

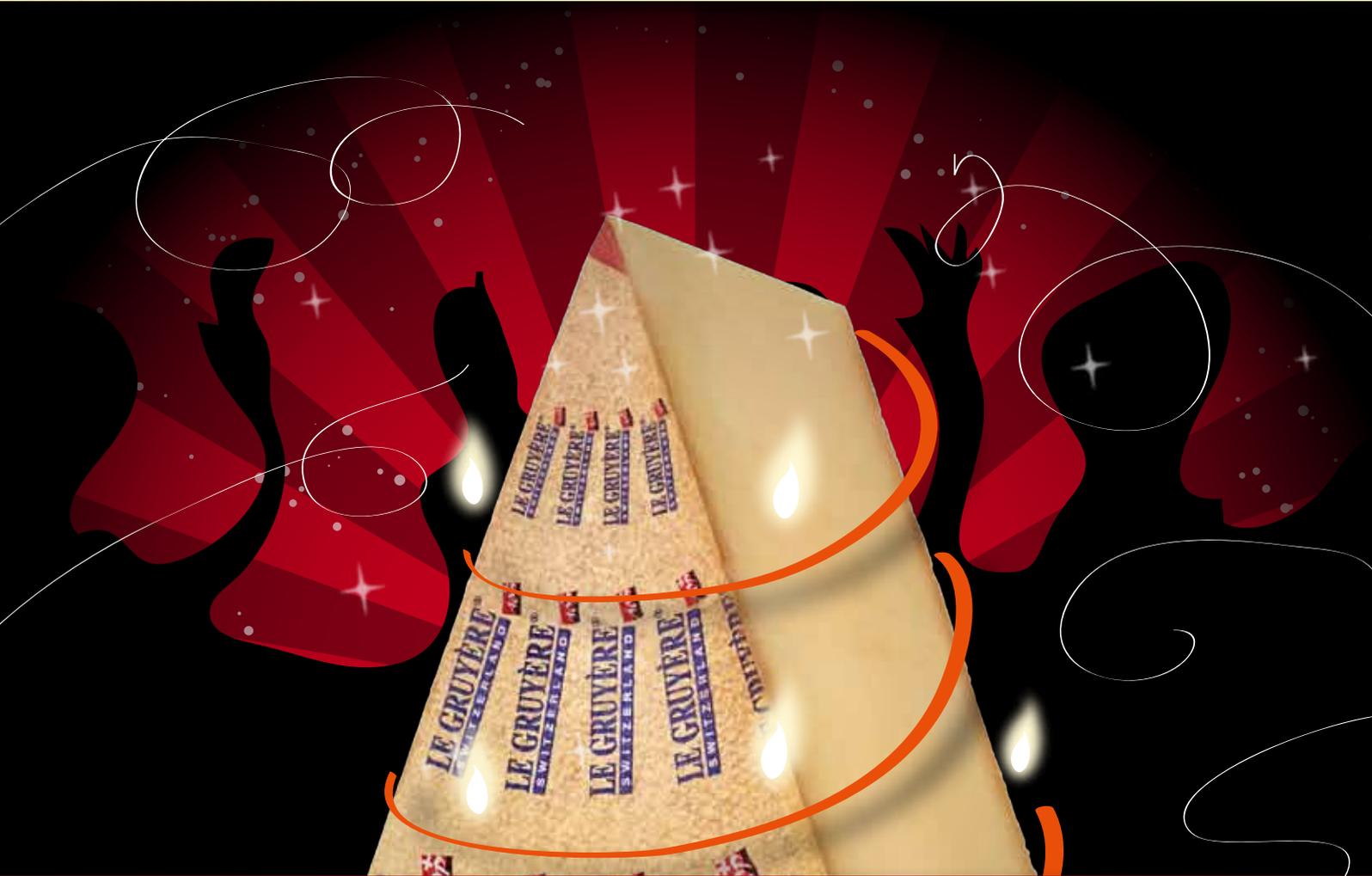
**LE GRUYÈRE**<sup>®</sup>  
**SWITZERLAND**



präsentiert die Trimesterausgabe  
der Sortenorganisation Gruyère



# L'oïseau



Die Sortenorganisation Gruyère entbietet Ihnen

*schöne Festtage* **2015**  
und wünscht allen ein gutes und erfolgreiches





# Auch für Silvester.

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



Unser Schweizer Käse. 

Die Büros der Sortenorganisation Gruyère sind ab 19. Dezember 2014, 12.00 Uhr, bis 5. Januar 2015, 07.30 Uhr, geschlossen. In dringenden Fällen ist Herr Philippe Bardet unter Tel.-Nr. 079 317 82 61 erreichbar.

## INHALT

- |           |  |           |  |
|-----------|--|-----------|--|
| <b>03</b> | BOTSCHAFT DES DIREKTORS  | <b>12</b> | AUSZEICHNUNG FÜR LE GRUYÈRE AOP AN NATIONALEN UND INTERNATIONALEN WETTBEWERBEN |
| <b>04</b> | MEDAILLEN UND DIPLOME FÜR 40 KÄSER IM TAL UND 14 KÄSER AUF DER ALP                             | <b>13</b> | LE GRUYÈRE AOP BETEILIGT SICH AN GROSSVERANSTALTUNGEN                          |
| <b>08</b> | DIE SORTENORGANISATION GRUYÈRE, PARTNERIN DES WETTBEWERBS FÜR DEN ERSTEN RAHMKÄSER VON BELGIEN | <b>14</b> | REZEPTE  |
| <b>10</b> | LE GRUYÈRE AOP IN ITALIEN  |           |  |

[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)

### Impressum

Herausgeber: Interprofession du Gruyère  
Postfach 12, CH - 1663 Pringy  
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: 2'900 Exemplare

Übersetzung:  
Marianne Neuenschwander

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



## Botschaft des **Präsidenten**

**Am Mittwoch 12. November, hatte ich das erste Mal die Gelegenheit an der feierlichen Preisverleihung für die Gewinner des Qualitätswettbewerbs der Sortenorganisation Gruyère teilzunehmen.**

Ein denkwürdiger Abend an dem 300 Personen teilnahmen. Gäste aus der Politik und Wirtschaft gemeinsam mit den Mitgliedern der Sortenorganisation. Ein herzlicher Dank an alle die so zahlreich gekommen sind um die Qualität des Gruyère im allgemeinen und die Gewinner des Wettbewerbes im speziellen zu ehren.

