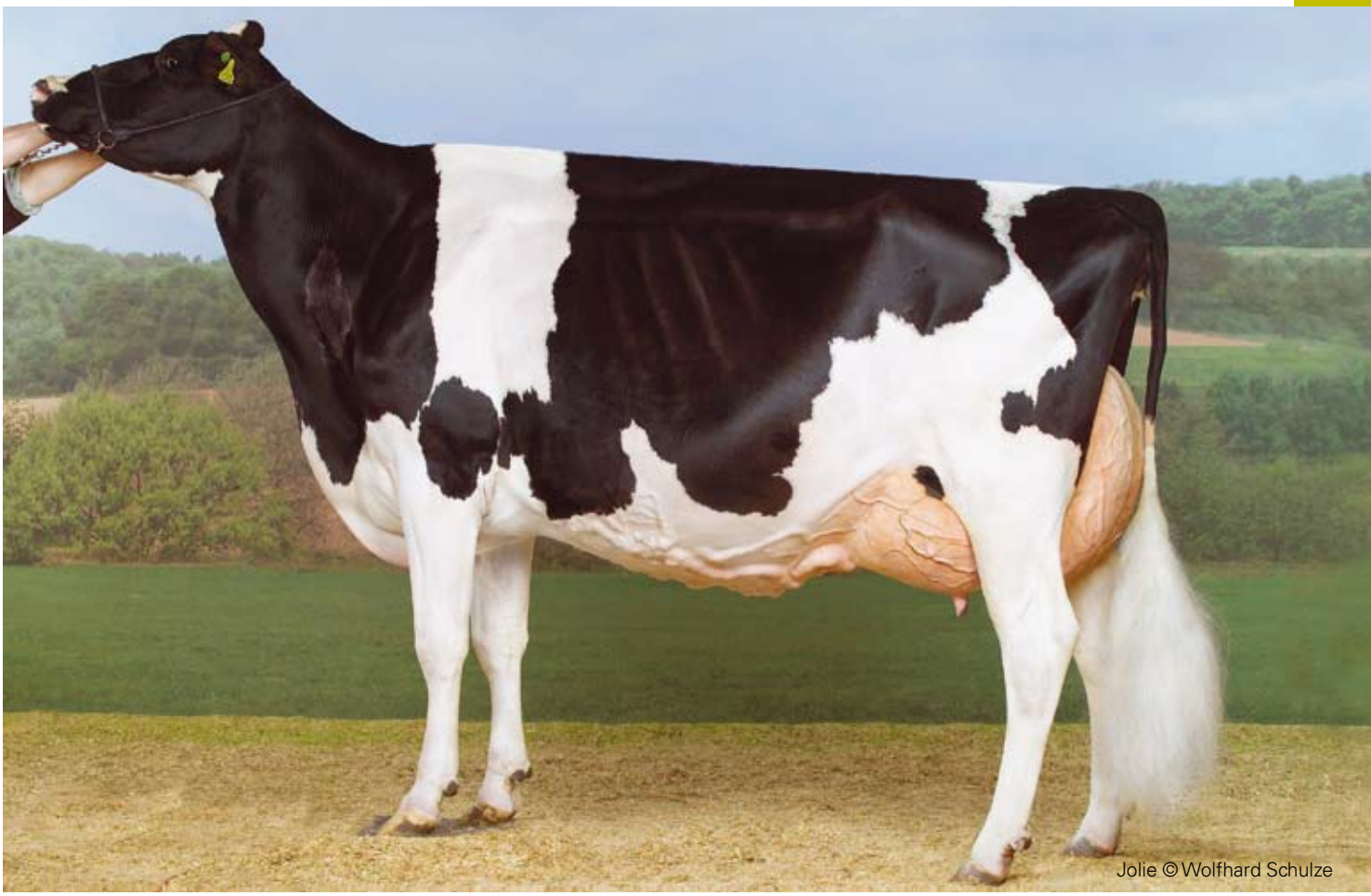
**Rustler Pépita , die Red-Holsteinkuh der Betriebsgemeinschaft Yerly, Pittet und Philipona sowie Castel James Jolie, die Holsteinkuh von Michel Castella, haben sich anlässlich der Europäischen Holstein-Leistungsschau in Cremona ganz besonders ausgezeichnet. Beide haben innerhalb ihrer Rassen den Titel einer Europameisterin errungen, was ihre Besitzer mit Stolz erfüllt.**

Michel Castella, Produzent von Gruyère AOC Milch in der Käserei von Sommentier sowie Jean-Philippe Yerly, Christophe Pittet und Jean-Charles Philipona, die ihre Milch in den Gruyère AOC Käsereien von Echarlens und von Marsens einliefern, sagen alle vier: „Wir hatten immer Freude an schönen Tieren. Sie sind unsere Leidenschaft, es ist wie ein Virus, den wir seit Kindesbeinen in uns tragen. Wir sind im Züchtermilieu und in der Natur aufgewachsen."

