

l'oiseau



Trimesterschrift der Sortenorganisation Gruyère

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND



Die Sortenorganisation Gruyère entbietet Ihnen

schöne Festtage

und wünscht allen ein gutes und erfolgreiches 2012



INHALT

- | | | | |
|-----------|---|-----------|--|
| 03 | MIT NEUER KRAFT INS JAHR 2012 | 14 | DIE GRUYÈRE AOC-ROUTE,
EIN ABENTEUER, ZWEI FILME |
| 04 | DELEGIERTENVERSAMMLUNG
VOM 6. JULI 2011 | 15 | GRUYÈRE AOC AUSZEICHNUNGEN
AN WETTBEWERBEN |
| 06 | BEGEGNUNG MIT DEM NEUEN
PRÄSIDENTEN DER IPG | 16 | GRUYÈRE-ABEND IN BRÜSSEL
DER GRUYÈRE AOC FEIERT DIE
BELGISCHEN KÄSEHÄNDLER |
| 08 | ABKOMMEN DER GEGENSEITIGEN
ANERKENNUNG SCHWEIZ –
EUROPA: DIE BEHARRLICHKEIT
ZAHLT SICH AUS | 18 | DER GRUYÈRE AOC: AKTIVES IMAGE
AN ALLEN FRONTEN IM JAHR 2011 |
| 10 | DIE GRUYÈRE AOC-ROUTE: AUF
DEN SPUREN EINER GLORREICHEN
VERGANGENHEIT | 21 | DER GRUYÈRE AOC AN GROSSEN
VERANSTALTUNGEN GEGENWÄRTIG |
| 12 | GRUYÈRE AOC FARBEN ÜBER LYON | 22 | REZEPTE FÜR IHR FESTMENU |

Impressum

Herausgeber: Interprofession du Gruyère
Postfach 12, CH - 1663 Gruyères
e-mail: interprofession@gruyere.com
www.gruyere.com

Redaktion:
Interprofession du Gruyère und Microplume
Nicolas Yazgi (S. 10-11)
Auflage: 3'100 Exemplare

Übersetzung:
Polylingua
1660 Château-d'Oex
www.polylingua.ch

Grafische Gestaltung: Effet+media
e-mail: bepbep@bluewin.ch



Mit neuer Kraft ins Jahr 2012

Der Gruyère AOC feiert die 10 Jahre seiner AOC Anerkennung. Dies war das Leitmotiv des Jahres 2011. Als höchste Sensation dominierte die Gruyère Route im Mai mit der triumphalen Ankunft der Gruyère AOC Laibe aus der gesamten Produktionszone im Rathaus von Lyon.

Ein weiterer Höhepunkt bildete die Delegiertenversammlung am 6. Juli im Schloss Gruyères, womit ein Kapitel der Sortenorganisation mit dem Szepterwechsel von Hrn. Pierre Dubois zugunsten von Hrn. Oswald Kessler abschloss, um in den Spuren der 14 vergangenen Jahre weiterzufahren und der grossen zukünftigen Herausforderung im Rahmen der immer grösseren Marktkonkurrenz die Stirn zu bieten. Ein weiteres Ereignis Mitte September verstrich beinahe unbemerkt, nämlich die Ratifizierungsabstimmung des Europäischen Parlaments über die gegenseitige Anerkennung der Bezeichnungen zwischen der Europäischen Union und der Schweiz. Wir begrüssen die Inkrafttretung dieses Abkommens am 1. Dezember 2011. Dies bedeutet einen zusätzlichen Stein zur Verfestigung der Rechtskraft des Namens Gruyère und dessen Verankerung in seiner geschichtlichen Ursprungszone. In diesem Sinn gilt es

als zusätzliches Zeichen gegenüber jenen, die diesen Namen fälschlicherweise und weltweit anwenden.

Diese Kraftsteigerung des Gruyère AOC ist ein Ernst zu nehmender Trumpf, um die im Jahr 2012 unweigerlich erscheinenden Hürden zu überwinden. Waren die Verkäufe 2011 ermutigend ausgefallen und wurden gute Exportwerte verzeichnet, mahnen uns für den Beginn des nächsten Jahres die weltweiten wirtschaftlichen Perspektiven zur Vorsicht.

Allerdings hat es sich erwiesen, dass mit der Fortführung einer Qualitätsproduktion und der gemeinsamen Bezeichnung «Gruyère AOC» die Branche eine beneidenswerte Zukunftsperspektive besitzt. Allerdings kann nichts endgültig erreicht sein und es gilt die Anstrengung zu verdoppeln, damit das Ergebnis wirklich eintreten wird.

Im Sinn dieser positiven Einstellung wünscht die ganze Equipe der Sortenorganisation der gesamten Branche zum Jahresende wunderschöne Festtage, um danach mit neuem Elan und voller Energie das Jahr 2012 anzugehen.

Philippe Bardet
Direktor





Delegiertenversammlung vom 6. Juli 2011

Der 6. Juli 2011 war für die Sortenorganisation Gruyère ein besonderer Tag. Dieses Datum wurde für die ordentliche Jahreshauptversammlung nicht zufällig gewählt, denn auf den Tag genau vor 10 Jahren erlangte der Gruyère die geschützte Ursprungsbezeichnung AOC.

Um dieses Ereignis gebührend zu feiern, besetzten die Delegierten und geladenen Gäste würdevoll die Plätze, umgeben vom grandiosen Dekor des Rittersaals im Schloss Gruyères und seinem historischem Hintergrund.

Wegen der Saalkonfiguration nahmen die Teilnehmer ihre Plätze ein ohne sich um die Zugehörigkeit einer der drei IPG-Teilgruppen zu kümmern. Diese Sitzordnung entsprach voll und ganz dem festlichen Sinn dieser Versammlung, deren gemeinsamer Nenner einzig der Gruyère AOC in all seinen Variationen war.

In dieser Atmosphäre leitete der scheidende Präsident, Pierre Dubois, seine letzte Versammlung und betonte den soliden Zusammenhalt unter den Partnern der Sortenorganisation. Während 14-jähriger Amtsausführung, also seit der Gründung der IPG, musste er vielen Stürmen trotzen, aber die erreichten greifbaren Ergebnisse machen viele neidisch auf den Gruyère AOC. Heute steht dieser Käse in der Schweiz an erster Stelle und verzeichnet eine konstante Exportprogression.

Ausserdem handelt seine Organisation im Interesse seiner Mitglieder und dem Gruyère AOC selbst.

Stolz, doch mit etwas Wehmut im Herzen, übertrug Hr. Pierre Dubois sein Amt dem Nachfolger, Hr. Oswald Kessler, dessen Wahl gefeiert wurde. Zum Dank für die Ausübung des schwierigen Amtes wurde Hr. Pierre Dubois zum Ehrenpräsidenten ernannt.

Die Versammlung bot die Gelegenheit eingehend auf das Geschehen im Jahr 2010 und den Anfang 2011 zurück zu blicken. Ein ausgezeichneter Jahrgang auf dem allerdings die Wirtschaftswelt und den Wechselkurs bedrohende Wolken lasten. Der Gruyère AOC wird dank seiner Qualitätssicherheit und dank der täglichen Arbeit aller Branchenpartner und der IPG Förderung sicher überleben. Dafür muss die IPG über genügend Mittel verfügen, damit der Gruyère AOC sowohl auf nationalem als auch internationalem Markt einen gleich hohen Stellenwert hat wie alle anderen führenden Marken. Diesen Wunsch äusserte der neue Präsident für die Zukunft.

So stellte dieser sonnige Tag den Gruyère AOC unter die günstigsten Vorzeichen zum Schutz über das ganze Gebiet der Europäischen Union.



Ansprache des Ehrenpräsidenten



Präsidentenbericht der Delegiertenversammlung vom 6. Juli 2011

Mit gemischten Gefühlen präsentiere ich Ihnen meinen letzten Präsidentenbericht, denn nach 14-jährigen ausgezeichneten Beziehungen mit den zahlreichen im Laufe der Zeit sich ablösenden Delegierten lege ich nun mein Amt nieder und begrüsse Sie alle zum letzten Mal ganz herzlich und mit grossem Respekt. Man könnte von einer Epoche sprechen, die mit der Auflösung der USF begann und der anschliessenden Gründung unserer er-

folgreichen Sortenorganisation GRUYERE AOC und ihrer Führung bis zum heutigen Stand, kurz einer Erfolgsepoche.

Die AOC, deren 10-jähriges Bestehen wir heute feiern erinnert mich an den Telefonanruf von Michel Pellaux (vor 10 Jahren), dem damaligen Vizedirektor des BLW, worin er mir die Neuigkeit während meiner Teilnahme an einer Versammlung der europäischen Lotterie in Paris mitteilte. Ich wurde von Freude und Stolz überwältigt. Noch heute empfinde ich diese Gefühle, obwohl schon ich wie Sie alle auch, auf die europäische Anerkennung warte.

Zum Abschluss meines Mandats stellten mir zwei von Ihnen bekannte Journalisten einige Fragen, die ich versuche vor diesem Plenum zu beantworten. An Stelle eines Berichts über die letzten paar Monate, erstatte ich Ihnen Bericht über die letzten vierzehn Jahre, deren Anfang sich wesentlich rudimentärer gestaltete als das gegenwärtige Vorgehen in seiner ganzen Komplexität: 1997 ohne eigenes Lokal, mit wenig Personal, aber zwei Direktoren: die Herren Bardet und Collomb, ein Dutzend Vorstandsmitglieder und ich, von denen allein Didier Germain, unser Vizepräsident, noch in diesem Expertengremium tagt. Ihm gratuliere ich und bedanke ich mich gleichzeitig: seine Loyalität und sein Engagement haben wesentlich zum Erfolg unserer Sortenorganisation beigetragen. Meine Dankbarkeit geht an alle, die mehr oder weniger in unserer Exekutive getagt haben und über die unser Unternehmen stolz sein kann.

