LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND



präsentiert die Quartalausgabe der Sortenorganisation Gruyère



Die Sortenorganisation achöne Feattage und wünscht allen ein gutes und erfolgreiches 2013



INHALT

- 03 BOTSCHAFT DES DIREKTORS
- O4 GRUYÈRE AOC WILLKOMMEN IN LUXEMBURG!
- **05** DIE SCHAUKÄSEREI VON LES PONTS-DE-MARTEL IN FESTSTIMMUNG
- 06 LA MAISON DU GRUYÈRE, SCHAUKÄSEREI, BOTSCHAFTERIN DER SORTENORGANISATION GRUYÈRE AOC
- **09** MARKETING: LE GRUYÈRE AOC, EIN ALLSEITS GESCHÄTZTER AUFTRITT
- **12** WERBEKAMPAGNE IM JAHR 2012
- 14 LE GRUYÈRE AOC AN WETTBEWERBEN PRÄMIERT

- 15 SWISS CHEESE AWARDS
- 16 DELEGIERTENVERSAMMLUNG: 20 JAHRE NACH UNTERZEICHNUNG DER GRUYÈRE-CHARTA
- 18 «CHAPITRE DE LA CONFRÉRIE» SWITZERLAND CHEESE MARKETING NEUER DIREKTOR BEI FROMCO AG
- 19 LE GRUYÈRE AOC BETEILIGT SICH AN GROSSEN VERANSTALTUNGEN
- 20 REZEPTE



Mit der letzten l'Oiseau-Ausgabe des Jahres richten wir **unsere besten Wünsche an die gesamte Branche**

In diesem Jahr hat diese Botschaft einen besonderen Aspekt. An der letzten Delegiertenversammlung mussten schwierige aber notwendige Entscheidungen getroffen werden. Nachdem während einiger Jahre ausgezeichnete Qualität produziert wurde, nahm die Proportion des Gruyère AOC IB im Jahr 2012 in besorgniserregender Weise zu.

Der Erfolg des Gruyère AOC bei den Konsumentinnen und Konsumenten liegt in seiner Qualität. Daher muss alles daran gesetzt werden, dass die Proportion des IB innerhalb der tolerierbaren Grenzen bleibt, die man von einem Rohmilch-Käse erwarten kann. Angesichts der gespannten Marktlage wurde entschieden, dass Käsereien mit einer leider konstanten IB-Produktion vorübergehend die Mengen reduzieren müssen, damit sich die Situation in den kommenden Jahren wieder normalisiert. Ausserdem ist es notwendig, in den Begleitmassnahmen die Prinzipien des Leitfadens der guten Herstellungspraxis strikt zu befolgen, was bedingt, dass jeder in seinem

Kompetenzbereich und im Interesse der Gemeinschaft alles daran setzt, um die bestmögliche Qualität zu garantieren. Es ist äusserst wichtig dass die Branche mit diesem Verhalten für den Le Gruyère AOC den besten Weg findet. Ausserdem ist zu vermeiden, dass in Katastrophen-Situationen hohe Geldbeträge ausgegeben werden, die für das Produkt keinen langfristigen Nutzen haben.

Dank des Pflichtenhefts und seines neutralen Taxationssystems gelangen nur Laibe von hervorragender Qualität auf den Markt. Daher spüren die Konsumentinnen und Konsumenten nichts von den aktuellen Sorgen der Branche. Dank der qualitativ hochstehenden Produktion und dem ständigen Engagement kann die Branche jeder und jedem den wirtschaftlichen Fortbestand langfristig garantieren. Wir wünschen jedem Mitglied der Branche – egal ob Milchproduzent, Käser oder Affineur – und seiner Familie nur das Beste.

Philippe Bardet Direktor







Gruyère AOC - Willkommen in Luxemburg!

Vergangenen Mai nahm der Gruyère AOC im Grossherzogtum Luxemburg an der Veranstaltung "Bienvenue en Suisse" teil, die von Schweiz Tourismus in Zusammenarbeit mit Switzerland Cheese Marketing Benelux initiiert wurde. Während drei Tagen prägte eine typisch schweizerische Atmosphäre die Innenstadt Luxemburgs. Schweiz Tourismus nutzte die Gelegenheit, um die Schweiz als Sommerferiendestination zu vermarkten. Das Ereignis stand unter dem Zeichen des Wassers und es wurden die Neuheiten für den Sommer 2012 vorgestellt.

Zahlreiche Berghütten und Events der verschiedenen Schweizer Regionen prägten die berühmte Grand Rue. In dieser reizvollen Atmosphäre konnten Passantinnen und Passanten eine Vielfalt an regionalen Traditionen entdecken. Zudem luden zahlreichen Events zur Teilnahme ein: die Gestaltung eines Turms aus Holzkühen, ein Rätsel um typische Alpgerüche und ein Wurfspiel mit Glocken. Weiter gaben Fahnenschwinger und Alphornbläser ihr Können zum Besten.

Passantinnen und Passanten erleben die Gruyère-Herstellung hautnah Seitens Gruyère AOC stellte die Sortenorganisation Gruyère ihre Alphütte, die der Fabrikation dient, auf. Es wurden zwei würdige Vertreter entsandt, welche jeden Tag vor den interessierten Augen der



Bernard Andrey (in der Sennenjacke) erklärt Herrn Philippe Guex, Schweizer Botschafter im Grossherzogtum Luxemburg (links) und Herrn Xavier Bettel, Bürgermeister der Stadt Luxemburg (Mitte) die Herstellung von Gruyère AOC.

Besucherinnen und Besucher Gruyère herstellten – eine gute Gelegenheit, um auf diese Tradition aufmerksam zu machen, den Dialog zu eröffnen und die Besonderheiten des Gruyère AOC herauszustreichen. Übrigens: Es geht nichts über eine Degustation des Gruyère AOC! In einer nahe gelegenen Alphütte boten zwei Personen an einem Degustationsstand drei Gruyère AOC in verschiedenen Reifestadien an: einen Classic (im Ausland verbreiteter Name für einen 6 bis 9 Monate alten Gruyère AOC), einen Réserve (Gruyère AOC ab 10

Monaten) und einen Gruyère d'alpage AOC. Ausserdem wurden unsere Informationsprospekte und Rezepte verteilt.

Diese Kommunikationsmassnahme ist besonders wirksam und umfassend, da sie ermöglicht, die Herstellung des Gruyère AOC zu verstehen, ihn zu degustieren und Verwendungsmöglichkeiten in der Küche aufzeigt.

Positive Bilanz

Das Grossherzogtum Luxemburg zählt 525'000 Einwohnerinnen und Einwohner. Ein Grossteil davon ist ausländischer Herkunft; ausserdem verfügt Luxemburg über eine beträchtliche Anzahl Grenzgänger. Es handelt sich aber vor allem um ein Land mit grossem Potenzial für Qualitätsprodukte, da die Kaufkraft der Bevölkerung hoch ist.

Der Schweizer Botschafter in Luxemburg sowie der Bürgermeister von Luxemburg begrüssten die Gesamtleistungen von SCM Benelux. Die Lokalpresse berichtete positiv über diese Veranstaltung.

Obwohl im Grossherzogtum Luxemburg bereits seit mehreren Jahren verkaufsfördernde Massnahmen ergriffen werden, konnte dieses Ereignis das Image des Gruyère AOC weiter stärken. Dieser Erfolg spornt dazu an, diese Bemühungen fortzusetzen und die Präsenz des Gruyère AOC in diesem Gebiet weiter zu festigen.



Die Schaukäserei von Les Ponts-de-Martel in Feststimmung

Nicht weniger als drei Ereignisse wurden am 11. und 12. Mai 2012 in der Käserei von Les Ponts-de-Martel gefeiert: die Einweihung der neuen Ausstellung (siehe Artikel zur Realisierung dieser Informationstafeln im l'Oiseau Nr. 27), das 20-jährige Bestehen der Käserei und die Erlangung der ISO-Zertifizierung 22000.