Grosser Dank verdient Marc Gendre und sein Team. Sie haben ein würdiges Fest organisiert und uns mit Meisterhand durch das Abendprogramm geführt. Auch sie haben eine Goldmedaille verdient.

Die Auftritte des Chors der Confrérie du Gruyère und des Quator d'Albeuve haben unsere Herzen höher schlagen lassen.

Laurent Favre, Regierungsrat des Kantons Neuenburg hat uns mit seiner Anwesenheit und seiner Grussbotschaft die Ehre erwiesen.

Seit der Gründung der IPG war es die dritte Preisverleihung für die Gewinner des Qualitätswettbewerbes.

Beeindruckend sind die erreichten Resultate. Während 5 Jahren oder von 1825 Tagesproduktionen wird der Durchschnitt der Taxierungen gerechnet und die Gewinner ermittelt.

Von 170 Käsern haben 40 und von 52 Alpen haben 14 im Durchschnitt über 19 Punkte oder mehr erreicht und verdienten einen Preis.

Champion der Käser mit 19.62 Punkten im Durchschnitt ist Jean-Marie Dunand, Le Crêt und Champion der Alpkäser ist Christophe Esseiva, Brenleires Crosets mit 19.82 Punkten im Durchschnitt. Der Partner und Affineur beider Gewinner ist die Firma Fromage Gruyère SA Bulle.

Der Durchschnitt aller Taxierungen waren im Jahr 2012: 18.78 Punkte und im Jahr 2013: 18.81 Punkte.

Die kleine Differenz zwischen dem Gesamtdurchschnitt und den Gewinnern des Wettbewerbes zeigt das sehr hohe Qualitätsniveau der gesamten Gruyère Jahresproduktion von 30'000 Tonnen. Das ist das Resultat einer nachhaltigen, dauerhaften Zusammenarbeit unter Milchproduzenten, Käsern und Affineuren.

Der Beweis, dass unser Erfolg nicht nur auf Wissen und Können basiert sondern auch auf das "Sein" und den gegenseitigen Respekt unter den Partnern der Sortenorganisation.

Der Champion aller Kategorien, Jean-Marie Dunand hat seine Rede mit folgenden Sätzen beendet:

"Unser Gruyère hat eine schöne Zukunft, unter der Bedingung, dass wir alles unternehmen um die Authentizität zu erhalten. In allen Bereichen wird die Entwicklung weitergehen, das ist normal. Unternehmen wir alles mit dem Ziel diese zu steuern und bedacht im Rahmen zu halten.

Unter dem Motto:

Die Weiterentwicklung passt sich dem Produkt an und nicht umgekehrt!"

Danke Jean-Marie !

Besser kann man die Grundvoraussetzung eines Markenproduktes nicht

zusammenfassen.

Während dieser Feier habe ich das Engagement, das Herzblut und den Stolz aller Beteiligten, der Gruyère Familie anzugehören förmlich gespürt. Die Gründer der Sortenorganisation Gruyère haben mit dem Glauben am Projekt und Überzeugungskraft erreicht, dass wir heute das AOP haben und in der gesamten Europäischen Union Geschützt sind.

Die Voraussetzungen, um in der Zukunft daraus eine internationale Marke zu machen, haben wir.

Der Gruyère ist ein einzigartiges Qualitätsprodukt, mit einer langen Geschichte. In historischen Schriften wird schon im Jahr 1115 der "Fromage de Gruyère" erwähnt.

Wir haben ein AOP, eine Charta und ein Pflichtenheft das unsere Prozesse und unsere Arbeitsweise regelt, wir sind eine einzigartige demokratische Organisation die 2500 Familienunternehmen umfasst in der niemand die absolute Macht hat. Heute sagt man, ein "Fair Trade" Unternehmen zu 100 %.

Und zur Krönung haben wir noch einen fantastischen Fans-Club, la Confrérie du Gruyère.

Packen wir es an, alle zusammen, ohne Ausnahme.

Die Feier im Espace Perrier in Marin haben mir gezeigt, dass wir dazu fähig sind!

Ich bin stolz euer Präsident zu sein.

**Oswald Kessler**  
Präsident der IPG



## Medaillen und Diplome für 40 Käser im Tal und 14 Käser auf der Alp

Die Sortenorganisation Gruyère vergab zum dritten Mal ihre Medaillen und Diplome an Käser im Tal und auf der Alp, die sich zwischen 2009 und 2013 in der Herstellung von Hartkäse hervorgetan haben. Diese Auszeichnung wurde zum ersten Mal im Jahr 2004 verliehen. Sie basiert auf dem gewichteten Mittel der Ergebnisse der Taxationen, die von der IPG durchgeführt und von der Interkantonalen Zertifizierungsstelle OIC zertifiziert werden. Zuoberst auf der Liste der Goldmedaillen stehen Jean-Marie Dunand von der Käserei Le Crêt sowie Christophe Esseiva für seinen in der Alpkäserei von Brenleires hergestellten Gruyère d'Alpage AOP.