Meine Dankbarkeit gilt aber auch allen Delegierten, die mit echtem demokratischem Gespür diesen Zusammenhalt erarbeitet haben, der uns charakterisiert und stark macht. Die Regel der einstimmigen Übereinkunft unter den drei Branchengruppen erscheint mir als wesentlicher Faktor für das Funktionieren. Sie erinnern sich ohne Zweifel an meine Empfehlungen während gespannten und umstrittenen Debatten: „Ihr sollt alle mit einem leichten Gefühl des Bedauerns weggehen, aber niemals darf eine der Branchen auf Kosten der beiden anderen triumphieren.“ Der Erfolg der Sortenorganisation erklärt sich durch ihr Gleichgewicht, selbst etwas unstabil, aber egalitär für alle. Die Stärke einer Kette misst sich am schwächsten Glied. Aus diesem Grund verzeihe ich Ihnen die zahlreichen Stimmzählungen in Ihren Reihen, um Ihre Meinungen zu erfahren und einige ergänzende Sitzungen, welchen ich immer bereitwillig zugestimmt habe. Eine der Fragen seitens der Presse lautete: „Wie hat sich das anfängliche Misstrauen unter den drei Berufsgruppen gewandelt?“ Meine Antwort war klar: „Sie haben miteinander gesprochen, sind sich gegenüber getreten, aber sie haben immer einstimmig entschieden und die gefassten Entscheide wurden ausgeführt.“

Eine weitere Frage lautete: „Welche Befriedigung nehmen Sie aus Ihrer Präsidentenschaft mit?“ Sie kennen die Antwort: Eine solide Vereinigung, Mengen an produziertem und verkauftem Käse im Rahmen der Erwartungen ihrer Mitglieder und zu Preisen, wenn nicht erhöht, so doch, dass sie das Überleben der drei Gruppen erlauben und das Image respektieren. Kein Präsident und keine Vereinigung sind vor monetären Eskapaden, welche die Aufgabe unserer Verkäufer ernsthaft beeinträchtigen, geschützt. Auch

ich habe, allerdings mit Bedauern und seufzend der Preisstabilität für ein Qualitätsprodukt zugestimmt. Denn, ans Unmögliche kann sich niemand halten.

Neue Journalistenfrage (keine Angst, ich werde nicht alle zitieren!) „Was hat Sie in diesen verschiedenen Berufen erstaunt oder sogar überrascht?“ Die gleiche Antwort für die drei Gruppen: Die Verbundenheit mit dem Produkt Gruyère AOC. Ich habe diese sehr intensiv gespürt und dafür gratuliere ich Ihnen allen. Mein Vater sagte oft zu mir: „Wenn du nicht machen kannst was du gern willst, so liebe was du machst.“ Mit Ihnen habe ich in einem Klima gelebt, wo man machte was man liebte und man liebte was man machte und das hat mich tief im Innern meines Herzens berührt.

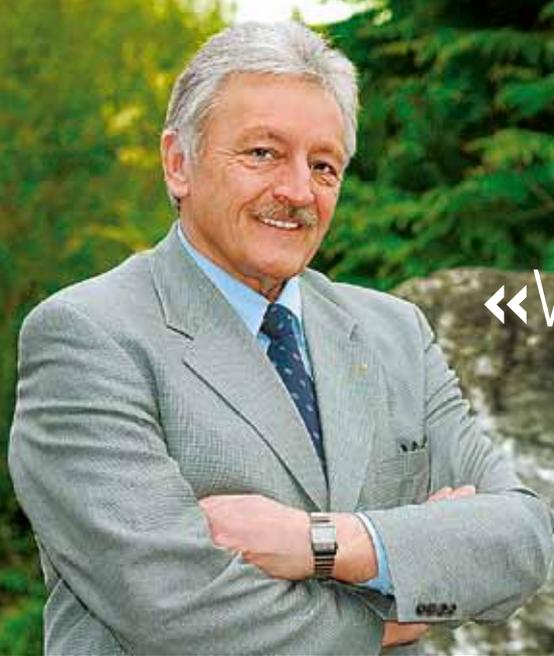
Mein Präsidentenbericht wäre unvollständig, wenn ich nicht auf das grosse Verdienst unseres Generaldirektors Philippe Bardet eingehen würde, dessen Qualitätenliste allein eine ergänzende Sitzung füllen würde. An seiner Seite habe ich in ihm einen mutigen, arbeitsamen, engagierten und loyalen Menschen schätzen gelernt. Aber die Aufzählung seiner Fähigkeiten, ohne Betonung seiner eines grossen Chefs würdigen Strenge und Analysenkompetenz, wäre nicht komplett. Diese Tatsache macht, dass er von Einigen als stur oder hartnäckig kritisiert wird, was auch zutrifft. Aber die Stärken eines Chefs hängen von einer soliden Führungsstruktur ab und seine erweist sich sowohl als gerecht als auch geradlinig und zielstrebig. Im Saal sind einige Neuenburger anwesend, die Ihnen sagen könnten, dass ich am Ende meiner Regierungstätigkeit mit einem guten Ruf ausgetreten bin, den ich wesentlich meinen Mitarbeitern verdanke, die ich in der Lage war beim Grossen Rat und der Öffentlichkeit hervorzuheben. Wenn ich jetzt mein Amt ablege ohne dass mir faule Tomaten an den Kopf geworfen werden, verdanke ich das zur Hauptsache Philippe und bei ihm bedanke ich mich besonders. Mit meiner Ehre verbinde ich auch den Vizedirektor Marc Gendre, den ich weniger lang kenne, der aber auch hervorragende Arbeit leistet. Eine grosse Anerkennung schulde ich allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern dieses Sekretariats, deren Arbeit immer einwandfrei und in zuvorkommender Atmosphäre erledigt wurde. In dieser Ehrbezeugung verzichte ich alle Namen zu nennen, aus Furcht einige und vielleicht die besten zu vergessen. Aber ich denke nicht weniger an sie.

Bei der Ernennung in ein Präsidentenamt will es der Brauch, dass eine Lobrede auf den Vorgänger gehalten wird. Bei mir war dies nicht der Fall aus dem einfachen Grund, weil es keinen gab. Stattdessen begrüsse ich mit all meinem Respekt meinen Nachfolger Oswald KESSLER und wünsche ihm eine lange ausgezeichnete Karriere an der Spitze unserer Sortenorganisation. Ich habe ihn in unserer Organisation und in seinem Unternehmen an der Arbeit gesehen, was mir ihm gegenüber grossen Respekt und Hoffnung als Erinnerung einbrachte.

Vor vielen Jahren, als ich vom Rücktritt des Chefredaktors der „Express de Neuchâtel“ erfuhr, erkundigte ich mich bei einem Freund, der den Diplomierten gut kannte und erfuhr: „Es wird sicher anders werden, aber das wird sehr gut sein.“ Gleicher Kommentar – gleicher Enthusiasmus heute!

Zur letzten Journalistenfrage zum Abschluss meines Beitrags: „Inwiefern war Ihnen Ihre politische Karriere als Ständerat nützlich?“ Meine Antwort darauf: „Ich habe gelernt, dass die Geduld die beste Eigenschaft eines Präsidenten ist.“ Wenn man zu Menschen spricht, beginnt man mit einem Gruss und am Ende bedankt man sich, was ich gemacht habe. Man soll sich kurz fassen, was mir aber heute nicht gelang, denn es war mir sehr wichtig meine Gefühle der Dankbarkeit und Zufriedenheit Ihnen gegenüber ausführlich auszudrücken. Zum Schluss möchte ich mich einer historischen Aussage aus dem Mund des damaligen amerikanischen Präsidenten John Fitzgerald Kennedy anlässlich seines Besuchs in Westberlin bedienen: „Ich bin ein Berliner!“ und verabschiedete mich in meinem Fall mit: „Je suis un Gruyérien AOC!“

Pierre Dubois



«Wir verkaufen ein

Begegnung mit dem neuen **Präsidenten der IPG**

Oswald Kessler ist seit Juli der neue Präsident der Sortenorganisation Gruyère (IPG). Dieser perfekt zweisprachige Jungpensionierte kennt die Branche besser als irgendjemand, da er in sämtlich damit verbundenen Berufen tätig war. Als grosser Gruyère AOC Verteidiger schildert er hier einige seiner Überlegungen im Rahmen der IPG. Vorerst stellt er eine Standesaufnahme vom Herbst 2011 vor.

Die Gruyère AOC Verkäufe sind zufrieden stellend, hauptsächlich hinsichtlich der wirtschaftlichen Lage. Die Verkäufe in der Schweiz sind stabil und wir halten uns auf den Europäischen Märkten eher gut. Sicher ist es schwierig mit dem starken Schweizer Franken. Mit dem Wechselkurs hat unser Produkt in der Eurozone 20 % bis 30 % aufgeschlagen. Die Sortenorganisation ist der Meinung, dass es bei Notwendigkeit vorteilhafter wäre die Exportmenge zu verringern als die Preise zu senken. Denn, stellt sich eine Preissenkung ein ist es sehr schwierig die Tendenz wieder umzukrempeln.

Ist der Gruyère AOC in unseren Nachbarländern nicht sehr teuer?

In gewissen Städten wird ein Kilogramm Gruyère AOC bis zu CHF 40.– verkauft! Aber man darf nicht vergessen, dass die Preisfrage nur

ein Teil des Handels darstellt. Ist sich der Konsument bewusst, dass er in jeder Hinsicht ein vom Ordinären abweichendes Produkt kauft, kümmert er sich wenig um den Preis. Denn, was dem Gruyère AOC das Ausser – Ordentliche verleiht, sind seine Qualität, sein Image und seine Geschichte. Wir müssen uns bewusst sein, dass wir nicht nur Eiweiss und Milchfett verkaufen, sondern den Gruyère AOC, ein besonderes Produkt, das von Fachleuten mit einer ausserordentlichen Qualitätsmilch und traditionellen Kenntnissen hergestellt wird.

Ist die Verkaufspreisfrage trotzdem wichtig, namentlich in der Schweiz?

Natürlich! Heute wird der Gruyère AOC allgemein für CHF 15.- bis 25.- verkauft, an Verkaufsaktionen hie und da für CHF 12.-. Gelegentlich erreicht er bei gewissen Spezialitäten CHF 25.- bis 40.-. Diese Preisspanne erscheint mir korrekt. Aber wir sollten es nicht bei dieser Frage belassen. Gehen wir von der Idee aus, dass wir lediglich ein Nahrungsmittel verkaufen, einfach Käse, geben wir uns im Vornherein geschlagen. Ich wiederhole, der Gruyère AOC ist viel mehr als das.

12 Franken-Aktionen schaden dem Gruyère AOC also nicht?

Überhaupt nicht! Diese Aktionen werden von Detaillisten angebo-

ten, um den Markt anzukurbeln. Für den Gruyère AOC ist dies vorteilhaft. Zuerst einmal, weil die Detailverkäufer diese Aktionen nur bei Produkten anwenden, die sich gut verkaufen, also interessant sind sowohl für sie selber als auch für die Konsumentinnen und Konsumenten. Und dann werden Gruyère AOC-Aktionen auch zu Werbeträgern. Dies ist also eine willkommene Auslage für unseren Käse.

Was muss hinsichtlich der Qualität unternommen werden?