Der Freitag, 11. Mai, war dem offiziellen Teil gewidmet. Es waren sowohl Behördenvertreter als auch verschiedene Persönlichkeiten vertreten. Sehr begrüsst wurde die Anwesenheit von Herrn Thierry Grosjean, Regierungsrat und Wirtschaftsdirektor des Kantons Neuenburg, von Frau Jeannine Robert, Vizepräsidentin des Gemeinderats von Les Ponts-de-Martel, von Herrn Pierre Dubois, Ehrenpräsident der Sortenorganisation Gruyère, von Herrn Philippe Bardet, Direktor der Sortenorganisation Gruyère, von den Vertretern der Fachorganisationen, von den Partnern sowie Kunden der Käserei. Die Genossenschafter und Produzenten der Käserei Les Martel, Herr Pierre-Ivan Guyot, Direktor von Fromco AG sowie seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nahmen ebenfalls an der Veranstaltung teil, um das Jubiläum mit ihrem Partnerbetrieb zu feiern.

Auch die Presse war vor Ort und verfolgte interessiert die Herstellung

des Gruyère AOC. Die diversen qualitativ hochstehenden Presseberichte, die dazu erschienen sind, zeigen, wie wichtig es ist, immer wieder über die Qualität, die Herstellung



und das Know-How des Gruyère AOC zu informieren. Die beiden Schaukäsereien des Gruyère AOC, Les Martel und La Maison du Gruyère, sind ausgezeichnete Aushängeschilder, um die Aufgaben der Sortenorganisation vorzustellen und die Eigenschaften des Gruyère AOC aufzuwerten. Beide Käsereien werden auf der Website unter www. gruyere.com in den Vordergrund gestellt, und auch Switzerland Cheese Marketing betreibt entsprechende Absatzförderung. Die beiden

Schaukäsereien sind ausserdem im touristischen Angebot und in der Wirtschaft ihrer jeweiligen Region verankert.

Am Samstag regnete es leider ununterbrochen und es war den ganzen Tag eiskalt. Die Bevölkerung liess sich aber nicht unterkriegen und genoss die Veranstaltungen mit dem Ball (Freitagabend), die Tage der offenen Türen der Käserei, die Ausstellung und die Käsekeller sowie die vielen Vergnügungsmöglichkeiten für Kinder (Hüpfburg und Spiele). Degustationen von Gruyère AOC und Spezialitäten der Käserei erfreuten zudem Gross und Klein.

Bei diesem zweitägigen Anlass ging es vor allem um die Anerkennung der Arbeit, welche in den vergangenen 20 Jahren geleistet wurde, sowie der steten Bestrebung, sowohl in der lokalen Wirtschaft als auch im Tourismusbereich attraktiv zu bleiben. Es herrschte Einigkeit darüber, dass es sich um eine gemeinsame Arbeit handelt, wo jeder mit seinem Einsatz zum Erfolg des Gruyère AOC beiträgt.

Fromagerie Les Martel Major-Benoit 25 2316 Les Ponts-de-Martel Tel. 032 937 1666 www.fromagerie-les-martel.ch



La Maison du Gruyère, Schaukäserei, Botschafterin der Sortenorganisation Gruyère AOC

Die Schaukäserei von Pringy-Gruyères stellt eine Schnittstelle zwischen Besucherinnen und Besuchern aus der ganzen Welt, Käsern und Affineuren dar und sorgt dafür, dass das Know-How und Le Gruyère AOC weitum bekannt sind. Ziel bei ihrer Gründung war es, den Absatz zu fördern und den Erwartungen der Besucherkreise in Bezug auf unseren beliebten Käse in seinem gleichlautenden Dorf gerecht zu werden.

Die ehemalige Molkereigenossenschaft Gruyères war zu klein und ungenügend ausgerüstet, um interessierten Touristinnen und Touristen vorzuführen, wie dieser berühmte Käse hergestellt wird. Die "Molkereigenossenschaft Gruyères" leistete daraufhin Pionierarbeit. Anlässlich der Einweihung der Schaukäserei von Pringy im Juni 1969 eröffnete Herr Schaffner, Bundesrat und Vorsteher des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements seine Rede mit den Worten: "Diese realistische und sicher wirksame Propaganda an einem weltweit bekannten Touristenort wird zweifellos dazu beitragen, das Image des Gruyère weiter zu stärken und den Markt für andere Schweizer Milchprodukte im In- und Ausland zu öffnen."

Zu jener Zeit empfing das Schloss 120'000 Besucherinnen und Besucher. Man rechnete damals damit, dass ein Drittel davon der Käserei einen Besuch abstattete. Dies entspricht ca. 35'000 bis 40'000 Personen. Mit über 100'000 Besucherinnen und Besuchern wurde diese Prognose weit übertroffen. Anschliessend verzeichnete die Käserei eine Rekordbesucherzahl von 312'000, welche im Jahr 1997 wiederum auf rund 190'000 sank. Zu jener Zeit genügte die Käserei den Anforderungen nicht mehr, um Gäste zu empfangen.

Eine neue Herausforderung stand bevor. Am 5. Mai 2000 entstand die Schaukäserei neu als "La Maison du

China interessiert sich für La Maison du Gruyère!

Im Jahr 2011 stammten 1'785 Besucher unserer Website aus China. Vom 1. Oktober 2011 bis 30. September 2012 besuchten 24'718 Internetsurferinnen und –surfer die Website www.lamaisondugruyere.ch!

Gruyère". Mit 35 Milchproduzenten und mit einer Liefermenge von 5.7 Millionen Kilogramm Milch stellt sie damit eine der grössten Käsereien der Sortenorganisation Gruyère AOC dar. Unter Wahrung eines altüberlieferten Rezepts und in Übereinstimmung mit dem AOC-Pflichtenheft stellen Jacques und Nicolas Ecoffey heute mit ihren Angestellten täglich 48 Laibe in 4 Kessi à 4'800 Liter her. Im Keller können 7'000 Laibe gereift werden. Am gleichen Ort wird auch Vacherin

Fribourgeois AOC hergestellt.

Die Ausstellung "Gruyère AOC, als Erlebnis der Sinne" bietet eine interaktive und spielerische Entdeckungsreise. Über die fünf Sinne und einen geschichtlichen Rückblick werden das Know-How, die Qualität und die Eigenheit des Produktes im Verlauf der Jahre direkt erlebbar vorgeführt. Die Kuh "Cerise" führt die Besucherinnen und Besucher vom Weideland zur Herstellung ihrer "Frucht" und vermittelt ihnen zugleich die Geschichte dieses einzigartigen Käses. Der Kommentar zur Ausstellung erfolgt mittels Audioführern in sechs Sprachen (Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, Spanisch und Japanisch). Zurzeit stehen schriftliche Übersetzungen in 12 weiteren Sprachen zur Verfügung, nämlich Albanisch, Arabisch, Chinesisch, Koreanisch, Finnisch, Hebräisch, Ungarisch, Holländisch, Polnisch, Portugiesisch, Rumänisch, Russisch und Tschechisch. Fünf Versionen wurden von Besucherinnen und Besuchern angeboten, welche gerne regelmässig mit ihren Gästen oder Kunden kommen. Andere Sprachen wie Finnisch oder Koreanisch wurden in der gleichen Absicht durch Personen erarbeitet, welche mit der Sortenorganisation in Verbindung stehen.

Zwischen 2001 und 2011 ist die Besucherzahl um über 35 % gestiegen. Im Jahr 2011 lag sie bei 652'426 Personen. Davon besuchten 141'322 Personen die Ausstellung. Die Region von Gruyère verzeichnet parallel



dazu einen weiteren Aufschwung im Zusammenhang mit einem touristischen Angebot, welches in der Geborgenheit des malerischen Dörfchens Gruyères die Gastronomie (die Schokolade Cailler und Le Gruyère AOC), die Landschaft (den Moléson und seine neue Luftseilbahn) und das Kulturerbe (die Grafenstadt Gruvère und ihr Schloss) vereint. Das Musée gruérien wurde kürzlich vollständig saniert. Auch die Bäder in Charmey erfreuen sich einer regen Besucherzahl. Die Übernachtungen nehmen zu, und zwischen den Partnern werden Synergien genutzt. Das Marketing von "La Maison du Gruyère", welches auf den Tourismus ausgerichtet ist und jenes der Sortenorganisation, welches sich auf die Konsumentenkreise fokussiert, sowie der 7 auf 7-tägige, freundliche, professionelle und mehrsprachige Empfang unserer Hostessen, verschiedene Events vor Ort und der laufende Unterhalt der Infrastrukturen spielen dabei eine wichtige Rolle. Jede Anstrengung zählt, um unseren Rang unter den 25 am häufigsten besuchten Museen* der Schweiz halten zu können.

