

**LE GRUYÈRE**<sup>®</sup>  
**SWITZERLAND**



präsentiert die Trimesterausgabe  
der Sortenorganisation Gruyère



# L'oiseau



**LE GRUYÈRE**<sup>®</sup>  
**SWITZERLAND**



Auch für  
Weihnachten.



Auch  
für  
Silvester.

Der Geschmack der Schweiz seit 1115.  
[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)

Unser Schweizer Käse. 

# Die Sortenorganisation Gruyère entbietet Ihnen schöne Festtage und wünscht allen ein gutes und erfolgreiches 2014

Die Büros der Sortenorganisation Gruyère sind ab 20. Dezember 2013, 12.00 Uhr, bis 6. Januar 2014, 07.30 Uhr, geschlossen. In dringenden Fällen ist Herr Philippe Bardet unter Tel.-Nr. 079 317 82 61 erreichbar.

## INHALT

- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 03 | BOTSCHAFT DES PRÄSIDENTEN                                       | 12 | NEUES AUS DER MAISON DU GRUYÈRE                                    |
| 04 | AUFWERTUNG VON TRADITION UND GESCHMACK                          | 13 | DAS RESTAURANT DER MAISON DU GRUYÈRE                               |
| 06 | WWW.GRUYERE.COM WURDE KOMPLETT ÜBERARBEITET                     | 14 | LE GRUYÈRE AOP BETEILIGT SICH AN GROSSVERANSTALTUNGEN              |
| 09 | AUSZEICHNUNG FÜR LE GRUYÈRE AOP AN INTERNATIONALEN WETTBEWERBEN | 15 | BEGEISTERN SIE IHRE GÄSTE MIT 26 ORIGINELLEN UND EINFACHEN REZEPTE |
| 10 | DER GRUYÈRE AOP IM DIENSTE DES JUGENDSPORTS                     | 16 | REZEPTE FÜR IHR FESTMENU   |

**WWW.GRUYERE.COM**

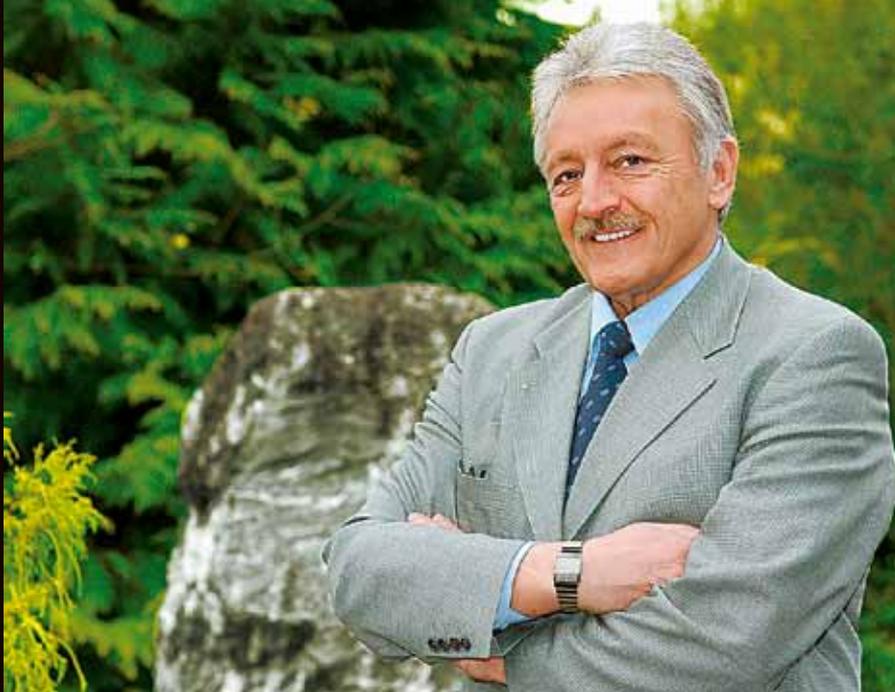
### Impressum

Herausgeber: Interprofession du Gruyère  
Postfach 12, CH - 1663 Gruyères  
e-mail: [interprofession@gruyere.com](mailto:interprofession@gruyere.com)  
[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)

Redaktion:  
Interprofession du Gruyère  
Microplume, [www.microplume.ch](http://www.microplume.ch)  
Auflage: 3'000 Exemplare

Übersetzung:  
Trait d'Union  
3000 Bern  
[www.traitudunion.ch](http://www.traitudunion.ch)

Grafische Gestaltung:  
Effet-i-media  
e-mail: [bepbep@bluewin.ch](mailto:bepbep@bluewin.ch)



# Botschaft des **Präsidenten**

## **Ende des Jahres rechnet man zusammen und zieht Bilanz.**

Was für jeden Einzelnen und jedes Unternehmen normal ist, gilt auch für die Sortenorganisation Gruyère.

Am Silvesterabend geize ich meist nicht mit guten Vorsätzen für das neue Jahr. Ich will mit dem Rauchen aufhören! Ich will mehr Sport betreiben! Ich will zehn Kilo abnehmen!

Aus Erfahrung weiss ich jedoch nur zu gut, dass es nicht so einfach sein wird. Deshalb ergänze ich vorsichtshalber meine guten Vorsätze mit „ich versuche...“ Dies im Wissen darum, dass ich, wenn ich in die alten Gewohnheiten zurückfalle, mein Gesicht wahren kann mit der Ausrede „ich habe es ja versucht“. Und überhaupt, wieso soll ich mir das alles antun, es geht mir ja gut.

Wie der kleine Bub, der auf die Moralpredigt seines Vaters wegen des lausigen Schulzeugnisses antwortet: „Weisch Pape, d’Hauptsach isch doch, dass mer alli gsund sind!“

Wenn wir eine Jahresbilanz ziehen ohne vorher zu definieren, wie die gemeinsamen und messbaren Ziele lauten, haben alle Recht.

In meiner Rolle als Präsident ist es meine Pflicht, unsere Ziele und den Stand der laufenden Projekte gemäss unseren sechs Grundsätzen permanent und nicht nur Ende Jahr zu überprüfen.

- 1. Haben wir “marktorientiert“ die produzierte Menge der Nachfrage angepasst?**
- 2. Haben wir die nötigen Massnahmen ergriffen, um die Qualität zu garantieren?**
- 3. Haben wir die Rentabilität in der Wertschöpfungskette erhalten oder verbessert?**
- 4. Was haben wir unternommen, um den Kundennutzen zu erhalten oder zu verbessern?**
- 5. Was haben wir unternommen für die Zukunft, die Stärkung und den Schutz der Marke „Le Gruyère AOP Switzerland“?**
- 6. Was haben wir unternommen für die Sicherung der Zukunft der Sortenorganisation Gruyère?**

Alle Unternehmen, ob klein oder gross, die Sortenorganisation Gruyère ist keine Ausnahme, müssen sich laufend die fünf grundsätzlichen Fragen stellen.

Was haben wir getan oder nicht getan für:

- unsere Besitzer
- unsere Kunden
- unsere Mitarbeiter
- unsere Lieferanten
- unsere Behörden

Es ist nicht an mir, diese Fragen zu beantworten.

Es ist jedoch meine Aufgabe, diese Fragen permanent zu stellen.