**Jean-Marie Dunand ist Meisterkäser in Le Crêt-près-de-Semsaies. Er übernahm die Dorfkäserei im Jahr 1986, nachdem er dort sechs Jahre als Angestellter gearbeitet hatte. Vor fünf Jahren war er schon vorne in der Rangliste an zweiter Position. Für die Periode 2009-2013 erreichte er die Spitze der Talkäsereien. Sein neues Resultat regt ihn zum Nachdenken an.**

Diese Auszeichnung ist besonders erfreulich weil sie die geleistete Arbeit aller Käser während einer Periode von fünf Jahren berücksichtigt. Es ist ein Ergebnis über eine längere Zeit. Aber man muss am Boden bleiben. Es beginnt jeden Tag von Neuem, man kann sich nicht auf den Lorbeeren ausruhen. Täglich kommt eine grosse Menge Milch in unsere Käserei und wir müssen daraus ein Topprodukt herstellen. Das ist unsere Herausforderung. Diese Beurteilung, welche die IPG alle 5 Jahre vornimmt, ist eine zusätzliche Motivation für unser Bestreben immer das Beste zu machen. Wenn man eine gute Taxation von 19 erreicht, sagt man sich: Warum machen wir das nächste Mal nicht 20.

### Was braucht es um Spitzenleistungen zu erreichen?

Um an die Spitze zu kommen braucht es viel gründliche Arbeit und hohe Anforderungen an den Rohstoff. Ein zentraler Erfolgsfaktor ist die Milchqualität. Gewisse Produzenten liefern uns während des ganzen Jahres eine praktisch einwandfreie Milch, andere haben einige Schwierigkeiten. Die Produzenten wissen genau, dass man nicht viel durchgehen lässt. Natürlich arbeitet man mit der Milch die man bekommt. Und wenn die Qualität stimmt, ist das ein grosser Trumpf. Aber wenn etwas schief geht, muss man darüber sprechen und das Problem auf den Tisch legen. Hier liegt die Basis der IPG: Dieses Prinzip muss von allen verstanden werden und die Milchproduzenten, die Käser und die Affineure müssen alle am gleichen Strick ziehen um die beste Qualität von Gruyère AOP zu erreichen.

### Ist die gründliche Arbeit des Käasers nicht auch wesentlich?

Tatsächlich stelle ich hohe Anforderungen an die Arbeit. Meine beiden Angestellten und mein Lehrling fin-

den manchmal, dass ich an vielen Details festhalte. Aber wenn man eine gewisse Zahl von Unvollkommenheiten addiert, fällt man ins Mittelmass. Man muss sich immer den neuen Herausforderungen stellen. Ich habe das Glück einen qualifizierten Angestellten zu haben, der seit dem Anfang mit mir zusammenarbeitet. Er weiss was ich will und hilft mir, dies den andern zu vermitteln.

### Erwarten Sie von einem Lehrling, dass er bei diesem ständigen Streben nach Qualität mitmacht?

Unser Beruf ist ziemlich wiederholend, aber das Beherrschen des Handwerks ist eine grosse Befriedigung. Wir arbeiten mit einem lebenden Rohstoff den man spüren muss. Der Tastsinn ist wichtig. Der Lehrling muss lernen, dass nicht alles mathematisch ist. Wir müssen konstant sein und gleichzeitig jeden Tag Anpassungsfähigkeit bezüglich der Herstellung selber und der Verarbeitungsdauer des Rohstoffs zeigen. Das versucht man ihnen verständlich zu machen. Mit mehr Erfahrung bekommt man, zusätzlich zum Gespür, auch von der Atmosphäre und dem



foto: Alténoir-Held



fotos: Nathalie ECOFFEY, Fromage Gruyère SA



Kellerklima wertvolle Hinweise. Man merkt ob der Ort zu feucht ist, zu viel Ammoniak enthält. Das sind Kenntnisse die mit der Zeit kommen.

Anlässlich der Medaillenverteilung vom 12. November 2014 beendete Jean-Marie Dunand seine Rede mit folgenden Worten:

“Nach dieser fünfjährigen Qualitätsbilanz sind schon wieder 10 Herstellungsmonate der neuen Période vergangen. Es hört nie auf... Es sind 365 Tage pro Jahr, an denen der Milchproduzent, der Käser und der Affineur einen Beitrag leisten für die Herstellung dieses edlen Produkts, das den Gaumen von so vielen Konsumentinnen und Konsumenten erfreut! Unser Gruyère AOP hat eine glänzende Zukunft, vorausgesetzt wir setzen alles daran um seine Echtheit zu bewahren. Wie in allen Sektoren ist auch hier die Weiterentwicklung wichtig. Stellen wir sicher, dass diese in einem Rahmen, vernünftig und überlegt geschieht. Ein einziges Motto: Die Entwicklung passt sich dem Produkt an und nie umgekehrt!”