Zur besseren Abstimmung mit dem Image erneuert und führt die "Molkereigenossenschaft Gruyères" den Greyerzer Markt. Christian und Eva Chassot empfangen unsere Gäste im Restaurant der Käserei und im "Coin gourmand". Der Konferenzraum wurde mit einer neuen Tontechnik ausgerüstet. Zur Förderung dieser neuen Stärken wurde das Dokument "Gruppen 2013 – Pauschalen – Menüs und Seminare" erarbeitet und über 800 schweizerischen und europäischen

Tourismus-Fachleuten zugestellt. Das Dokument kann auf unserer Website heruntergeladen werden.

Im Zeichen dieser Erneuerung lädt La Maison du Gruyère alle zu einem "Tag der offenen Türen" ein. Dieser findet am 6. Januar 2013 statt. Auf dem Programm stehen ein Gourmet-Gruyère AOC-Menü, regionale Gerichte, Käsen auf dem Holzfeuer, musikalische Einlagen und Klettermöglichkeiten für die Kinder.

Besuch der Website www.lamaisondugruyere.ch Vom 1. Januar 2011 bis 31.

Dezember 2011
146'101 Besucherinnen
und Besucher d.h. 400.28

und Besucher, d.h. 400.28 Besucherinnen und Besucher pro Tag

Verweildauer: 4.56 Minuten Anzahl konsultierte Seiten pro

Zugang: 4.32 Seiten

Angebotene Übersetzungen während des Besuchs

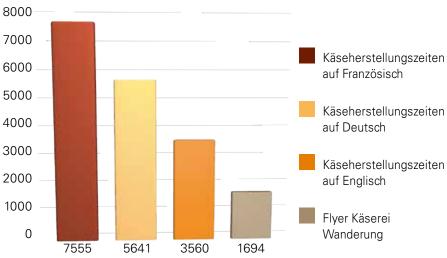
	Sommer	Sommer
	2011	2012
	Mitte April – Sept.	März
	Sept.	– Sept.
Russisch	2850	3292
Chinesisch	1256	2730
Arabisch	1330	1718
Portugiesisch	1647	1718
Polnisch	1260	1369
Tschechisch	1131	1346
Ungarisch	874	980
Holländisch	779	779
Koreanisch	259	506
Rumänisch	1132	258
Hebräisch	Ab Sept. 2012	40
Finnisch	153	33
Albanisch	Ab Ende 2011	22

Informationen:

La Maison du Gruyère, Place de la Gare 3, 1663 Pringy-Gruyères Tel. 026 921 84 00 www.lamaisondugruyere.ch



Download von der Website www.lamaisondugruyere.ch in 12 Monaten



Gracios por habernos aprotado un convarmento.
Sobre la fabricación cel gueso groyere
el cual es muy sabroso.
Venzo de Caracas Venezuela.
Venzo de Caracas Venezuela.
Venezuela
Venezuela
Velly bawlin shary Holo.

*Elicio A O E S.



Lerie beaucoup à lerie baucoup à lerie Ballade pays poit que au pays poit que pour le Sa voie Herance

بالندا كثيرة بمرته كينية مناعة الاجبات من مدنة المعانم وألكنا مدنة المبانم وألكنا مدنية المبانم وألكنا مدنية المبانم والكنا المبانم والكنا مينا المدنية المبانية المبانية وكرتنا بالزبير عبيمة وكرتنا بالزبير المبانية الم

tool stay have been to the stay of the sta

What a delightful tour! Cherry the cow, had a great sense of humour, and watching the cheese production was a learning experience. The cheese itself was par excellence. Viva La Fromage!

- Mupuri 18.07.07

Gästebuch

Auf der Website www.lamaisondugruyere.ch, Rubrik GÄSTEBUCH, Unterrubrik IHRE BEMERKUNGEN, finden Sie weitere Eindrücke unserer Besucherinnen und Besucher.



مان الم معنع الجبن نشقة عم على مهن معن الحبين نشقة عم على مهن المعنى المبان نمؤر المشيئة المبان نمؤر المشيئة المبان نمؤر المناه المبان معنى المبان ا

Welk Filmog durch's Koseland 8. 04. 08 Just Ben



Le Gruyère AOC, ein allseits geschätzter Auftritt

Dieses Jahr war Le Gruyère AOC wiederum bei zahlreichen festlichen Ereignissen in der Schweiz und im Ausland vertreten. Eine gute Präsenz verzeichnete er an sportlichen Wettkämpfen oder bei Freizeitaktivitäten im Rahmen der Familie oder unter Freunden. Le Gruyère AOC profitierte von direkt an das Sponsoring gebundenen Werbemitteln. Zudem machte er mit Degustationen und Verkäufen von Le Gruvère AOC, Fondues und Hot-Fondues auf sich aufmerksam. So ist es nicht verwunderlich, dass Le Gruyère AOC sowohl beim breiten Publikum als auch bei den Fachleuten, welche an den Veranstaltungen beteiligt sind, ausserordentlich gut ankommt.

Die europäischen Athletikwettkämpfe in Helsinki

An diesen europäischen Athletikwettkämpfen konnten wir unseren Käse aufwerten und in Finnland bekannt machen. Die naturverbundenen Finnländerinnen und Finnländer waren vom Le Gruyère AOC als Botschafter einer Region begeistert. Monate vor Beginn dieses Ereignisses wurde das Marketing im Handel, in Hotels und Restaurants von Helsinki und Umgebung aktiv. Die Sortenorganisation Gruyère wollte damit ihren köstlichen Hartkäse so-

den Zielgruppen näherbringen. Die Fachleute zogen mit: Vor Beginn der Wettkämpfe boten 30 Geschäfte, 10 Hotels und 6 Restaurants Le Gruyère AOC sowie Gerichte mit unserem Käse an. Abgerundet wurden diese Massnahmen durch das bereits laufende Verkaufsförderungsprogramm (Degustation und Werbung) vor Ort. Natürlich war Le Gruyère AOC im Olympiastadion von Helsinki vertreten. Hinter den Athletinnen und Athleten war unser Logo sowohl für Zuschauerinnen und Zuschauer als auch bei Fernsehübertragungen gut sichtbar. Ganz in der Nähe des Stands der Sortenorganisation, die eine Degustation und Fondue anbot, zogen die Fahnen mit dem Wahrzeichen des Le Gruyère AOC, Glocken, Milchkannen und Heuballen die Aufmerksamkeit auf sich. Grund genug, um die Feinschmecker in Stimmung zu versetzen! Die Schaulustigen konnten unseren Käse versuchen und an einem Spiel teilnehmen. Im VIP-Bereich wurde alles daran gesetzt, um den Anwesenden das Wasser im Munde zusammenlaufen zu lassen: unterschiedlich gereifter Le Gruyère AOC, präsentiert auf schönen Tischen im Gruyère-Look, stand für sie zur Degustation bereit.

wie seine Zubereitungsmöglichkeiten

Die Sortenorganisation Gruyère nutzte dieses Ereignis, um den finnischen Händlern zu danken, welche das ganze Jahr über zur Aufwertung und zum Verkauf von Le Gruyère AOC beitragen. Sie schenkte ihnen VIP-Plätze, eine Geste, die sehr geschätzt wurde. Die Händler kehrten begeistert und mit einem kleinen Geschenk sowie einem Stück Le Gruyère AOC Réserve nach Hause. Auf diese Weise konnten sie sich von den Eigenschaften dieser Affinage überzeugen, die man in Finnland noch zu selten antrifft.

Diese Gesamtstrategie war sehr erfolgreich und zeigt uns, dass wir mit dem Sponsoring-Ansatz auf dem richtigen Weg sind.

Mille Gruyère

Seit 5 Jahren begleitet Le Gruyère AOC die jungen Leichtathletikbegeisterten. Dank dem Mille Gruyère absolvieren junge Athletinnen und Athleten zwischen 10 und 15 Jahren einen 1000m-Lauf und messen sich dabei mit den Besten des Landes. Bei allen 12 regionalen Finalen trat Le Gruyère AOC mit aufblasbaren Bogentoren, Schriftbändern, Pop-ups und Strandflaggen auf. Jedes Kind erhielt eine Portion Gruyère AOC Käse und ein mit dem Gruyère AOC Logo bedrucktes T-Shirt. Dieses Engagement für die jungen Sprinterinnen und Sprinter passt sehr gut zu unserer globalen Marketingstrategie und führt uns geradewegs an die Athletik-Europameisterschaften 2014 in Zürich.