Es ist deshalb nicht erstaunlich, dass sich diese Züchter ganz besonders für genetische Ausleseverfahren interessiert haben. „Es ist allerdings eine Arbeit, die Geduld verlangt, erklärt Michel Castella. Es braucht Selektion während mehreren Generationen und erst noch Glück um etwas zu erreichen. Es gibt viele Kriterien, die mithelfen können, folgerichtige Entscheidungen zu treffen. Aber nebst dem Fachwissen, braucht es dazu eine gehörige Dosis Spürsinn, eine Art Begabung, denn der Umgang mit Genen verläuft nicht immer nach mathematischen Gesetzen." Die Suche nach Perfektion hat dieses Mal Früchte getragen, was vor allem Christophe Pittet freut: „Kühe zu melken, deren Arbeit einem Freude bereitet, erfüllt einem mit ganz besonderer Motivation."

## Pépita et Jolie

Die Erfolge von Pépita und Jolie in Cremona bereiten den Züchtern sehr viel Freude. Alle betonen jedoch, dass vor allem der tägliche Umgang mit den Tieren Anlass zur Zufriedenheit gibt. „Hätten wir nur solche Kühe, wir wären die glücklichsten Züchter auf der ganzen Welt, erklärt Jean-Philippe Yerly. Es ist eine pflegeleichte Kuh, ruhig, die viel und erstklassige Milch



Jolie © Wolfhard Schulze

gibt und ein ideales Escheinungsbild aufweist." Michel Castella, seinerseits, sah die erstklassigen Qualitäten von Jolie bereits, als diese noch sehr jung war. „Als sie zwei Tage alt war und sich auf alle vier Beine stellte, habe ich mir gedacht, dass sie sich einmal von den andern abheben könnte, obwohl es in der Folge noch viele Bestimmungsmerkmale gab, die sie zu erfüllen hatte". Ich sagte mir: „Bei der da riskieren wir, auch später noch von ihr zu reden. Deshalb habe ich sie auch a„Jolie" genannt. Ich habe Recht behalten. Heute finde ich sie vollkommen."

## Schöne, leistungsfähige Siegerinnen

Die Kriterien der Schönheit stützen sich bei einer Kuh auf die Funktionalität ab. Eine schöne Kuh hat Vorzüge, die eine reichliche Milchproduktion unterstützen, zu einer guten Fruchtbarkeit und damit zu einer bestimmten Geburtenrate beitragen und auch die Langlebigkeit fördern. Es ist deshalb nicht erstaunlich, dass im letzten Herbst die viereinhalb jährige Pépita mehr als 50 kg Tagesmilch gab und bei der sechsjährigen Jolie mehr als 60 kg Milch pro Tag gemolken wurden.
Es ist so; in den allermeisten Fällen sind die Ausstellungstiere sehr gute Milchkühe. Der Wettbewerb selbst bezieht sich jedoch ausschliesslich auf die Bewertung der Exterieur-Merkmale. Die Schaurichter wissen nicht, in welcher Laktation die Tiere stehen, noch kennen sie die qualitativen Eigenschaften deren Milch.

## Schönheitsmerkmale

Ganz konkret: Eine schöne Kuh ist nie zu mager, aber auch nie zu fett; und somit lässt sich die Qualität und die Form des Skelettes gut feststellen. Sie verfügt über eine schöne, solide obere Linie. Die Rippen sind schön gebogen und offen. Das Becken besitzt eine gute Neigung, um dem Kalb bei der Geburt ein leichtes Durchschlüpfen zu ermöglichen. Sie hat feine Gliedmassen, ausgeprägte Klauen, solide Fesseln und die Krümmung des Sprunggelenkes ist weder zu gerade, noch zu ausgeprägt und hat ziemlich trockene Knochen.
Das Euter hat eine gute Aufhängung und ist fest an den Körper angeschlossen, um auf eine leichte Art die lange Produktionsdauer zu ertragen. „Das

wird einer Kuh erlauben, länger zu leben und damit wirtschaftlicher zu sein. Die Kosten, die ein Kalb verursacht, bis es das erste Mal abkalbt, sind hoch; es ist deshalb wichtig, dass die Aufzuchtkosten auf möglichst viele Laktations- und Produktionsjahre verteilt werden können."
Und schliesslich ist die Farbe des Tieres Teil der ästhetischen Merkmale. „Eine schöne Farbe kann die Aufmerksamkeit für das Tier erhöhen, wirft Jean-Philippe Yerly ein. Bei zwei Kühen, die bezüglich Funktionalität absolut gleichwertig sind, kann die Farbe schliesslich das entscheidende Kriterium sein und die Differenz ausmachen."

