

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND



präsentiert die Trimesterausgabe
der Sortenorganisation Gruyère



L'oiseau



**Leichtathletik-
Europameisterschaften** in Zürich



INHALT

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 03 | BOTSCHAFT DES DIREKTORS | 13 | LE GRUYÈRE AOP BETEILIGT SICH AN GROSSVERANSTALTUNGEN |
| 04 | TRADITION UND MODERNE KOMMUNIKATION: LE GRUYÈRE AOP IM INTERNET | 14 | KÄSEREI VON DÜDINGEN: VON DER EMMENTALER- ZUR GRUYÈRE AOP-PRODUKTION |
| 07 | DER GRUYÈRE AOP IN DEN USA | 16 | EIN NEUER SPIELPLATZ BEI DER MAISON DU GRUYÈRE |
| 08 | LEICHTATHLETIK-EUROPAMEISTERSCHAFTEN IN ZÜRICH VOM 12. BIS 17. AUGUST 2014 | 17 | DER GRUYÈRE AOC IST VERGANGENHEIT – ES LEBE DER GRUYÈRE AOP! |
| 10 | KÄSESCHULE SCHWEIZ | 18 | REZEPTE |
| 11 | AUSZEICHNUNG FÜR DEN GRUYÈRE AOP AN INTERNATIONALEN WETTBEWERBEN | | |
| 12 | LES TORSADÉS VON KAMBLY GRUYÈRE AOP & OIGNON | | |

www.gruyere.com

Impressum

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

Redaktion:
Interprofession du Gruyère
Auflage: 2'900 Exemplare

Übersetzung:
Trait d'Union
3000 Bern
www.traidunion.ch

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



Die Qualität: ein Teamwork

Zürich stand Anfang August im Zentrum der Leichtathletik-Europameisterschaften. Le Gruyère AOP war als internationaler Sponsor des Europäischen Leichtathletikverbands mit von der Partie. Diese langjährige Partnerschaft eröffnet unserer Marke eine ideale Plattform und ermöglicht unserem edlen Käse, den Gästen im Stadion und im VIP-Bereich ein Genusserelebnis zu bieten. Auf dem Sechseläutenplatz, neben dem House of Switzerland von Präsenz Schweiz, fand im Weiteren ein spezieller Auftritt statt.

Bei diesen bunten Wettkämpfen gaben alle ihr Bestes, um ihrem jeweiligen Land die Ehre zu erweisen. Leider gingen diese Wettkämpfe für die Schweiz mit einem Wermutstropfen zu Ende. Die vier Staffelläuferinnen, auf denen grosse Hoffnungen ruhten, konnten ihr Talent nicht unter Beweis stellen. Ein schlecht gehaltener Staffelstab – und aus war der Traum.

Beim Staffellauf handelt es sich um einen Teamsport, bei dem sich jeder auf den anderen verlässt. Man muss bereit sein, aber es ist auch zwingend, sich der Geschwindigkeit

seines Teamkollegen anzupassen. Dieses Bild kann man auf den Gruyère AOP übertragen. In der Wertschöpfungskette braucht es alle, damit das Produkt weiter besteht. Jeder muss alles daran setzen, damit seine Arbeit in den Dienst des anderen gestellt werden kann.

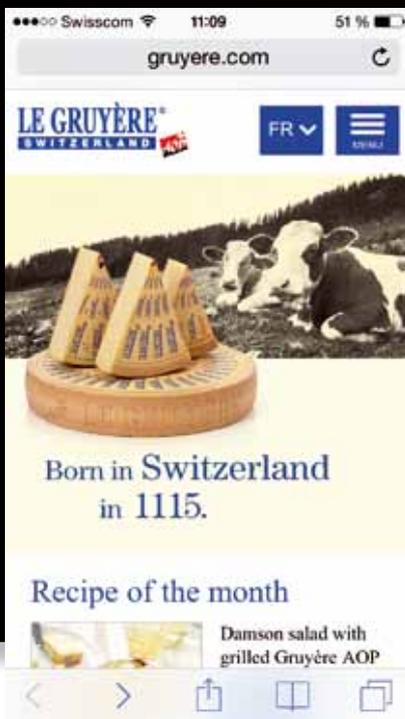


Die Qualität kann gleichgesetzt werden mit dem Staffelstab in der Leichtathletik. Sie fallen zu lassen, heisst ebenfalls, dass Träume platzen. Die Qualität beginnt mit der Futterernte. Dies, selbst wenn das Wetter nicht mitspielt, so wie dies in letzter Zeit der Fall war. Zentral ist die Qualität ausserdem bei der Pflege der Kühe und bei der Aufzucht (Rasse mit hohem Kappakaseinanteil wählen). Selbstverständlich ist beim Melken höchste Aufmerksamkeit

gefordert, damit qualitativ hochstehende Milch in die Käserei gelangt. Es gibt keinen Kompromiss. Nur absolute Genauigkeit bei jedem einzelnen Schritt führt zum verheissungsvollen Gruyère. Unerlässlich für den Gruyère AOP ist aber auch die Arbeit im Keller. Sie verleiht ihm den unvergleichlichen Geschmack, der Jung wie Alt erfreut. Ein gutes Produkt zu haben ist das Eine, der Verkauf das Andere. Und genau da braucht es einen stärkeren Einsatz der Akteure im Handel, damit dieses erstklassige Produkt auf dem Markt positioniert werden kann.

Auch wir absolvieren also einen Staffellauf, um täglich hochwertigen Gruyère AOP herzustellen. Aber wie es dieser Lauf an den Leichtathletik-Europameisterschaften gezeigt hat: Der Mensch bleibt im Zentrum des Geschehens, und er ist immer fehlbar. Und das ist auch das Schöne an jedem Erfolg. Wir sollten uns diese täglichen Anstrengungen aller Akteure der Wertschöpfungskette in Erinnerung rufen, wenn am 12. November 2014 die Medaillen für die besten Taxationsdurchschnitte über 5 Jahre übergeben werden.

Philippe Bardet
Direktor der IPG



Tradition und moderne Kommunikation: Le Gruyère AOP im Internet

In der Dezember-Ausgabe Nr. 32 des „L'Oiseau“ haben wir Ihnen die neue Website des Gruyère AOP und die Agentur Graf Miville vorgestellt.

Die Website ist nun seit einigen Monaten in Französisch, Deutsch, Englisch und Italienisch aufgeschaltet. Es besteht sogar eine mobile Version, damit Sie von Ihren Handys aus auf der Website surfen können. In dieser Ausgabe möchten wir Ihnen zeigen, welche Möglichkeiten wir für unseren Gruyère AOP im Internet nutzen. Die Website bleibt unser bevorzugter Kommunikationskanal. Dennoch nutzen wir weitere Plattformen wie Facebook, Flickr, Issuu, YouTube und Pinterest. Ein Beweis dafür, dass der Gruyère AOP 100 % authentisch und traditionell und dennoch auf dem neusten Stand der Technologie sein kann! Natürlich werden wir stets darauf bedacht sein, ein positives Image des Gruyère AOP zu übermitteln.