Athlétissima

Im Rahmen des internationalen Athletikmeetings im Olympiastadion von La Pontaise in Lausanne konnte Le Gruyère seinen Auftritt verstärken. Unser Hartkäse war im VIP-Bereich vertreten, der von rund 2'800 Personen besucht wurde. Ebenfalls zu sehen war er für das breite Publikum im neuen Sponsorendorf. Die Sortenorganisation hatte für die 15'000 Zuschauerinnen und Zuschauer der Athletissima eine Degustation und ein Spiel organisiert. Die siegreichen Athletinnen und Athleten kehrten unabhängig von der Laufkategorie mit einem Stück Le Gruyère AOC nach Hause, was sehr geschätzt wurde. Mit ihnen haben wir sicher gute Botschafter für unseren Hartkäse gewonnen.

Die Ahletissima war eine sagenhafte Ausgabe, insbesondere, was das Echo in den Medien anbelangt: RTS hatte einen Marktanteil von 26 %, SF2 von 13% und RSI2 von 11%.

Eine Zufriedenheitsumfrage bei den Konsumentenkreisen (Institut GFK) hat ergeben, dass 70 % aller Besucherinnen und Besucher unsere Marke als Sponsor des Events kennen. Ausserdem liegen wird auf Platz 3 der anerkannten Sponsoren, was sehr positiv ist.

HC Fribourg Gottéron

Le Gruyère AOC unterstützt den HC Fribourg Gottéron. Das Logo ist auf der Bande im Innern der Halle und bei Fernsehinterviews auf den Leibchen und Mützen der Spieler zu sehen. Dank dieser Partnerschaft wird ausserdem das Fondue moitié-moitié in den

Restaurants rund um die Eisbahn St-Léonard in Freiburg serviert.

Le Gruyère European Curling Championships

Nach Moskau im Jahr 2011 ist Le Gruyère AOC vom 8. bis 15. Dezember an den Curling-Europameisterschaften in Karlstad in Schweden vertreten. Mit seinem Einsatz war er einmal mehr fester Bestandteil dieses Wettkampfs und wurde in den Medien mehrmals zitiert. Die Fernsehübertragungen von Curling-Meisterschaften sind für unsere Verkaufsförderung sehr interessant. Da es sich um eine taktische Sportart handelt, ist unser Logo auf dem Eisfeld, den Kleidern und den Banden für Fernsehzuschauerinnen und –zuschauer schlicht nicht zu übersehen.

Im Weiteren wurden in den Geschäften rund um Karlstad (25) Degustationen sowie eine Aktivierung der VIP-Plätze organisiert.

Weltcup - Herren Skirennen in Adelboden

Über 40'000 Zuschauerinnen und Zuschauer fanden sich in der Berner Skistation zur Austragung des Ski-Weltcups ein. Adelboden hat zweifellos seinen festen Platz im internationalen Skisport – und das kam Le Gruyère AOC als Sponsor höchst gelegen. Wie jedes Jahr war das Hot-Fondue während dieses sehr geschätzten Wochenendes ein voller Erfolg.

Rivella GiantXTour 2012

Le Gruyère AOC war an diesem Skiund Snowboard-Wettkampf mit von der Partie. Rund 2'000 Sportlerinnen und Sportler, Gymnasiasten oder Lernende aus der West- und Deutschschweiz nahmen daran teil. An den fünf Skistationen, wo sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer massen, war das Logo von Le Gruyère AOC sowohl auf den Startnummern als auch auf den Fahnen zu sehen. Nach ihrem Einsatz wurden die jungen Sportlerinnen und Sportler mit unserem Käse verwöhnt. Hot-Fondues gab es dann beim grossen Finale in Leysin. Einmal mehr zeigt sich, dass Le Gruyère AOC und geselliges Beisammensein bestens miteinander harmonieren.

Schneeschuh Erlebnis

Zahlreiche Familien und Freunde begaben sich in idyllischer Landschaft von 14 West- und Deutschschweizer Skistationen auf eine Schneeschuh-Wanderung. Im Preis von CHF 40 .-- pro Person sind Schneeschuhe, eine markierte Strecke, eine Zwischenverpflegung und bei Ankunft ein herrliches Fondue moitié-moitié inbegriffen. Damit alle von diesem unvergesslichen Angebot profitieren können, unterstützt Le Gruyère AOC weiterhin die sportlichen Samstage, die zusammen mit den regionalen Klubs ins Leben gerufen wurden. Zweifellos haben die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ihre Schneeschuh-Wanderungen - ob bei Tag oder bei Mondschein - mit unserem Käse und unserem Fondue in Verbindung gebracht.

Tour de Romandie und Tour de Suisse



Le Gruyère AOC hat diese beiden grössten Schweizer Radrennen unterstützt. Bei der Tour de Romandie war er bei jeder Etappe, von Lausanne bis Crans-Montana, sowie entlang der Strassen vertreten. Le Gruyère AOC war ausserdem im Sponsorendorf und bei der Werbekarawane der Tour de Suisse vertreten. Die Sortenorganisation verteilte Stückchen unseres köstlichen Käses sowie verschiedene Werbeartikel. Diese beiden Wettkämpfe werden auch im in- und ausländischen Fernsehen übertragen.

Gruyère Cycling Tour – Juralp Cup

Le Gruyère AOC ist beteiligt sich an zwei sehr beliebten Wettkämpfen. Die Gruyère Cycling Tour führte zahlreiche Amateurradsportler durch die voralpinen Landschaften. Für maximale Sichtbarkeit war gesorgt, trugen doch die Wettkämpfer den Gruyère-Look. Beim Juralp Cup, dem Westschweizer Mountainbike-Etappenwettkampf, fanden die Wettkämpfe in der ganzen Westschweiz statt.

Women Sport Evasion

Rund 800 sportbegeisterte Frauen fanden sich im Stadion von Langenthal ein. Während 2 Tagen konnten sie rund ein Dutzend Sportaktivitäten ausüben, von Taî-chi-Tanz über Zumba und Yoga. Le Gruyère AOC war mit einem Degustationsstand und einem Spiel vor Ort dabei. Für einen geselligen Austausch im Rahmen des Le Gruyère AOC oder eines Fondues moitié-moitié war gesorgt.

Swiss Expo

Die Swiss Expo, die Fachmesse für Agrotechnik im Beaulieu in Lausanne,

wurde von 22'000 Personen besucht. Le Gruyère AOC war mit weiteren Schweizer Käsen vertreten und betrieb zusammen mit Switzerland Cheese Marketing einen Stand. Am internationalen Rinderwettbewerb trug jeder Züchter, der sein Tier vorstellte, eine Startnummer mit dem Le Gruyère AOC-Schriftzug.

Die Publikums- und Fachmessen in unserem Land

Die Sortenorganisation war an der BEA vertreten, der grossen Frühjahrsmesse im Espace Mittelland, am Comptoir Suisse sowie an der Luga, der grossen Ausstellungsmesse in der Zentralschweiz. Sie nahm ferner an der Züspa teil, der grössten Zürcher Publikumsmesse mit rund 100'000 Besucherinnen und Besuchern sowie an der Olma, der grossen Landwirtschaftsmesse in der Ostschweiz.

Unmittelbar in unserer Nähe war Le Gruyère AOC Partner des Salon Suisse des Goûts et Terroirs in Bulle. Diese Veranstaltung ist eine wahre Freude für die Sinne und den Gaumen. Der Anlass war aufgrund des regen Interesses an unserem Käse wiederum ein voller Erfolg.

Salon international de l'agriculture von Paris

Zum zehnten Mal in Folge reiste unser Le Gruyère AOC in Zusammenarbeit mit Switzerland Cheese Marketing und der Vereinigung zur Förderung der Produkte aus dem Freiburgerland nach Paris. Vor einem interessierten Publikum stellte die Sortenorganisation an dieser Veranstaltung Gruyère her. Wir nutzten die Gelegenheit, um die Vorzüge unseres Käses herauszustreichen und den Slogan "Le Gruyère AOC, pas de trous, que du goût" in Erinnerung zu rufen.

Internationale Messe in Lyon

Zahlreiche Personen besuchten den Stand von Switzerland Cheese Marketing und kosteten dabei unseren Le Gruyère AOC. Viele kauften darauf unseren Schnittkäse oder eine Fonduemischung. Die Messe verzeichnete einmal mehr über 500'000 Besucherinnen und Besucher.