Der Vorstand und die Direktion der IPG werden sich anfangs Januar zwei Tage mit diesen Fragen auseinandersetzen, die Bilanz für das vergangene Jahr erstellen und wenn nötig der Delegiertenversammlung eine Kurskorrektur beantragen.

Danke für Ihr Engagement!  
Mit Überzeugung und Herzblut!

**VIVE LE GRUYERE AOP  
SWITZERLAND!**

Ich wünsche Ihnen frohe Festtage und Ihnen, Ihren Familien und Ihren Unternehmen ein glückliches neues Jahr.

**Oswald Kessler  
Präsident der IPG**

LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND AOP



Auch für  
Weihnachten.

Der Geschmack der Schweiz seit 1115.  
www.gruyere.com



Schweiz, Natürlich.

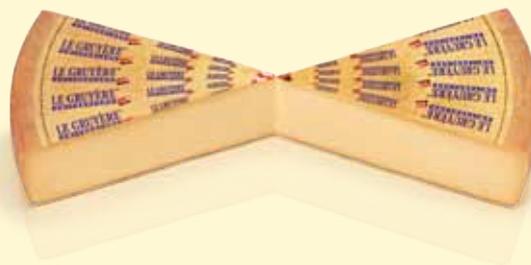


Unser Schweizer Käse.

www.schweizerkaese.ch



LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND AOP



Auch für  
Silvester.

Der Geschmack der Schweiz seit 1115.  
www.gruyere.com



Schweiz, Natürlich.



Unser Schweizer Käse.

www.schweizerkaese.ch



Auch  
für da  
Wieder



Schweiz, Natürlich.



Uns

www.sch

## Aufwertung von Tradition und Geschmack

Die neue Werbekampagne der Sortenorganisation Gruyère ist angelaufen. Die seit dem 16. Dezember ausgehängten Plakate gliedern sich in fünf Themenbereiche. Entdecken Sie – sofern dies nicht bereits geschehen ist – die Themen, die für dieses Jahresende ausgewählt wurden. Es sind dies: Weihnachten, Silvester, die Familie, die Wanderfreunde und das Wiedersehen. Im Verlaufe des Jahres 2014 werden auch andere Themen aufgegriffen wie zum Beispiel im Februar der Valentistag, der ganz im Zeichen der Liebenden steht.

Die Plakate sind nüchtern gehalten, spielerisch und appetitanregend. Auf jedem werden Gruyère AOP-Stückchen, die auf die eine oder andere Art geschnitten sind, vor einem einfarbigen Hintergrund in Szene gesetzt. Sie sollen an ein bestimmtes Thema, eine spezifische Typologie, einen Feiertag usw. erinnern. Der starke Slogan dieser Kampagne lautet „Der Geschmack der Schweiz seit 1115“: „Dies ist die Quintessenz,

die Synthese“, erklärt Gilles Aeby, Eigentümer der Agence numéro10, welche die Kampagne entworfen hat. „Indem wir den Geschmack des Käses wachrufen, unterstreichen wir seine universelle Seite. Indem wir das Jahr 1115 präzisieren, setzen wir be-

### Der Geschmack der Schweiz seit 1115.

wusst auf Tradition und verdeutlichen so den Fortbestand des Produkts über die Jahrhunderte hinweg und verankern es optimal in der Schweizer Geschichte.“

Dieser Slogan wird von einer Bemerkung begleitet, die ebenfalls die Tradition unseres Hartkäses aufwertet: *Auch für ... Auch für die Wanderfreunde, Auch für Weihnachten, Auch für Familien, ...* „Wir haben verschiedene Türöffner, mittels welcher wir alle ansprechen können. Wir widmen uns Themen, die sich sowohl an Familien, Paare, Kinder, Jugendliche, Fachpersonen und die Freizeit richten“, präzisiert Gilles Aeby.

### In der Nähe von Einkaufszentren...

Die neuen Plakate werden zwischen dem 16. und 29. Dezember 2013 in der Nähe von Einkaufszentren der ganzen Schweiz ausgehängt. Zwei neue Plakatwellen im Handel und in den Strassen sind für Februar und Oktober 2014 geplant. Die Plakatwerbung in Zermatt läuft weiter, ebenso wird das Tram in Zürich im Hinblick auf die Leichtathletik-Europameisterschaften im kommenden August den Gruyère AOP-Look tragen.

### ...und im Fernsehen

Neben den Plakaten wird zu Beginn des Jahres ein TV-Spot für den Gruyère AOP ausgestrahlt. Dieser setzt ebenfalls Gruyère AOP-Stückchen in Szene, welche Personen, Situationen, Charaktere verkörpern. Der Spot nimmt den Slogan „Der Geschmack der Schweiz seit 1115“ wieder auf. Kleiner Unterschied zu den Plakaten: In der Animation werden mehrere Themen nebeneinander gesetzt, was den spielerischen Charakter der Kampagne verstärkt. Die Ausstrahlung ist für die Zeit

LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND AOP



as  
ersehen.

Der Geschmack der Schweiz seit 1115.  
www.gruyere.com

er Schweizer Käse.



Schweiz. Natürlich.



Unser Schweizer Käse.

www.schweizerkaese.ch



Der Geschmack der Schweiz seit 1115.  
www.gruyere.com

Auch für  
Wanderfreunde.

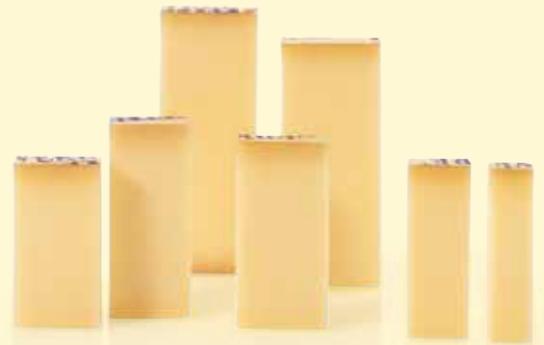
Der Geschmack der Schweiz seit 1115.  
www.gruyere.com

Unser Schweizer Käse.

www.schweizerkaese.ch



LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND AOP



Auch für  
Familien.

Der Geschmack der Schweiz seit 1115.  
www.gruyere.com

Unser Schweizer Käse.

www.schweizerkaese.ch



Schweiz. Natürlich.



Unser Schweizer Käse.

www.schweizerkaese.ch



von Januar bis Mitte März 2014 geplant. In den Vorjahren wurde die Werbekampagne im Fernsehen auf zwei oder drei Wochen in einer intensiven Ausstrahlungsfolge konzentriert. Diesmal verfolgen wir eine andere Strategie: Wir haben beschlossen, unseren TV-Spot auf rund zwei Monate zu verteilen. Letzte Studien zeigen nämlich, dass sich die Fernsehzuschauerinnen und -zuschauer besser an einen TV-Spot erinnern, wenn er über eine längere Zeitspanne ausgestrahlt wird, selbst wenn er nicht sehr oft gesendet wird. Bei der Konkretisierung dieser Ausstrahlung arbeitet die Sortenorganisation Gruyère mit der MEC Switzerland AG zusammen. Diese in Lausanne angesiedelte Firma sichert dem Gruyère AOP Werbeflächen in den Medien sowie für die Plakatierung. Sie berät die Sortenorganisation in Sachen Trends und Neuheiten sowie Nutzung der Medien. Diese Unterstützung ist wichtig, damit diese neue Werbekampagne des Gruyère AOP den bestmöglichen Erfolg erzielt.