## Folgen der Ausstellung

Die Europäische Holstein-Leistungsschau bringt den Züchtern mit Ausnahme einer Kokarde und den Glückwünschen der Jurymitglieder direkt nichts ein. Vor allem erfährt man aber eine grosse, persönliche Befriedigung. Die Folgen, die sich aus einer solchen Leistungsschau ergeben, sind jedoch ausserordentlich interessant, denn eine solche Leistungsschau hat die Funktion eines weltweiten Schaufensters.
Bereits in Cremona hatte der Schweizer Stand offensichtlichen Erfolg. Die Anzahl der interessierten Besucher nahm nochmals zu. „Seit rund zehn Jahren, beobachtet Christophe Pittet, profilieren sich die Schweizer Viehzüchter mehr und mehr auf europäischem Niveau. Wir sind zu einem Land der Viehzüchter geworden, wir lieben die schönen Kühe und man beginnt, uns zu anerkennen. Das gibt uns innere Zufriedenheit und ist auf die Begeisterung zurückzuführen, die die Schweizer Viehzüchter bei ihrer Arbeit an den Tag legen."

Vor der Teilnahme an der Europäischen Holstein-Leistungsschau in Cremona, gewann Jolie bereits einige grosse Wettbewerbe. Sie war deshalb bei gewissen Züchtern des In- und Auslandes schon gut bekannt. Der Bekanntheitsgrad der Kuh erlaubte es Michel Castella, von ihr Embrionen zu verkaufen. „Wenn internationale Kontakte geknüpft werden sollen, darf man nicht still in seiner Ecke sitzen bleiben, dann muss man offen und dynamisch sein, um den interessierten Züchtern das Gewünschte zu verkaufen." Seitens Everdes, der Betriebsgemeinschaft Yerly, Pittet und Philippona, hat der Europameisertitel von Pépita bei den Red-Holstein wie eine Bombe eingeschlagen. „Wir erhalten viele Anfragen für Betriebsbesuche aus der Schweiz und auch aus dem Ausland. Darunter gibt es viele potentielle Käufer, die sich für unsere Genetik interessieren, freut sich Jean-Philippe Yerly. Vorher war das alles ein Hobby, heute beginnt es, sich auszuzahlen. Es ist nur ein kleiner Teil des Betriebseinkommens, allerdings, auch nicht ganz zu vernachlässigen."

## Die Milchqualität, der hauptsächliche Wert

Bei aller Freude über die erhaltene Auszeichnung, schliesst Christoph Pittet, behalten wir Züchter kühlen Kopf. „Die Ausstellung dauert einen Tag, und man fühlt sich wie im siebten Himmel. Dabei müssen wir daran denken, dass die Kuh während 365 Tagen auf dem Betrieb steht. Wir bemühen uns Tag für Tag und während des ganzen Jahres um sie. Es ist ein produktives Tier, das Qualitätsmilch abgibt, die erst noch der Fabrikation von Gruyère AOC zugeführt wird. Als gelernter Käser bin ich ganz besonders durch die Qualität der Milch sensibilisiert. Ich weiss, was es heisst, qualitativ minderwertigere Milch zu verarbeiten. Hätte jedoch niemand zur Qualität der Milch Sorge getragen, würde der Gruyère AOC heute weder diese Qualität, noch den heutigen Bekanntheitsgrad aufweisen. Le Gruyère AOC ist heute die Sortenorganisation, eine Aneinander-Reihung von verschiedenen Berufsgruppen, die sich zusammenfinden, um ein Produkt hervorragender Qualität herzustellen. Denn es ist wichtig , dass jedermann an demselben Seil und in dieselbe Richtung zieht."

# Besuch in der Schaukäserei Les Ponts-de-Martel

**Vor kurzem wurde in der Schaukäserei „Les Ponts-de-Martel" eine mobile Rampe eingeweiht, mit deren Hilfe Personen mit eingeschränkter Mobilität die Besuchergalerie erreichen können. Der verglaste Rundbau über den Käsefertigern bleibt trotzdem für alle zugänglich. Jedermann kann somit den Zauber der Herstellung von Gruyère AOC durch den verantwortlichen Käsermeister, Didier Germain, verfolgen.**

Didier und Sandrine Germain haben gut lachen. Schon seit einigen Jahren suchten sie nach einer Lösung, um auch behinderte Leute und solche mit eingeschränkter Mobilität empfangen zu können. „Konnten eine oder zwei Personen die rund dreissig, zur Galerie führenden Treppenstufen nicht bewältigen, trugen wir sie. Das war jedoch jeweils schwierig, denn die Treppe ist relativ steil. Wir waren gar gezwungen, grössere Gruppen von Leuten, die nicht selbst über die Treppe die erste Etage erreichen konnten, abzulehnen."

Vor zwei Jahren hat die Käserei einen Voranschlag für das Anbringen einer Rampe erstellen lassen und Abklärungen für eine Unterstützung durch die Lotterie Romande vorgenommen. Diese hat in die Finanzierung von mehr als der Hälfte der Kosten für die Rampe eingewilligt. Der verbleibende Rest wurde zu gleichen Teilen durch die Käsereigenossenschaft als Besitzerin der Gebäulichkeiten und die Sortenorganisation Gruyère übernommen.