Cambremer Messe

Die Sortenorganisation reiste zur Förderung des Le Gruyère AOC in die Normandie. Diese weitberühmte Messe, die den AOC-Produkten gewidmet ist, schlug nämlich der Sortenorganisation vor, ihren Hartkäse vorzustellen. Vertreter der Sortenorganisation gaben dabei Einblick in die Käsefabrikation.

Paléo Festival und Francomanias

Le Gruyère AOC war wiederum am Paléo Festival vertreten, an dem 230'000 Zuschauerinnen und Zuschauer teilnahmen. Das Hot-Fondue hatte mit über 10'000 verkauften Portionen wiederum grossen Erfolg. Die Francomanias von Bulle waren dieses Jahr den Liebhabern französischer Chansons gewidmet. Während 6 Tagen treten auf zwei Bühnen bekannte Namen, aber auch neue Talente aus der frankophonen Szene auf. In diesem Rahmen konnten die Festivalbesucherinnen und –besucher Fondue und Hot-Fondue geniessen.



Werbekampagne im Jahr 2012

Jedes Jahr im Frühling und Herbst erscheint Le Gruyère AOC mit TV-Werbespots auf verschiedenen in- und ausländischen Kanälen. Diese Kampagne festigt das Image des Gruyère AOC und vermittelt Werte, die uns am Herzen liegen. Sie gehört zu einem Gesamtkonzept mit mehreren Massnahmen, welche unsere Präsenz auf dem Markt stärken.

Die kühnen Skifahrer und Mountainbiker der Kampagne "Le Gruyère AOC - von Natur aus beruhigend" haben nun nach über zwei Jahren intensiver Sporttätigkeit eine Ruhepause verdient. Diesen Herbst können nun die Fernsehzuschauerinnen und -zuschauer den Gruyère AOC und seine Sortenorganisation entdecken bzw. wieder entdecken. Der 10-sekundige Werbespot veranschaulicht auf eindeutige Weise, wie Milch und Käse produziert und Letzterer affiniert wird. Das Schwergewicht wird dabei auf die Aufwertung der Akteure der Sortenorganisation bis hin zum Endkunden gelegt. Letzterer wird durch einen Vater dargestellt, der sich mit seiner Enkelin um ein Stück Gruyère AOC zankt. Damit unterstreichen wir, welch hohen Stellenwert der Gruyère AOC bei unseren Mahlzeiten einnimmt. Gleichzeitig heben wir die Qualität des Gruyère AOC hervor, die wir der hochwertigen Milch, dem geübten Auge des Käsers in seinem Kessi und der sorgfältigen Affinage verdanken.

In der Schweiz, und insbesondere in der Deutschschweiz, gilt es aber auch, unseren Platz zu halten. Daher verkehren seit diesem Frühling Busse und Trams in den grossen Schweizer Städten im Gruyère AOC-Kleid. Auch hier geht es darum, all jene Elemente herauszustreichen, welche zum Qualitätsprodukt Gruyère AOC beitragen. Diese Busse fahren durch die Strassen von Basel, Zürich, Bern und Luzern und verstärken so unsere Präsenz in der deutschsprachigen Schweiz. Natürlich ging die Westschweiz nicht vergessen: die Kampagne läuft auch in Lausanne und Genf. Wir haben den Grossstädten den Vorzug gegeben, da die Zielgruppen dort grösser sind und einige unter ihnen auch internationalen Charakter haben - ein nicht zu unterschätzender Vorteil. Mit dieser Kampagne wurde anfangs Mai 2012 begonnen und deren Dauer wurde auf sechs Monate begrenzt. Die mediale Wirksamkeit dieser Kampagne, mit welcher die Werte des Gruyère AOC vermittelt werden können, ist jedoch gross. So wurde beschlossen, die Kampagne bis Mai 2013 fortzusetzen. Somit können wir ein Maximum von den bereits investierten Infrastrukturkosten profitieren. Wir erinnern ferner daran, dass die Busse von Zermatt seit mehreren Jahren die Gruyère AOC-Farben tragen.

Le Gruyère AOC als Marke zu vermitteln ist das eine. Es muss aber auch ein Kaufanreiz geschaffen werden. Zusätzlich zur einladenden und sympathischen visuellen Aussenerscheinung trägt daher das Innere der Fahrzeuge ebenfalls den Gruyère AOC-Look. Auf Informationstafeln werden die Vorzüge des Gruyère AOC gepriesen. Es ist auch möglich, einen "Tag" zu scannen, der die Website www. gruyere.com auf Ihrem Smartphone direkt öffnet. Die so verzeichneten Zugriffe auf die Website sind vielversprechend. Parallel dazu wurden in Bern zwei Degustationsanlässe von je einer Woche organisiert und jeweils 10'000 Gruyère AOC-Sticks und 15'000 Werbeprospekte (in Form von Lesezeichen) verteilt.

Zusammen vermögen all diese Massnahmen den Kaufentscheid der Konsumentinnen und Konsumenten positiv zu beeinflussen. Das Marketing verfolgt ausserdem weitere Aktionen. Seiten 9, 10 und 11 gibt Ihnen eine Übersicht über die Ereignisse im Jahr 2012.



Spot der TV-Werbekampagne 2012





Le Gruyère AOC an **Wettbewerben prämiert**

Dieses Jahr konnte Le Gruyère AOC seine Stärken an verschiedenen Wettbewerben unter Beweis stellen. Das Ergebnis lässt sich zeigen: Zur grossen Freude der Sortenorganisation Gruyère wurden zahlreiche Auszeichnungen gewonnen. Sie gratuliert und dankt an dieser Stelle den Siegern, Milchproduzenten und Affineuren ganz herzlich.

World Championship Cheese Contest 2012 - März 2012

Vom 5. bis 7. März 2012 fand der World Championship Cheese Contest in Madison (USA) statt. Le Gruyère AOC war gleichzeitig mit drei amerikanischen Gruyère-Käsen im Rennen.

Der erste Preis ging an Herrn Olivier Baudois, der Käserei Le Cerneux-Péquignot für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Lustenberger & Dürst AG.

Der zweite Preis wurde Herrn René Pernet, der Käserei Haut-Jorat, für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromco AG, verliehen.

Gewinner des dritten Preises war Herr Adrian Scheidegger, der Käserei Niedermuhren, für seinen Gruyère

AOC, affiniert durch von Mühlenen AG.

Über 200 Personen, darunter die Sortenorganisation und die Confrérie du Gruyère, fanden sich am Zürcher Flughafen ein, um die Schweizer Sieger zu empfangen und zu feiern. Bei dieser Gelegenheit konnte auf die Qualität des Schweizer Käses an diesem internationalen Wettbewerb hingewiesen werden.

Nantwich International Cheese Awards – Juli 2012

Goldmedaillen gingen an:

Herrn Daniel Maurer, der Käserei Chézard-St-Martin, für seinen Gruyère AOC affiniert durchr Emmi; Herrn Nicolas Schmoutz, der Käserei Mézières, für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromco SA,

Herrn Jean-Marie Dunand, der Käserei Le Crêt, für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromage Gruyère AG.

Silbermedaillen erzielten Herr Alexandre Guex, der Käserei Châtonnaye, für seinen Gruyère AOC, affiniert durch von Mühlenen in Düdingen (er wurde ausserdem ausgezeichnet), Herr Benoît Kolly, der Käserei Le Mouret, für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Emmi.

Bronzemedaillen gewannen Herr Philippe Dénervaud, der Käserei Villarimboud, für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Emmi und die Käserei Cremo AG, für ihren Gruyère AOC, affiniert durch Fromage Gruyère AG.

Alpkäsewettbewerb der Olma – Oktober 2012

Jedes Jahr findet im Oktober im Rahmen der OLMA (Messe für Landwirtschaft und Ernährung in St. Gallen) der Alpkäsewettbewerb statt. Folgende Preise wurden verliehen: Erster Preis in der Kategorie Hartkäse: Herren Laurent und Nicolas Brodard, Alp La Guignarde, für ihren Gruyère d'alpage AOC, affiniert durch die Freiburgische Genossenschaft der Alpkäseproduzenten.

Dritter Preis: Herr Laurent Gachet, Alp Les Audèches, für seinen Gruyère d'alpage AOC, affiniert durch die Freiburgische Genossenschaft der Alpkäseproduzenten.

Fünfter Preis: Herr Nicolas Remy, Alp Les Groins, für seinen Gruyère d'alpage AOC, affiniert durch die Freiburgische Genossenschaft der Alpkäseproduzenten.