Die Sortenorganisation hat viel getan. Sie hat eine beachtliche Leistung erbracht. Aber die Lage entwickelt sich unaufhörlich. Nehmen Sie das Pflichtenheft. Es besteht seit über 10 Jahren. Man muss die Fakten überdenken. Betriebe welche jährlich 300 oder 400 Tausend Kilogramm Milch produzieren existierten vor 10 Jahren nicht. Dasselbe für die Käsereien: jene mit einer Tagesproduktion von 40 Laiben gab es praktisch nicht. Heute ist dies aber Normalzustand. Strukturwandel, Mengenzunahmen, die Konzentrierung, all dies beeinflusst unsere Arbeitsweise. Von diesen Feststellungen ausgehend müssen unsere Anforderungen und deren Umsetzung überdenkt werden. Damit meine ich nicht, dass wir unbedingt das Pflichtenheft ändern sollten. Wir müssen uns Zeit nehmen darüber nachzudenken und die neuen Gegebenheiten analysieren.

ausser – ordentliches Produkt»

Lassen Sie uns über die Quantitäten sprechen, denken Sie, dass man die Mengen beibehalten und am Ziel 30'000 Tonnen festhalten kann?

Unser Ziel ist das Wachstum. Aber man muss die Gesamtheit in Erwägung ziehen. Denn das Angebot-Nachfrage Spiel ist subtil. Eine 1 % höhere oder tiefere Produktion genügt, um den Markt zu destabilisieren. Bis heute ist es der IPG gelungen, die Lage zu meistern, aber dies bedeutet eine end- und lückenlose Wachsamkeit.

Die Preis- und Quantitätsfrage hat gelegentlich zwischen Produzenten, Käsern, Affineuren und Händlern Spannungen geschaffen. Wie beurteilen Sie die heutige Lage?

Ganz am Anfang der IPG war ich von 1999 bis 2004 in der Marketingkommission. Zu jener Zeit waren die Spannungen innerhalb der IPG sehr gross. Aber letztlich hat der Erfolg jenen Recht gegeben, die auf die Stärke der Branche gesetzt hatten. Seit ich nun Präsident der IPG bin, beobachte ich einen echten Willen an Zusammenarbeit. Alle sind sich bewusst, dass die Zukunft auf einem Prinzip beruht: jedes Glied der Branche ist gezwungen genügend Geld zum Leben zu verdienen. Ich bin zuversichtlich was die Funktionskapazität der IPG betrifft.

Wir müssen allerdings die Identifikation der Sortenorganisationspartner verstärken. Zum Beispiel sind die Schilder in den Gruyère AOC-Farben nicht systematisch auf

Auslagen und Schaufenstern von Käsereien und Bauernhöfen zu sehen. Dies erstaunt mich. Sollten wir nicht alle stolz sein einen solchen Käse herzustellen und zu verkaufen?

Spielt für Sie die Marke Gruyère AOC eine wichtige Rolle?

Wir müssen die Gruyère AOC Marke verstärken. Wir müssen Ausdrücke suchen und finden, um über den Gruyère AOC zu sprechen.

Dem Durchschnittskonsumenten fehlen die Worte, um die spezifischen Eigenschaften unseres Produkts zu benennen. Unser gesprochenes Fachkauerwelsch ist für ihn unverständlich. Nehmen Sie als Beispiel die Winzer. Noch vor 15 Jahren benutzten sie die Ausdrücke nicht, mit denen sie sich heute ausdrücken. Bei der Weindegustation sprechen sie über Bouquet (auch Bukett: Duftvielfalt diverser Aromen / Duftnote), Robe (Farbe, Erscheinung, Aussehen). Sie erinnern an ausserordentliche Düfte. Sie schildern das mit dem Wein verbundene Leben. Und heute versteht das breite Publikum diese Ausdrücke. Beim Gruyère AOC gelten die gleichen Trümpfe wie beim Wein. Jeder Gruyère AOC hat seine spezifischen Eigenschaften. Wir können also eine für den Gruyère AOC eigene Sprache schaffen, Ausdrücke für das Vergnügen beim Degustieren, die Düfte und Gaumenfreuden. Dieser von uns zu gestaltende Wortschatz wird für den Bekanntheitsgrad und den Ruf der Gruyère AOC-Marke eine wesentliche Rolle spielen, davon bin ich überzeugt.



Wer ist Oswald Kessler?

Eine repräsentative Branchen Karriere

Der neue Präsident der Sortenorganisation ist auf einem Familienhof in der Umgebung von Zürich aufgewachsen. Sein Vater war Viehhändler. Mit 16 Jahren beginnt er eine Käserlehre in Chavornay, wo er in die Kunst der Gruyère-Fabrikation eingeführt wird. Nach einer Deutschschweizer Eskapade kehrt er in die Romandie zurück, zuerst nach Vully und anschliessend nach Moudon, wo er die Käferschule besucht. Dann arbeitet er in Cuarny und in Les Verrières. Danach bildet er sich als Käsermeister aus. In der Migrosgruppe übernimmt er verschiedene wichtige Aufgaben. Zuerst in Estavayer – im Anschluss an seine Molkerist Meisterprüfung – wird er Chef der Produktion und der Logistik. Anfangs 90-er Jahre wird er Direktor der *Mifa SA* und kehrt 1995 als Firmendirektor zur *Estavayer Laits SA* zurück. 1999 übernimmt er ebenfalls die Führung der *Mifroma* und *Mifroma France*. Er wird zum Direktor der Migros Genossenschaft Zürich ernannt und wird dadurch Mitglied beim Verwaltungsrat der Migros Schweiz. 2010 geht er in die Pensionierung bevor er 2011 zum Präsidenten der IPG ernannt wurde.



Abkommen der gegenseitigen Anerkennung **Schweiz – Europa: die Beharrlichkeit zahlt sich aus**

Am 1. Dezember 2011 ist das für die verschiedenen schweizerischen Bezeichnungen von grösster Bedeutung erarbeitete Abkommen in Kraft getreten. Seit diesem Datum stehen die geschützten Ursprungsbezeichnungen (AOC-AOP) und die geschützte geografische Angabe (IGP) unter dem Schutz des gegenseitigen Anerkennungsabkommens zwischen der Schweiz und der Europäischen Union.

Zugleich ist es der Ausgang einer Auseinandersetzung, woraus als erstes Anzeichen anfangs der 80-iger Jahre die Gründung der Gruyère Bruderschaft resultierte. Dann, anfangs der 90-iger Jahre kam mit der Unterzeichnung der Gruyère-Charta ein neuer Wind auf. Von aussen gleicht dieses Dokument einem einfachen Blatt Papier wurde aber zum Keimling des Ansporns für diese Bestrebung, welche heute die ersten Erfolge verzeichnet. Die durch die Westschweizer Kantone eingeleitete Gruyère-Charta stützte sich auf das Fundament der damaligen FSASR, der heutigen AGORA (Westschweizerischer Bauernverband) und wurde am 2. Juli 1992 von ihr selbst, der ZVSM (heute SMP), der SMKV (heute FROMARTE), dem Käseexportverband, sowie der mittlerweile verschwundenen Schweizerischen Käseunion unterzeichnet. Das BLW betonte durch seine Präsenz seine Unterstützung bei diesem Vorgehen.

Die Charta beinhaltet zwei wesentli-

che Punkte, einerseits den Rahmen des Pflichtenhefts für den Gruyère und andererseits die Ernennung einer Prüfungskommission zur Einhaltung des Geschriebenen, jedoch aber hauptsächlich für die Vorbereitung der geschützten Ursprungsbezeichnung für unser Produkt.

Die Kommission, gebildet aus Vertretern der Branche und Unterzeichnern des Dokuments, machte sich unverzüglich an ihre Aufgabe, auch wenn sie von nationalen Organisationen nicht immer ernst genommen wurde. Nichts desto weniger dank der politischen Unterstützung durch Vertreter der Ostschweiz und dem Willen einiger BLW Beamten gelang es ihnen gleichzeitig die gesetzlichen Bestimmungen für die schweizerische Anerkennung von Nahrungsprodukten mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder mit der geschützten geografischen Angabe zu erarbeiten. Diese 1997 in Kraft getretenen Schriften wurden gemäss den damaligen europäischen Dokumenten erstellt. Sie beweisen heute ihren Nutzen anlässlich der langen Verhandlungen, die am 1. Dezember 2011 zum Abkommen geführt haben.

Eine Schutzmassnahme inmitten der laufenden Liberalisierungsphase

Eine rechtliche Basis zu besitzen ist ein wichtiger Faktor, aber es müssen auch diesem Rahmen entsprechende Produkte vorhanden sein. Mehrere Käsesorten und einige Wurstwarenprodukte haben den äusserst mühsa-

men Weg zur Anerkennung ihres Pflichtenhefts auf sich genommen. Die ersten Dossiers mussten die anfänglichen Schwierigkeiten dieser Prozeduranfänge überwinden. Jeden Vorgang betrachtete man vorab als suspekt und zur selben Zeit, wo überall von Liberalisierung gesprochen wurde, klebte an ihnen ein protektionistischer Beigeschmack. Diese Einstellung erwies sich allerdings als falsch, denn eine Massnahme zum Bezeichnungsschutz ist eine wichtige Waffe für die Durchsetzung innerhalb der Marktöffnung.

Gerade diese Periode entsprach den grossen Liberalisierungsbestrebungen auf dem Landwirtschafts- und insbesondere dem Milch-Käsemarkt. In diesem Trend spielte die Gruyère Charta Kommission ihre Rolle, da mit der Unterstützung von äusseren Einflüssen seitens des Agrarwirtschaft-Instituts der ETHZ, diese Kommission jene Strukturen erarbeiten konnte, welche schliesslich am 2. Juni 1997 zur Gründung der Sortenorganisation Gruyère (IPG) führten. Diese Organisation funktioniert immer noch gemäss den Originalstatuten und bezieht sich voll und ganz auf die Präsentation der verschiedenen Branchenakteure, welche dieses Produkt täglich weiter entwickeln. Die IPG konnte so nach harter Arbeit am 22. Januar 1998 ein Pflichtenheft einreichen, das am 6. Juli 2001 gesamtschweizerisch voll und ganz seine Anerkennung erlangte. Der Gruyère AOC erhielt nach dem L'Étivaz AOC und dem Tête de Moine AOC als dritter Käse diese Bezeichnung, aber seine



wirtschaftliche Bedeutung bildete bei diesem ganzen Vorgehen zweifelsohne den wesentlichen Antrieb.

Seither wurden weitere Produkte in die grosse AOC und IGP Familie integriert, die sich heute in der Schweizerischen Vereinigung der AOC-IGP zur Förderung und zum Schutz der AOC und IGP Produkte vereinigt haben.