Alle Massnahmen sind gut, um die Aufmerksamkeit auf die mitten im Kanton Neuenburg, im schönen Dorf „Les Ponts-de-Martel", liegende Käserei zu lenken. Die mit Glas eingefasste Galerie erlaubt es, die verschiedenen Schritte der Fabrikation, von der Annahme der Milch bis zum Herausnehmen der Käsemasse, aus nächster Nähe zu verfolgen. Hier werden jeweils zwischen acht und zehn Uhr im Schnitt täglich zwanzig Käselaibe gemäss den Vorschriften des Pflichtenheftes für Gruyère AOC hergestellt. Alles ist vorhanden: der Lärm von Maschinen und herumgeschobener Milchkannen aber auch der Geschmack der Milch und von frischem Käse. Der Besuch endet mit dem Begehen des Zuganges zu den Kellern. Die in die Türen geschnittenen Oeffnungen erlauben es, den gelagerten Käse zu begutachten und den die Laibe bürstenden Roboter bei der Arbeit zu sehen. Das Vergnügen kann durch einen Abstecher in den hübschen Verkaufsladen der Käserei verlängert werden, wo insbesondere regionale Produkte und Schweizer Käse verkauft werden, und in der angrenzenden Tea-Room Ecke bietet sich Gelegenheit, den Durst zu löschen. „Wir sind froh", erklärt Sandrine Germain, „Leuten mit eingeschränkter Mobilität, diese Infrastruktur bieten zu können. Dies umso mehr, als es zu zeigen gilt, dass nicht nur in den Kantonen Fribourg und Waadt Gruyère AOC fabriziert wird, sondern, dass dessen Herstellung auch in den Kantonen Neuenburg und Jura erfolgt.

Für die Sortenorganisation Gruyère ist diese Schaukäserei, wie auch diejenige von Pringy, ein wichtiger Beitrag, um das Vorhandensein des Gruyère AOC zu zeigen. Sie erlauben es, der Bevölkerung den Wert der Traditionen und der Authentizität, denen sich die ganze Sortenorganisation in ihrem Handeln verschreibt, aufzuzeigen. Sie gelten deshalb als integrierte Bestandteile der Verkaufsbemühungen für unseren Hartkäse.

HINWEIS
Die Schaukäserei „Les Ponts-de-Martel" liegt an der Route Colombier – Le Locle (Strasse über La Tourne) und ist ab Yverdon-les-Bains in 45 Minuten, ab Neuenburg in 30 Minuten erreichbar. Fahren Sie ab Dorfzentrum in Richtung La Sagne bis zum Dorfausgang.

**www.fromagerie-les-martel.ch**

# Le Gruyère European Curling Championships

## Ein hervorragendes Resultat für die Schweizer Damen- und Herrenequipen

**Vom 4. bis 11. Dezember 2010 fanden in Champéry die Le Gruyère European Curling Championships statt. Die 46 besten Mannschaften Europas aus insgesamt 30 verschiedenen Nationen trafen sich im Palladium von Champéry (Gruppe A) und der Kunsteisbahn Le Verney (Gruppe B) in Monthey. Besucher und Fernsehpublikum sahen Wettkämpfe auf sehr hohem Niveau verbunden mit taktischen Meisterleistungen. Gruyère AOC zeigte als Titelsponsor auf den Eisfeldern und in der Umgebung der Wettkampfplätze Präsenz. L'Oiseau hat die Gelegenheit benutzt und sich vor Ort begeben. Dieses Journal will ihnen den Sport selbst und die gemütlich animierende Atmosphäre näher bringen und auch den Organisatoren für ihre unermüdliche Arbeit ein Kränzchen winden.**

Sind sie in der Lage, sich in Gedanken die Namen und die Gesichtszüge der bekannten Schweizer Curler vorzustellen? Sehr wahrscheinlich nicht! Trotzdem, selbst wenn diese Athleten bei uns nicht ausserordentlich populär sind, so ist Curling doch ein sehr geschätzter Sport. Zahlreich sind die Fernsehzuschauer in der Romandie, der Deutschschweiz und in ganz Europa, die auf ihren Geräten die Wettkämpfe verfolgen. Urs Müller, Vizepräsident der Swiss Curling Federation und Finanzdirektor der Europe Curling Federation erinnert sich: „In Turin z.B., während den Olympischen Spielen, waren am Finale zwischen der Schweiz und Schweden mehr Fernseh-Zuschauer zugegen, als bei der Männer-Skiabfahrt. Es ist ein Sport, der viel taktisches Gespür erfordert. Wie beim Schach, prägen sich die Curler jeweils drei bis vier Züge im Voraus ein. Die Wettkämpfe bleiben meist sehr lange ausgeglichen und deshalb spannend." Natürlich hängt das Interesse der Zuschauer auch von den Chancen für einen Meaillengewinn ab. Anlässlich der Wettkämpfe von Champéry, waren sieben ausländische Fernsehanstalten, darunter Eurosport, vertreten. Auf dem Sender TSR konnte jedermann die täglichen Wiedergaben der Wettkämpfe, kommentiert vom ehemalige Olympiasieger, Patrick Lörtscher, verfolgen.