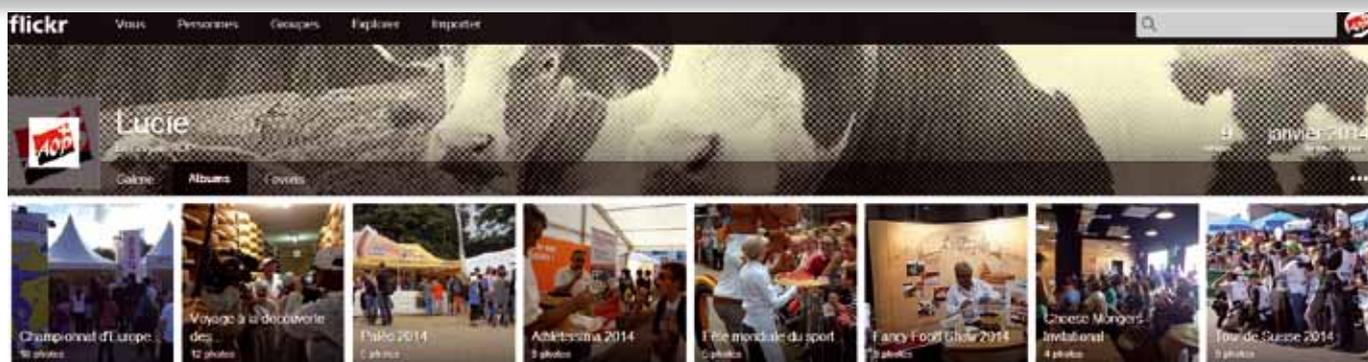
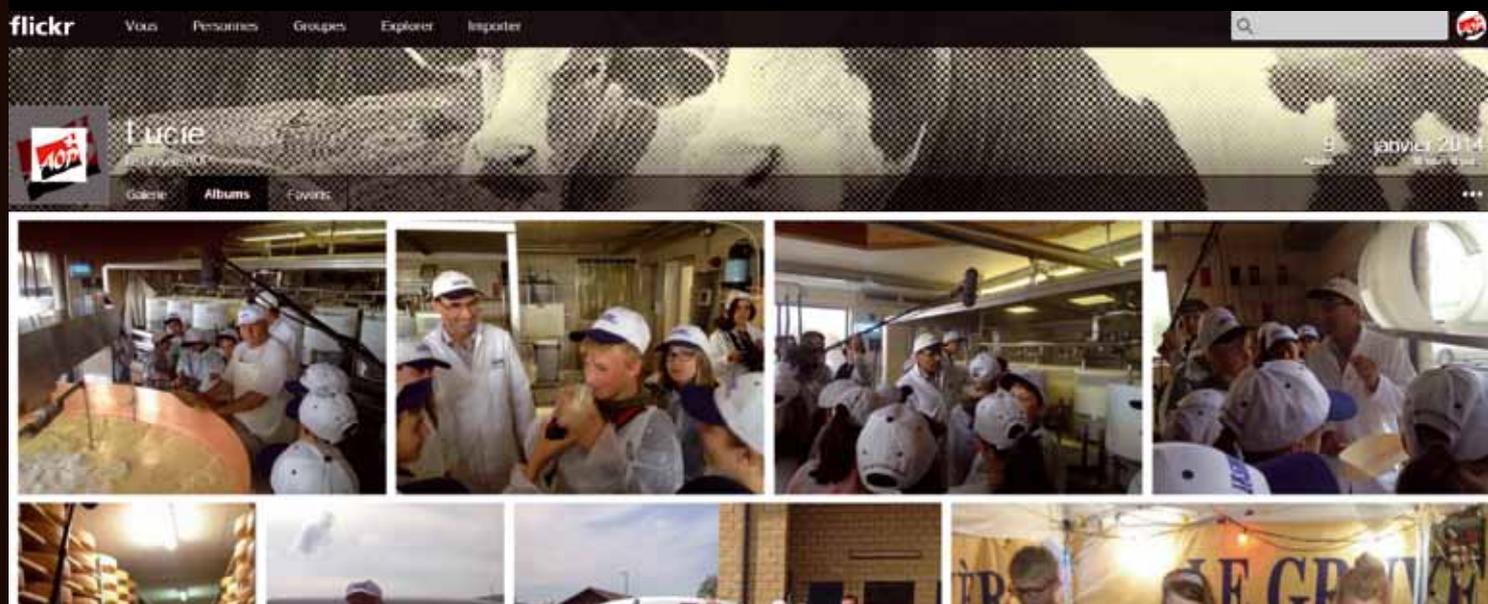
Facebook

Facebook ist vielen ein Begriff. Über das soziale Netzwerk kommunizie-

ren Personen aller Altersklassen und von überallher miteinander. Neben den persönlichen Profilen, über welche eigene Fotos veröffentlicht werden und Kontakt mit Freunden und Bekannten aufgenommen wird, existieren „Seiten“. Sie dienen der Veröffentlichung von Informationen und Fotos zu einem bestimmten Thema. Diese können einen Sänger, eine Kleidermarke,

einen Spitzensportler, einen Schauspieler oder eben auch den Gruyère AOP betreffen. Unsere Facebook-Seite informiert Sie unter anderem über den Gruyère AOP und Veranstaltungen, an welchen er präsent ist. Wie bei allen Seiten können Sie diese „ liken “ und die Informationen auf Ihrer eigenen Facebook-Pinnwand teilen. Sie können Ihre Nachrichten





auch direkt auf die Seite posten, so wie jene Person, welche schrieb, dass der Gruyère AOP der beste Käse der Welt sei...

Dank Facebook können wir unser Image auffrischen und auf interaktive Weise ein vielschichtiges Publikum erreichen.

Flickr

Möchten Sie grossformatige Bilder über unsere Veranstaltungen sehen? Dann lohnt sich ein Besuch

auf Flickr unter <https://www.flickr.com/photos/gruyere-aop/>
Die Bilder erscheinen in chronologisch umgekehrter Reihenfolge, d.h. also, die neusten zuerst.

Sie können die Fotos auch in Form von Alben abrufen.