**Christophe Esseiva ist Landwirt in Vaulruz. Seit 15 Jahren steigt er jeden Sommer mit seinem Vieh auf die Alp Brenleires oberhalb der Gemeinde Charmey. Als Kind verbrachte er dort seine Schulferien und freien Tage mit seinem Onkel und später arbeitete er dort mit seinem Vater. Seit dem Jahr 2000 stellt er während der ganzen Sömmerung von Ende Mai/Anfangs Juni bis Mitte September Käse her. Die Familie Esseiva verbringt**

**zuerst fünf Wochen mit etwa 40 Kühen auf der ersten Alp. Dann steigt der ganze Tross für einen Monat auf die obere Alp, die nur mit dem Einachser erreichbar ist, bevor wieder die Rückkehr zur tieferen Alp ansteht. Hier in diesen beiden Alpgebäuden stellt die Familie Esseiva jeden Sommer rund 7 Tonnen Gruyère d'Alpage AOP her.**

#### **Trümpfe die den Unterschied ausmachen**

Christophe Esseiva hatte nicht immer hervorragende Resultate mit seinen Käse erzielt. Entscheidend war das Jahr 2008. In beiden Alpgebäuden wurden Melkeinrichtungen installiert. Seit diesem Moment verbesserte sich die Qualität der Frischmilch stark. “Die Rohrmelkanlage ist wirklich ein unbestreitbarer Trümpf, schätzt Christophe Esseiva. Früher filtrierte man die Milch mit einem Sieb in die Kannen und es gab trotzdem noch Reststoffe die durchkamen. Heute verwendet man Wegwerffilter aus Papier, die sogar kleine Teilchen zurückhalten. Es gibt weitere Faktoren, die alle dazu beitragen unseren Käse laufend zu verbessern. Ich habe das Glück mit meiner Familie zusammenarbeiten zu können. Mein Vater kommt mit auf die Alp, er ist ein sehr guter Alphirt. Er übernimmt meist das Melken. Zudem ist seit zwei Jahren mein Onkel pensioniert. Er arbeitete früher im Käsesektor und unterstützt mich bei der Käseherstellung. Weiter kommt die Milch ausschliesslich von unseren Kühen und nicht von Kühen verschiedener Eigentümer.

Wir können sie deshalb besser kontrollieren.”

#### **Strengere Kontrollen**

In beiden Gebäuden der Alp Brenleires gibt es keinen ständigen Strom. Die Generatoren laufen nur wenn es nötig ist. Es ist deshalb nicht möglich, Inkubationstest während der ganzen Nacht zu machen. “Wir haben nur alle 14 Tage eine Labkontrolle, die durch einen von Charmey kommenden Käseberater durchgeführt wird. Die Milch ist ein lebendes Produkt und es kann viel passieren zwischen zwei Kontrollen. Manchmal belächelt man ein wenig meinen Kontrollfimmel. Aber ich bin überzeugt, dass eine Reihe von Verhaltensregeln und gründliche Arbeit notwendig sind, um auf Qualität von Gruyère AOP zu setzen. Man muss ständig alles hinterfragen und Verbesserungen anstreben. Nachlassen bringt gar nichts!”

#### **Angehörige unterstützen**

“Diese Goldmedaille macht Freude. Aber sie gehört nicht mir allein. Denn allein wäre ich auf verlorenem Posten. Das ist ein Familienbetrieb. Neben meinem Vater und meinem Onkel, die den Sommer auf der Alp verbringen, helfen auch meine Frau, mein Sohn und meine Mutter, wenn sie nicht anderswo arbeiten. Während besonders intensiven Zeiten unterstützen uns noch weitere Verwandte, Freunde und Bekannte. Ich denke dass alle zum Erfolg beigetragen haben.”



Die Käser und Vertreter der Genossenschaften, die



Herr Laurent Favre, Regierungsrat des Kantons

Der Chor der Confrérie du Gruyère



Das Quartett von Albeuve



Die Produzenten von Gruyère d'Alpage AOP, die



eine Silbermedaille gewonnen haben



Die Käser und Vertreter der Genossenschaften, die eine Bronzemedaille gewonnen haben



Neuenburg



Die Käser und Vertreter der Genossenschaften, die ein Diplom gewonnen haben



eine Auszeichnung gewonnen haben



Die Käser und Vertreter der Genossenschaften, die eine Goldmedaille gewonnen haben



# Die Sortenorganisation Gruyère, Partnerin des Wettbewerbs für den Ersten Rahmkäser von Belgien

Dieser offizielle Wettbewerb der beruflichen Auszeichnung wird in Belgien von der „Union des Détaillants Crémiers Fromagers“ (UDCF, Vereinigung der Rahmkäser) organisiert und vom zuständigen belgischen Ministerium akkreditiert. Diese Berufswettbewerbe sollen die Wahrnehmung und Glaubwürdigkeit des handwerklichen Gewerbes beim Publikum verbessern. Mit dem Wettbewerb des Ersten Sommeliers von Belgien und des Ersten Kochs von Belgien werden offizielle Titel vergeben wie dies beispielsweise auch mit den Auszeichnungen für die Besten Arbeiter von Frankreich geschieht.

Anfangs Oktober 2014 fand dieser Wettbewerb in der Stadt Oudenaarde in der Provinz Ostflandern statt. Während eines Tages konnten die Teilnehmenden ihr vielseitiges berufliches Wissen und Können in verschiedenen Prüfungen beweisen. Als Thema war „Oudenaarde, die Stadt des Biers“ vorgegeben.

Die Jury bestand aus zehn Käsespezialisten aus Belgien und dem

Ausland, die anerkannt für ihre Expertisen sind, aber auch aus Fachleuten anderer Berufe, die der Gastronomie nahe stehen. Marc Gendre repräsentierte die Sortenorganisation Gruyère. Switzerland Cheese Marketing Benelux organisierte vor Ort die Promotion von



Gruyère AOP für das Publikum, das die Kandidatinnen und Kandidaten unterstützte und koordinierte die Verfügbarkeit von Gruyère AOP in den Prüfungen.