### Ein Schaufenster für Gruyère AOC

Täglich konnte sich Gruyère AOC als Titelsponsor vorstellen. Ein Glücksfall, denn dieser Sport verkörpert in sich selbst die durch unseren Hartkäse vertretenen Werte. „Natürlich fabrizieren wir hier keinen Gruyère AOC," erklärt der OK-Präsident der Wettkämpfe von Champéry, Enrique Cavalero. „Aber als Nachbarn, setzen wir uns für dieselben Werte ein, nämlich: Tradition, Authentizität und überliefertes Know-how. Auch liegen wir für die ausländischen Gäste am Eingang des Gruyère-Gebietes. Wenn ein Japaner oder ein Amerikaner bei der Ausfahrt von der Autobahn ein Hinweisschild mit der Aufschrift „Le Gruyère European Curling Championships" entdeckt, sind die paar Kilometer, die uns vom Ursprungsgebiet des Gruyère AOC trennen, unbedeutend!"

### Andauernde, lange Arbeit

Solche Wettkämpfe zu organisieren bedeutet, fünf Jahre Arbeit im Voraus. Zuerst geht es darum, ein Dossier für die Kandidatur zusammenzustellen und dieses wenn notwendig zu verteidigen. Als dann Champéry für 2010 die Wettkämpfe zugesprochen erhielt, waren zweieinhalb Jahre notwendig, um die Organisationsstruktur aufzubauen. Es galt, die professionell arbeitenden Leute auszuwählen. Mit wem sollte zusammengearbeitet werden? Freiwillige waren zu suchen. „Wir hatten keine Mühe, die 230 für uns arbeitenden Freiwilligen zu finden und mussten dafür auch keine Rekrutierungskampa-

gnen starten. Alles erfolgte mit Mund zu Mund Propaganda. Das ist ausserordentlich, denn bei uns legen sich die Leute wirklich ins Zeug. Immerhin darf auch erwähnt werden, dass der Curling Club Champéry, der soeben den sechzigsten Geburtstag feierte, einer der aktivsten Clubs der Romandie ist und 180 Mitglieder bei einer Grösse der Gemeinde von 1'000 Einwohnern zählt."

## Speziell für Curling hergestelltes Eis

Gut eine Woche vor den Wettkämpfen begannen die Vorbereitungen der Eisbahn für die Wettkämpfe. Es galt zuerst, das Eis abzutauen und die ganze Fläche weiss zu überstreichen, um anschliessend alle Felder und Werbeflächen, insbesondere das Logo des Gruyère AOC, aufzutragen. Danach begann eine sehr schwierige Arbeit, die Vorbereitung des Eises, das gänzlich eben sein musste. Die für das Curling notwendige Eisqualität ist gegenüber dem üblicherweise auf den Kunsteisbahnen vorhandenen Eis sehr verschieden. Zwei professionelle Eismeister, ein Schweizer und ein Finnländer (in ganz Europa gibt es nur deren acht), verrichteten wahre Präzisionsarbeit. Mit Hilfe von überdimensionierten Messgeräten und einem genauestens arbeitenden Irrigationssystem wurden verschiedene Eisschichten aus entmineralisiertem Wasser aufgetragen. Schliesslich wurden die Eisfelder mit sehr scharfen Messern versehenen Eismaschinen gehobelt und geglättet. Abschliessend wurden winzige Wassertröpfchen auf das Eis gespritzt, um das Gleiten der Curlingsteine mit möglichst wenig Reibung zu ermöglichen.
Selbst gemäss der Meinung der Wettkämpfer, war der Durchführung dieser Europa-Meisterschaften ein voller Erfolg beschieden. Für das Publikum war es ein Vergnügen, mit zu verfolgen, wie die beiden Schweizer Equipen die bronzenen Medaillen errangen. Bei den Männern bezwang die Equipe Norwegens im Final jene Dänemarks und gewann damit die Le Gruyère European Curling Championships 2010. Bei den Damen wurde die Goldmedaille durch die Equipe Schwedens vor den Equipen von Schottland und der Schweiz errungen.
Die Sortenorganisation Gruyère ist für die Art der Durchführung und des Ablaufs der Wettkämpfe ausserordentlich dankbar. Als Titelsponsor der Le Gruyère European Curling Championships dankt sie den Organisatoren und den Wettkämpfern für die sportlich hochstehenden, anforderungsreichen und spektakulären Wettkämpfe.