Sechster Preis: Herr Jean-Louis Roch, Alp Théraula d'Avau, für seinen Gruyère d'alpage AOC, affiniert durch die Freiburgische Genossenschaft der Alpkäseproduzenten.

Siebter Preis: Herr Stefan König, Alp La Vatia d'Avau, für seinen Gruyère d'alpage AOC, affiniert durch die Freiburgische Genossenschaft der Alpkäseproduzenten.

World Cheese Awards 2012 – November 2012

Zum Zeitpunkt der Drucklegung des I'oiseau wurden in Birmingham die World Cheese Awards 2012 ausgetragen. Die Ergebnisse werden wir in der nächsten Ausgabe dieses Magazins veröffentlichen.

Die Sortenorganisation Gruyère freut sich über diese Auszeichnungen. Sie gratuliert ihren Käsern sowie ihren Milchproduzenten und Affineuren. Diese Medaillen beweisen einmal mehr, dass der Gruyère AOC eine Vorrangstellung auf dem nationalen und internationalen Markt verdient – was dem Umstand zu verdanken ist, dass sich sämtliche Fachleute der Sortenorganisation an die Vorgaben halten.



Swiss Cheese Awards 2012

An den Swiss Cheese Awards treffen sich traditionsgemäss alle Schweizer Käse Begeisterten. Wir begrüssen es, dass die 8. Ausgabe dieser Veranstaltung im Tessin ausgetragen wurde. Vom 27. bis 30. September 2012 fanden in der wunderschönen Altstadt Bellinzonas ein grosser Schweizer Käsemarkt und ein Tessiner Alpkäsemarkt verbunden mit zahlreichen Attraktionen statt. Leider meinte es das Wetter am Samstag nicht gut, doch vermochte dieser Umstand die gute Tessiner Laune nicht zu trüben.

Während diesen vier Tagen konnte die vielfältige Schweizer Käsepalette entdeckt und gekostet werden. Le Gruyère AOC war mit einem Stand und einer eigenen mobilen Käserei der "Confrérie du Gruyère" gut vertreten. Die Besucherinnen und Besucher konnten abwechselnd die Herstellung von Gruyère AOC und Formaggio d'Alpe Ticinese AOC mit verfolgen.

Die Swiss Cheese Awards sind aber vor allem lang ersehnte Meisterschaften, an welchen sich 28 Käsekategorien um den Titel des besten Schweizer Käses messen. Le Gruyère AOC wurde wiederum mit Ehrenauszeichnungen und zahlreichen Medaillen belohnt. Bevor die Sieger der Kategorien Gruyère AOC und Gruyère d'alpage AOC aufgelistet werden, gratuliert die Sortenorganisation Herrn Patrick Hauser, dem grossen Sieger des Swiss Cheese Awards, für seinen Vacherin Mont d'Or AOC ganz herzlich. Herr Hauser ist zugleich ein führender Hersteller von Gruyère AOC.

Der Gewinner des Swiss Cheese Awards 2012 für den besten Gruyère AOC, affiniert durch Fromco in Moudon, heisst Gérald Raboud der Käserei Courgenay. Diplome gingen an:

Herrn Jean-Philippe Charrière von der Käserei Ponthaux für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromco SA

Herrn Philippe Geinoz von der Käserei Bémont für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromco SA, Herrn Cédric Vuille von der Käserei La Brévine für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Margot Fromages SA, Herrn Thierry Ecoffey von der Käserei Romontoise für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Mifroma SA,

Herrn Jean-Daniel Jäggi von der Käserei Grandcour für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromco SA,

Herrn Michel Grossrieder von der Käserei Moléson SA für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromage Gruyère SA,

Herrn Pierre Buchillier von der Käserei Les Moulins für seinen Bio Gruyère AOC, affiniert durch Fromco SA.

In der Kategorie Gruyère d'alpage AOC gewann Herr Jean-Louis Roch, von der Alp La Théraulaz, für seinen Gruyère d'alpage AOC, affiniert durch die Freiburgische Genossenschaft der Alpkäseproduzenten.

Herr Simon Renaud, Alp Le Cerney, erhielt **ein Diplom** für seinen Gruyère d'alpage AOC, affiniert durch Magnenat-Fromage Gruyère SA.

Die Sortenorganisation Gruyère freut sich über diese Auszeichnungen. Sie gratuliert ihren Käsern sowie ihren Milchproduzenten und Affineuren. Diese Medaillen beweisen einmal mehr, dass der Gruyère AOC eine Vorrangstellung auf dem nationalen und internationalen Markt verdient – was dem Umstand zu verdanken ist, dass sich sämtliche Fachleute der Sortenorganisation an die Vorgaben halten.



Delegiertenversammlung : 20 Jahre nach Unterzeichnung **der Gruyère-Charta**

Am 2. Juli 1992 wurde die Gruyère-Charta auf dem Rebgut "Domaine des Faverges" im Weinbaugebiet Lavaux unterzeichnet. Dieses Gründungsdokument ermöglichte die Weiterentwicklung unseres Käses, welche durch die Erlangung der geschützten Ursprungsbezeichnung AOC gekrönt wurde.

Auf den Tag genau 20 Jahre später haben die Delegierten der Sortenorganisation Gruyère ihre Jahresversammlung am gleichen Ort abgehalten, um dabei die positive Entwicklung zu würdigen, welche der Branche des Gruyère AOC eine Perspektive gesichert hat.

An diesem Jubiläumstag äusserten sich zahlreiche Redner zur Vergangenheit. Laurent Lavanchy, Vorsteher des Neuenburger Landwirtschaftsamts, gehörte zu den Initianten des Chartaprojekts. Er ruft in Erinnerung: "Zu Beginn der Neunzigerjahre wurde die Reform der Agrarpolitik in die Wege geleitet, grosse Veränderungen standen bevor, insbesondere mit der Einführung der Direktzahlungen. Daher erschien es uns wichtig, den Gruyère AOC, zu jener Zeit das einzige landwirtschaftliche Vorzeigeprodukt in der Westschweiz, zu stärken."

Mehrwert für Produkt, Region und Image

Dieser Wunsch, unseren Käse zu verteidigen, führte zur Unterzeichnung der Gruyère-Charta. Letztere legt das Produktionsgebiet, die Rohstoffe, die Produktion, die Reifung sowie die Zusammensetzung des Produkts schriftlich fest. Ferner sieht sie die Gründung einer Kommission vor, welche mit der Prüfung einer AOC-Regelung für den Gruyère beauftragt wird.

Philippe Mignot, damaliger Käser in St-George und Präsident der Westschweizer Käser, war einer der Unterzeichner. Er erinnert sich noch an die Diskussionen und die Atmosphäre an diesem Tag: "Die Vertreter der verschiedenen Organisationen trafen sich, um sich für ein Produkt einzusetzen, das uns am Herzen liegt, um sich für eine Region zu engagieren, die wir schätzen, um das Image bei den Konsumenten zu steigern und natürlich, um einer ganzen Wirtschaftsbranche einen Rahmen zu geben. Bei Unterzeichnung der Charta wünschten alle Referenten, dass eine berufsübergreifende Gruppe die Arbeiten bis zum Erhalt einer AOC weiterführt."

Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft aufs engste miteinander verbunden

Oswald Kessler, seit einem Jahr

Präsident der Sortenorganisation, erinnert daran, wie eng Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft miteinander verknüpft sind: "Man darf nie vergessen, woher man kommt und wohin man geht. Wir verdanken jenen Männern, welche sich vor 20 Jahren für den Gruyère eingesetzt haben, viel. Am Anfang stand eine gute Idee. Im Laufe der Zeit wussten sie ihr Produkt zu verteidigen, indem sie sich der Umwelt, den Ereignissen und dem Markt anpassten. Dieses Verhalten begünstigte den Erfolg des Gruvère AOC." Laurent Lavanchy ist der Ansicht, dass dieser Erfolg auch darauf zurückzuführen ist, dass es gelang, sich zu organisieren, die Branche zu kontrollieren und die Partner zusammenzuführen.