Der Gruyère AOP war bei mehreren Prüfungen involviert:

- Die Käseplatte musste einen Gruyère AOP enthalten. Daher

war er anlässlich der qualitativen Degustation der Platte durch die Jury mit dabei.

- Im Theorie-Fragebogen über die Käsekenntnisse gab es 2 Fragen über den Gruyère AOP
- Im Bereich Bier-Käse mussten 2 Sorten von Gruyère AOP mit den gewerblich hergestellten Bier aus der Region von Oudenaarde verbunden werden
- Beim „Zerschneide-Wettbewerb“ musste 1/4 Laib Gruyère AOP geschnitten werden; ein Stück gemäss vorgegebenem Gewicht und das andere Stück als Eigenkreation auf einer Degustationsplatte.

Bei diesen Prüfungen wurde der Sonderpreis Gruyère AOP an den Teilnehmenden mit den besten Ergebnissen vergeben.

Der Gewinner dieses Jahres, Vincent Verleyen (Käserei Samson), bekam den offiziellen Titel des Ersten Käasers von Belgien 2014, aber auch den von Marc Gendre überreichten Preis der Sortenorganisation Gruyère. Ein verdienter Doppelpreis. Vincent Verleyen verstand es, die qualitativen Werte von Gruyère AOP unter Berücksichtigung der Tradition hervorzuheben.

## Bernadette Delange Käserei Saint-Michel in Waterloo

### Präsidentin der Vereinigung der Rahmkäser von Belgien

Die Käserei Saint-Michel hat sich einen soliden Ruf gewonnen für die Qualität der Käse und deren Affinage, die Breite der angebotenen Wahl und die Richtigkeit ihrer Ratschläge. Bernadette hat es geschafft, die Familienkäserei (3. Generation in Waterloo Zentrum) weiterzuentwickeln. Eine gründliche Kenntnis der Käse, ein Netz belgischer und europäischer Produzenten, die sie bei ihren Reisen in den Herstellungszonen sorgfältig auswählt und mit denen sie permanent in Kontakt bleibt.

### Die Wichtigkeit des Einsatzes der Sortenorganisation Gruyère im Wettbewerb :

„Der Einsatz der Sortenorganisation Gruyère stärkt die Glaubwürdigkeit des Wettbewerbs, sowohl durch ihren Ruf als strenge und leistungsfähige professionelle Organisation als auch durch die Qualität des Gruyère AOP, dessen Ruf in Bel-



gien gut etabliert ist. Dafür erlaubt die Partnerschaft, Gruyère AOP im Zentrum verschiedener Proben zu setzen, da es sowohl in der Allgemeinwissensprobe wie in der Probe des Schneidens und vor allem die Probe in Zusammenhang mit der Qualität der von den Kandidaten präsentierten Produkten integriert wird. Diese sind somit gezwungen, ihre Gruyère-Kennntnis zu ergänzen. So entsteht ein realer Fokus auf Le Gruyère AOP unter der Gesamtheit von europäischen und regionalen belgischen Käsen. Die Anwesenheit in der Jury eines Vertreters der IPG, in diesem Fall des Vizedirektors, gibt der Notenvergabe eine Kompetenz-, Integrität- und Objektivitätsgarantie.“

### Die Bedeutung der Unterstützung von Switzerland Cheese Marketing und beson- ders über Le Gruyère AOP

„Die Rahmkäser sind Professionellen, die oft emotional arbeiten: sie tendieren eher dazu, Käse zu promovieren, mit denen sie eine gewisse Beziehung haben. Die Unterstützung von Switzerland Cheese Marketing und insbesondere Le Gruyère AOP kann sie nur motivieren, mit diesem Käse zu arbeiten. Der Rahmkäser muss ein Handwerker der Exzellenz und ein Verteidiger der Käsetraditionen sein, die gleichen Ziele, die die IPG rühmt um die Zukunft dieses noblen Produkts, Le Gruyère AOP, zu sichern. Qualität und Arbeit mit menschlicher Dimension sind von der IPG und unserer Vereinigung geteilte Ziele. Wir ergänzen uns: ohne das Know-How der Käser sind die Rahmkäser nichts und nichts kann einen guten Gruyère AOP so gut sublimieren wie die Leistungen und Ratschläge des wahren leidenschaftlichen Rahmkäser.“

Switzerland Cheese Marketing Benelux unterstützt den Beruf der Rahmkäser in Belgien, da diese Branche sehr wichtig ist. Es handelt sich um ein ausgezeichnetes Schaufenster für Schweizer Qualitätskäse. Es wurden zahlreiche Massnahmen ergriffen, um den Gruyère AOP anlässlich von speziellen Anlässen mit Degustationen, Wettbewerben und Rezepten an vorderster Front zu positionieren.

Vincent Verleyen sagt:

„Es freut mich natürlich sehr, den Preis der Sortenorganisation Gruyère gewonnen zu haben. Das ist ein Käse mit Tradition und Geschichte aus einer traumhaften Gegend. Und der Gruyère d'Alpage AOP ist für mich das Beste was man dank Flora, Kühen und Fabrikationsmethoden herstellen kann. Ich möchte Ihnen eine kleine Anekdote erzählen: Diesen Sommer bekam ich ein Telefon von einem Käser, der Gruyère AOP

auf der Alp herstellt. Im Hintergrund hörte ich die Glocken der Kühe auf der Weide... Als ich diese Geschichte im Laden erzählte, verliessen diese Leute das Geschäft mit strahlenden Augen! Tatsächlich empfehle ich meinen Kundinnen und Kunden oft den Gruyère d'Alpage AOP zur Degustation als Dessert. Und ich empfehle den Gruyère AOP für Fondue. Es ist wichtig, die Rahmkäser zu unterstützen und in unseren Geschäften Werbung zu machen. Damit können wir uns von den Grossverteilern unterscheiden. Wir offerieren den Konsumentinnen und Konsumenten nicht nur qualitativ hochwertige Käse, sondern auch eine Geschichte. Manchmal denke ich, sie kommen auch für das zu uns...“