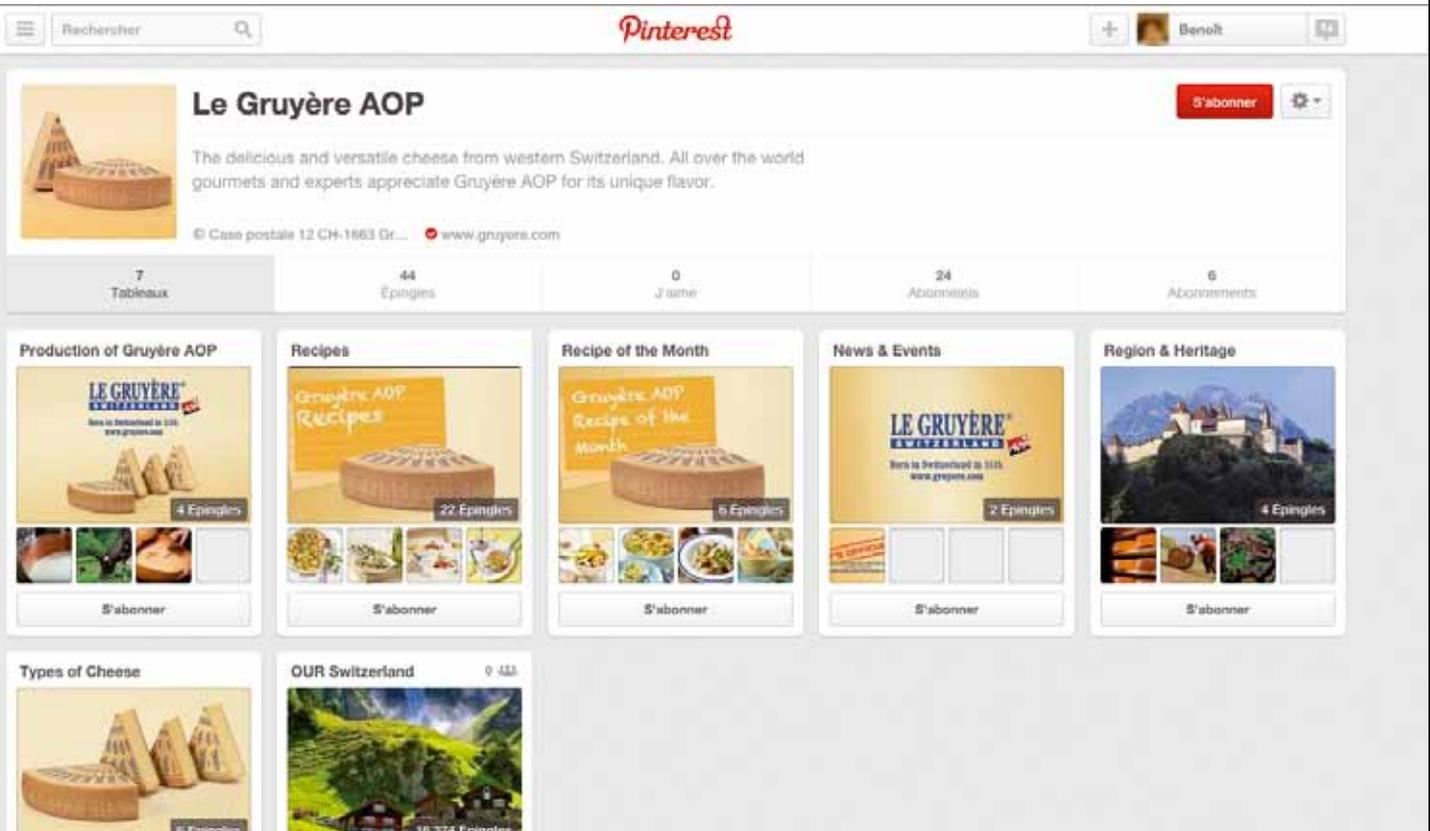
Wie bei Facebook können die Nutzer von Flickr die Fotos kommentieren und teilen. Es können auch Kontakte aufgebaut und Personen auf den Fotos markiert werden. Da wir jedoch auf unserem Flickr-Account den Gruyère AOP

hervorheben möchten, machen wir von dieser Möglichkeit nicht Gebrauch.

Issuu

Diese Plattform ermöglicht es, PDF-Dokumente ins Netz zu stellen und sie anschliessend wie ein Buch durchzublättern. Lange PDF-Dokument müssen nicht mehr durchgescrollt werden, die Lektüre wird damit bedeutend angenehmer. Zudem muss das Dokument nicht mehr heruntergeladen werden, um es zu lesen. Folgende Dokumente befinden sich auf unserem Issuu-Konto http://issuu.com/gruyere_aop: L'Oiseau, das Pflichtenheft und die grafische Charta. Selbstverständlich finden Sie nach wie vor sämtliche Texte auf unserer Website, unter dem Bereich „Ressourcen“. Dort haben Sie zwei Möglichkeiten: Sie können den Text als PDF-Dokument herunterladen oder Sie klicken auf das Issuu-Icon, das Sie direkt zum „elektronischen Buch“ weiterleitet. Letztendlich ein guter Kompromiss zwischen der Lektüre am Bildschirm und dem gedruckten Text.





YouTube

Auf unserer Website können Sie sich unter der Rubrik „Werbekampagnen“ Videos von Kampagnen ansehen. Diese finden Sie entweder in den „Ressourcen“ unter den Rubriken „Sortenorganisation“ und „Presse“ oder direkt oben rechts auf der Seite [gruyere.com](http://www.gruyere.com). Die Videos werden durch YouTube gehostet, wo wir unseren eigenen Kanal haben: <https://www.youtube.com/user/gruyereAOP>

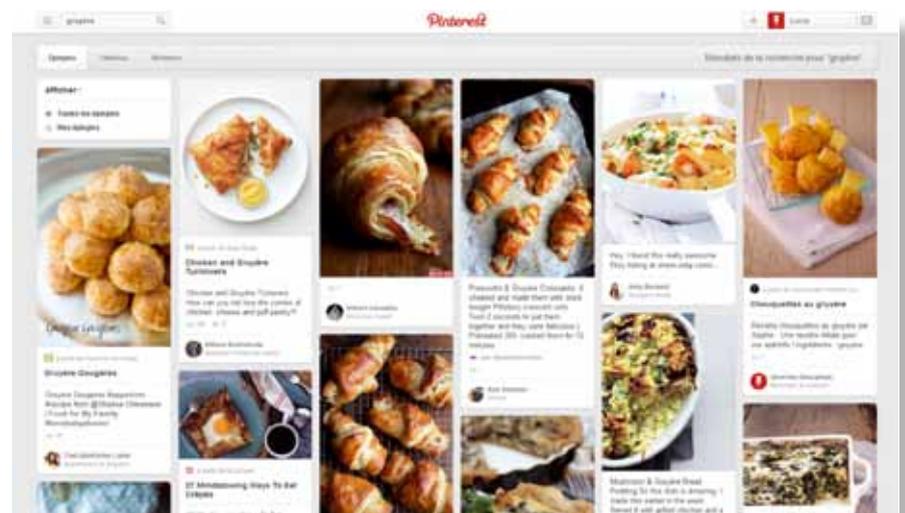
Pinterest

Pinterest sorgt in den USA für Aufsehen, ist aber auch in Europa sehr präsent. Es ist, als ob Sie eine farbige Stecknadel auf eine Karte stecken würden, um Ihr Interesse daran zu zeigen.

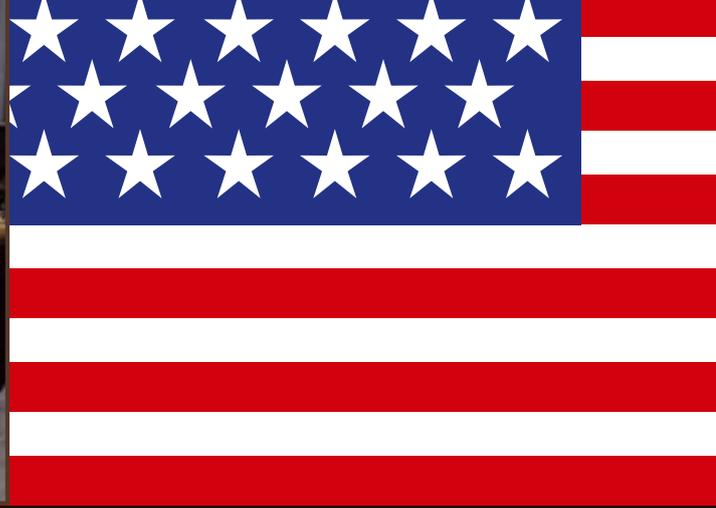
Nur dass Sie hier nicht Ihr Interesse an Orten, sondern an allen möglichen Produkten bekunden können. Gemäss Formulierung von Pinterest sind „Pins visuelle Lesezeichen für all die tollen Sachen, die man auf dem Web oder in Pinterest findet.“ Sie können direkt auf Profile zugreifen, die Sie interessieren. Im