Solidarisch für den Zugang auf europäische und internationale Ebene

Damit diese Vorgehen weiterhin fruchteten, durften auf internationaler Ebene absolut keine irreparablen Fehler unterlaufen. In diesem Sinn war es ein Glück, dass die eidgenössischen Funktionäre den Eintrag unter anderem des Namens Gruyère in den *Codex Alimentarius* (Lebensmittelkodex) verhindert haben. In der Tat vereinfacht die Eintragung eines Produkts in dieses „grosse Buch“ weltweit die Herstellung von Nachahmungen. Das gegenwärtige Emmentaler-Drama ist Zeuge dieser Tatsache.

Ausserdem ist es auch ausschlaggebend, dass die Bezeichnungen auf allen Ebenen an multilateralen oder bilateralen Verhandlungen durch die Schweiz beteiligt sind. Dieses Prinzip gilt sowohl bei Diskussionen innerhalb der WTO als auch für sämtliche Verhandlungen zwischen Ländern oder Ländergruppen, wie die Europäische Union. Um die Beschleunigung dieses Dossiers zu vergrössern, hat die IPG ständig einen engen Kontakt mit den eidgenössischen Instanzen beibehalten, aber daneben auch auf internationaler Ebene Unterstützung gesucht, wo für Produkte die gleichen Prinzipien verwendet werden. Sie hat sich ebenfalls der Organisation *origIn* angeschlossen, welche weltweit,

ob im Norden oder im Süden, die verschiedenen Branchen gruppiert, um die geografischen Angaben der Produkte in der ganzen Welt zu garantieren. Es ist zu beachten, dass *origIn* trotzdem sie anfangs der 90er Jahre nicht ernst genommen wurde, die Gewährleistung dieser Bezeichnung vorantreibt.

Die Utopie von 1992 verwirklicht

Alle diese gemeinsamen Anstrengungen erlaubten die Aufnahme der Verhandlungen zwischen der Europäischen Union und der Schweiz mit dem Ziel, die im Anhang der ersten bilateralen Übereinkommen 1997 vorgesehene gegenseitige Anerkennung anzustreben. Diese Diskussionen waren zäh und aufwendig, oft von tückischen Fallen begleitet. Das erreichte Ergebnis entspricht unseren Erwartungen, nämlich der Erfüllung unserer damaligen Utopie aus dem Jahr 1992: die Unterzeichnung der Gruyère Charta!

Neue Herausforderungen in Aussicht

Es gilt allen zu danken, die zur Verwirklichung dieses Dossiers beigetragen haben. Für die Schweiz standen zwei Posten auf der Produktebene zur Debatte, nämlich die beiden Käse Emmentaler und Gruyère. Während ersterer ausgeklammert wurde, allerdings unter Betonung auf zukünftige Verhandlungen zu diesem Punkt, stellt die Lösung für den Gruyère einen entscheidenden Fortschritt dar. In der Tat sieht das Abkommen den vollen und ganzen Schutz des Namens Gruyère auf dem gesamten europäischen und schweizerischen Territorium vor. Die 5-jährigen Übergangsbestimmungen

dienen dazu schrittweise Korrekturen falscher Bezeichnungen und Informationen auf Verpackungen und verschiedenen Kommunikationen vorzunehmen. Einzig und allein die Benennung: Le Gruyère AOC (oder AOP) ist rechtsgültig. Dagegen bleibt die Problematik des französischen Dossiers noch offen. Zur Erinnerung, dieser Aspekt bezieht sich auf ein altes Übereinkommen mit diesem Land aus den 30er Jahren, resultiert aber auch aus der Auseinandersetzung hinsichtlich des Verzichts der Einschreibung des Namens Gruyère im *Codex Alimentarius*, wie oben erwähnt wurde. Gemäss den verhandelten Termini und selbst, wenn gegenwärtig kein französischer Gruyère im Abkommen erwähnt ist, kann es in der Zukunft möglich sein, dass einmal ein französischer Gruyère IGP von der europäischen Kommission anerkannt und zu einem späteren Zeitpunkt in einem Anhang zu diesem Abkommen aufgeführt wird. Dieser Käse aus Rohmilch mit kleinen Löchern würde nur in an die Schweiz angrenzenden Regionen, dem Jura und der Savoie hergestellt. Gegenwärtig handelt es sich um eine jährliche Menge von rund 1'500 Tonnen.

Der Erfolg dieses Dossiers bedeutet ein wichtiger Schritt zum weltweiten Schutz des Namens GRUYÈRE und sollte die widerrechtliche Verwendung dieses Namens in anderen Ländern wie beispielsweise in Nordamerika verhindern. Dies ist unbestritten eine riesige Motivation die Herstellung eines traditionellen Handwerksprodukts von höchster Qualität sowohl im Dienst seiner Branche als auch zum täglichen Wohlgefallen aller Konsumentinnen und Konsumenten voranzutreiben.



Die Gruyère AOC-Route: auf den Spuren einer glorreichen Vergangenheit

Um die vor 10 Jahren erhaltene AOC Anerkennung zu feiern, hat die IPG unterstützt von der Bruderschaft in grossem Umfang eine historische Rekonstruktion auf die Beine gestellt. Von Erfolg gekrönt hat die Gruyère AOC-Route an den Ursprung des berühmtesten Schweizerkäses und an die mutigen Männer erinnert, die dieses mittlerweile berühmte Produkt im Laufe der Jahrhunderte etabliert haben.

Trotz eines bedrohlichen Himmels hat sich am Donnerstagmorgen, dem 12. Mai, eine begeisterte Menschenmenge im Städtchen Gruyères eingefunden, um dem Start ins grosse Abenteuer der Gruyère AOC-Route beizuwohnen. Die zwischen dem XVI und XVIII Jahrhundert von den Händlern aus der Region zurückgelegte Handelsroute zum Verkauf ihrer schon damals beliebten Käse in der Stadt Lyon wird zum ersten Mal in seiner Gesamtheit wieder rekonstruiert. Volkstümliche Musik, Alphornbläser, Fahnen-schwingen und köstliche Degustationen: alles wurde für die Abreise in bester Laune vorbereitet. Thomas Raemy und Philippe Gremaud, Händler von heute in histo-

rischer Bekleidung von anno dazumal lassen die 40 Laibe wägen und mit Feuer markieren, die sie zum Transport mit damaligen Mitteln vorgesehen haben. Vor dem Aufbruch segnet der Pfarrer die vorbereitete Ladung: «Dieser Segen soll helfen sich vor



Fallen zu schützen. Man muss sich bewusst sein, dass die Händler unter Einsatz ihres Lebens diese Reisen ausführten», präzisiert Thomas.

Aufbruch

Zwei Konvois stehen bereit. Während sich einer auf den Bergpfad begibt, wählt der andere die Strasse zur Ebene. Der Bergkonvoi wird von

mehreren begeisterten Wanderern begleitet: «Ich bin extra von Zürich für diesen Anlass angereist!» äussert sich die Historikerin Sophie Krummenacher während des steilen Aufstiegs am Jamanpass. Der Konvoi über die Ebene macht in verschiedenen Schulen Halt und erzählt den erstaunt lauschenden und äusserst Kost gierigen Kindern die Geschichte vom Gruyère AOC. Die ehemalige Zollstation in Semsales ist für diesen Anlass wieder erstellt worden und Philippe muss das Durchgangsrecht hart verhandeln, damit er seinen Weg fortsetzen kann. Am Freitagabend treffen sich die beiden Konvois im Lager in Blonay.

Gestern Schiffbrüche – heute Piraten

Nach den Feierlichkeiten unter dem Markthallengewölbe in Vevey werden die Laibe zur Erleichterung ihres Transports und zum Schutz vor Wetter- und Temperaturschwankungen mit Stroh umgeben in Fässer verpackt. Die Fässer werden anschliessend auf das stolze Schiff «La Vaudoise» der Piraten von Ouchy verladen, das die Ladung nach dem Abstecher zur Übernachtung in Rolle weiter bis nach Genf transportiert.



Über dem Genfersee verheissen Sturmwarnlichter starke Windböen und die den Aufbruch ankündenden Kanonenschüsse krachen nur wenige Minuten vor dem Beginn des Donnergetöses. «Schiffsbrüche gehörten zu den Risiken und konnten den Bankrott eines Händlers verursachen», erklärt Thomas, der wenig später vor St-Saphorin zur Erinnerung an die Opfer jenes traurigen Abends im Jahr 1712 sichtlich gerührt einen Blumenkranz ins Wasser wirft, wo ein Schiff mit über 300 Gruyère Fässern versank.

Am Ende des Sees

In Genf trifft das Schiff «La Vaudoise» in der Seebucht auf ihr lokales Gegenstück, nämlich «La Neptune». Begrüsst durch die Einsetzung der Wasserfontäne fahren die beiden Seefahrerteams mit grossem Pomp im Hafen ein und werden von zahlreichen Zuschauern herzlich applaudiert. «Den Austausch fördern, gehört seit jeher zur Tradition unserer Stadt. Deshalb bin ich heute stolz, die «Gruyère AOC-Route» hier zu empfangen», erklärt Genfs Bürgermeister, Pierre Maudet. Anschliessend werden die Fässer auf Pferdewagen geladen und in Polizeibegleitung durchqueren sie die Stadt. Der Weg nach Bernex

zum Nachlager stellt einen überwältigenden Kontrast zwischen der urbanisierten Umgebung und den Pferdegespannen dar. Zum Glück für alle, sowohl Automobilisten als auch Tiere, ist heute Sonntag.

Unbekanntes Terrain

Etwas mehr als zwei Tage über die Landstrassen der Haute-Savoie sind



nötig bis nach Seyssel, wo die Fässer auf die Rhone umgeladen werden können. Diese Teilstrecke war früher besonders gefährlich. Weit von zu Hause entfernt und daher leichter verletzlich fielen die Gruyèrehändler sowohl Räubern als auch willkürlichen Zöllnen zum Opfer, ohne die im

Wald wild umherziehenden Wölfe zu erwähnen. Nichts von alldem heute, im Gegenteil: Mehrere Nachkommen von Freiburger Vorfahren feiern den Karawanenzug indem sie grosszügig einen Aperitif offerieren. Die Händler verkaufen auf das Drängen der Dorfbevölkerung sogar einen ganzen Laib in Savigny.

Ab Seyssel wird das kostbare Gut auf dem Schiffsweg in mehreren Etappen nach Lyon transportiert. Wegen Staumauern und Schleusen ist heute der Warentransport wie ihn die Händler anno dazumal unter grossen Risiken und ausschliesslich dank der Rhone-Fliesskraft ausführten, nicht mehr möglich.