### “L'Union des Détaillants Crémiers Fromagers de Belgique UDCF” Vereinigung der Rahm- käser

Diese Vereinigung ist seit 1943 ein anerkannter professioneller Verband. Sie wird von Käsern und für Käser verwaltet. Ihre Hauptziele sind das professionelle Interesse ihrer Mitglieder zu verteidigen, den Beruf zu würdigen, den Fortbestand der professionellen Praktiken zu verteidigen und die Weitergabe des „Know-How“ zu fördern.

Le Gruyère AOP ist seit einigen Jahren Partner dieses Verbands. Er nimmt am Wettbewerb der Rahmkäser teil, als Sponsor und Jury, und ist Partner des alle 2 Jahre von SCM Benelux organisierten grossen Rahmkäser-Treffens.



## Le Gruyère AOP in Italien

**Swiss Cheese Marketing Italien (SCM Italien) führte im Jahr 2014 ein fundiertes Programm durch um die Verkäufe von Gruyère AOP zu fördern und die Identität und Bekanntheit der Marke unter den italienischen Konsumenten zu stärken. Unter den Hauptzielen ist auch das Bestreben, seinen Premiumpreis aufrechtzuerhalten, seine verschiedenen Stärken hervorzuheben und die Konsumenten seinen einzigartigen und vielseitigen Geschmack entdecken zu lassen.**

Trotz der schwierigen wirtschaftlichen Lage in Italien und der daraus resultierenden kritischen Marktsituation erfreute sich der Gruyère AOP einer grossen Wahrnehmung sowohl im Norden als auch im Zentrum und Süden von Italien. Er war Hauptdarsteller von verschiedenen Massnahmen bei Konsumentenveranstaltungen wie auch im Grosshandel.

Unter den Konsumenten-Events war die Tour "Giro del Gusto" einer der grössten Anlässe mit Beteiligung des Gruyère AOP. Seit Mai 2014 wurden drei Events durchgeführt um die Präsenz der Schweiz an der Weltausstellung EXPO Milano 2015 offiziell zu lancieren.

Am 1. Mai, ein Jahr vor dem offiziellen Start der Weltausstellung, führte Präsenz Schweiz in Zusammenarbeit mit SCM Italien und der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP

einen Grossanlass im Zentrum von Mailand mit den wichtigsten Schweizer AOP- und IGP-Produkten durch. Der Gruyère AOP war verschiedentlich vertreten: Bei einem Konsumentenwettbewerb mit 6000 Teilnehmenden konnten die Leute Fragen zum Gruyère AOP beantworten; auf einer grossen Schweizer Karte am Boden mussten die Kinder die Herkunft des Käses finden; beim offerierten Fondue im Restaurant und bei der Degustation mit drei



verschiedenen Sorten: Classic, Alpage, Réserve. Das nächste Treffen wird dann im kommenden Mai an der EXPO Milano 2015 sein, wenn SCM Italien ein intensives Aktivitätsprogramm in Mailand umsetzen wird. Ziel ist es, die Besucher für den Schweizer Käse zu interessieren und sie in den Schweizer Pavillon zu locken.

Im Oktober fand die dritte Etappe des Giro del Gusto anlässlich des

"Salone del Gusto," gefördert durch Slow Food statt. Täglich wurde den Besuchern ein AOP-Aperitif offeriert, natürlich mit dem Gruyère AOP. Weiter fand man ihn bei zwei geführten Workshops, bei denen die Leute zu einer sensorischen Käsedegustation eingeladen waren.

Zudem gewann der Gruyère AOP einen von Parmigiano Reggiano geförderten internationalen Preis: Dabei wurde eine vertikale Degustation für die Teilnehmenden organisiert.

Mehrere weitere Anlässe wurden organisiert um den Gruyère AOP bekannt zu machen und den Teilnehmenden zu empfehlen, eine Kühltasche mit Scheiben von Gruyère AOP zu kaufen und zu Hause eine Degustation zu organisieren.

Unter den wichtigsten Aktivitäten kann man Taste of Milano und Taste of Florence vom letzten Frühjahr erwähnen, wo der Gruyère AOP einem Gourmet-Publikum präsentiert wurde. Im Herbst gehört der renommierte jährliche Anlass Gambero Rosso dazu, gefolgt von verschiedenen wichtigen Messen wie die Artigianato in Fiera, wo der Gruyère AOP einem Publikum offeriert wird, das auf der Suche nach Weihnachtsgeschenken ist.

Im Bereich der Anzeigen war Gruyère AOP Teil einer kollektiven Printkampagne in wöchentlich und monatlich



erscheinenden Magazinen. Im Internet begann eine Kampagne, dessen Botschaft auf der Vielseitigkeit des Gruyère AOP basiert.

Ein Blogger-Wettbewerb mit dem Namen « noi-cheese-amo » wurde soeben gestartet um die verschiedenen Eigenheiten von Gruyère AOP und Emmentaler AOP zu unterstreichen. Der Akzent wird auf das Fehlen der Löcher und die unterschiedlichen Namen (Groviera und Gruyère) unseres noblen Käses gesetzt.



Im Frühling hatte das berühmte italienische TV-Programm Donna Avventura zweimal ganz in der Schweiz gefilmt. Das TV-Team besichtigte die Region Gruyère und die Käseproduktion.