Fall des Gruyère AOP wäre dies: www.pinterest.com/legruyereAOP Alles, was von Gruyère AOP veröffentlicht wurde, wird damit sichtbar. Sie können aber auch frei nach sämtlichen publizierten Rezepten mit Gruyère AOP su-

chen, unabhängig von der Person, die dieselben veröffentlicht. Dann reicht es, Ihr Interesse mit einer Stecknadel zu bekunden, um innert Kürze all Ihre Stecknadeln, bzw. Ihre Interessengebiete, wiederzufinden.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 



Der Gruyère AOP in den USA

Rund 10% des Gruyère AOP wird in die USA exportiert. Die USA sind – trotz ihres kulinarischen Rufs – ein erstklassiger Markt für unseren edlen Käse. Der Gruyère AOP ist in den Regalen der Supermärkte an der Ost- und Westküste sehr präsent. Kunden auf der Suche nach dem gewissen Extra für ihre Speisen finden den Gruyère AOP sowohl an der Käsetheke wie auch in vorverpackten Portionen. Die Amerikaner lieben Produkte mit Charakter.

Um die Marktposition auch in Zukunft zu sichern hat die Sortenorganisation Gruyère in den USA zwei Massnahmen durchgeführt. Zum einen wurde die Marke im vergangenen Jahr hinterlegt (siehe l'Oiseau Nr. 31 vom Oktober 2013). Zum anderen wurde in das Marketing investiert, um die Bekanntheit der eigenen Vorzeigeprodukte zu steigern. Die Sortenorganisation nimmt seit vier Jahren an der Fancy Food Show teil, die Anfang Juli in New York stattfindet. Le Gruyère AOP hat einen eigenen Stand an der grössten Fachmesse für Lebensmittel- und Getränkespezialitäten in Nordamerika. Das fachkundige Publikum kann an den drei Ausstellungstagen verschiedene Gruyère AOP-Produkte, wie Gruyère d'Alpage oder unterschiedlich lang gereifte Käse, kennenlernen. Der Gruyère AOP zeichnet sich durch seinen unvergleichlichen Geschmack aus. Die Besucher können an der Show mit den Exporteuren und Importeuren in Kontakt treten. Zur gleichen Zeit wird ein Wettbewerb

für Käsehändler (cheese mongers) bei einem Importeur durchgeführt. Der Gruyère AOP ist Partner des Anlasses und hat dadurch eine starke Präsenz erzielt. Denn während des Anlasses findet eine umfassende Präsentation des Produkts statt sowie verschiedene Wettbewerbe (Schneiden, Gewicht schätzen, Platten usw.). Auf diese Weise bleibt unser Käse den Händlern in Erinnerung und sie lernen seine



Werte kennen. Der Anlass ermöglicht uns, eine Rückmeldung vom Markt zu erhalten.

Die Sortenorganisation hat im letzten Jahr eine Werbekampagne für den Gruyère AOP in Fachmagazinen lanciert und die Kampagne in diesem Jahr verstärkt. Ausserdem unterstützt die Sortenorganisation, im Einvernehmen mit dem BLW und SCM, Massnahmen von verschiedenen Schweizer

Affineuren auf dem amerikanischen Markt.

Dieses Vorgehen zielt darauf ab, die Bekanntheit des Gruyère AOP jenseits des Atlantiks zu fördern, um das Verkaufsvolumen in Zukunft zu erhö-



hen und eine gute Markterschliessung sicherzustellen.

Der Gruyère AOP hat das Potenzial, auf der ganzen Welt erfolgreich zu sein. Doch um diese vielversprechenden Aussichten in die Realität umzusetzen, braucht es eine gute Koordination zwischen den Affineuren und dem Verkauf sowie Marketingmassnahmen der Sortenorganisation.



Leichtathletik-Europameisterschaften in Zürich vom 12. bis 17. August 2014

Der CEO der Leichtathletik-Europameisterschaften, Patrick K. Magyar, zieht eine sehr positive Bilanz aus diesem Sportanlass und informiert, dass alle Ziele erreicht worden sind.

Aus sportlicher Sicht war der Anlass – trotz des launischen Wetters – ein Erfolg. Viele gute Leistungen wurden erzielt und es gab sogar einen Weltrekord. Der Franzose Yohann Diniz legte eine neue Bestzeit in 50 km Gehen hin.

Aus Schweizer Sicht ist zu vermerken, dass unser Land mit einer Rekorddelegation von 52 Sportlern vertreten war. Verglichen mit den letzten zwei Europameisterschaften erreichten in diesem Jahr doppelt so viele Sportler die EM-Limite. Das Sportniveau in der Schweiz steigt! Einziger Wermutstropfen war das Pech der Staffelläuferinnen über 4 x 100 m. Auf ihnen lagen grosse Medaillenhoffnungen. Doch die Schweiz glänzte dennoch mit zwei Medaillen. Kariem Hussein gelang ein historischer Sieg über 400 m Hürden. Erstmals lief er eine Zeit unter 49 Sekunden und wurde Europameister in der Disziplin. Die Marathonmannschaft der Herren erlief die Bronzemedaille.

Die Bilanz aus Sicht des Gruyère AOP

ist ebenfalls erfreulich. Als internationaler Sponsor des europäischen Leichtathletikverbands war die Marke Gruyère AOP in Zürich sehr präsent und gut sichtbar. Der Gruyère AOP war auf den Banden rund um die Tartanbahn und auf Plakaten in der Stadionumgebung präsent und unser Spot wurde auf der Grossleinwand gezeigt. Die Speisen in der VIP-Zone hatten alle eines gemeinsam: die Zutat Le Gruyère AOP. Unser Stand im

Stadion war bei den Zuschauern sehr beliebt – Le Gruyère AOP, das Fondue moitié-moitié und das Glockenspiel trugen ihren Teil dazu bei. Wir durften erneut feststellen, wie bekannt und vor allem wie geschätzt unser edler Käse ist. Dies sowohl beim Schweizer Publikum als auch bei den Gästen, die aus ganz Europa zu den Europameisterschaften nach Zürich reisten. Selbstverständlich hatten wir auch am City Festival auf dem





Sechseläutenplatz einen Stand. An diesem konnte Gruyère AOP und Fondue probiert werden. Ein neues Spiel begeisterte Jung und Alt, die teils bis zu zwanzig Minuten Wartezeit in Kauf nahmen, um ihr Glück zu versuchen und einen der Preise zu gewinnen. Ausserdem konnten sie an unserem Stand Gruyère AOP und

Fonduemischungen kaufen. Le Gruyère AOP ist nicht nur Sponsor der Leichtathletik-Europa-Meisterschaft. Er fördert auch den Nachwuchs mit einem Rennen unter dem eigenen Namen: Le Mille Gruyère. Die Europameisterschaft war die perfekte Gelegenheit, den Kindern des Mille Gruyère ein un-

vergessliches Erlebnis zu bieten. So entstand die Idee zum Fun Run. Die Kinder mit den besten Resultaten am nationalen Finale des Mille Gruyère 2013 wurden eingeladen, direkt nach dem Männermarathon eine Runde auf der Originalstrecke zu laufen, dies in Begleitung einer Person ihrer Wahl. Der Lauf für die Nachwuchstalente wurde gemäss jenem für die Profiläufer inszeniert. So wurde das Rennen von einem Auto eröffnet und es gab auch einen Besenwagen, Rückennummern mit dem eigenen Namen usw. Genug Stoff also, um die Nachwuchstalente von der eigenen Teilnahme an einem Profiwettbewerb träumen zu lassen. Beim 10 km langen Fun Run stand nicht der Wettbewerbsgedanke, sondern der Spass im Vordergrund. Daher wurden die Zeiten nicht gemessen und es gab auch keine Rangliste. Die Kinder freuten sich im Ziel über ihre Preise: ein Stück Gruyère AOP und eine Trinkflasche, die sie von Selina Büchel am Gruyère AOP-Stand beim Ziel unterschreiben lassen konnten. Der Fun Run war ein riesen Erfolg und eine grosse Befriedigung.