Demokratische Struktur – ein unbestreitbarer Trumpf

Bedeutende Ereignisse prägten die letzten zwanzig Jahre: Gründung der Sortenorganisation Gruyère im Jahr 1997, Erlangung der AOC 2001 und gegenseitige Anerkennung der AOC mit der EU 2011. Oswald Kessler ist überzeugt, dass die demokratische Struktur der Sortenorganisation Gruyère einen Trumpf darstellt, um vorwärts zu kommen. "Ich, Sie, wir tragen die Verantwortung gegenüber 2'300 Milchproduzenten, 172 Käsern im Tal und 50 Käsern auf der Alp sowie 9 Affineuren. Insgesamt sind dies 4'000 Arbeitsplätze. Meine Aufgabe ist es, dafür zu sorgen,



dass die Verhandlungen im Interesse des Gruyère AOC und der gesamten Sortenorganisation Gruyère abgeschlossen werden und dabei die Charta, das Pflichtenheft sowie der Leitfaden der guten Herstellungspraxis respektiert werden."

Stichhaltiges Pflichtenheft

Fragt man Didier Roch, Milchproduzent in Ballens, nach den grössten Erfolgen der vergangenen zwanzig Jahre, so nennt er vor allem das Pflichtenheft des Gruyère AOC: "Es besteht bereits seit zehn Jahren, hält den Anforderungen aber nach wie vor stand, selbst wenn man gewisse Anpassungen vornehmen könnte. Denn man darf nicht starr an etwas festhalten. Ein Bravo an das gesamte Team, das es erarbeitet hat."

Pionierrolle und Vorbild

Jacques Chavaz, Vizedirektor des Bundesamts für Landwirtschaft, dankte der gesamten Branche für ihre Pionierrolle und Vorbildfunktion in der Milchwirtschaft. "Ich möchte unterstreichen, welchen Platz der Gruyère AOC in der Milchwirtschaft und in den Köpfen und Herzen jener einnimmt, welche Visionen haben. Der Gruyère AOC zeigt uns, was bezüglich Positionierung, Qualität, Organisation einer Branche sowie einer durchdachten und entschlossenen Vorgehensweise erreicht werden kann. Die Delegiertenversammlung hat es heute einmal mehr mit einem nicht ganz einfach zu treffenden Entscheid bewiesen: dem Verbot des Einsatzes von Melkrobotern für ein Melken rund um die Uhr. Herzliche Gratulation."

Entwicklung mit Rücksicht auf das Produkt

Didier Germain, Käser in der Käserei Les Martel und Mitglied des Bureaus der Sortenorganisation, sprach sich ebenfalls für ein Verbot von solchen Melkrobotern aus. "Heute wie in Zukunft dürfen wir nicht festgefahren sein. Aber man muss bei der Entwicklung das Produkt berücksichtigen. Die Mechanisierung darf nur zum Einsatz kommen, wenn sie die Qualität des Gruyère AOC nicht beeinträchtigt. Der Melkroboter tangierte einerseits die Qualität und anderseits das Pflichtenheft. Ich finde, der Käser muss die Hand am Kessel haben, der Produzent muss wissen, was mit dem Rohstoff geschieht und der Affineur muss das Produkt kontrollieren, damit das konsumfertige Produkt von einwandfreier Qualität ist."

Ehrgeizige Ziele für die Zukunft

Die Sortenorganisation Gruyère will die Qualität dieses edlen Käses weiter verbessern, dabei die Mengen schrittweise ausdehnen, ohne dass dies zu Lasten des Preises geschieht. Ausserdem will sie sich vermehrt für die weltweite Verteidigung des Namens "Gruyère" einsetzen. Oswald Kessler ist überzeugt, dass die Marke gestärkt werden muss: "Unser Produkt muss geschützt werden, Imitationen müssen bekämpft werden, und dort, wo die AOC nicht anerkannt ist, müssen Marke und Logo hinterlegt werden."

Gérald Roux, Affineur bei Fromage Gruyère SA und Mitglied des Bureaus, folgert daraus: "Wenn man im Ausland mit Käufern verhandelt, so ist es viel leichter, sie mit einer starken, bekannten und hochwertigen Marke zu überzeugen. Wir haben viele Trümpfe in der Hand. Die Marke Gruyère muss noch gestärkt und die Kontrollen müssen intensiviert werden, damit die Chancen, eine Vorrangposition auf dem Markt zu belegen, zum Besten stehen."

Definitives Verbot von Melkrobotern mit uneingeschränktem Melkzugang

Die Delegierten haben entschieden, den Einsatz solcher Melkroboter definitiv zu verbieten. Künftig ist es also ausdrücklich untersagt, einen solchen Roboter in landwirtschaftlichen Betrieben der Branche zu installieren. Die 9 Produzenten, welche ihn heute einsetzen, müssen ihn bis zum 2. Juli 2022 ersetzen. Ab diesem Datum gilt für jede Kuh eine minimale Zwischenmelkzeit von 8 Stunden. Die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP hatte den Einfluss von Robotermilch auf die Käseverarbeitung untersucht. Sie stellte fest, dass Robotermilch das Risiko erhöht, Käse herzustellen, der nicht den Richtlinien des Gruyère AOC entspricht. Schliesslich sei präzisiert, dass jede neue Melktechnologie von der Sortenorganisation geprüft werden muss.



«Chapitre de la Confrérie du Gruyère» in Lausanne

Am 13. Oktober fand auf dem Markt der Place de la Riponne in Lausanne ein besonderer Anlass statt. Im Chalet der Bruderschaft wurde Gruyère hergestellt und zur Degustation angeboten. Mehrere Personen trugen dabei die offizielle Tracht. Die Gruyère-Bruderschaft nahm dabei feierlich neue Mitglieder auf, darunter Frau Géraldine Savary, Staatsrätin und Präsidentin der Schweizerischen Vereinigung AOC-IGP, Herrn Daniel Brélaz, Bürgermeister

der Stadt Lausanne und Herrn Guy Parmelin, Nationalrat. Weiter sei auf den Beitritt der Herren Eric und Vincent Sonnay, Milchproduzenten für Le Gruyère AOC in Les Tavernes, sowie Herrn Jean-Jacques Clément, Käser für Le Gruyère AOC in der Käserei von Moudon, hingewiesen. Die drei Zeichner Michel Berger, Jean-Paul Monnard und Marc Roulin haben bei diesem Anlass auf brillante Weise käsespezifische Themen wie die Probenahme, die Geselligkeit bei einem Fondue oder die Käsereibe auf Le Gruyère AOC-Laiben illustriert.

Switzerland Cheese Marketing: Bilanz über die Aktivitäten 2012 und Vorstellung der

Kampagnen 2013

Jedes Jahr im November wird in Bern Bilanz über die vergangenen Tätigkeiten gezogen und es werden die kommenden Kampagnen vorgestellt, welche Switzerland Cheese Marketing in den jeweiligen Ländern plant. Sämtliche Marktverantwortlichen reisten an, um die Markttendenzen in ihren jeweiligen Ländern vorzustellen.

Die Tagung begann mit einer Einführung des Präsidenten der SCM, Herrn Guy Emmenegger, und des Direktors, Herrn David Escher. Anschliessend ergriffen die Marketingverantwortlichen das Wort. Den Auftakt machte Herr Spahr, seit Oktober 2012 neuer Marketingverantwortlicher für die Schweiz. Es folgten Frau Frova für Italien, Herr Lefèvre für Frankreich, Herr Müller-Henze für Deutschland, Herr Corbacho für Spanien und Frau Dedoncker für die BeNeLux-Staaten. Übereinstimmung herrschte über



die in den EU-Ländern herrschende Krise. In diesem Zusammenhang ist es deshalb wichtig, mit den Massnahmen zur Absatzförderung weiterzufahren. In sämtlichen Ländern finden Degustationen sowie punktuelle Aktivitäten statt. Ein konkretes Beispiel wird auf Seite 4 dieser Ausgabe des l'Oiseau vorgestellt.

Jedes Land stellte ausserdem seine Broschüren und Werbeartikel vor. Dies ermöglichte es, Ideen auszutauschen und neue zu finden. Dieser Austausch ist in einem sich stets wandelnden Umfeld unerlässlich, und das gibt der Tagung ihren ganzen Sinn.



Neuer Direktor bei Fromco AG

Im Verlaufe des Februars 2013 wird Herr Jean-Marc Collomb die Nachfolge von Herrn Pierre-Ivan Guyot als Direktor von Fromco AG in Moudon antreten.