Gekrönter Abschluss

Die Rhone-Schiffahrt führt durch prächtige Landschaften und verläuft problemlos. Nach zahlreichen Flussschleifen nähert sich Galliens Hauptstadt. Philippe Gremaud, der Koordinator der Veranstaltung freut sich: «Wir haben sehr viel für diese Rekonstruktion gearbeitet. Es ist echt phantastisch wie gut alles verläuft! Jetzt bleibt nur noch zu hoffen das Fest in Lyon möge so gut gelingen, dass es diesem historischen Ereignis die Krone aufsetzt.»



Gruyère AOC Farben über **Lyon**

Samstagmorgen am 21. Mai, während die Stadt Lyon noch unter der frühen Morgensonne ruht, treffen sich 300 bis 400 Personen, die meisten in traditioneller Freiburger (Sennenjacken = bredzon, dzaquillon) oder anderen historischen Trachten am Quai von Gailleton. Es herrscht eine herzliche und feierliche Atmosphäre, die Szene ist ungewöhnlich. Bummler und Jogger betrachten die fröhlichen helvetischen Gruppen, welche in die gastronomische Hauptstadt gekommen sind, um sich am Abenteuer zu beteiligen.

Vor dem Anlegesteg organisieren sich die Gruppen und machen sich bereit. Man erkennt den Chor von Charmey, die Blasmusik «L'Albergine du Pâquier», die Alhornbläserkompagnons, «L'Echo des Alpes», den Chor der Gruyère-Bruderschaft und die Piraten von Ouchy. Der Ständerat Georges Godel und die Freiburger Oberamtswänner haben an der Reise teilgenommen. Ein wenig weiter entfernt entdeckt man einen in Tracht gekleideten Mann mit einem Waadtländer Brot. «Ich vertrete die Waadtländer Bruderschaft der Ritter des guten Brots (Chevaliers du Bon Pain)», erklärt der Grossmeister Roger Neuenschwander. «Wir konnten dieses Ereignis nicht ignorieren, denn zwischen dem Brot und dem Gruyère AOC besteht eine unverkennbare Verbindung, eine natürliche Gemeinsamkeit.» Eine Gruppe in Renaissance-Kleidern zieht die

Aufmerksamkeit mit mehreren Fahnen auf sich. Es sind dies die «Pennons de Lyon» (Lyon-Banner), die offiziell die verschiedenen Stadtquartiere repräsentieren und zum Empfang ihrer Schweizer Nachbarn erschienen sind.

Eine spektakuläre Ankunft

9 Uhr 50. Die Sirene des Schiffs «Le Rhône» heult. Stille. Alle Blicke richten sich zum Boot. Auf der Brücke steht der Käsehändler Thomas Raemy. Zu seinen Seiten Philippe Gremaud sowie das festlich gekleidete Komitee der Gruyère-Bruderschaft. Alle sind sie stolz mit den in den Fässern trans-



portierten vierzig Laiben aus dem Städtchen Gruyères wie anno dazumal im XVII Jh. angekommen zu sein. Nach zehn Tagen im Rhythmus der Pferde und Schiffe sind die Käse im angesteuerten Zielhafen eingetroffen. Es muss betont werden, dass Thomas Raemy seine Gruyère AOC keinen Augenblick aus den Augen gelassen hat: «Ich bin

zufrieden. Die Reise ist sehr gut verlaufen. Weniger Gefahren als anno dazumal, weder zu viele Piraten, noch allzu viele Diebe und keine Plünderer. Die Käse haben den Transport gut überstanden. Ganz dem Image unseres Hartkäses entsprechend, dessen Qualität im Laufe der Jahre unverändert blieb.» Am Ufer ertönt «Der Alpbazug» von den Alhornbläserkompagnons, während ein Fahnenchwinger seine Fahne Figuren in der Luft wirbeln lässt. Auf dem Schiff öffnen Philippe Gremaud und Thomas Raemy die Fässer und entladen die mit Stroh geschützten Laibe, um sie in die Krätze (Rückentraggestell) oder auf das Räf (Achseltraggestell) der Träger zu legen. Stück für Stück werden die Käselaiibe auf Pferdewagen geladen.

Ein Umzug durch das Stadtzentrum von Lyon

Der Bruderschaft-Chor singt «Pélég'intsan». Bernard Perritaz, der an diesem Wochenende den Chor nach 18-jähriger treuer Leitung zum letzten Mal dirigiert, erklärt den Sinn der Worte des ersten Liedes, das an die Kühe auf der Weide erinnert: «Man sagt, die Freiburger Kühe seien schön, dass sie sogar vor dem Notar getauft werden. Was gibt es Edleres um unseren Käse in dieser Stadt zu ehren. Wir sind glücklich hier zu sein; das ist der Beweis für den Lauf der Zeit, während dem es uns gelungen ist das Wesentliche zu bewahren. Wir wollen offen sein und gleichzeitig unseren Wurzeln treu bleiben.»



Die Käseläibe sind auf den Wagen oder an den Maultier- und Pferdeflanken befestigt. Der dreihundert Meter lange Umzug kann starten. Er folgt der Strasse *La République* in Richtung Rathaus. Er zieht nahe der Fonduepinte auf dem Platz *La République* vorbei. Dieses eigens zum Fest aufgestellte Restaurant mit 150 Plätzen wird von Schweizern betrieben und verwöhnt die Lyoner Bevölkerung sowohl mitags als auch abends mit köstlichen Fondues oder anderen verschiedenen Gruyère AOC Gaumenfreuden. Am Strassenrand verweilen verwundert Frauen, Männer sowie Kinder und freuen sich. Sie betrachten die Pferde, die Trachten und Alphörner. Es herrscht eine herzliche und fröhliche Atmosphäre. Ein Bewohner von Lyon, Fernand Desfayes, hatte letztes Jahr die Gruyères-Region besucht und wollte mit seiner Nichte um keinen Preis die Ankunft des Schiffes und den anschliessenden Umzug verpassen. «Ich las in der Tageszeitung *Le Progrès* über diese Festlichkeiten um den Gruyère AOC und wollte unbedingt dabei sein. Während meines Ferienaufenthalts in der Westschweiz im vergangenen Jahr war ich begeistert vom Halbhalb-Fondue. Es ist so cremig bis zum letzten Bissen. Ich werde es meiner Nichte zum Degustieren anbieten.»

Auf den Spuren unserer Ahnen

Auf seinem Wagen äussert sich Thomas Raemy offensichtlich gerührt: «Ich bin glücklich über diese Reise, welche meine Ur-Ur-Grossväter zwischen

1640 und 1800 zurückgelegt hatten. Für mich ist es wie eine Pilgerfahrt, denn in meinem Blut fliessen ihre Gene. Diese Tatsache bewegt mich sehr.» Philippe Gremaud, das Rückgrat der Veranstaltung, fügt seinerseits lächelnd hinzu: «Dieses Projekt lag mir seit Langem sehr am Herzen. Ich bin überglücklich, dass alles so gut verlaufen ist und dem Gruyère AOC einmal

«Ich bin glücklich über diese Reise, welche meine Ur-Ur-Grossväter zwischen 1640 und 1800 zurückgelegt hatten. Für mich ist es wie eine Pilgerfahrt, denn in meinem Blut fliessen ihre Gene. Diese Tatsache bewegt mich sehr.»

mehr von Gruyères bis hier nach Lyon die Ehre galt. Diese Stadt war während den vergangenen Jahrhunderten für die Gruyère Exportation ausschlaggebend und wird es für den Gruyère AOC bleiben.»

Inthronisierung neuer Gefährten

Mitten am Nachmittag finden sich alle Gruyère AOC Verteidiger unter der warmen Nachmittagssonne auf dem Rathausplatz (Hôtel-de-Ville) vor dem grossen Eingangstor des Rathauses ein. Vor Ort empfängt sie der erste Stellvertreter des Bürgermeisters, Michel Daclin mit einer Rede. Hier ein Kompliment, das niemanden unbe-rührt lässt: «In der Gastronomie gibt

es keine gute Küche ohne erstklassige Produkte; der Gruyère AOC hat diesen Titel bei weitem verdient.»

Für die «350 edlen Damen und starken Gefährten», welche die Reise unternommen haben setzt sich das Tagesgeschehen im Atrium des Rathauses fort, wo das Kapitel (Versammlung) der Gruyère-Bruderschaft stattfindet. Dieses der Gruyère AOC-Route geweihte Kapitel nimmt 45 neue Mitglieder, Frauen und Männer schweizerischer oder französischer Herkunft, die sich für diesen noblen Käse einsetzen in die Bruderschaft auf. Unter ihnen den Botschafter Ulrich Lehner, der erörtert wie er im Laufe der Jahre die Wirkung der Gruyère AOC Promotion in Frankreich festgestellt habe. Der Freiburger Ständerat Georges Godel seinerseits betonte die Wichtigkeit Personen zu finden, die unserem Produkt zu einem starken Stellenwert verhelfen. Schlussendlich überreicht Francis Egger dem Oberamtmann des Veveyse-Bezirks, Michel Chevalley, seine Gouverneurskette und betont, dass unser Hartkäse zu den seltenen Produkten zähle, mit denen die Schweiz eine Chance hat sich auf dem europäischen Markt zu behaupten. «Eine Veranstaltung wie die Gruyère AOC-Route erweist sich als ideal», präzisiert der ehemalige Direktor von Grangeneuve, «um privilegierte Verbindungen mit Frankreich zu pflegen und die Position des Gruyère AOC auf dem französischen Markt zu verstärken.»



Ein Abenteuer, zwei Filme

Sie können die Gruyère AOC-Route und den Tagesablauf jener erleben, die im vergangenen Mai während zehn Tagen die damalige Handelsroute vom Grafstädtchen Gruyères nach der französischen Stadt Lyon zurückgelegt haben. Sie folgen den Männern in der damaligen Bekleidung, den Pferdegespannen und den bepackten Pferdezügen, welche die vierzig Gruyère AOC Käselaibe transportierten.

Tauchen Sie ins Abenteuer ein und teilen Sie Ihre Gefühle mit jenen, welche die Strapazen unserer Vorgänger auf sich genommen haben, um unseren Hartkäse zu verkaufen. Ein Film und eine Fernsehreportage begleiten Sie.