### IN DER SCHWEIZ EINE BELIEBTE SPORTART

Es waren die Schotten, die das Curling-Spiel ursprünglich erfanden. Sie praktizierten es auf den zugefrorenen Seen. Mit den immer öfter in der Schweiz die Ferien verbringenden britischen Touristen, gelangte auch dieser Sport in die Schweiz. Wenn jene in den Alpen ihre Ferien verbrachten, wollten sie ihre traditionellen Spiele ausüben. So wurde Curling zuerst in St. Moritz , alsdann in Mürren, Berner Oberland, und schliesslich in allen grösseren Wintersport-Orten heimisch. Auch Champéry schloss sich dieser Bewegung an : Bei der Einrichtung der ersten Natureisbahn wurde auch ein Curling-Club gegründet. Zur Zeit ist die Schweiz das Land mit den meisten Curlinghallen (rinks genannt) in Europa.
Curling wird mit polierten Granitsteinen mit einem Gewicht von rund 20 Kilo, die vom gleichen Felsblock stammen, auf Eis gespielt. Die Steine, deren Basis nach innen vertieft ist, können einer anvisierten, gebogenen Gleitbahn folgen, wenn sie der Spieler um deren eigene Achse drehen lässt. Der Grad der Biegung hängt von verschiedenen Faktoren ab, insbesondere von der Art der Vorbereitung des Eises.

# Sommelier Maître fromager

Diplomierte des Kurses 2010 und Vertreter der Ausbildung

Am 8. März hat in Nuolen am Zürichsee, der dritte Kurs für die Ausbildung zum Sommelier Maître Fromager begonnen. Der durch Fromarte geleitete Lehrgang bietet erfahrenen Berufsleuten die Möglichkeit, sich solide Kenntnisse über den Käse anzueignen. Die Kenntnisse erscheinen besonders nützlich für Damen und Herren, die im Restaurationsgewerbe, im Käseverkauf des Detailhandels oder im Verkauf von Feinkost arbeiten.

Während den 14 in den Monaten März bis Juni angesetzten Kurstagen, werden Themen wie : Käsefabrikation, Schweizer Regionalsorten, der Platz von Käse auf dem Tisch, Käsegerichte, Degustation von Weinen sowie Verkaufspsychologie, behandelt. Nach einem erfolgreich in mündlicher und schriftlicher Form abgelegten Examen, erhalten die Teilnehmer das Diplom „Sommelier Maître Fromager". Bereits 27 Berufsleuten, darunter 14 Damen, wurde das Diplom am Ende der beiden letzten Kurse ausgehändigt.

Bis ins Jahr 1999 wurden Kurse zum Thema Käse durch die Schweizerische Käseunion organisiert. Seither machte sich das Fehlen bemerkbar. Die Verantwortlichen der Gastronomiebranche suchten Möglichkeiten für die Weiterbildung ihres Personals. Fromarte übernimmt nun die Organisation dieser Kurse in Anlehnung an die bereits gebotenen Weiterbildungskurse für Wein und Bier.

Zur Zeit werden die Kurse für den Sommelier Maître Fromager ausschliesslich in deutscher Sprache erteilt. Fromarte ist jedoch daran interessiert, diese auch in französischer Sprache erteilen zu können.

**Tour de Romandie**
Die Etappen der 65. Austragung:

- Dienstag, 26. April: Prolog in der Altstadt von Martigny (3,5 km)
- Mittwoch, 27. April: Martigny – Leysin (171,5 km)
- Donnerstag, 28. April: Romont – Romont (Rundstrecke) (168,3 km)
- Freitag, 29. April: Thierrens – Neuenburg (166,5 km)
- Samstag, 30. April: Aubonne – Signal-de-Bougy (Zeitfahren) (20,5 km)
- Sonntag, 01. Mai: Champagne (VD) – Genf (164,6 km)

www.tourderomandie.ch

**Bea in Berne**
Vom 29. April bis 08. Mai 2011. Die grosse Frühjahrsmesse des Espace Mittellandes. Der ideale Ort, um treue Kunden zu belohnen und neue Kunden zu gewinnen.
www.beapferd.ch

**Luga in Lucerne**
Vom 29. April bis 08. Mai 2011. Die grosse Messeausstellung der Zentralschweiz.
www.luga.ch/luga

**Juralp Cup**
Bike-Rennen für jedermann:

- Sonntag, 1. Mai: „Zeta Bike" in Colombier
- Samstag, 21. Mai: „Glânoise" in Ursy
- Sonntag, 12. Juni: „Merida Bike" in Salvan
- Sonntag, 19. Juni: Langstrecke „Evolenard" in Les Haudères
- Sonntag, 26. Juni: „Chasseron-Cup" in Les Rasses
- Samstag, 2. Juli: „Valterbimania" in Montsevelier
- Sonntag, 14. August: „Sense Bike" in Alterswil
- Sonntag, 28. August: „Barillette" in Chéserex

www.juralp-cup.ch

**Die Route des Schweizer Gruyère AOC**
Der Schweizer Gruyère AOC legt zur Feier der vor zehn Jahren erfolgten Verleihung der GUB (AOC) die historische Route von Gruyères nach Lyon zurück. (Lesen Sie dazu den Artikel über die diesbezüglichen Vorbereitungs-Arbeiten auf den Seiten 4 bis 7). Start in Gruyères am 12. Mai 2011, Ankunft in Lyon am 22. Mai 2011.
www.gruyere.com