### Der Deutschschweizer Mentalität besser Rechnung tragen

Diese neue Kampagne steht im Zeichen der Positionierungsstrategie

des Gruyère AOP, die sich auf ihren Hauptmarkt, nämlich die Schweiz, ausrichtet. Hauptakteur dieser Kampagne ist der Gruyère AOP. Die Kampagne soll zugänglich, verständlich und spielerisch sein. Sie positioniert den Gruyère AOP als universelles Produkt, das von allen konsumiert wird. Im Weiteren suchten wir eine Annäherung an die Deutschschweizer Mentalität. Aus diesem Grund hat die Sortenorganisation Gruyère bewusst eine Werbeagentur mit Sitz in Bern gewählt, die mit dieser Art Problematik vertraut ist. „Unsere Werbekampagne für den Gruyère AOP muss überall in der Schweiz gut ankommen. Sie ist weder an die Sprache noch an die Kultur einer Region gebunden“, stellt Gilles Aeby fest. Wenn Sie sagen „Auch für Familien“ und Sie fünf Käsestäbchen in unterschiedlicher Länge zeigen, versteht jedermann, dass es sich um Papa, Mama und die Kinder handelt. Mit diesem Beispiel wird deutlich, dass die Kampagne nicht für eine bestimmte Sprachrichtung entworfen und anschliessend für die andere angepasst wurde. Sie wurde ganzheitlich erschaffen.“



### Agence numéro10

Die Agence numéro10, welche die neue Werbekampagne des Gruyère AOP entworfen hat, ist in Bern angesiedelt. Sie kennt sowohl den deutschsprachigen als auch den französischsprachigen Markt und hat sich auf den Transfer einer Marke von einem Markt auf den anderen spezialisiert. Dazu stützt sie sich auf den Bekanntheitsgrad einer Marke auf einem Markt, um ihr auf der anderen Seite des Röstigrabens zum Durchbruch zu verhelfen. Um die Botschaft einer Marke zu übermitteln, bedient sich die Agence numéro10 sowohl klassischer Werbemethoden als auch Strategien im Zusammenhang mit den neuen Medien.

## wurde komplett überarbeitet

Der neue Internetauftritt von Gruyère AOP wird demnächst fertiggestellt und im Januar aufgeschaltet. Entdecken Sie unsere neue Website! Sie ist interaktiver gestaltet und die Informationen sind leichter zu finden.

Die Sortenorganisation Gruyère stellt zurzeit die Überarbeitung der veralteten Website [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com) fertig. Dadurch wird sich unsere Präsenz verstärken: Wer Informationen über den Gruyère AOP sucht, „landet“ rasch auf unserer Website. Obwohl die Referenzierung bereits gute Resultate erzielte, konnte sie deutlich verbessert werden. Dies macht [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com) in Zukunft zu DER Referenzseite für den Gruyère AOP im Web.

### Schnell

Der Aufbau der Informationen wurde komplett überarbeitet und ist nun klar strukturiert. Die Überschriften auf der Startseite sind klar erkennbar und führen die Besucher so schneller zu den gewünschten Informationen. Die Entwickler der Website entschieden sich für eine Scroll-Lösung. Die Besucher können auf der Seite nach unten scrollen – mit der Maus oder mit dem Finger bei mobilen Geräten wie Tablets. Auf diese Weise können die Informationen lockerer und strukturierter präsentiert werden. Die wichtigsten Informationen stehen oben auf der Seite, die weniger wichtigen weiter unten.

**LE GRUYÈRE**  
SWITZERLAND

Actualités - Evénements - Fromageries - Spot TV

Le Gruyère AOP | La fabrication | Les recettes | La boutique | Presse | Interprofession

Der Geschmack der Schweiz seit 1115.

Assés pour... | ... les témoignages | ... les analyses | ... les emplois | ... les familles | ... les collégiés

**Evénements**  
Du 06 mai 2013 au 04 septembre 2013  
**Mille Gruyère**  
Le MILLE GRUYÈRE compte douze fromages régionaux les plus belles et peut d'assurer une place pour la grande finale.  
Lire la suite

**Actualités**  
16 septembre 2013  
**Festini Neuchâtois**  
Evénement culturel du canton, dont le Gruyère AOP est partenaire. Ce festin se déroule le dimanche 8 septembre 2013.  
Lire la suite  
Voir tous les événements

**La recette du mois**  
Cappuccino Provençal avec emmentales de Gruyère AOP

**SPECIAL FONDUE**  
Découvrez toutes les recettes

**La fabrication**  
Du pâturage à la mûle de fromage, découvrez les secrets de la fabrication du Gruyère AOP

**Zone de production**  
Le Gruyère AOP est ancré dans une région qui lui donne un caractère et une saveur inimitable

**Fromageries de démonstration**  
Deux fromageries vous ouvrent leur porte pour découvrir la fabrication du Gruyère AOP

**Découvrez notre dernier spot!**

• Voir toutes les vidéos

**Interprofession du Gruyère**  
Case postale 12  
CH-1663 Pétigny - Gruyères  
Tel: ++41 (0) 26 921 84 13  
Fax: ++41 (0) 26 921 84 11  
[interpro@www.gruyere.com](mailto:interpro@www.gruyere.com)

**Fromageries**  
Visitez une fromagerie de démonstration:  
La Maison du Gruyère  
Fromagerie Les Martel  
Trouvez une fromagerie de Gruyère AOP  
Bon, c'est aussi, c'est fromage

**Restez informé**  
Actualités  
Evénements  
Recevez les dernières recettes:  
Veuillez choisir une langue

**Notre menu**  
Partages  
Copyright 2013 Le Gruyère AOP  
Notre Menu



### Differenziert

Die grosse Neuheit besteht aber darin, dass die Website zwischen Besuchern aus der Schweiz und aus dem Ausland unterscheidet. Denn diese beiden Kundengruppen suchen nach anderen Informationen. Besucher aus der Schweiz überspringen vermutlich gerne allgemeine Informationen im Stile von „Der Gruyère AOP hat keine Löcher“. Sie möchten eher wissen, an welchen Messen sie ihren Lieblings-Gruyère AOP demnächst degustieren können. Amerikaner dürften sich hingegen vor allem für den Herstellungsprozess unseres Käses interessieren. Aus diesen Gründen wird es unterschiedliche Startseiten geben. Diejenige für Schweizer Besucher wird in den nächsten Wochen die neue schweizweite Werbekampagne des

Gruyère AOP zeigen. Den internationalen Besuchern beispielsweise aus Deutschland, Finnland oder Italien präsentiert sich dagegen eine allgemeinere Werbung mit dem Hinweis „Born in Switzerland in 1115“.

### Flexibel

Die Zugangsmöglichkeiten zu den Informationen werden flexibler. Im Bereich Rezepte können die Besucher zum Beispiel nach verschiedenen Kriterien wie Zubereitungszeit, Kochzeit oder Zutaten suchen. An den Informationen hat sich im Vergleich zum alten Internetauftritt nichts geändert. Neu ist einzig das Erscheinungsbild: es ist dynamischer und lockerer.