Bei den grossen Abnehmern wurden verschiedene massgeschneiderte Aktivitäten organisiert um die Verkäufe zu fördern und die Käufer zu

überzeugen, den Gruyère AOP in ihre Käseabteilungen zu integrieren.

Die Promotion der Teigwaren war sehr erfolgreich: Beim Kauf von mindestens 300 g Gruyère AOP erhielten die Konsumenten umgehend und gratis ein Paket Teigwaren. Das Echo war sehr positiv und die Aktion wurde zweimal während des Jahres wiederholt.

Neben der erfolgreichen Tätigkeit der Hostessen, traf SCM verschiedene Käufer um mit ihnen Verträge abzuschliessen, damit sie den Gruyère AOP in ihren Läden anbieten. Speziell gut entwickelt hat sich ein Anlass mit 48 Esselunga-Läden im Norden und im Zentrum von Italien, wo eine sogenannte „second point of sales-Aktivität“ mehr als 9 Tonnen pro Aktion generierte. Vor Weihnachten wird ein Anlass für den Gruyère d'Alpage AOP in den Esselunga-Supemärkten organisiert, mit einer guten Ausstellung des Produkts und hohen Verkaufserwartungen. Zudem werden die Grossisten von Gruyère AOP durch einen Gewinnbeteiligungsmodus motiviert, die Käufe und die Häufigkeit der Käufe zu fördern.

Wir sind überzeugt, dass all diese Aktivitäten das Konsumenteninteresse auf den Gruyère AOP lenken und zur Erhöhung der Volumen beitragen werden, trotz dem schwierigen Marktumfeld das seit einigen Jahren in Italien besteht.



## Internationaler Preis Parmigiano Reggiano

Beim Salone del Gusto 2014 hat Le Gruyère AOP den Preis «Premio Internazionale Parmigiano Reggiano» gewonnen. Dieser Preis belohnt einen Produkt, der besonders aktiv ist in der Verteidigung der Ursprungsbezeichnung. Er wird seit 2004 alle zwei Jahre verliehen.

Le Gruyère AOP wurde insbesondere für seine Pionierrolle und die Erlangung 2013 der Marke (trade mark) in den Vereinigten Staaten gewählt. Dies erkennt der Parmigiano Reggiano als beispielhaft wichtig für die internationalen Perspektiven der italienischen und EU-Ursprungsbezeichnungen im Hinblick auf die jetzigen bilateralen Verhandlungen (Transatlantic Trade and Investment Partnership TTIP).



# 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.

**Swiss Cheese Awards, Rapperswil-Jona, 23.-26. Oktober 2014**

Die Swiss Cheese Awards haben in Rapperswil Jona vom 23. bis 26. Oktober stattgefunden. Rekordteilnahme von 817 eingereichten Käse... und Le Gruyère AOP hat den Titel von Schweizer Meister gewonnen! Es handelt sich um den Gruyère AOP von Herrn Jean-Marie Droz, Bildungszentrum für Hauswirtschaft, Milch- und Lebensmitteltechnologie in Grangeneuve, affiniert bei Fromage Gruyère SA.

20% der Käse pro Kategorie erhalten ein Diplom. 39 Gruyère AOP wurden eingereicht. Hier die Liste der 8 ersten:

1. Le Gruyère AOP von Herrn Jean-Marie Droz, Bildungszentrum für Hauswirtschaft, Milch- und Lebensmitteltechnologie in Grangeneuve, affiniert bei Fromage Gruyère SA.
2. Le Gruyère AOP von Herrn Walter Haussener, Käserei Galmiz, affiniert von Emmi
3. Le Gruyère AOP von Herrn Claude Kolly, Käserei Rossens, affiniert von Mifroma
4. Le Gruyère AOP Bio von Herrn Pierre Buchillier, Käserei Les Moulins, affiniert von Fromco
5. Le Gruyère AOP von Herrn Philippe Favre, Käserei Vaulruz, affiniert von Fromage Gruyère SA
6. Le Gruyère AOP von Herrn Jean-Philippe Charrière, Käserei Ponthaux, affiniert von Fromco
7. Le Gruyère AOP von Herrn André Delacombaz, Käserei Montbovon, affiniert von Mifroma
8. Le Gruyère AOP von Herrn Pierre-Alain Uldry, Käserei Pont-la-Ville, affiniert von Mifroma.

In der Kategorie Gruyère d'Alpage AOP, von den 8 eingereichten Käse haben die 2 ersten ein Diploma erhalten:

1. Le Gruyère d'Alpage AOP von Herrn Beat Piller, Alp Vounetz, affiniert von der Freiburgischen Alpkäse Genossenschaft
2. Le Gruyère d'Alpage AOP von Herrn Laurent Gachet, Alp Les Audèches, affiniert von der Freiburgischen Alpkäse Genossenschaft

**World Cheese Awards, Birmingham UK, 14.-16. November 2014**

## Goldmedaillen

Herr Alexandre Guex, Käserei Châtonnaye, für seinen bei Cremo Von Mühlenen affinierten Gruyère AOP  
 Herr Alexandre Schaller, Käserei Villarimboud, für seinen bei Emmi affinierten Gruyère AOP  
 Herr Adrian Scheiddegger, Käserei Niedermuhren, für seinen bei Cremo Von Mühlenen affinierten Gruyère AOP  
 Herr Vincent Tyrode, Käserei L'Auberson, für seinen bei Margot Fromages SA affinierten Gruyère AOP. Präsentiert von Walo von Mühlenen