Käseschule Schweiz

Die Käseschule Schweiz bildet Käsespezialisten weiter. Switzerland Cheese Marketing ist für diese Weiterbildung verantwortlich. Letztere ist in fünf Bereiche gegliedert: drei Basiskurse für Mitarbeitende, Aushilfen und Lernende aus dem Fachhandel und der Gastronomie und zwei Aufbaukurse für Geschäftsleiterinnen und Geschäftsleiter sowie für Mitarbeitende aus dem Fachhandel und der Gastronomie.

Die drei Basiskurse setzen sich wie folgt zusammen:

- Käsefachwissen: Vermittelt wird das nötige Wissen über Herkunft, Herstellung, Lagerung des Käses und die Besonderheiten der verschiedenen Käsesorten.
- Käsepräsentationen: Grundsätze für die Präsentation des Käses, die Sortimentsgestaltung sowie die verkaufswirksame Vorbereitung des Käses bilden Bestandteil dieses Kurses.
- Offenverkauf: es wird gelehrt, was eine fachkompetente Beratung ist, wie Zusatzverkäufe realisiert werden können und wie mit eventuellen Reklamationen umzugehen ist.

Die Aufbaukurse gestalten sich wie folgt:

- Käseplatten: es wird konkret und praktisch gezeigt, worauf es bei der Vorbereitung und Gestaltung einer Käseplatte ankommt.

- Käse, Wein und Brot Fondue: in diesem Kurs werden die Teilnehmenden in die Technik des Degustierens mit Brot, Wein und Käse oder Fondue eingeführt.

Nach dem Besuch der fünf Kurse kann ein Diplom als Käsespezialistin/ Käsespezialist erworben werden.

Im Sinne eines Austauschs und im Bestreben, neue Techniken zu erlernen, engagieren sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer an diesen themenspezifischen Kursen. Jahr für Jahr werden rund zwanzig künftige Spezialistinnen und Spezialisten ausgebildet und in die Besonderheiten der zahlreichen Schweizer Käse eingeführt.

Im Frühling werden drei Kurse, im Herbst zwei durchgeführt. Um die Organisation in den Läden nicht zu stark zu stören, finden sie hauptsächlich am Dienstag statt.

Die Kursbroschüre wird jeder Käserei, jedem Detailhändler und in der Hotellerie verteilt. Das Programm kann unter www.kaeseschule.ch eingesehen werden.

Die angebotenen Kursorte sind Sursee, Jona, Affoltern i.E. und Seewen/Schwyz für die Deutschschweiz und die Maison du Gruyère in Pringy für die Westschweiz. In Pringy koordiniert und unterrichtet Philippe Gremaud der Sortenorganisation Gruyère.

Am 9. September trafen sich rund zehn Personen aus der ganzen Westschweiz in Pringy für den Kurs „Käseplatten“.

Der Kurs beinhaltet vorab einen Theorieteil, in welchem gezeigt wird, wie Käseplatten gestaltet werden. Unter anderem geht es darum, einen „Hingucker“ zu kreieren und gekonnt Form- und Farbkontraste zu setzen. Denn: Die Gestaltung einer tollen Käseplatte ist nicht so einfach, wie man glauben könnte.

Heinz Wüthrich, Spezialist in der Gestaltung von Käseplatten, ist eigens für diesen Kurs eingeladen worden. Er zeigt und erklärt die verschiedenen Schnittarten und lenkt die Aufmerksamkeit auf mögliche Stolpersteine. So kann der Tomme beispielsweise etwas zerfallen, ist er einmal geschnitten und zu flüssig. Er zeigt eine ganze Reihe von Möglichkeiten, um die Platte zu dekorieren, sowie originelle Arten, um Früchte oder Gemüse als Dekoration zuzuschneiden. Ziel ist es, eine Verbindung zwischen Harmonie und Originalität zu schaffen. Ausserdem muss der Käse von den Gästen leicht von der Platte genommen werden können, welche auch nach dem Anschneiden gut präsentieren muss. Dann sind die Kursteilnehmenden an der Reihe. Mit dem angeeigneten theoretischen Wissen und den guten Ratschlägen des Spezialisten gestalten sie ihrerseits eine schöne Käseplatte. Während eineinhalb Stunden erstellen sie eine Skizze ihrer Platte, bevor sie den Käse und die Dekorationen für ihre professionelle Platte zuschneiden.



Auszeichnung für den Gruyère AOP an **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.

World Cheese Award 2014 – 18.-19. März 2014 - Madison, Wisconsin, USA

Second Runner-Up

Herr Michel Grossrieder, Käserei Moléson SA Orsonnens, für seinen bei Fromage Gruyère SA affinierten Gruyère AOP

Beste der Kategorie

Herr Michel Grossrieder, Käserei Moléson SA Orsonnens, für seinen bei Fromage Gruyère SA affinierten Gruyère AOP

Zweiter der Kategorie

Herr Jean-Marie Dunand, Käserei Le Crêt, für seinen bei Fromage Gruyère SA affinierten Gruyère AOP
Herr Christophe Esseiva, Alp Brenlaires, für seinen bei Fromage Gruyère SA affinierten Gruyère d'Alpage AOP

Dritter der Kategorie

Herr Alain Cardinaux, Käserei Aeschlenberg, für seinen bei Fromage Gruyère SA affinierten Gruyère AOP

**International Cheese Awards 2014
29. Juli 2014 – Nantwich UK**

Goldmedaillen

Herr Alexandre Guex, Käserei Châtonnaye, für seinen bei Cremo Von Mühlenen affinierten Gruyère AOP
Cremo, Käserei Villars-sur-Glâne, für seinen bei Cremo Von Mühlenen affinierten Gruyère AOP

Silbermedaillen

Herr Alexandre Guex, Käserei Châtonnaye, für seinen bei Cremo Von Mühlenen affinierten

Gruyère AOP

Herr Roland Pittet, Käserei Bouloz, für seinen bei Lustenberger + Dürst affinierten Gruyère AOP
Herr Pierre Buchillier, Käserei Les Moulins, für seinen von Emmi affinierten Gruyère AOP Bio

Bronzemedaille

Herr Gérald Raboud, Käserei Courgenay, für seinen von Emmi affinierten Gruyère AOP
Herr Pierre Buchillier, Käserei Les Moulins, für seinen von Emmi affinierten Gruyère AOP Bio