### Agence Graf Miville

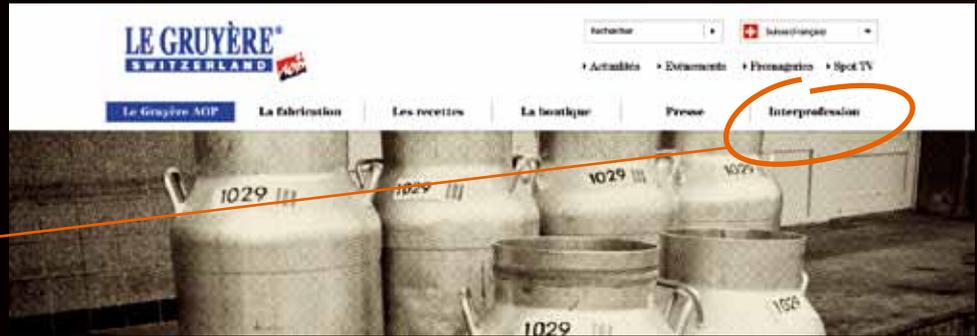
„Das Web ist das Beste, was der Menschheit je geschehen ist (nach dem Rock).“ Das wäre die Antwort von Patrick Graf, Partner der Genfer Agentur für digitale Medien Graf Miville, wenn man ihn nach seinem Beruf fragen würde. Christophe Miville, sein Geschäftspartner, würde anfügen: „Und das ist erst der Anfang, wir haben noch lange nicht alles gesehen ...“ Es gibt wirklich noch viel zu sehen: Die beiden Pixel-Verrückten gründeten die Agentur 2006. Heute beschäftigen sie ein eingeschweisstes Team von fünfzehn Web- und Interaktivitätsbegeisterten. Ihr tägliches Ziel: Die Grenzen der digitalen Welt abzubauen! Entdecken Sie die Agentur unter [www.grafmiville.ch](http://www.grafmiville.ch).

Unter dem Menü Sortenorganisation finden Sie sämtliche Informationen zur Branche.

## Beispiele

Finden Sie sämtliche Jahresberichte und Ausgaben des Magazins „l’oiseau“.

Bestellen Sie (gratis) Bilder des Gruyère AOP ©.



## Banque d'images Gruyère AOP



## Ebenfalls...

Laden Sie Informationen zur Marke, Logos, das Pflichtenheft, die grafische Charta oder den Leitfaden der guten Herstellungspraxis herunter.

## Shop:

Als Mitglied der Branche profitieren Sie im Shop stets von Vorzugspreisen (Bezahlung per Rechnung).



# Auszeichnung für Le Gruyère AOP an nationalen und internationalen Wettbewerben

**Die Sortenorganisation Gruyère ist stolz auf die zahlreichen Preisträger der verschiedenen Wettbewerbe. Sie gratuliert allen Mitgliedern der Sortenorganisation, welche mit der sehr hohen Milchqualität und einer bemerkenswerten Produktion und Reifung zu diesen Resultaten beigetragen haben. Die sehr hohe Qualität auf Grund dieser Anstrengungen bildet die beste Garantie für die Zukunft des Gruyère AOP.**

Diese Auszeichnungen verstärken das positive Image unseres Hartkäses. Sie erinnern gleichzeitig daran, dass Qualität auch Respekt einer Tradition, der Natur, des Wissens und einer strengen täglichen Arbeitsweise bedeutet. Durch diese Wettbewerbe wird die Arbeit der Gesamtheit der Sortenorganisation honoriert.

## **13. OLMA Alpkäse-Prämierung – Oktober 2013 – St-Gall**

**3. Preis:** Herr Maurice Bapst, Alp Vacheresse, für seinen bei Coopérative fribourgeoise des Producteurs de fromage d'alpage affinierten Gruyère d'alpage AOP.

**5. Preis:** Herr Beat Piller, Alp Vounetz, für seinen bei Coopérative fribourgeoise des Producteurs de fromage d'alpage affinierten Gruyère d'alpage AOP.

**7. Preis:** Herr Yvan Brodard, Alp Les Grenerêts, für seinen bei Mifroma SA affinierten Gruyère d'alpage AOP.

### **Zertifikaten:**

Herren G. Magnin und P.-A. Golay, (hergestellt von Herrn J.-P. Ruch), Alp Grands-Plats de Vent, für ihren bei Magnenat SA-Fromage Gruyère SA

affinierten Gruyère d'alpage AOP, Herr Pierre-André Barras, Alp Les Groins, für seinen bei Coopérative fribourgeoise des Producteurs de fromage d'alpage affinierten Gruyère d'alpage AOP, Herr Stefan König, Alp La Vatia d'Avau, für seinen bei Coopérative fribourgeoise des Producteurs de fromage d'alpage affinierten Gruyère d'alpage AOP.

## **5. Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte – 28-29. September 2013 – Courtemelon**

**Goldmedaille:** Herr Jean-Daniel Jäggi, Käserei Grandcour, für seinen bei Fromco SA affinierten Gruyère AOP.

**Silbermedaillen:** Herr Philippe Geinoz, Käserei Bémont, für seinen bei Fromco SA affinierten Gruyère AOP, Herr Michel Grossrieder, Käserei Moléson SA in Orsonnens, für seine Moitié-Moitié Fonduemischung.

### **Bronzemedailles:**

Herrn Hans-Peter Furrer und Willy Berger, Käserei Les Reussilles, für ihren bei Emmi Käse AG affinierten Gruyère AOP, Herr Jean-Daniel Jäggi, Käserei Grandcour, für seinen bei Fromco SA affinierten Gruyère AOP, Herr Jean-Charles Favre, Käserei Vuarmarens, für seine Fonduemischung.

## **World Cheese Awards 2013 – 27. November 2013 – Birmingham (England)**

### **Super Gold Medaillen:**

Die Käserei Cremo SA in Villars-sur-Glâne, für seinen bei Fromage Gruyère SA affinierten Gruyère AOP (2 Medaillen), Herr Philippe Geinoz, Käserei

Sagnettes, für seinen bei Margot Fromages SA affinierten Gruyère AOP, Herr Gérald Raboud – Emmi AG, Käserei Courgenay, für seinen bei Fromco SA affinierten Gruyère AOP, Herr Vincent Tyrode, Käserei L'Auberson, für seinen bei Margot Fromages SA affinierten Gruyère AOP.

### **Gold Medaillen:**

Herr Alexandre Guex, Käserei Châtonnaye, für seinen bei Cremo-von Mühlenen AG affinierten Gruyère AOP (2 Medaillen), Herr Franz Jungo, Käserei Strauss, für seinen bei Cremo-von Mühlenen AG affinierten Gruyère AOP, Herren Benoît und René Kolly, Käserei Le Mouret, für ihren bei Emmi Käse AG affinierten Gruyère AOP, Herr Adrian Scheidegger, Käserei Niedermuhren, für seinen bei Cremo-von Mühlenen AG affinierten Gruyère AOP.

### **Silbermedaillen:**

Herr Franz Jungo, Käserei Strauss, für seinen bei Cremo-von Mühlenen AG affinierten Gruyère AOP (2 Medaillen), Herr Adrian Scheidegger, Käserei Niedermuhren, für seinen bei Cremo-von Mühlenen AG affinierten Gruyère AOP (2 Medaillen).