**Tour de Suisse**
Vom 11. bis 19. Juni 2011 mit den Etappenorten:

- Samstag, 11. Juni: Lugano – Lugano
- Sonntag, 12. Juni: Airolo – Crans-Montana
- Montag, 13. Juni: Brig-Glis – Grindelwald
- Dienstag, 14. Juni: Grindelwald – Huttwil
- Mittwoch, 15. Juni: Huttwil – Tobel-Tägerschen
- Donnerstag, 16. Juni: Tobel-Tägerschen – Triesenberg / Malbun (FL)
- Freitag, 17. Juni: Vaduz (FL) – Serfaus-Fiss-Ladis (AUT)
- Samstag, 18. Juni: Tübach – Schaffhausen
- Sonntag, 19. Juni: Schaffhausen – Schaffhausen

www.tds.ch

**Spar European Team Championship**
Am 18. und 19. Juni 2011 in Stockholm. Mannschafts-Europameisterschaften der Leichtathleten.
Gruyère AOC ist einer der Hauptsponsoren der europäischen Leichtathletik-Wettkämpfe mit einer ausserordentlich hohen Präsenz am Fernsehen.
www.stockholm2011.org

**European Athletics U23 Championships**
Vom 14. bis 17. Juli 2011 in Ostrau (Ostrava), Tschechien.
Europameisterschaften der unter 23 Jahre alten Leichtathleten.

**European Athletics junior Championships**
Vom 21. bis 24. Juli 2011 in Tallinn (Estland).
Leichtathletik Europameisterschaften der unter 20 Jahre alten Junioren.
www.tallinn2011.org

**Paléo Festival**
Vom 19. bis 24. Juli 2011 in Nyon.
Seit Jahren führt Gruyère AOC am Ort des grössten Musik-Festivals Europas einen Stand.
Für ein grosses Publikum, vor allem für die Jungen, ist es eine gute Möglichkeit, unseren Käse insbesondere als „hot fondue" zu geniessen!
www.paleo.ch

**Gruyère Cycling Tour**
Sonntag, den 28. August 2011 in Bulle.
Es werden rund 2'000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer an diesem volkstümlichen Anlass erwartet, darunter Berufsfahrer, Fahrer der Eliteklasse, Amateure und Kinder
www.gruyere-cycling-tour.ch

**Comptoir Suisse**
Vom 16. bis 25. September 2011 in Lausanne.
Die traditionelle wadtländer Messe. Diese Jahr wird sich das Thema Förderung der Gesundheit als roter Faden durch die Messe ziehen. Ein Thema, das ausgezeichnet zu den natürlichen Werten des Gruyère AOC passt.
www.comptoir.ch

**Züspa**
Vom 23. September bis 02. Oktober 2011 in Zürich.
Die grösste Zürcher Messe mit rund 100'000 erwarteten Messebesuchern.
www.zuespa.ch

**Olma**
Vom 13. bis 23. Oktober 2011 in St. Gallen.
Die Nationale Messe für Landwirtschaft und Ernährung der Ostschweiz, an der rund 350'000 Besucher erwartet werden. Gruyère AOC ist mit einem stets sehr gut frequentierten Stand anwesend.
www.olma.ch

**Gastromesse „Goûts et Terroirs"**
Vom 28. Oktober bis zum 01. November 2011 in Bulle.
Selbstverständlich ist auch Gruyère AOC an dieser Veranstaltung, die Sinne und Gaumen erfreut und jedes Jahr mehr Aussteller und Besucher anlockt, vertreten.
www.gouts-et-terroirs.ch

# World Cheese Awards 2010

**Vom 23. bis 25. November 2010 wurden in Birmingham (England) über 2'600 Käse aus 29 Ländern am World Cheese Awards 2010 präsentiert. Le Gruyère AOC wurde an diesem Anlass wiederum mit Ehrenauszeichnungen belohnt.**

Die Super Goldmedaille gewann Markus Sturny für seinen in der Käserei Lanthen hergestellten und in der Firma von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Le Gruyère AOC.

Eine Goldmedaille ging an Adrian Scheidegger für seinen in der Käserei Niedermuhren hergestellten und in der Firma von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Le Gruyère AOC. Eine Silbermedaille erhielten Bernard Oberson für seinen in der Käserei Billens hergestellten und in der Mifroma AG in Ursy affinierten Le Gruyère AOC, Alexandre Guex für seinen in der Käserei Châtonnaye hergestellten und in der Firma von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Le Gruyère AOC, Jean-Marie Dunand für seinen in der Käserei Le Crêt hergestellten und in der Firma Fromage Gruyère SA in Bulle affinierten Le Gruyère AOC und Franz Jungo für seinen in der Käserei St-Ursen hergestellten und in der Firma von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Le Gruyère AOC.