VHC Very Highly Commended Award

Cremo, Käserei Villars-sur-Glâne, für seinen bei Cremo Von Mühlenen affinierten Gruyère AOP
Herr Franz Jungo, Käserei Strauss, für seinen bei Cremo Von Mühlenen affinierten Gruyère AOP
Herr Adrian Scheiddegger, Käserei Niedermuhren, für seinen bei Cremo Von Mühlenen affinierten Gruyère AOP

Trophies

Herr Alexandre Guex, Käserei Châtonnaye, für seinen bei Cremo Von Mühlenen affinierten Gruyère AOP
Cremo, Käserei Villars-sur-Glâne, für seinen bei Cremo Von Mühlenen affinierten Gruyère AOP



Les Torsadés von Kambly

Gruyère AOP & Oignon

Im März hat Kambly die Kreation von Les Torsadés „Gruyère & Oignon Rouge“ und Les Torsadés „Tomate & Basilic“ angekündigt. „Diese knusprig-knackigen Gebäckstängel sind ein charaktervolles, unverfälschtes Genusserlebnis zum Teilen unter Freunden“. So heisst es in der Medienmitteilung des Schweizer Feingebäck-Herstellers. Kambly wollte Torsadés mit einem sehr bekannten Schweizer Käse herstellen. Dazu brauchte es einen Käse mit geschmacklichem Charakter, der in den Teig eingearbeitet werden konnte. Kambly kam zum Schluss, dass nur der Gruyère AOP all diese Eigenschaften besass.

Wir sind immer erfreut zu sehen, dass die Industrie unsere Produkte zur Geltung bringt. Wir sind überzeugt, dass sich der Gruyère AOP bestens für Gebäckstängel eignet. Wir wollten mehr erfahren, und besuchten daher den Feingebäck-Spezialisten. Im Gegensatz zu anderen Gebäckstängeln werden Les Torsadés nicht aus Blätterteig hergestellt. Deshalb haben sie einen tieferen Fettgehalt. Zudem werden zwei Teigkompositionen vereint: ein normaler Teil und ein Spezialteig, der mit Gruyère AOP und roten Zwiebeln

oder mit Gruyère AOP, Tomaten und Basilikum verfeinert wird. Das Mehl gelangt direkt durch eine Leitung. Alle übrigen Zutaten werden von Hand gewogen. Der Bäcker



setzt sein Know-how ein, um bei der Zubereitung des Teigs dem Klima und der Temperatur in der Fabrik Rechnung zu tragen. Ganz wie beim Gruyère AOP: Auch hier ist das Know-how des Herstellers für unseren hochwertigen Käse gefragt!

Der Grundteig wird geknetet und ausgerollt. Dann wird der Teig zusammengelegt, bemehlt, damit er nicht klebt, und nochmals ein wenig ausgerollt. Anschliessend wird der Spezialteig – bei unserem Besuch war dies der Tomaten-Basilikum-Teig – zwischen zwei Schichten Grundteig eingefügt. Das überschüssige Mehl wird mit einer dafür geeigneten Bürste entfernt. Dann wird der Teig geschnitten und zu Gebäckstängeln gedreht, die auf Formen gelegt werden. Zum Aufgehen werden sie in einen ca. 36°C warmen Raum gegeben.

Bevor die Gebäckstängel in den Ofen kommen, werden sie geschnitten. Nach einer Backzeit von fünfzehn Minuten passieren sie eine Anlage, in der sie abkühlen. Dann werden sie verpackt.

Und der Gruyère AOP? Er wird dem Werk in geriebener Form angeliefert und dem Spezialteig beigemischt. Der Verantwortliche geht alle zwei Wochen zum Affineur und degustiert sämtliche Käseposten, um den geeigneten Gruyère AOP auszusuchen. Der Gruyère AOP muss genügend würzig, aber auch genügend hart sein, damit die Gewürzstängel die richtige Konsistenz aufweisen...



Le Gruyère AOP beteiligt sich an Grossveranstaltungen

Fribourg Gottéron

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

Giant Xtour

Dieser schulübergreifende Wettkampf zieht jeden Winter rund 2'000 Gymnasiasten und Lernende an. www.giantxtour.ch

Tavolago

Den ganzen Winter über findet jeden Freitag ein Fondueabend auf einem Schiff des Vierwaldstättersees statt. www.tavolago.ch

Olma

Vom 9. bis 19. Oktober 2014 findet in St. Gallen die grösste Landwirtschaftsmesse der Ostschweiz statt. Der Stand des Gruyère AOP wird bestimmt wieder viele Besucher anziehen. Gastkanton in diesem Jahr ist der Kanton Luzern. www.olma.ch

SIAL

Die internationale Agrar- und Lebensmittelmesse SIAL (Salon International de l'Agroalimentaire) in Paris findet vom 19. bis 23. Oktober 2014 statt. Sie gilt als weltweit grösste Messe für landwirtschaftliche Innovationen. www.sialparis.fr

Swiss Cheese Awards

Die Swiss Cheese Awards werden vom 23. bis 26. Oktober 2014 in Rapperswil-Jona durchgeführt. www.cheese-awards.ch

Schweizer Gastromesse „Goûts & Terroirs“

Die Gastromesse in Bulle öffnet in diesem

Jahr ihre Tore zum 15. Mal, nämlich vom 29. Oktober bis 2. November 2014. Der Gruyère AOP ist im Bereich der AOP-/IGP-Produkte zu finden. www.gouts-et-terroirs.ch/de

Verleihung der Medaillen der Sortenorganisation Gruyère

Die Sortenorganisation Gruyère verleiht Medaillen und Diplome an Käser, die in den vergangenen fünf Jahren im Schnitt eine Taxation von mehr als 19 Punkten erzielt haben. Die Medaillen werden am 12. November 2014 in Marin übergeben.

World Cheese Awards in Birmingham UK

In diesem Jahr finden die World Cheese Awards vom 14. bis 16. November 2014 in Birmingham statt. Der Gruyère AOP ist Sponsor des Anlasses. <http://finefood-world.co.uk/awards/world-cheese-awards>

Slow Food Market in der Schweiz

Die nächste Messe für traditionell hergestellte Lebensmittel und Köstlichkeiten findet vom 14. bis 16. November 2014 in Zürich statt. www.slowfoodmarket.ch

Le Gruyère European Curling Championships

Die Curling-Meisterschaften finden vom 22. bis 29. November 2014 in Champéry statt. www.ecc2014.curlingevents.com

Märkte der Genüsse und Handwerker

Die Märkte der Genüsse und Handwerker finden vom 6. bis 8. Dezember 2014 in Martigny statt. www.fvsgroup.ch/de/nos-manifestations/les-marches-des-saveurs-et-artisans-0-12

Spar European Cross Country Championships

Die Athleten messen sich am 14. Dezember 2014 in Samokov, Bulgarien. www.samokov2014.eu

Herren FIS-Skirennen in Adelboden

Am 10. und 11. Januar 2015 treffen sich die weltbesten Skifahrer auf dem legendären Chuenisbärgli. Auch das Hot-Fondue hat an diesem sehr begehrten Wochenende mittlerweile legendären Charakter erzielt. www.weltcup-adelboden.ch