### **Bronzemedailles:**

Herr Alexandre Guex, Käserei Châtonnaye, für seinen bei Cremo-von Mühlenen AG affinierten Gruyère AOP (2 Medaillen), Herr Gérald Raboud – Emmi AG, Käserei Courgenay, für seinen bei Fromco SA affinierten Gruyère AOP, Herr Nicolas Schmoutz, Käserei Mézières, für seinen bei Fromco SA affinierten Gruyère AOP.



# Der Gruyère AOP im Dienste des Jugendsports

Seit 2008 wird der Mille Gruyère von Swissathletics organisiert und von Gruyère AOP unterstützt. In diesem Jahr nahmen gegen 2'500 Kinder und Jugendliche an den Wettkämpfen teil. 350 qualifizierten sich für das Finale in Payerne vom 21. September 2013.

„Ohne Le Gruyère AOP könnten wir eine Veranstaltung dieser Grössenordnung nicht auf die Beine stellen.“ Eine klare Aussage von Ruedi Gloor, Verantwortlicher bei Swissathletics für die Organisation des Schweizer Finales 2013. Er würdigt damit das Engagement der Sortenorganisation für diese schweizweit durchgeführten Wettkämpfe. Das Prinzip des Mille Gruyère ist einfach: Alle Kinder, die in der Schweiz oder in Liechtenstein wohnen, können teilnehmen und an einem der regionalen Finales den 1000-Meter-Lauf absolvieren. Sie messen sich in einer der Alterskategorien von 10 bis 15 Jahren. Die Besten der regionalen

Finalen treten im Schweizer Finale gegeneinander an. „Diese Wettkämpfe sind besonders für den Schweizer Nachwuchs im Mittelstreckenlauf wichtig“, fügt Ruedi Gloor an. „Die meisten Leichtathletik-Wettkämpfe für Jugendliche sind auf den Sprint ausgerichtet. Wir möchten sie

**2013 und 2014 – noch spannendere Jahre**

In diesem Jahr erlebten die 4 Besten jeder Kategorie – Mädchen und Jungen – aus den regionalen Finales einen unvergesslichen Moment. Sie liefen an der Eröffnung des Meetings in Zürich. „Weltklasse Zürich und die Athlétissima sind die grössten Leichtathletik-Meetings der Schweiz“, weiss Laure Rousseau und fügt an: „Es ist unglaublich, die Jugendlichen auf derselben Bahn zu sehen, auf der später auch Usain Bolt laufen wird!“ Der Lauf wurde so konzipiert, dass er bis zum Schluss spannend blieb. Denn alle Teilnehmenden starten zur gleichen Zeit, aber nicht am gleichen Ort. Die Jüngsten mussten eine kürzere Strecke zurücklegen. So trafen beim Schlusspurt alle wieder aufeinander.

Der Anlass an der Weltklasse findet auch 2014 wieder statt. Ausserdem werden die Finalisten aus den Jahren 2013 und 2014 an die Leichtathletik-Europameisterschaften in Zürich eingeladen. Sie können an einem



INTERNATIONAL PARTNER

motivieren, längere Distanzen zurückzulegen. 1000 Meter sind bereits anstrengend. Heutzutage legt man diese Strecke eher mit dem Velo oder Auto zurück als sie zu laufen!“



Fun Run teilnehmen, der direkt nach dem Marathon stattfindet. Jeder Jugendliche wird von einem Erwachsenen begleitet und läuft eine Runde auf der Original-Marathonstrecke, also rund 10 Kilometer. Diesmal steht die Zeit nicht im Vordergrund. Es geht vor allem darum, die Runde fertig zu laufen.

### Der Beitrag von Gruyère AOP

„Dank der Unterstützung von Gruyère AOP können wir für die Animation im Stadion sorgen, kompetente Speaker organisieren und attraktive Preise verteilen“, erklärt Ruedi Gloor. „Das stärkt die Glaubwürdigkeit der Wettkämpfe, aber auch ihren spielerischen Aspekt. Die Jugendlichen sollen mit Freude an den Läufen teilnehmen.“ Seitens der Sortenorganisation stellt man fest, dass es sich beim Sponsoring um eine Win-win-Situation handelt. „Einerseits machen wir Werbung für Sport und wir zeichnen Jugendliche aus, die einer gesunden Aktivität nachgehen“, hält Laure Rousseau fest. „Andererseits ist Le Gruyère AOP

dank dem Namen des Wettbewerbs präsent und dies auch in den Stadien, in denen die Ausscheidungen und die Finale stattfinden.“ Jedes Jahr steigt der Bekanntheitsgrad des Mille Gruyère. Der Wettkampf er-



freut sich einer konstant steigenden Teilnehmerzahl – seit Beginn verdoppelte sie sich fast. Zudem besuchen auch immer mehr Zuschauer den Anlass. Am Finale wurden rund ums Stadion über 1'000 Personen gezählt, darunter vor allem Angehörige und Freunde der Teilnehmer.

Die Unterstützung des Mille Gruyère passt perfekt in das Leichtathletik-Sponsoring der Sortenorganisation. Die Sortenorganisation engagiert sich sowohl für junge Amateur-Sportler wie auch für Profisportler. Le Gruyère AOP ist nun schon seit mehreren Jahren einer der wichtigsten internationalen Sponsoren für verschiedene Leichtathletik-Wettkämpfe in Europa (für Teams, Einzelwettkämpfer, U23 usw.). 2014 mit den Leichtathletik-Europameisterschaften in Zürich verspricht ein Glanzjahr zu werden. Rund um diesen Anlass wird die Sortenorganisation mehrere Massnahmen insbesondere auch bei Restaurationsbetrieben umsetzen mit dem Ziel, Werbung für unseren Hartkäse zu machen. Bereits jetzt fährt ein Tram im „Gruyère AOP/Leichtathletik“-Look durch Zürich und wird die Blicke der Passanten auf sich ziehen! Bis zum sportlichen Grossanlass, der vom 12.-17. August 2014 in Zürich stattfindet, wird die Präsenz unseres Käses weiter verstärkt.



## Neues aus **der Maison du Gruyère**

**Vor einem Jahr hat die Schaukäserei Maison du Gruyère in Pringy einen Wandel vollzogen, um ihre Hauptaufgabe noch besser erfüllen zu können, nämlich als Botschafterin des Gruyère AOP zu agieren. Zu diesem Zweck erscheinen die Käserei, das Restaurant, der Greyerzer Markt und die Ausstellung unter einem einheitlichen, auf den Gruyère AOP ausgerichteten Erscheinungsbild. Bereits bei der Ankunft taucht der Besucher in das Universum unseres Hartkäses ein. Nach und nach entdeckt er die Fabrikation unseres Käses, das Know-how des Käseergewerbes und den unnachahmbaren Geschmack unseres Produkts.**

Alle Partner der Maison du Gruyère arbeiten künftig Hand in Hand, um unseren Käse aufzuwerten. Gemäss Fabienne Porchet, Geschäftsführerin der Maison du Gruyère, konnte die Zusammenarbeit dank einer Reorganisation verstärkt werden. „Künftig wird die Molkereigenossenschaft Gruyères den Greyerzer Markt führen. Christian und Eva Chassot werden unsere Gäste im Restaurant der Maison du Gruyère und im *Coin gourmand* empfangen. Für das Restaurant haben wir ein genaues Pflichtenheft erstellt. Uns lag unter anderem sehr daran, dass der Gruyère AOP in zahlreichen hochwertigen Gerichten zur Freude unserer Kunden in den Mittelpunkt gerückt wird. Auch für den Greyerzer Markt haben wir ein Pflichtenheft erarbeitet, damit die Mitarbeiter ihr Arbeitsumfeld und die Prioritäten, die uns am Herzen liegen, verstehen.“