Eine Bronzemedaille erhielten Raymond Overney und René Pernet für ihren in der Käserei Peney-le-Jorat hergestellten und in der Firma Fromco AG Moudon affinierten Le Gruyère AOC und Hanspeter Wälchli für seinen in der Käserei Lignières hergestellten Le Gruyère AOC.

Die Sortenorganisation Gruyère freut sich über diese Auszeichnungen und gratuliert sowohl den Milchproduzenten, den Käsern als auch den Affineuren. Diese Medaillen beweisen wieder einmal mehr, dass dem Le Gruyère AOC dank der Respektierung seiner hohen Anforderungen durch sämtliche Professionellen der Branche auf dem internationalen Markt ein Ehrenplatz gebührt. Der World Cheese Awards 2010 zählte rund 100'000 Besucher und ermöglichte ebenso viele potentielle Kontakte mit Le Gruyère AOC.

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOC

# Verkaufsförderung im Detailhandel vom 14. März bis 30. April 2011

## Ueberraschung für Kunden von Käsereien und Käse-Spezialgeschäften

Die Sortenorganisation Gruyère wird in der Zeit vom 14. März bis 30. April 2011 zwei Gratiswettbewerbe durchführen. Jeder Käser und die Spezialgeschäfte erhalten rund 100 Rubelkarten, die an die Kunden verteilt werden können. Ein Viertel dieser Karten werden gewinnbringend sein. Der Käser wird seinem Gewinner 100 Gramm Gruyère AOC anbieten können. Um sich den Gegenwert auszahlen zu lassen, muss er nur die Rubelkarte an die Sortenorganisation zurücksenden.

Für den zweiten Wettbewerb hat die Sortenorganisation einen kleinen Faltprospekt mit Informationen über den Guyère AOC veröffentlicht. Dieser Prospekt wird der Kundschaft in den Käsereien ausgehändigt. Auf der letzten Seite kann der Kunde auf eine Frage betreffend den Gruyère AOC antworten. Diejenigen, die richtig antworten, werden an der Ziehung der Gewinner teilnehmen. Dem glücklichen Gewinner des ersten Preises wird ein Gutschein für ein Wochenende in der Region Gruyère überreicht werden. Den Gewinnern des zweiten bis fünften Ranges winkt je ein Fondue-Set.

Mit den speziell an die rund 1'000 Käse-Verkaufsläden in der Schweiz gerichteten Wettbewerben möchte sich die Sortenorganisation für deren tägliche Arbeit bedanken. Es ist dies aber auch eine neue Möglichkeit, dem Kunden, ob er nun unseren Hartkäse kennt oder nicht, die Gelegenheit zu bieten, ihn ein weiteres Mal zu kosten. Vielleicht findet der Kunde daran Gefallen, damit bei anderer Gelegenheit der Gruyère AOC seinen Platz auf dessen Esstisch findet.

# Rezepte

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOC

Blumenkohl-Risotto mit Gruyère AOC

Kartoffel-Käse Gruyère AOC-Püree mit Schweinsplätzli

## Blumenkohl-Risotto mit Gruyère AOC

**Zutaten, für 4 Personen:**

125 g Gruyère AOC, gerieben
1,2 l Bouillon
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g Speckwürfeli
1 EL Olivenöl
300 g Risottoreis,
1 dl Weisswein
500 g Blumenkohl
50 g Kresse
2 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

Bouillon aufkochen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
Mit den Speckwürfeli im warmen Öl andünsten.
Reis zugeben, 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze glasig dünsten, mit Weisswein ablöschen.
Sobald die Flüssigkeit aufgesogen ist, Bouillon portionenweise dazurühren.
Blumenkohl in Röschen teilen.
Nach 10 Minuten Kochzeit zum Risotto geben und in weiteren 10 Minuten fertig garen.
Kresse etwas zerkleinern und mit Gruyère AOC darunter mischen.
Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Kartoffel-Käse Gruyère AOC-Püree mit Schweinsplätzli

**Zutaten, für 4 Personen:**

350 g milder Gruyère AOC
1 kg mehligkochende Kartoffeln
4 Knoblauchzehen
Salz
2,5-3 dl Milch
Pfeffer
Muskatnuss

½ Bund Thymian
400 g Schweinsplätzli
1 EL Bratbutter
1 dl Weisswein

**Zubereitung:**

Gruyère AOC auf der Röstiraffel reiben. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Knoblauchzehen schälen.

Kartoffeln und Knoblauch in Salzwasser weich kochen. Wasser abgiessen, Kartoffeln gut abdämpfen lassen. Kartoffeln samt Knoblauch ins Passe-vite geben und direkt in die Pfanne treiben. Milch dazurühren. Gruyère AOC zufügen, unter kräftigem Rühren bei milder Hitze schmelzen lassen, bis das Püree Fäden zieht. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Plätzli mit Salz und Pfeffer würzen. Bei grosser Hitze beidseitig je 1-2 Minuten braten. Thymian am Schluss mitbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Weisswein zum Bratensatz giessen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Über die Plätzli giessen.