Herr Collomb ist Ingenieur Agronom ETHZ und diplomierter Betriebsökonom FH Freiburg. Während mehrerer Jahre leitete er den Neuenburger Milchverband. Während dieser Zeit wirkte er als Ko-Sekretär aktiv am Aufbau der Strukturen der am 2. Juni 1997 gegründeten Sortenorganisation Gruyère mit. Ferner war er in der Beratung der Käsereigenossenschaften tätig. Herr Collomb kennt sich also auf dem Gebiet des Gruyère AOC bestens aus. Anschliessend leitete er während neun Jahren das Unternehmen Fermenta SA in Payerne, das auf dem Gebiet der Aufbereitung von Schweizer Tabak tätig ist.

In den vergangenen vier Jahren arbeitete Herr Collomb für AGRIDEA, die Schweizerische Vereinigung für die Entwicklung der Landwirtschaft und des ländlichen Raums, in Lausanne. Ab 2010 war er als stellvertretender Direktor für den Standort Lausanne und die Geschäfte in der Westschweiz verantwortlich. Mit seinem Stellenantritt wird Herr Collomb Herrn Pierre-Ivan Guyot im Vorstand der Sortenorganisation ersetzen.

An der Delegiertenversammlung vom 21. November 2012 wurde Herrn Pierre-Ivan Guyot für seinen Einsatz zugunsten der Branche gedankt. Wir wünschen ihm viel Erfolg in seiner neuen Funktion im Landwirtschaftsdepartement des Kantons Neuenburg.



Le Gruyère AOC beteiligt sich an grossen Veranstaltungen

Fribourg Gottéron: Während der Wintersaison tragen die Spieler des HC Gottéron die Farben des Gruyère AOC auf ihren Leibchen. Zudem ist Le Gruyère AOC auf der Bande im Innern der Halle präsent.www.gotteron.ch

Giant Xtour 2013: Dieser schulübergreifende Wettkampf zieht jährlich rund 2'000 Gymnasiasten und Lernende an www.giantxtour.ch

Die Gruyère European Curling Championships: Dieser Wettkampf wird vom 8. bis 15. Dezember 2012 in Karlstad ausgetragen, wo sich das Klima für Eissport besonders gut eignet. www.ecc2012.curlingevents.com

Spar European Cross Country Championships: Am 9. Dezember stehen sich die Athleten in schwierigem Gelände in Budapest/Ungarn gegenüber. www.european-athletics.org

Schneeschuh Erlebnis: Vom 26. Dezember 2012 bis 16. März 2013 werden nicht weniger als 7 Etappen in der Westschweiz und in der Deutschschweiz angeboten. Das Prinzip ist einfach, zieht aber jedes Jahr Naturliebhaber an: Angeboten wird eine Schneeschuhwanderung und ein Fondue moitié-moitié am Ziel zum Preis von CHF 40.--, Material und Zwischenverpflegung inbegriffen. www.raquette-aventure.ch

Männer FIS Skirennen in Adelboden:

Die weltweit besten Skifahrer treffen sich am 12. und 13. Januar 2013 auf dem legendären Chuenisbärgli. Auch das Hot-Fondue hat an diesem sehr begehrten Wochenende mittlerweile legendären Charakter erzielt. www.weltcup-adelboden.ch

Swiss Expo: Vom 17. bis 20. Januar finden im Beaulieu, Lausanne, eine Fachmesse für Agrotechnik und ein internationaler Rinderwettbewerb statt, die jährlich beinahe 22'000 Besucherinnen und Besucher und Fachleute der Branche anziehen. www.swiss-expo.com

Muba

Zum ersten Mal werden wir vom 22. Februar bis 3. März 2013 an dieser grossen Messe in Basel vertreten sein.

Die Internationale Landwirtschaftsmesse von Paris (SIA): Vom 23. Februar bis 3. März 2013 geben sich die Pracht und Vielfalt der französischen und internationalen Landwirtschaft ein Stelldichein. 2013 feiert die Messe ihr 50-jähriges Bestehen! Die Vertreterinnen und Vertreter aus den landwirtschaftlichen Kreisen treffen sich in einer geselligen Atmosphäre, eine Gelegenheit für den Gruyère AOC, um sein Image zu stärken.

www.salon-agriculture.com

European Athletics Championships 2013 indoor

Vom 1. bis 3. März 2013 stellt Göteborg mit den indoor-Wettkämpfen die Hauptstadt der europäischen Athletik dar. Le Gruyère AOC wird vertreten sein und insbesondere verschiedene Begleitmassnahmen anbieten. www.goteborg2013.com

All European Championship - Holstein- und Red-Holstein- Europameisterschaft

Diese Meisterschaft wird am 1. und 2. März 2013 im Forum Freiburg ausgetragen. www.eurholstein2013.ch

Internationale Messe in Lyon: Vom 22. März bis 1. April 2013 werden auf 100'000 m2 Fläche Ausstellungen, Erlebnisse, Kultur, Wellness sowie attraktive Einkaufsmöglichkeiten angeboten. Die Sortenorganisation Gruyère wird mit einem Verkaufs- und Degustationsstand vertreten sein. www.foiredelyon.com

Die Tour de Romandie findet vom 23. – 28. April 2013 statt. Sie führt durch Täler und über Pässe der Westschweiz, ganz zum Vergnügen der Anwesenden sowie der Fernsehzuschauer.

Die Luga in Luzern: Diese grosse Ausstellungsmesse in der Zentralschweiz findet vom 26. April bis 5. Mai 2013 statt. www.luga.ch

Die BEA in Bern: Vom 3. bis 12. Mai 2013 findet diese grosse Frühjahrsmesse im Espace Mittelland statt. Sie bildet eine ideale Plattform für die Konsumentenbindung oder zur Gewinnung neuer Konsumenten. www.beapferd.ch

Die Tour de Suisse vom 8. bis 16. Juni 2013 sieht in der Westschweiz eine Etappenankunft in Crans-Montana und eine Abfahrt ab Montreux vor. Die vollständige Liste wird in der nächsten Ausgabe des l'oiseau veröffentlicht. www.tds.ch

Rezepte





Gemüse-Linsen mit Lorbeerpolenta

Roher Randensalat mit Chili

Für 4 Personen

Sauce:

2 EL Rotweinessig4 EL Olivenöl1 Prise ChilipulverSalz, Pfeffer

40 g Haselnüsse 1-2 Chilischoten 400 g rohe Randen 2 Orangen 150 g Gruyère AOC etwas Nüsslisalat

Zubereitung:

Essig und Öl mit Chilipulver, Salz und Pfeffer verrühren.

HaseInüsse grob hacken. In einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Chilischoten halbieren, entkernen und fein hacken. Randen schälen, mit einer Raffel in feine Streifen schneiden.

Orangenschale mit einem Messer bis aufs Fruchtfleisch wegschneiden. Einzelne Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen. Orangen, Haselnüsse und Randen mit der Sauce vermischen.

Nüsslisalat und Randensalat auf Teller anrichten. Gruyère AOC in Würfeli schneiden und auf dem Salat verteilen.

Tipp: Salat in ein Glas füllen.

Für 4 Personen

Lorbeerpolenta:

10 Lorbeerblätter7 dl Gemüsebouillon3 dl Milch

3 UI IVIIICII

1 Knoblauchzehe 175 g feiner Maisgriess

120 g Gruyère AOC

Gemüse-Linsen:

100 g schwarze oder grüne Linsen

200 g Rüebli

200 g Knollensellerie

100 g Lauch

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 ½ EL Olivenöl

2 EL Tomatenpüree (25 g)

1 Dose gewürfelte Tomaten (400 g)

2 dl Gemüsebouillon

Oregano, Thymian

Salz, Pfeffer

1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Für die Polenta Lorbeerblätter zerbröckeln, mit Gemüsebouillon, Milch und Knoblauchzehe aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen.

Linsen in viel Wasser etwa 30 Minuten weich köcheln. Rüebli und Sellerie schälen, in ca. 1 cm dicke Rädchen und Würfel schneiden. Lauch in 1 cm breite Ringe schnei-

den. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Öl leicht erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Tomatenpüree darin andünsten. Gemüse, Tomaten und Gemüsebouillon zufügen. Mit Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer würzen. 20 Minuten köcheln, abgetropfte Linsen darunter mischen und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Lorbeersud durch ein Sieb giessen und erhitzen. Maisgriess unter Rühren einrieseln lassen. Aufkochen, zugedeckt 10 Minuten quellen lassen, dabei ab und zu umrühren. Vom Gruyère AOC einige Käsespäne abschneiden. Restlichen Käse fein reiben und unter die Polenta rühren.

Polenta mit Linsen-Gemüse anrichten, Gruyère AOC-Späne darüberstreuen.