Winter Fancy Food Show

Die Winter Fancy Food Show findet vom 11. bis 13. Januar 2015 in San Francisco statt. Es ist die grösste Lebensmittelmesse der amerikanischen Ostküste. 1'400 Aussteller aus den USA und 35 weiteren Ländern werden über 80'000 Produkte präsentieren. www.specialtyfood.com/fancy-food-show/winter-fancy-food-show

Swiss Expo

Vom 15. bis 18. Januar 2015 findet im Beaulieu, Lausanne, die Fachmesse für Agrotechnik und der internationaler Rinderwettbewerb statt. Der Anlass zieht jedes Jahr um die 22'000 Besucher und Fachleute der Branche an. www.swiss-expo.com

Muba

Le Gruyère AOP nimmt vom 6. bis 15. Februar 2015 zum dritten Mal an der grossen Messe in Basel teil. www.muba.ch

Salon international de l'agriculture in Paris (SIA)

Vom 21. Februar bis 1. März 2015 trifft sich die französische und internationale Landwirtschaftsbranche erneut in Paris. Eine optimale Gelegenheit für den Gruyère AOP, um sein Image zu stärken. www.salon-agriculture.com

European Athletics Indoor Championships

Die europäischen Athleten messen sich vom 5. bis 8. März 2015 an den Indoor Athletik-Europameisterschaften in Prag. www.praha2015.org



Käserei von Düdingen: Von der Emmentaler- zur Gruyère AOP-Produktion

Die Käsereigenossenschaft Düdingen wurde im Jahr 1906 gegründet. 1998, nach praktisch einem Jahrhundert Emmentaler-Produktion, stellte sie das erste Herstellungsgesuch für Gruyère. Die bald 30-jährigen Kessi waren zu ersetzen. Dies veranlasste den Vorstand dazu, sich Gedanken zur Zukunft des Milch- und Käsemarkts zu machen.

Der Vorstand sah in der Vermarktung von Gruyère Ausbaupotenzial und wollte dazu beitragen. Es gab ausserdem Einschränkungen beim Emmentaler. Damals herrschte grosse Unsicherheit in Bezug auf die erforderliche Menge und die Sortenorganisation versuchte, eine sofortige Kürzung der Produktion um 10 % zu verhindern. Vor dem damaligen Hintergrund war eine positive Antwort nicht möglich und die Käsereigenossenschaft wurde auf eine Warteliste gesetzt. Im Jahr 2006 bestätigte die Sortenorganisation, dass eine Gruyère-Herstellung in Düdingen möglich sei, sofern eine langfristige Mengenerhöhung erfol-

ge. In diesem Fall würde tatsächlich Milch von der Warteliste verwertet.

Im März 2012 folgte der lang ersehnte Moment: Die Käsereigenossenschaft Düdingen wurde Mitglied bei der Sortenorganisation Gruyère als Milchkäuferin und akzep-



tierte ihre Statuten. Sie musste zudem die Anforderungen für die Anerkennung der neuen Käsereien erfüllen, zum Beispiel die Einhaltung des Pflichtenheftes und des Kontrollhandbuchs der AOP-Zertifizierung oder die Einhaltung

und Befolgung des Leitfadens der guten Herstellungspraxis.

Dann folgte der Umbau der Emmentaler-Käserei zur Gruyère-AOP-Käserei. Die Produktion von Emmentaler wurde Ende September 2012 eingestellt und die Umbauphase begann.

Wie geplant nahm die Käserei im Januar 2013 die Gruyère AOP-Herstellung unter Käsermeister Olivier Bongard auf. Nach über anderthalb Jahren haben wir ihn in der Käserei Düdingen getroffen, um zu erfahren, wie es in der Käserei nach diesem Wechsel läuft.

Olivier Bongard hat selbst schon Emmentaler hergestellt. Aber bereits in seiner Lehrzeit stellte er Gruyère AOP her. Er übernahm die Käserei nach dem Wechsel zum Gruyère AOP, da er sich für diesen noblen Käse einsetzen wollte.

Die Käserei ist umstrukturiert worden, um die neue Produktion zu ermöglichen. Je nach Milcheinlieferungen werden zwischen 16 und 30 Laibe pro Tag verarbeitet.



Der Angestellte und der ehemalige Lernende sind in der Käserei geblieben. Ein neuer Angestellter ist nun zum Team gestossen, und im Sommer unterstützt sie ein weiterer Lernender, der noch die praktischen Prüfungen absolvieren muss. Somit ist eine gewisse Kontinuität in der Käserei sichergestellt.

Im grossen und ganzen ist Olivier Bongard zufrieden und zuversichtlich. Auch die Milchproduzenten sind mit dem Wechsel sehr zufrieden. Auch wenn sie diesen Wechsel schon seit langem wünschten, so beklagen sie sich manchmal ein wenig, dass die Regeln beim Gruyère AOP strenger seien. Auch die Kunden begrünnen diesen Wechsel, umso mehr, als dass Düdingen eher eine Region ist, welche dem Gruyère AOP als dem Emmentaler zugewandt ist. Dies war übrigens einer der Gründe, welche diesem Wechsel einen Sinn gegeben haben. Im Laden neben der Käserei wird noch immer Emmentaler verkauft, doch er wird natürlich nicht mehr in Düdingen hergestellt.

Da sowohl der Gruyère und als auch der Emmentaler Hartkäse sind, gibt es Parallelen bei ihrer Herstellung. So konnte übrigens selbst das Salzbad, das beim Emmentaler verwendet wird, beibehalten werden! Aber es gibt auch Unterschiede, wie zum Beispiel die Herstellungsparameter,

Kulturen, Einrichtungen und Keller. Letztere mussten angepasst werden, da die Gruyère AOP-Laibe kleiner sind als die Emmentaler-Laibe, aber auch, weil es bei der Emmentaler-Produktion zwei Klimazonen gibt, was beim Gruyère AOP nicht der Fall ist.



Olivier Bongard befürwortet die strengen Richtlinien und die Mengenkontrolle. Er gibt zu, dass sie ihm, aber auch den Milchproduzenten, das Leben manchmal schwer machen. Aber diese Präzision garantiere eine Weiterführung der qualitativ hochwertigen Produktion und verhindere Produktionsüberhänge, welche auf die Preise drücken.

Der ehemalige Lernende, der heute in der Käserei Düdingen angestellt

ist, sagt, dass er lieber Gruyère AOP herstelle, weil dieser arbeitsintensiver sei. Wenn es aber um die Pflege in den Kellern geht, dann zieht er die Emmentaler-Produktion vor. Der Gruyère AOP benötige mehr Aufmerksamkeit bei der regelmäßigen Pflege im Keller... Bezüglich der Richtlinien findet er, dass deren Einhaltung wichtig ist, auch wenn dies manchmal eine Herausforderung darstellt. Er bemerkt, dass es vor allem die Details sind, denen man grösste Aufmerksamkeit schenken muss.

Was liebt Olivier Bongard an seinem Beruf? Es ist dies vor allem der Kontakt mit der Milch. Er findet es spektakulär, was man aus diesem Produkt alles herstellen kann. Ausserdem muss die Milch richtig wahrgenommen werden, um sie zu verarbeiten, denn sie variiert von Tag zu Tag. Olivier Bongard ist stolz, ein Naturprodukt herstellen zu können.