### Regionale Produkte im Vordergrund

Der Laden der Maison du Gruyère wird nun seinem Namen „Greyerzer Markt“ gerecht. Er wurde optisch angepasst. Auch der Rundgang für die Kunden wurde verändert. Vorrang haben künftig die regionalen Produkte und natürlich die Aufwertung der Produktion der Maison du Gruyère. Die Bilder der Laibe und der Käserei an den Wänden rufen in Erinnerung, dass der vor Ort verkaufte Gruyère AOP in der Maison du Gruyère hergestellt wird, einer der 170 Käsereien der Branche. Jacques und Nicolas Ecoffey produzieren hier Gruyère AOP und lassen ihn unterschiedlich reifen. Sie stellen aber auch Vacherin Fribourgeois AOP, Fonduemischungen, Doppelrahm, Käseibutter und Milchkonfitüre her. Le Gruyère d'alpage AOP nimmt in der Theke ebenfalls einen prominenten Platz ein.

Die regionalen Produkte und jene aus der übrigen Schweiz haben auf dem Greyerzer Markt eine Vorrangstellung. Souvenirs und andere von den Besuchern geschätzte Kleinigkeiten gehören fest zum Sortiment, sind aber von weniger grosser Bedeutung. Die Fläche für den Käse im Thekenverkauf wurde optimaler gestaltet. Der Service kann so verbessert werden und die Menschenmengen verteilen sich beim Warten besser.

### Eine reichhaltige Ausstellung

Die Ausstellung „Gruyère AOP, als Erlebnis der Sinne“, welche auf die Herstellung unseres Hartkäses ausgerichtet ist, wurde im Laufe der Jahre verfeinert, um das Know-how der Gewerbler, sowie die Qualität und Identität des Produkts immer besser aufzuwerten. Mit den Umgestaltungen

konnte sie durch weitere Elemente bereichert werden. Der Raum, der dem Melken gewidmet ist, wurde durch mehrere Gegenstände ergänzt, unter anderem durch eine antike Waage aus dem 19. Jahrhundert.

Um vorzuführen, dass die Handgriffe von anno dazumal und heute identisch sind und die Fabrikationsverfahren fortleben, wurde eine Verbindung zwischen dem heutigen Fabrikationsraum und der Umgebung einer Alphütte aus dem letzten Jahrhundert hergestellt. Ein Satz symbolisiert diese Realität: *Gestern und heute. Im Tal- und Berggebiet. Die Handgriffe bleiben die gleichen, das Know-how lebt fort.*“

### Besucher aus der ganzen Welt

Im Jahr 2012 besuchten über 650'000 Personen die Maison du Gruyère. Mehr als 140'000 statteten der Ausstellung einen Besuch ab. Die Besucher kamen aus der ganzen Welt. Was soll ihnen besonders in Erinnerung bleiben? „Sie sollen sich bewusst werden, dass der Gruyère AOP mit grossem, altüberliefertem Know-how hergestellt wird und dass der Weg vom Milchproduzenten bis zum Affineur sehr aufmerksam überwacht wird, namentlich um eine mustergültige Rückverfolgbarkeit sicherzustellen“, führt Fabienne Porchet aus. „Der Besuch soll sie dazu verlocken, den Gruyère AOP zu degustieren. Der Gruyère AOP gehört zum Freiburger und Westschweizer Kulturerbe. Ich wünsche mir auch, dass sich die Mitglieder der Branche in unserer Ausstellung wiederfinden. Ich hoffe, dass sie auf die Maison du Gruyère stolz sind und dass sie sich gut aufgenommen fühlen. Dies ist ein Wunsch, den wir seit 1969 hegen, und der uns auch für die kommenden Jahre am Herzen liegt.“



## TAGESMENÜ

Unser Tagesmenü variiert und wird aus frischen Produkten zubereitet. Es besteht aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Als Dessert oder zum Dessert bieten wir ein Stück Gruyère AOP an. Zudem gibt es immer eine vegetarische Variante. Es sind ausgefeilte Gerichte, oft mit niedergegaren Speisen, hausgemachten Desserts, neu kreierten Suppen und originellen Vorspeisen.

# Das Restaurant der Maison du Gruyère

Das Restaurant der Schaukäserei Maison du Gruyère ist seit einem Jahr im Besitze der neuen Geschäftsführer. Sie bieten ihren Gästen verschiedene Gerichte rund um den Gruyère AOP an. Christian Chassot ist Küchenchef und kreiert als solcher verschiedene Speisen, immer mit Gruyère AOP in der Hauptrolle: Käseschnitte, Risotto, Krapfen, Quiche, Rösti oder natürlich ein Fondue moitié-moitié. Seine Partnerin Eva ist für die Details verantwortlich. Zudem sorgt sie für einen herzlichen Empfang der Gäste im Restaurant und im *Coin gourmand*, der einen intimeren und ruhigeren Rahmen mit gedeckten Tischen bietet.

Das Restaurant ist von „Produkte aus dem Freiburgerland“ anerkannt und bietet insbesondere:

- fünf regionale oder traditionelle Gerichte auf Basis von Produkten aus dem Freiburgerland,
- einen Käseteller oder ein Käseplättli mit mindestens drei Freiburger Sorten,
- zwei Desserts auf Basis von Produkten aus dem Freiburgerland.

In der Speisekarte ist die Herkunft der Produkte angegeben. Die Gäste wissen, dass der Gruyère AOP auf der Karte aus der Käserei der Maison du Gruyère stammt. Auch auf die Herkunft des Fleisches und des Weins wird hingewiesen.

## Verschiedene Gerichte mit Gruyère AOP

Christian und Eva Chassot ist es wichtig, den Gruyère AOP in den Mittelpunkt zu rücken. Das Paar führte zuvor das Restaurant St-Georges in Greyz und legte dort bereits besonderen Wert auf regionale Produkte. „Mit Gruyère AOP lassen sich unzählige Gerichte zubereiten“, schwärmt der Küchenchef. „Der Käse lässt sich mit diversen Zutaten kombinieren – sei es in traditionellen Rezepten oder in neuen Kreationen. Ein Beispiel ist Hummer mit Gruyère AOP: Dazu grilliert man einen Hummer mit etwas Gruyère AOP und Tomaten. Ein wahrer Leckerbissen!“ Eva stammt aus Südkorea und kam mit 18 Jahren in die Schweiz, nachdem sie einige Jahre in Belgien verbracht hatte. Sie liebt die regionalen Produkte. „Mein erstes Fondue ass ich, als ich in den Kanton Freiburg kam. Es schmeckte mir ausgezeichnet! Ich mag alle die Gerichte, die Christian zubereitet. Aber meine Favoriten sind die mit Gruyère AOP gefüllten Krapfen und die Quiche mit Gruyère AOP und Speck!“