- Die IPG hat eine DVD über die Gruyère AOC Route erstellt. Sie enthält einen Film, eine Diaschau und Anekdoten. Eine eindrückliche Art, um die Spuren dieses ausserordentlichen, vom Pferde- und Schiffsrhythmus geprägten Abenteuers zu bewahren. Sie können diese DVD für CHF 15.– direkt bestellen:

www.gruyere.com, Rubrik «Shop»
oder telefonisch beim IPG Empfang:
026 921 84 10 oder per E-Mail:
interprofession@gruyere.com



- «Passe-moi les jumelles», die bekannte TSR-Sendung hat eine Reportage unter dem Titel: «Pour l'amour du Gruyère», ganz dem Gruyère AOC gewidmet. Diese Sendung enthält zwei je 26-minütige Reportagen, eine über die Gruyère AOC-Route von zwei Kameraleuten, welche den Käsetransport begleiteten und uns durch die verschiedenen Etappen führen. Im anderen Teil der Sendung wird das Portrait von Aurélie Brodard präsentiert, einer Produzentin des Gruyère d'alpage AOC.

Diese Sendung können Sie direkt über die TSR-Website abrufen:
www.passemoilesjumelles.ch



Neue Mitarbeiterin

Seit dem letzten Februar arbeitet Stéphanie Grivel neu in der IPG im Sektor Marketing – Promotion. Diese Greyerzerin hat sowohl in der Kommunikation als auch im Marketing eine solide Erfahrung. Während sieben Jahren hat sie sich für Produktförderung und institutionelle Kommunikation in der Gruyère Energie SA in Bulle eingesetzt. Ausserdem arbeitete sie vier Jahre in einer PR-Agentur im Rahmen der Communis GmbH in Villars-sur-Glâne, einem in der pharmazeutischen Industrie spezialisierten Unternehmen. Nach einer 2-jährigen Auszeit auf einer Reise mit ihrem Segelschiff auf dem Mittelmeer und dem Atlantik, beginnt sie ihre neue Arbeit bei der IPG und setzt ihre Kompetenzen energisch für unseren Hartkäse ein: «Mein Interesse gilt hauptsächlich den einheimischen Produkten und speziell dem Gruyère AOC, ereifert sich Stéphanie Grivel. Mit meiner Arbeit in der IPG stelle ich mich der Herausforderung zu Gunsten eines Produkts, mit dem ich mich voll identifiziere.» Neben weiteren Tätigkeiten hat sie die Verantwortung für die Zeitschrift „L'Oiseau“ übernommen.



Gruyère AOC Auszeichnungen an Wettbewerben

Mehrere Wettbewerbe wurden im Sommer und Herbst durchgeführt, an denen der Gruyère AOC bei jeder Gelegenheit seine Qualität unter Beweis stellte. Das Ergebnis ist deutlich mit den zahlreichen Auszeichnungen erreicht. Die IPG freut sich über diese Auszeichnungen. Sie gratuliert allen ihren Käsern, sowie den Milchproduzenten und Affineuren.

Alpkäsewettbewerb an der OLMA, Oktober 2011, St-Gallen

Die Jury vergab den zweiten Preis an Philippe Dupasquier von der Alp *Le Lily* für seinen durch die Alpgenossenschaft Charmey affinierten Gruyère d'alpage AOC. Der sechste Preis ging an Maurice Bapst von der Alp *Vacheresse* für seinen durch die Alpgenossenschaft Charmey affinierten Gruyère d'alpage AOC. Den siebten Platz belegten Gilbert Magnin und Pierre-André Golay von der Alp *Les Grands-Plats du Vent* für ihren durch Fromage Gruyère SA in Bulle affinierten Gruyère d'alpage AOC.

Auszeichnungen erhielten:

Yvan Brodard von der Alp *Les Grénerêts* für seinen durch Mifroma in Ursy affinierten Gruyère d'alpage AOC; Christophe Esseiva von der Alp *Brenleires* für seinen durch Fromage Gruyère SA in Bulle affinierten Gruyère d'alpage AOC; Olivier und Philippe Humbert von der Alp *La Bursine* für ihren durch Fromage Gruyère SA in Bulle affinierten Gruyère d'alpage AOC.

4. Ausgabe des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte vom 1. und 2. Oktober 2011 in Delsberg-Courtemelon

Cédric Vuille von der Käserei in *La Brévine* erhielt die Goldmedaille und die Schweizer Auszeichnung für den Klassenbesten 2011 für seinen durch Margot Fromages SA in Yverdon affinierten Gruyère AOC.

Daniel Rohrbach von der Käserei in *Develier* erhielt die Silbermedaille für seinen durch Emmi in Burgdorf affinierten Gruyère AOC.

Bronzemedailles gingen an Jean-Daniel Jäggi von der Käserei in *Grandcour* für seinen durch Fromco SA in Moudon affinierten Gruyère AOC und Vincent Tyrode von der Käserei Tyrode GmbH in *L'Auberson* für seinen durch Margot Fromages SA in Yverdon affinierten Gruyère AOC.

Bronzemedailles gingen an Jean-Daniel Jäggi von der Käserei in *Grandcour* für seinen durch Fromco SA in Moudon affinierten Gruyère AOC und Vincent Tyrode von der Käserei Tyrode GmbH in *L'Auberson* für seinen durch Margot Fromages SA in Yverdon affinierten Gruyère AOC.

Auch das Fondue wurde bewertet und mehrere Käser dafür ausgezeichnet:

Goldmedaille für die Käserei Moléson SA in *Orsonnens* für ihr Halb-Halb Fondue Moléson. Silbermedailles für Didier Germain von der Käserei *Les Ponts-de-Martel* für sein Britchon Fondue und Jean-Daniel Jäggi von der Käserei in *Grandcour* für seine Haus Fonduemischung.

Sechs Degustationstage waren notwendig, um die 1'022 eingeschriebenen Produkte zu bewerten. 902 Produkte gemässe Regionalitätskriterien wurden für ihre Qualität bewertet. Nur die besten Produkte (30,3 %) erzielten Medaillen.

International Cheese Awards vom 26. und 27. Juli 2011, Nantwich

Goldmedaillen gingen an:

Daniel Maurer von der Käserei in *Chézard-St-Martin* für seinen durch Emmi in Burgdorf affinierten Gruyère AOC Bio (2 Goldmedaillen); Roland Pittet von der Käserei in *Bouloz-Porsel* für seinen durch Lustenberger & Dürst AG in Cham affinierten Gruyère AOC; Alexandre Guex von der Käserei in *Châtonnaye* für seinen durch von Mühlenen AG in Düdingen affi-

nierten Gruyère AOC; Adrian Scheidegger von der Käserei in *Niedermuhren* für seinen bei von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Gruyère AOC.

Silbermedaillen gingen an:

Raymond Overney und René Pernet von der Käserei in *Peney-le-Jorat* für ihren durch Emmi-Fromco in Moudon affinierten Gruyère AOC und Adrian Scheidegger von der Käserei in *Niedermuhren* für seinen durch von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Gruyère AOC.

Weitere Preise gingen an:

Daniel Maurer von der Käserei in *Chézard-St-Martin* für seinen durch Emmi in Burgdorf affinierten Gruyère AOC Bio; Roland Pittet von der Käserei in *Bouloz-Porsel* für seinen durch Lustenberger & Dürst AG in Cham affinierten Gruyère AOC (2 Preise); Alexandre Guex von der Käserei in *Châtonnaye* für seinen durch von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Gruyère AOC (2 Preise).

World Cheese Awards 2011 vom 23. und 24. November 2011, Birmingham

Wir gratulieren den Preisträgern:

Jean-Marie Dunand von der Käserei in *Le Crêt* für seinen durch Fromage Gruyère SA in Bulle Gruyère AOC; Alexandre Guex von der Käserei in *Châtonnaye* für seinen durch von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Gruyère AOC (2 Medaillen); Franz Jungo von der Käserei Strauss in *St-Ursen* für seinen durch von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Gruyère AOC; Raymond Overney und René Pernet von der Käserei in *Peney-le-Jorat* für ihren durch Emmi-Fromco in Moudon affinierten Gruyère AOC; Adrian Scheidegger von der Käserei in *Niedermuhren* für seinen durch von Mühlenen AG affinierten Gruyère AOC.

Sämtliche Resultate des World Cheese Awards 2011 werden in der nächsten Ausgabe veröffentlicht.



Gruyère-Abend **in Brüssel**

Der Gruyère AOC feiert die belgischen Käsehändler

Die Belgier sind grosse Amateure bezüglich Gastronomie und Qualitätsprodukte. Der Gruyère AOC erfreut sich daher eines sicheren Platzes auf ihrem Tisch. Wie diesen Ehrenplatz beibehalten und diese Beziehung pflegen, wenn nicht durch einen direkten Kontakt mit den Marktakteuren?

Auf die Initiative der Verantwortlichen der *Switzerland Cheese Marketing Benelux*, Pascale Dedoncker, hat die IPG die belgischen Käsedetaillisten während eines Abends besucht, um ihnen für ihre Treue und die geschätzte Zusammenarbeit zu danken. Der Vizedirektor der IPG und Vertreter der Gruyère AOC, Marc Gendre, wurde begleitet von Raphaël Pythoud; dieser Koch aus dem Intyamontal und Liebhaber der einheimischen Küche amtierte an diesem Anlass als Küchen-Coach. Während Daniel Girard, ein Milchproduzent aus Prezvers-Siviriez und Chorsänger der «Armaillis de La Gruyère» (Gruyère Sennen) die Anwesenden mit traditionellen Liedern im Patois (Mundart

der sprechenden Landbevölkerung) begeisterte. In ihrer im Ausland besonders beliebten Sennentracht machten die Drei Furore.

Auf Schweizer Seite hat Laure Rousseau den Anlass auf der



Logistikebene betreut. Aber nicht nur das! Gemeinsam haben die Damen Dedoncker und Rousseau für diesen Abend nichts ausser Acht gelassen: Tischbezeichnungen mit Alpennamen, eine Poya (Alpfahrt) Reproduktion als Erinnerungsgeschenk, originale Tischdekorationen in den

Gruyère AOC Farben. Eine perfekte Übereinstimmung mit dem bezaubernden Rahmen des Chalets Robinson, wo diese Feierlichkeiten stattfanden. Das riesige Gebäude im Chaletstil befindet sich auf einer Insel, inmitten eines kleinen Sees... mitten im Zentrum der belgischen Hauptstadt!

Die anspruchsvollen Käsehändler Feinschmecker entdeckten einige traditionelle und den Belgiern absolut unbekanntete Rezepte, wie die Chaletsuppe und die Gruyère d'alpage AOC Äplermakkaroni. Es bot sich auch die Gelegenheit zu beweisen, dass der Gruyère AOC seinen Platz in den obersten Rängen der Kochkunst hat und sich mit zahlreichen Zutaten bestens harmonisiert.