Ein neuer Spielplatz bei der Maison du Gruyère

La Maison du Gruyère begeistert Jung und Alt mit ihrer interaktiven Ausstellung. Sie suchte für seine jungen Gäste einen Spielplatz mit einem verwandten Thema: die Kuh.

Verschiedene Firmen wurden kontaktiert. Das Projekt der Firma Lactell, glücklicher Zufall, in La Chaux-de-Fonds wurde ausgewählt. Die Unternehmung ist auf die Entwicklung und den Bau von Spiel- und Sportplätzen spezialisiert. Die Elemente für die Struktur kommen aus der Skala der Firma Uniplay HAGS, Pionier für Spielgeräte seit über 65 Jahren. Der Aufbau entspricht den Sicherheitsnormen TÜV

Standards, die von der BPA verlangt werden. Dieser Punkt erfüllt die Erwartungen die die Genossenschaft «Laiterie de Gruyères» für seine Gäste hat.

Diese aus der Fantasie stammende «Kuh» bietet viele Spiel Möglichkeiten und erlaubt auch sei-

ne Muskeln mit Spass zu nutzen. Es lässt auch Platz für Imagination und Kinder erleben jeweils nach Alter ihr Abenteuer. Der Schwanz ermöglicht auf den Rücken der Kuh zu steigen, und die Strecke kann dank der Zunge der Kuh, die als Rutsche dargestellt ist, abgeschlossen werden.

Es ist auch eine Verlängerung oder ein Vorbote zur Entdeckung der Herstellung Gruyère AOP mit dem Besuch der Ausstellung «Le Gruyère AOP als Erlebnis der Sinne».





Der Gruyère AOC ist Vergangenheit – **es lebe der Gruyère AOP!**

Am Freitag, den 12. September 2014, ist der Gruyère offiziell als geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP) eingetragen worden und wird fortan nur noch diese Abkürzung tragen. Wie angekündigt besteht bezüglich der Kennzeichnung eine 2-jährige Übergangsfrist. Bereits gedruckte Verpackungen oder Etiketten dürfen noch bis zum 11. September 2016 verwendet werden. Auf sämtlichen neuen Dokumenten muss jedoch zwingend die untenstehende Marke angebracht werden.

Wir erinnern Sie daran, dass alle Etiketten zur Genehmigung der

Sortenorganisation Gruyère unterbreitet werden müssen. Alle Entwürfe sind zur Kontrolle an Frau Lucie Monney, Marketing, lucie.monney@gruyere.com, oder an Herrn Thierry Bize, Bereich Qualität, thierry.bize@gruyere.com, zu richten.

Wir weisen ausserdem darauf hin, dass es nicht um die Markierung der Järbseite geht. Diese wird nämlich mit der Änderung der Pressbleche nach und nach angepasst.



Amtseinführung des neuen Präsidenten des Waadtländer Grossrats

Am 2. September fand in Lignerolle ein Fest zur Amtseinführung von Herrn Jacques Nicolet, neuer Präsident des Waadtländer Grossrats, statt.

Herr Nicolet, Milchproduzent und Delegierter bei der Sortenorganisation Gruyère, konnte an diesem Anlass im Chalet der Confrérie du Gruyère einen Gruyère AOP aus dem Kessi nehmen.

Le Gruyère AOP – perfekt auch für Präsidenten!



Rezepte



A

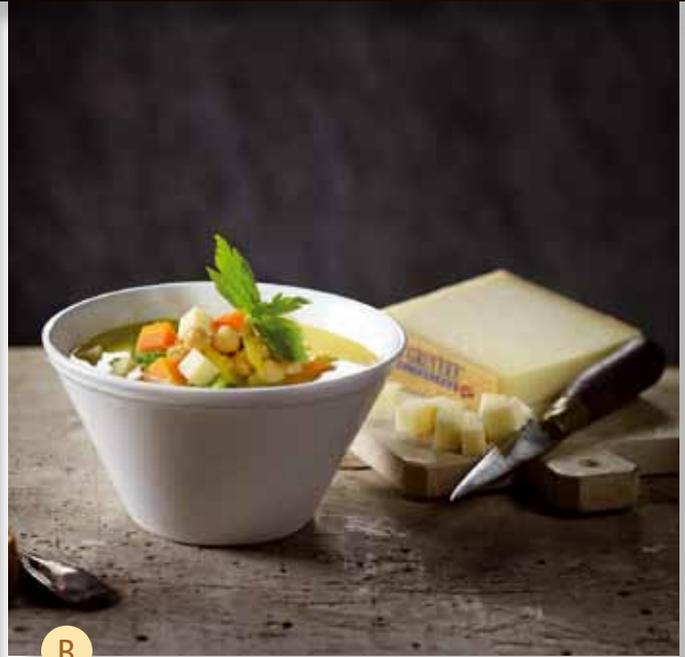
Gruyère AOP Spinatkuchen mit Kurkumasauce

Für 4 Personen, Springform
24 cm Ø
125 g milder Gruyère AOP
750 g Blattspinat
Salz
4 Eier
2 dl Milch, teilentrahmt
75 g Paniermehl
1 Knoblauchzehe

1 TL Thymian
Pfeffer
3 dl Joghurt, teilentrahmt
½ TL Kurkuma
½ TL Koriander, gemahlen
¼ TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Zitronensaft
1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Gruyère AOP an einer groben Raffel reiben. Spinat in kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen. Abgiessen, in eiskaltem Wasser abschrecken, gut ausdrücken und hacken. Eier ver-



B

quirlen, mit Milch, Paniermehl und Gruyère AOP vermischen. Spinat zufügen, Knoblauch dazupressen, mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Gut vermischen. Masse in eine eingefettete Form füllen und im 200 Grad heissen Ofen ca. 40 Minuten backen.

Für die Sauce Joghurt, Gewürze, Zitronensaft und Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kuchen aus der Form lösen, in Stücke schneiden und mit der Sauce servieren.

B

Kichererbsensuppe mit Gruyère AOP

Für 4 Personen
125 g Gruyère AOP
200 g getrocknete Kichererbsen
1 Zwiebel
200 g Sellerie
300 g Kartoffeln
200 g Karotten
200 Wirsing
2 EL Rapsöl
1 Briefchen Safran
2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer
½ Bund Liebstöckel oder Schnittlauch

Zubereitung:

Kichererbsen in kaltem Wasser über Nacht einweichen. Am nächsten Tag mit frischem Wasser bedeckt ca. 60 Minuten weichkochen, abtropfen lassen.

Zwiebel fein hacken. Sellerie, Kartoffeln und Karotten in Würfel schneiden. Wirsing in Streifen schneiden. Öl erhitzen, Gemüse und Kartoffeln darin andünsten. Safran ganz kurz mitdünsten, mit 1,2 Liter Wasser ablöschen. ca. 1 Tasse Kichererbsen mit etwas Flüssigkeit pürieren. Püree, restliche Kichererbsen und Lorbeerblätter zur Suppe geben, mit Salz und Pfeffer

würzen. Köcheln bis das Gemüse gar ist.

Gruyère AOP in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Liebstöckel fein schneiden. Suppe anrichten, mit Gruyère AOP und Liebstöckel bestreuen.

Tipp: Getrocknete Kichererbsen durch 2 Dosen Kichererbsen ersetzen.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