## Silbermedaillen

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

## Bronze

Herr Philippe Geinoz, Käserei Belmont, für seinen bei Emmi affinierten Gruyère AOP  
 Herr Gérald Raboud, Käserei Courgenay, für seinen bei Emmi affinierten Gruyère AOP  
 Herr Alexandre Schaller, Käserei Villarimboud, für seinen bei Emmi affinierten Gruyère AOP  
 Herr Adrian Scheiddegger, Käserei Niedermuhren, für seinen bei Cremo Von Mühlenen affinierten Gruyère AOP, 2 Bronze-Medaillen  
 Herr Vincent Tyrode, Käserei L'Auberson, für seinen bei Margot Fromages SA affinierten Gruyère AOP. Präsentiert von Walo von Mühlenen



# 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](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 einem Schiff des Vierwaldstättersees statt. [www.tavolago.ch](http://www.tavolago.ch)

## Spar European Cross Country Championships

Die Athleten messen sich am 14. Dezember 2014 in Samokov, Bulgarien. [www.samokov2014.eu](http://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](http://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 Westküste. 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/](http://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](http://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](http://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](http://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/](http://www.praha2015.org/)

## BEA

Vom 24. April bis 3. Mai findet die grosse Frühlingsmesse von Bern. [www.beapferd.ch](http://www.beapferd.ch)

## LUGA

Die LUGA findet in Luzern vom 24. April bis 3. Mai 2015 statt. [www.luga.ch](http://www.luga.ch)

## Tour de Romandie

Vom 28. April bis 2. Mai 2015 führt die Tour de Romandie durch Täler und über Pässe der Westschweiz und gibt Jura den Vorrang. [www.tourderomandie.ch](http://www.tourderomandie.ch)

## Tour de Suisse

Die Tour de Suisse wird vom 3. bis 21. Juni 2015 stattfinden und führt durch alle Sprachregionen des Landes mit einer Durchreise in Österreich und endet in Bern. [www.tourdesuisse.ch](http://www.tourdesuisse.ch)



## Le Gruyère AOP von den Waadtländer Behörden für 2014 auserkoren

### Le Gruyère AOP von Pomy ist der offizielle Käse der Waadtländer Behörden

Wie letztes Jahr beschloss der Kanton Waadt, seine offiziellen Anlässen 2015 mit einem Gruyère AOP zu bereichern. An einer Blinddegustation von 14 waadtländer Gruyère AOP, die alle im Schnitt über 19 von 20 Punkten im Verlaufe eines Jahres erzielt haben, wurde Le Gruyère AOP von Herrn Yves Dombald, Käserei Pomy, als offizieller Käse der Waadtländer Behörden für 2015 gewählt.

# Rezepte



## Dinkelsuppe mit Frühlingszwiebeln

### Kleine Mahlzeit für 4 Personen

125 g Gruyère AOP  
175 g Dinkelkörner  
2 Bund Frühlingszwiebeln  
100 g Möhren  
1 Chilischote  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
1 grosse Dose gehackte Tomaten (800 g)

8 dl Gemüsebouillon  
1 Lorbeerblatt

### Zubereitung:

Dinkelkörner 4-6 Stunden einweichen. Die weissen Frühlingszwiebelknollen fein hacken. Frühlingszwiebelstängel beiseitelegen. Möhren in Rädchen schneiden. Chilischote evtl. entkernen und fein hacken. Knoblauch in dünne Scheibchen schneiden. Olivenöl erhitzen, Chili, Knoblauch und Zwiebelknolle darin andünsten. Möhren, Tomaten, Bouillon,

Lorbeerblatt und abgetropfte Dinkelkörner zufügen. Zugedeckt bei leichter Hitze 1 Stunde köcheln, bis die Körner weich sind.

Frühlingszwiebelstängel in dünne Ringe schneiden, zur Suppe geben. 2-3 Minuten köcheln, evtl. mit etwas Wasser verdünnen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gruyère AOP grob raffeln und zur Suppe servieren.

B

## Gruyère AOP Kuchen mit Birnen und Pinienkernen

1 Rolle Mürbeteig 200g  
4 Birnen  
Der Saft einer Halb-Zitrone  
3 Eier  
200g Gruyère AOP  
25cl dicke Crème Fraîche  
3 Esslöffel Honig  
30g Pinienkernen (= 3 Esslöffel)  
1 Prise Paprika  
1 Prise Muskatnuss  
Pfeffer

### Zubereitung:

Der Ofen auf 180°C vorheizen. Birnen abschälen, in Viertel schneiden, Kerne entfernen und dann in dünnen Scheiben schneiden. Zitronensaft darauf giessen. Gruyère AOP reiben. Eier, Crème Fraîche, Gruyère und 1 Esslöffel Honig in einer Schale mischen. Pfeffer, eine Prise Muskatnuss reiben und eine Prise Paprika hinzufügen. Mischen. Den Teig ausrollen, ein Blatt Backpapier darauf tun. Auf dem Backpapier z.B. Bohnenkernen giessen. Für 10 Minuten in den Ofen schieben. Kuchenboden aus dem Ofen nehmen, Temperatur auf 200°C erhöhen.

Die Birnenscheiben über den Kuchenboden disponieren und dann die Eiermischung darauf giessen.

Für 25 Minuten in den Ofen schieben. Wenn nötig ab Mitte der Kochzeit ein Blatt Backpapier darauf deponieren, damit den oberen Teil nicht zu dunkel wird.

Für ein paar Minuten abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Kurz vor dem Servieren Pinienkernen in einer trockenen Pfanne bräunen lassen und 2 Esslöffel darauf giessen. Mischen und auf den Kuchen mit der Mischung übergiessen.

Sofort servieren.