Ausgewählte Gäste für unseren Hartkäse

Der belgische Käserberuf war würdig vertreten, namentlich durch die UDCF (Union der Käsedetaillisten) mit ihrer Präsidentin, Bernadette Delange sowie Vizepräsidentin



Dominique Vandoorne und Vizepräsident Dirk Vande Walle. Mehrere Medaillenträger von Berufskäserwettbewerben waren ebenfalls dabei: Luc Callebaut, Pascal Fauville, Philippe Moreau, Christophe Haspeslagh, Tim Landschoot. Letzterer wurde am

«Am Schluss des Abends zogen sich die Käsedetaillisten mit ihrer Alpfahrt-Reproduktion im Gepäck und einem überschwänglichen Wohlwollen sich für den Gruyère AOC einzusetzen im Herzen in alle Himmelsrichtungen Belgiens zurück.»

Gruyère AOC Award ausgezeichnet (Wettbewerb des besten belgischen Käsehändlers, organisiert von der SCM Benelux). Seine Hoheit Jean-Jacques de Dardel, Schweizer Botschafter in Belgien, ehrte die Veranstaltung durch seine Anwesenheit und bezeugte in seiner Rede seinen Respekt vor diesem Beruf. In Zusammenarbeit mit Ivan Breiter, dem Direktor des Schweiz

Tourismus in Belgien wurde ein spielerischer Wettbewerb organisiert, um einen Aufenthalt im Gruyère Region zu gewinnen.

Die verschiedenen Redner betonten die traditionellen und strengen Werte des Käsedetaillisten, welche perfekt mit jenen der Gruyère AOC Hersteller übereinstimmen. Die gesamte Branche des Gruyère AOC wurde für ihren wichtigen Einsatz bezüglich der Qualität gelobt. Dabei wurde auch an die Promotionsanstrengungen für den Gruyère AOC im Rahmen des Exportmarktes erinnert.

Am Schluss des Abends zogen sich die Käsehändler mit ihrer Alpfahrt-Reproduktion im Gepäck und einem überschwänglichen Wohlwollen sich für den Gruyère AOC einzusetzen im Herzen in alle Himmelsrichtungen Belgiens zurück. Sie haben bestens gegessen und getrunken, viel gelacht und den Gruyère AOC besser kennen gelernt, vor allem den echten* Geschmack. Sie behalten diesen unvergesslichen Abend in Begleitung von Schweizer und Gruyère AOC sicher noch lange in Erinnerung, das ist gewiss!

SCM Benelux

Switzerland Cheese Marketing Benelux befindet sich in einem Büro in Brüssel zwischen der städtischen Geschäftlichkeit und der Ruhe des Waldes. Pascale Dedoncker leitet dort die Benelux-Filiale seit bald 5 Jahren. Vincent Bresmal ist als Marketing Verantwortlicher mit den Detaillisten beschäftigt. Beide werden von Aurélie assistiert, die gleichzeitig eine Ausbildung in Kommunikation macht. Gemeinsam entwickeln sie Massnahmen für sämtliche Schweizerkäse und natürlich den Gruyère AOC, der im Beneluxmarkt einen wichtigen Platz innehat. www.switzerland-cheese.be



*«Le Gruyère AOC Suisse, le goût du vrai» (Gruyère AOC, der echte Geschmack) lautet der in Belgien für die Gruyère AOC Promotion verwendete Slogan.



Der Gruyère AOC: aktives Image an allen Fronten im Jahr 2011

Der Gruyère AOC stellte sich während des Jahres 2011 bei zahlreichen Gelegenheiten wiederum in den Vordergrund. Dank diesen Erscheinungsanstrengungen, hinterlässt der Gruyère AOC sowohl beim einheimischen als auch auswärtigen Publikum zahlreiche Eindrücke. Bei jeder Erscheinung des Logos «Le Gruyère AOC Switzerland» erinnern sich die Konsumentinnen und Konsumenten an den typischen Geschmack und die Vortrefflichkeit unseres Produkts. Mit Sicherheit provozieren diese Erinnerungen beim nächsten Einkauf den entsprechenden Reflex!

Die Farben des Gruyère AOC begleiteten sportliche Anlässe sowohl auf internationaler als auch nationaler Ebene sowie zahlreiche europäische und schweizerische Messen und Ausstellungen. Nicht zu vergessen das «Paléo Festival», wo unsere «Hot-Fondues» ein Renner sind.

Schnee und Eis

Im sportlichen Bereich ist der Gruyère AOC einer der Hauptsponsoren

(Gold Partner) von *Fribourg Gottéron*. Unser Logo ist auf dem Sporttrikot der Spieler sowie auf den Mützen, beispielsweise während eines Fernsehinterviews, sehr gut sichtbar. Der Winter, die Saison für Fondue degustationen, bietet auch die Gelegenheit an zahlreichen Veranstaltungen direkt auf dem Gelände und am Fernsehen in Erscheinung zu treten. So war der Gruyère AOC an der Weltcup Alpine Meisterschaft in St. Moritz und Adelboden gegenwärtig, wo das «Hot-Fondue» einen phänomenalen Erfolg verzeichnete. Die Präsenz war auch an der *Giant Xtour* zwischen Schulen und den Schneeschuhwanderungen in der Natur im Rahmen von *Raquette Aventure* nicht zu übersehen. Dann fanden im Dezember 2010 unter grossem Medienaufmarsch die *Gruyère European Curling Championships* in Champéry statt! Die Ausgabe 2011 dieser Meisterschaft wird anfangs Dezember in Moskau durchgeführt. Wir werden darüber in der nächsten L'Oiseau-Ausgabe berichten.

Leichtathletik und Velosport

Etwas später nach der Wintersaison zeigte sich der Gruyère AOC beson-

ders aktiv in den beiden Sportarten Leichtathletik und Velosport.

Leichtathletik zuerst mit mehreren Hauptwettkämpfen: die Europa Hallenmeisterschaft (Europe Indoor) in Paris mit 630 Athleten aus 45 Ländern. Der Gruyère AOC war einer der vier internationalen Partner. Ausserdem fanden auch die Europa Team-Meisterschaften in Stockholm, die Europa Meisterschaften für die unter 23-Jährigen und jene der Junioren statt... nicht nur das!!! Über die *Mille Gruyère* unterstützen wir auch den Schweizer Leichtathletik Nachwuchs.

Im Velosport hat der Gruyère AOC die beiden helvetischen Hauptrennen, die *Tour de Romandie* (6 Tage) und die *Tour de Suisse* (9 Tage) unterstützt. Zu erwähnen sind auch die mittlerweile sehr populären Wettkämpfe: die *Gruyère Cycling Tour*, welche im letzten August 1'700 Veloamateure über die Voralpenlandschaften (Les Mosses- Pillonpass...) führte: sämtliche Velofahrer waren in den Gruyère AOC Farben gekleidet. Der *Juralp Cup* mit acht Velorennen für Bikers erstreckte sich vom Mai bis Ende August über die ganze Romandie.



Comptoirs, Messen und Ausstellungen

Das ganze Jahr hindurch empfängt das von einer routinierten Degustationsgruppe unterstützte IPG Marketingteam Besucherinnen und Besucher an verschiedenen wichtigen Veranstaltungen. In chronologischer Reihenfolge wurden somit Stände an der *Swiss Expo* in Lausanne, der Internationalen Landwirtschaftsmesse in Paris, der internationalen Messe in Lyon, der *BEA* in Bern, der *LUGA* in Luzern, am *Comptoir Suisse* von Lausanne, der *Foire d'Antony* bei Paris, der «Cheese»-Messe im italienischen Bra, an der *ZÜSPA* in Zürich und an der *OLMA* in St. Gallen aufgestellt. Man schätzt über 2 Millionen Besucher in der Gesamtheit dieser Veranstaltungen!

Zu erwähnen ist noch die *Finger Food Trophy* anlässlich des *Comptoir Suisse*. Dabei ging es um die Kreation von ebenso schönen wie schmackhaften leckeren Häppchen

(amuse-bouches), darunter eines basierend auf den Gruyère AOC. Dieser Wettbewerb vereinigte Equipen aus 3 Berufsleuten (Koch, Konditor-Confiseur und Bäcker). Durch die Teilnahme an dieser kulinarischen



Veranstaltung hat Gruyère AOC wieder einmal bewiesen, dass er in allen Küchensparten anzutreffen ist und selbst in den obersten Rängen der Kochkunst seinen Platz innehat. Natürlich vergessen wir den *Salon*

des Goûts et Terroirs in Bulle nicht, wo Gruyère AOC als einer der offiziellen Partner auftritt. Dieser Anlass war besonders wichtig, da sich während den fünf Tagen rund 44'000 Feinschmecker vor den 280 Ständen aufhielten und dies auch hauptsächlich im grossräumigen Gruyère AOC Bereich.

Präzisieren wir noch, dass wenige Tage vor und während dieser Veranstaltung der Gruyère AOC in den Medien sehr präsent war. 43-mal auf RSR La Première bekamen die Radiohörer; «Verkehrsinfo, mit dem *Salon des Goûts et Terroirs* und *Le Gruyère AOC*» zu hören. Während eines Monats wünschten der *Salon des Goûts et Terroirs* und *Le Gruyère AOC* über den Rhône FM Sender täglich einen guten Morgen. Unser Käse beeinflusste auch den Tagesrhythmus der Zuhörerinnen und Zuhörer von Radio Chablais, Radio 32, NRJ, Rouge FM und LFM.

Fortsetzung Seite 20



parlament.ch

Eine erstrangige facettenreiche Vitrine für den Gruyère AOC

Einige Schritte ins Innere des *Salon des Goûts et Terroirs* genügten, um mit einem imposanten «AOC – IGP Willkommen» empfangen zu werden. Die Einladung war verlockend und die Besucher liessen sich gerne verführen. Sie entdeckten in den Reihen der Stände die verschiedenen AOC Produkte aus unseren Regionen, darunter einen dem Gruyère AOC gewidmeten grossen Raum. Wie es sich gehört, konnten die Salonbesucherinnen und -besucher verschiedene Reifungsvarianten degustieren: 10 Monate, 12 Monate, 17 Monate und einen 16 Monate lang gereiften Gruyère d'alpage AOC aus den drei Kantonen Freiburg, Neuenburg und Waadt. Während die Feinschmecker ihren Gaumen verwöhnten, diskutierten sie gerne über Geschmacksvarianten je nach Reifegrad unseres Hartkäses oder äusserten sich über ihre Verbundenheit mit unserem Käse aus Rohmilch. «Wenn es bei uns zu Hause eine Käseplatte gibt, befindet sich der Gruyère AOC als Einziger immer auf der Platte», «Bei uns steht der Gruyère AOC zu jeder Mahlzeit immer auf dem Tisch!» konnte man in etwa vernehmen. Im Anschluss an die Degustationen konnten die Besucherinnen und Besucher eine Art Reise antreten. Diese führte durch die Ausstellung von rund 50 Fotos über die Gruyère Route oder via Bildschirm mit einem auf die Initiative der IPG realisierten DVD-Film auf die abenteuerliche Reise von Gruyères nach Lyon.