## Kundschaft aus der ganzen Welt...

Die beiden Geschäftsführer bewirten in ihrem Restaurant Gäste aus der ganzen Welt. Sie passen sich gerne den unterschiedlichen Essgewohnheiten an. „Gäste aus dem arabischen Raum möchten ein Fondue probieren, aber ohne Alkohol. Wir bereiten es Ihnen deshalb mit

Wasser zu. Asiaten möchten landestypische Gerichte probieren, aber in kleinen Mengen. Daher bieten wir Ihnen eine Portion für vier bis fünf Personen an. Zum Beispiel ein Plättli mit Fleischspezialitäten und Gruyère AOP. Die Amerikaner schliesslich bestellen zu ihrem Fondue Coca-Cola. Wir erklären ihnen, dass man das Fondue traditionellerweise mit einem Glas Weisswein genießt. Aber die Entscheidung überlassen wir natürlich ihnen.“

## ... und aus der Region

„Die Maison du Gruyère ist uns wichtig. Wir sind Teil eines grossen Projekts, das von der Molkereigenossenschaft Gruyères entwickelt wurde“, erklärt Christian Chassot. Diese Meinung teilt auch Eva Chassot: „Wir sind nicht auf uns alleine gestellt wie in anderen öffentlichen Betrieben. Hier erhalten wir Unterstützung, wir sind Teil des Ganzen.“ Zusammen mit Fabienne Porchet, Geschäftsführerin der Maison du Gruyère, organisierten sie nach mehrjähriger Pause wieder ein Fest anlässlich der Bénichon, der Kilbi im Freiburgerland. Es lockte zahlreiche Besucher aus der Region an. „Es freut uns sehr, dass auch Leute aus der Region zu unseren Gästen zählen. Im Sommer, während der Hochsaison, kommen sie vielleicht weniger oft. Aber sie sind treu und wir bewirten sie sehr gerne. Das ist ein Zeichen des Vertrauens, auf das wir stolz sind!“



# Le Gruyère AOP beteiligt sich an Grossveranstaltungen

## **Fribourg Gottéron**

Während der Wintersaison tragen die Spieler des HC Gottéron die Farben des Gruyère AOP auf ihren Leibchen. Zudem ist Le Gruyère AOP auf der Bande im Innern der Halle präsent. [www.gotteron.ch](http://www.gotteron.ch)

## **Giant Xtour**

Dieser schulübergreifende Wettkampf zieht jeden Winter rund 2'000 Gymnasiasten und Lernende an. [www.giantxtour.ch](http://www.giantxtour.ch)

## **Tavolago**

Den ganzen Winter über findet jeden Freitag ein Fondueabend auf den Schiffen des Vierwaldstättersees statt. [www.tavolago.ch](http://www.tavolago.ch)

## **Schneeschuh Erlebnis**

Vom 26. Dezember 2013 bis 23. März 2014 sind rund zehn Etappen in der West- und Deutschschweiz vorgesehen. Angeboten werden eine Schneeschuhwanderung und ein Fondue moitié-moitié am Ziel. [www.raquette-aventure.ch](http://www.raquette-aventure.ch)

## **Männer FIS Skirennen in Adelboden**

Am 11. und 12. Januar 2014 treffen sich die weltbesten Skifahrer auf dem legendären Chuenisbärgli. Auch das Hot-Fondue hat an diesem sehr beliebten Wochenende mittlerweile legendären Charakter erzielt. [www.weltcup-adelboden.ch](http://www.weltcup-adelboden.ch)

## **Swiss Expo**

Vom 16. bis 19. Januar 2014 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](http://www.swiss-expo.com)

## **Muba**

Le Gruyère AOP nimmt vom 14. bis 23. Februar 2014 zum zweiten Mal an der grossen Messe in Basel teil. [www.muba.ch](http://www.muba.ch)

## **Salon international de l'agriculture in Paris**

Vom 22. Februar bis 2. März 2014 geben sich die Pracht und Vielfalt der französischen und internationalen Landwirtschaft ein Stelldichein. Eine optimale Gelegenheit für den Gruyère AOP, um sein Image zu stärken. [www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

## **Internationale Messe in Lyon**

Vom 21. bis 31. März 2014 wird man Le Gruyère AOP am Degustations- und Verkaufsstand entdecken können. [www.foiredelyon.com](http://www.foiredelyon.com)

## **Foire de Bourg en Bresse**

Sie findet vom 22. bis 23. März 2014 in Bourg en Bresse, Frankreich, statt.

## **Mille Gruyère**

Die regionalen Finale werden vom April bis August 2014 ausgetragen. [www.mille-gruyere.ch](http://www.mille-gruyere.ch)

## **Luga**

Diese grosse Ausstellungsmesse in der Zentralschweiz findet vom 25. April bis 4. Mai 2014 statt. [www.luga.ch](http://www.luga.ch)

## **BEA**

Vom 25. April bis 4. Mai 2014 findet die grosse Frühlingsmesse des Espace Mittelland statt. [www.beapferd.ch](http://www.beapferd.ch)

## **Tour de Romandie**

Die Tour de Romandie findet vom 29. April bis 4. Mai 2014 statt. Sie führt durch Täler und über Pässe der Westschweiz, ganz zum Vergnügen der Anwesenden sowie der Fernsehzuschauer. [www.tourderomandie.ch](http://www.tourderomandie.ch)

## **Patrouille des Glaciers**

Der berühmte Skialpinismus-Wettkampf findet vom 29. April bis 3. Mai 2014 im Beisein von Le Gruyère AOP statt. [www.pdg.ch](http://www.pdg.ch)

## **Tour de Suisse**

Die Tour de Suisse dauert vom 14. bis 22. Juni 2014. Sie führt von Bellinzona durch die Deutschschweiz bis nach Saas-Fee. [www.tds.ch](http://www.tds.ch)

## **Leichtathletik-Europameisterschaft der Nationalteams**

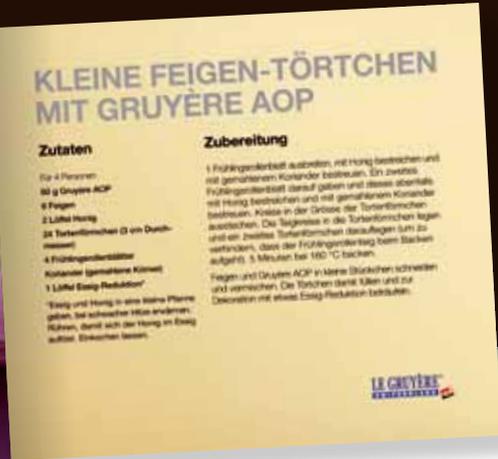
Diese Ausgabe der Europameisterschaften findet vom 19. bis 22. Juni 2014 in Braunschweig (Deutschland) statt. [www.braunschweig2014.com](http://www.braunschweig2014.com)

## **Fancy Food Show**

Die grösste Messe Nordamerikas, die der Ernährung und den Getränken gewidmet ist, findet vom 29. Juni bis 1. Juli 2014 in New York statt. Le Gruyère AOP wird in New York mit einem Stand vertreten sein. [www.specialtyfood.com](http://www.specialtyfood.com)

## **Athletissima**

Die Athletissima ist aus den internationalen Athletikwettbewerben nicht mehr wegzudenken. Sie findet am 3. Juli 2014 in Lausanne statt. [www.athletissima.ch](http://www.athletissima.ch)



# Begeistern Sie Ihre Gäste mit 26 originellen und einfachen Rezepten

Festliche Rezepte, die einfach zu realisieren sind, immer gelingen und zu einem vernünftigen Preis zubereitet werden können – das ist die Idee hinter dem Rezeptbuch der Sortenorganisation Gruyère mit dem Titel „26 originelle und einfache Rezepte“

Seit mehreren Jahren bietet die Sortenorganisation Gruyère mit grossem Erfolg kleine Rezeptbroschüren an. In jeder Ausgabe unseres „l'Oiseau“ publizieren wir jeweils zwei Rezepte. Auf unserer Website werden die bis heute veröffentlichten Rezepte zusammengeführt und jeden Monat erhalten unsere Newsletter-Abonnenten einen Saison-Vorschlag. Bis anhin fehlte ein Rezeptbuch, das Vorspeisen, Hauptgerichte und Zwischenmahlzeiten umfasste. Heute verfügen wir nun über ein solches Werk.