Christophe Darbellay ist Präsident des «Salon Suisse des Goûts et Terroirs». Anlässlich dieser Veranstaltung haben wir ihm einige Fragen gestellt.

- Was denken Sie, welche Aussichten der AOC in der Zukunft hat?

Die AOC ist eine der bekanntesten, anspruchsvollsten und glaubwürdigsten Bezeichnungen, die ein Produkt erhalten kann. Ich persönlich halte sehr viel davon. Die AOC bildet den öffentlichen Garant eines mit einer historischen Perspektive verbundenen und lokal vernetzten Produkts. Die AOC hebt sich von der Konsumgesellschaft, dem Fast Food sowie der Globalisierung ab und bietet dem schleichenden Orientierungszerrfall die Sterne. Mit einheimischen Produkten namentlich den AOC auf unseren Tischen wirken wir am nachhaltigsten gegen Nahrungsmittelentartungen.

- Welchen Stellenwert belegt der Gruyère zukünftig in der AOC?

Einen sehr wichtigen Platz. Der Gruyère ist das bestbekannteste Schweizer AOC Produkt sowohl in der Schweiz als auch im Ausland. Als ich noch Student war, produzierte die Schweiz unter den bedeutendsten Käsesorten 3-mal mehr *Emmentaler* als *Gruyère*. Heute ist es genau umgekehrt. Die grosse «success story» (Erfolgsgeschichte) verdankt der Gruyère sowohl der AOC als auch dem Zusammenhalt der Interprofession, welche unmittelbar die Lage und Bedeutung der bevorstehenden Herausforderung erkannte und dem entsprechend handelte. Produktbekanntheit, Vertrauen

und sein Image führen als wesentlichste Kriterien zum Erfolg. Insofern hat die AOC ihre Früchte getragen. Deshalb muss diese Strategie kompromisslos weiter verfolgt werden. Zudem zähle ich zur Bekämpfung allen Missbrauchs und widerrechtlichen AOC-Bezeichnungen auch auf die Macht und Hilfe der Behörden.

- Welche Konsequenzen trägt Ihrer Meinung nach das gegenseitige Anerkennungsabkommen zwischen der Schweiz und Europa?

Dies ist eine seit langem erwartete Etappe. Auf einem offenen Konkurrenzmarkt ist ein Schutz auf europäischer Ebene von grösster Wichtigkeit. Ich hege noch einige Zweifel hinsichtlich der Wirkungen der gegenseitigen Anerkennung. Wird letztere innerhalb der Regeln angewendet, stellt sie eine gute Sache dar. Ich erwarte von unseren Behörden, dass sie die AOC Schweiz vehement und mit allen Mitteln verteidigen. Schluss jetzt die Zeit, wo unsere besten Spezialisten im Ausland über unsere Methoden der Käsefabrikation referierten! Damit förderte die Schweiz ihre eigenen Nachahmungsverfahren. Das Erwachen kam etwas spät, erwies sich als brutal, aber umso heilsamer.



Der Gruyère AOC an grossen Veranstaltungen gegenwärtig

HC Fribourg Gottéron: Während der ganzen Wintersaison präsentiert der HC Gottéron die Gruyère AOC Farben auf seinen Trikots und der Eisfeldabschrankung.
www.gotteron.ch

Giant Xtour 2012: Dieser Wettkampf zwischen den Schulen zieht jedes Jahr nicht weniger als 2'000 Gymnasiasten und Lehrlinge an.
www.giantxtour.ch

Gruyère European Curling Championships: im eisigen Moskauer Klima werden diese Wettkämpfe vom 2. bis 10. Dezember 2011 durchgeführt.
www.ecc2011.ru

Spar European Cross Country Championships: am 11. Dezember treten sich die Sportler auf dem schwierigen Gelände im slowenischen Velenje gegenüber.
www.velenje2011.si

Schneeschuhe Erlebnis: vom 28. Dezember 2011 bis 24. März 2012 mit nicht weniger als 14 Etappen in der West- und Deutschschweiz. Das Prinzip ist einfach, begeistert aber jedes Jahr viele Naturfreunde: eine Schneeschuhwanderung und ein «Halb-Halb Fondue» am Ziel für CHF 40.-, Material und Verpflegung inbegriffen.
www.raquette-aventure.ch

Männer FIS Skirennen in Adelboden: die weltweit besten Skirennfahrer treffen sich am 7. und 8. Januar 2012 auf dem legendären Chuenisbärgli. Das Hot-Fondue hat mittlerweile an-

lässlich dieses Wettkampfs ebenfalls legendären Charakter erzielt.
www.weltcup-adelboden.ch

Swiss Expo: vom 12. bis 15. Januar 2012 ziehen im Beaulieu in Lausanne die Landwirtschafts- und die internationale Viehmesse jedes Jahr rund 22'000 Besucher und Professionelle dieser Branche an.
www.swiss-expo.com

Internationale Landwirtschaftsmesse in Paris (SIA): vom 25. Februar bis 4. März 2012 treffen sich Vielfalt und Reichtum der französischen und internationalen Landwirtschaft. Landwirtschaftsvertreter aus aller Welt treffen sich in freundschaftlicher Atmosphäre. Eine Gelegenheit für den Gruyère AOC seinen Ruf zu festigen.
www.salon-agriculture.com

Internationale Messe in Lyon: vom 16. bis 26. März 2012 auf 100'000 m² Messegelände ein Ort für Entdeckungen, Kultur, Wohlbefinden und gute Geschäfte. Die IPG wird einen Degustations- und Verkaufsstand halten.
www.foiredelyon.com

Tour de Romandie: vom 24. bis 29. April 2012 und mit folgenden Städteetappen:
 Dienstag, 24. April: Prolog in Lausanne
 Mittwoch, 25. April: Morges – La Chaux-de-Fonds (Streckenettepe)
 Donnerstag, 26. April: Start in Frankreich - Moutier (Streckenettepe)
 Freitag, 27. April: La Neuveville - Charmey (Streckenettepe)

Samstag, 28. April: Bulle - Sitten (Streckenettepe)

Sonntag, 29. April: Einzelzeitfahren in Crans-Montana
www.tourderomandie.ch

BEA in Bern: vom 27. April bis 6. Mai 2012, die grosse Frühlingsmesse im Espace Mittelland. Eine ideale Plattform um die Stammkunden bei der Stange zu halten und neue Konsumentinnen und Konsumenten zu gewinnen.
www.beapferd.ch

LUGA in Luzern: vom 27. April bis 6. Mai 2012 findet die Zentralschweizer Erlebnismesse statt.
www.luga.ch

Cambremer Messe (Frankreich): diese den AOC Produkten gewidmete Messe in der Normandie wünscht am 28. und 29. April 2012 die Gegenwart von Gruyère AOC.

Tour de Suisse: vom 9. bis 17. Juni 2012 und mit folgenden Städteetappen:
 Samstag, 9. Juni: Lugano - Lugano
 Sonntag, 10. Juni: Verbania (I) - Verbier
 Montag, 11. Juni: Martigny - Aarberg
 Dienstag, 12. Juni: Aarberg – Trimbach/Olten
 Mittwoch, 13. Juni: Trimbach/Olten – Gansingen
 Donnerstag, 14. Juni: Wittnau - Bischofszell
 Freitag, 15. Juni: Zeitfahren Gossau (ZH) – Gossau (ZH)
 Samstag, 16. Juni: Bischofszell - Arosa
 Sonntag, 17. Juni: Näfels-Lintharena - Sörenberg
www.tds.ch

Rezepte für Ihr Festmenu

Der Gruyère AOC bleibt weiterhin der König aller Käseplatten. Allerdings passt er auch ausgezeichnet zu anderen Aperitifhäppchen. Und als Geschenk eine originelle Idee für das Entree als Alternative zur traditionellen Fleischpastete!



Holzfäller-terrinen mit Gruyère AOC

Zutaten, für 4 Personen:
150 g Gruyère AOC, rezent
75 g Nüsse, geschält
2 Eigelb
3 Blätter Gelatine
3 dl Rahm
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Nüsse fein hacken. Gruyère AOC reiben. Rahm schlagen (3 EL Rahm für die Gelatine aufbewahren). Gruyère AOC, Nüsse, Eigelb und Schlagrahm vorsichtig vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 EL Rahm erwärmen. Gelatine im aufgewärmten Rahm auflösen, die Masse melieren und das Ganze in einer Form während 6 bis 8 Stunden kühl stellen.

Mit Gruyère AOC gefüllte Biskuits

Zutaten für etwa 24 Biskuits:
200 g + 50 g geriebener Gruyère AOC
200 g Mehl
200 g + 50 g Butter (Raumtemperatur)
¼ KL Pili-Pili in Flocken*
1 + 3 Eigelb, geschlagen
1 1/2 dl Rahm
1 Messerspitze Cayenne-Pfeffer
1 Messerspitze Muskatnuss
Salz, Pfeffer
*oder 1 KL Paprika für ein weniger scharfes Resultat

Zubereitung:

1. Das Mehl, 200 g weiche Butter und 200 g geriebenen Gruyère AOC in eine Schüssel geben und gut mischen. Salz, Pfeffer, Pili-Pili und ein paar Löffel Wasser dazugeben, bis ein fester Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen. 30 Minuten an einem kühlen Ort stehen lassen.

2. Den Ofen auf 180° C vorheizen. Den Teig mit dem Wallholz auf 1 cm Dicke auswallen. 24 Biskuits zu etwa 5 cm Durchmesser ausschneiden. Bei der Hälfte für den Deckel einen Kreis von etwa 2 cm ausschneiden. Mit Eigelb bestreichen. Die Biskuits auf ein gebuttertes Blech legen. Etwa 12 Minuten backen.

3. Die Füllung vorbereiten: Die restlichen 3 Eigelb mit dem Rahm, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskatnuss in eine Pfanne geben. Auf kleinem Feuer unter unablässigem Rühren eindicken lassen. Etwas erkalten lassen, dann die restliche Butter und den verbleibenden Gruyère AOC dazugeben. Die fertig gebackenen Biskuitböden damit bestreichen. Mit den Biskuitdeckeln mit dem Loch bedecken.

Ein Rezeptvorschlag von SCM Benelux.