## Wissen, woher unser Käse stammt...

Bevor uns die Rezepte das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt, führt uns das Buch durch die Welt des Gruyère AOP. Es ruft uns die Herkunft unseres Hartkäses zur Zeit der Grafen von Gruyère in Erinnerung. Dann werden die verschiedenen Fabrikationsschritte des Gruyère AOP und anschliessend die Arbeit der Milchproduzenten, Käser

und Affineure des Gruyère AOP beschrieben.

## ... und mit Le Gruyère AOP kochen

Für jeden Geschmack und jeden Anlass ist etwas dabei. Mit originellen Gerichten wie Feigentörtchen mit Gruyère AOP, Spargeln im Pastahemd mit Gruyère AOP oder gefüllten Patissons mit Gruyère AOP überraschen Sie Ihre Gäste bestimmt. Sind Sie in Eile? Dann bereiten Sie im Voraus ein pikantes Müesli mit Gruyère AOP oder kleine Zucchettischnecken und Gruyère AOP zu. Planen Sie eine Überraschung für Ihre Kinder? Dann begeistern Sie diese mit dem Curry Teigwarensalat mit Gruyère AOP oder den gefüllten Hackbällchen in Gemüsesauce mit Gruyère AOP.

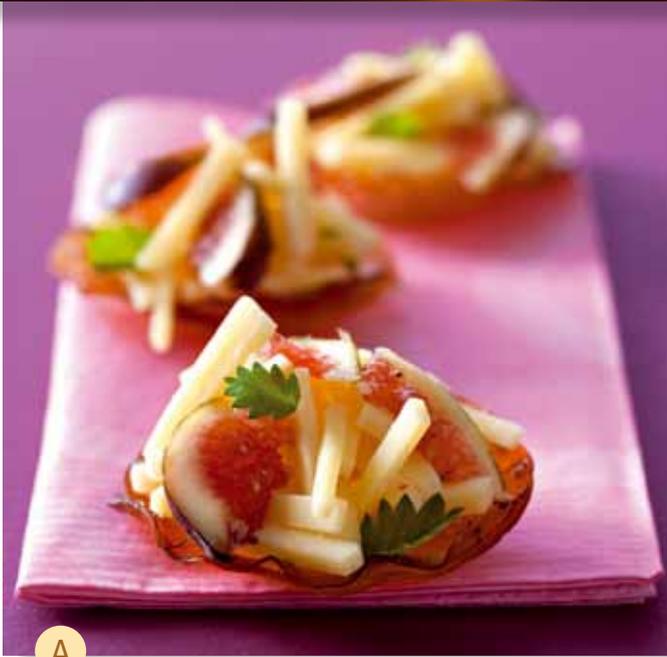
## Ein ideales Geschenk für Ihre Freunde

Dieses Buch zeigt, dass der Gruyère AOP sowohl für traditionelle wie auch für originelle Rezepte verwendet werden kann.

Das Werk ist auf Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch erhältlich. Es kann direkt auf unserer Website [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com) bestellt werden und ist auch bei der „Maison du Gruyère“ und in Buchhandlungen wie Payot oder France Loisirs erhältlich. Der Richtpreis beträgt CHF 17.--.



# Rezepte für Ihr Festmenu



A



B

## Kleine Feigen-Törtchen mit Gruyère AOP

### Zutaten für 4 Personen

60 g Gruyère AOP  
6 Feigen  
2 Löffel Honig  
24 Tortenförmchen (3 cm Durchmesser)  
4 Frühlingsrollenblätter  
Koriander (gemahlene Körner)  
1 Löffel Essig-Reduktion\*

\*Essig und Honig in eine kleine Pfanne geben, bei schwacher Hitze erwärmen. Rühren, damit sich der

Honig im Essig auflöst. Einkochen lassen.

### Zubereitung:

1 Frühlingsrollenblatt ausbreiten, mit Honig bestreichen und mit gemahltem Koriander bestreuen. Ein zweites Frühlingsrollenblatt darauf geben und dieses ebenfalls mit Honig bestreichen und mit gemahltem Koriander bestreuen. Kreise in der Grösse der Tortenförmchen ausstechen. Die Teigkreise in die Tortenförmchen le-

gen und ein zweites Tortenförmchen darauflegen (um zu verhindern, dass der Frühlingsrollenteig beim Backen aufgeht). 5 Minuten bei 180 °C backen. Feigen und Gruyère AOP in kleine Stückchen schneiden und vermischen. Die Törtchen damit füllen und zur Dekoration mit etwas Essig-Reduktion beträufeln.

B

## Zwiebelsuppe mit Gruyère AOP

### Zutaten für 4 Personen

1 Knoblauchzehe, geschält  
1 TL + 1 EL Olivenöl  
400 g Zwiebeln, fein gehackt  
4 Stangensellerie, in Scheiben geschnitten  
1,5 l Gemüse- oder Geflügelbouillon  
1 Kräutersträusschen (Thymian, Petersilie und Lorbeerblatt, zusammengebunden)  
1 Msp. Muskatnuss

### Bruschetta mit Gruyère AOP :

1 EL Gruyère AOP, gerieben  
4 Scheiben Brot, getoastet  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

PDen Ofen auf 200°C vorheizen. Die Knoblauchzehe zusammen mit 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian in eine Alufolie wickeln. In einer Schüssel die Zwiebeln und den Stangensellerie mit dem restlichen Olivenöl mischen. Anschliessend alles auf einem Backblech verteilen und wärmen 20 Minuten im Ofen braten. Knoblauch und Gemüse beiseite stellen. In einem schweren Topf die Bouillon und das Kräutersträusschen aufkochen. Die Zwiebeln und den Stangensellerie hinzufügen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze während 10 Minuten köcheln

**LE GRUYÈRE**<sup>®</sup>  
SWITZERLAND 

lassen. Den gebratenen Knoblauch in einem Behälter zerdrücken und zur Suppe geben. Den Ofen vorheizen.

### Bruschetta mit Gruyère AOP :

Die Brotscheiben mit dem geriebenen Käse bestreuen und ein paar Minuten gratinieren. Beiseite stellen. Das Kräutersträusschen entfernen. Mit Muskatnuss würzen. 1 Minute weiterkochen. Die Suppe in Schalen oder Suppenteller verteilen. Dazu die Bruschetta reichen. Ergibt zusammen mit einem Jungblattsalat an Nussöl eine leichte Mahlzeit.

