



# L'oiseau

Die Sortenorganisation Gruyère entbietet Ihnen  
**schöne Festtage**

С Новым Годом

HYVÄÄ UUTTA VUOTTA BOLDOG ÚJ ÉVET

**HAPPY NEW YEAR**

**FELIZ AÑO**  
NUEVO

URTE BERRI ON

**FELIZ ANO NOVO**

Καλή Χρονιά

YAÑA YIL  
BELÄN  
BOLDOG  
ÚJ ÉVET  
IA ORANA  
I TE MATAHITI API



GOTT NYTT ÅR

**С Новым Годом**

**FROHES NEUES JAHR**

SZCZĘSLIWEGO  
NOWEGO

**UNE ANNEE**

Срећна Нова година

**GELUKKIG NIEUWJAAR**

ROKU  
良  
い  
お  
年  
を

**FELICE ANNO NUOVO**

**新年好**

MA HAYYIN BKHIR

YENI YILINIZ KUTLU OLSUN

**MEGAS SANA**

SELAMAT  
TAHUN  
BARU

**CUNG CHÚC  
TAN  
XUAN**

**MWEMA SAIIDA**

SANAD WANAGSAN UMYAKA

**AMBA**  
OMUCHA  
OMUHLE

**WAGUÉ  
TARA**

GELUKKIGE  
NUWEJAAR  
AM SAID

ARAHABA  
TRATRY  
NY  
TAONA

良  
い  
お  
年  
を  
新年好

IA ORANA  
I TE MATAHITI API  
SELAMAT TAHUN BARU  
**HAPPY NEW YEAR**

und wünscht allen ein gutes und erfolgreiches

# 2016!



Auch  
für  
Silvester.

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



Unser Schweizer Käse. 

Die Büros der Sortenorganisation Gruyère bleiben von Dienstag, 22. Dezember 2015 ab 12.00 Uhr bis Montag, 4. Januar 2016 um 7.30 Uhr geschlossen. In dringenden Fällen ist Herr Philippe Bardet unter Tel.-Nr. 079 317 82 61 erreichbar.

## INHALT

- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 03 | EDITORIAL  | 10 | LE GRUYÈRE AOP BETEILIGT SICH AN GROSSVERANSTALTUNGEN                           |
| 04 | LE GRUYÈRE AOP FEIERT SEIN 900-JAHR-JUBILÄUM                           | 11 | AUSZEICHNUNG FÜR DEN GRUYÈRE AOP AN NATIONALEN UND INTERNATIONALEN WETTBEWERBEN |
| 06 | DIE KÄSEREI MOLÉSON SA WIRD 50   | 12 | REZEPTE   |
| 08 | DAS SCHICKSAL DES BRAUNKEHLCHENS IST ENG MIT DEM GRUYÈRE AOP VERBUNDEN |    |   |

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

### Impressum

Herausgeber: Interprofession du Gruyère  
Postfach 12, CH - 1663 Pringy  
[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:  
Trait d'Union  
3000 Bern  
[www.traitdunion.ch](http://www.traitdunion.ch)

Grafische Gestaltung:  
Effet+media  
[bepbep@bluewin.ch](mailto:bepbep@bluewin.ch)



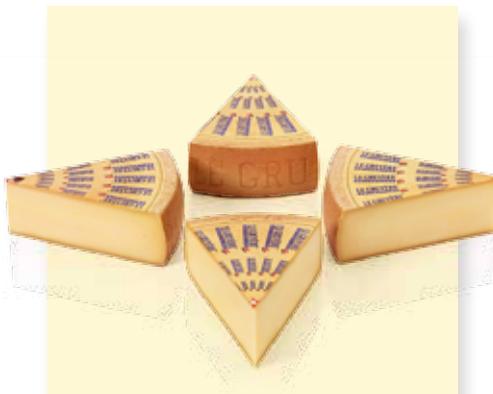
## Editorial

### Kurz vor den Festtagen möchten wir auf das turbulente 2015 zurückblicken.

Zu Beginn des Jahres 2015 herrschte vorsichtiger Optimismus. Dieser löste sich aber nach dem Donnerstagschlag vom 15. Januar in Rauch auf. An jenem Tag verabschiedete sich die Schweizerische Nationalbank vom Sicherheitsnetz, auf das sich die ganze Schweizer Wirtschaft eingestellt hatte. Angesichts dieser neuen Ausgangslage entschied die Sortenorganisation Gruyère, die Preise beizubehalten und gleichzeitig eine strenge Führung der Produktionsmenge anhand der Nachfrage umzusetzen.

Aufgrund dieser Situation liegt ein gewisser Pragmatismus über dem 900-Jahr-Jubiläum. Der Gruyère AOP blickt auf eine lange Tradition zurück und hat in seiner Geschichte mehrere Krisen durchlebt. Dieser Hartkäse verfügt über zahlreiche Vorzüge, für die wir gerne Werbung machen. So zum Beispiel am 10. September bei den Parlamentariern auf dem Bundesplatz oder bei den Küchenchefs verschiedener Staatsoberhäupter, die sich in den Greyerzer Bergen getroffen haben.

Unser erstklassiger Käse muss in der Schweiz auch in Zukunft gefördert werden. Damit er seine Vorzugsstellung beibehalten kann, spielen ausserdem die Verkäufe im Ausland eine wichtige Rolle. Die Sortenorganisation Gruyère hat daher



ein breites Verkaufsförderungsprogramm im nahen und fernen Ausland lanciert, beispielsweise in den USA, wo der Marktanteil des Gruyère AOP nicht weniger als 10 % beträgt.

Die USA werden 2016 ausserdem Gastland einer Versammlung der „Confrérie du Gruyère“ sein, die Ende Juni anlässlich der „Fancy Food Show“ in New York stattfinden wird. 2016 werden alle Beteiligten ihren

Einsatz nochmals steigern, um den Gruyère AOP auf den verschiedenen Kontinenten optimal zu positionieren. Damit die Branche bestmöglich aufgestellt ist, stützt sie sich auf zwei erstklassige Trümpfe:

- Eine strikte Mengenföhrung, die den aktuellen Möglichkeiten auf dem Markt entspricht.
- Eine einwandfreie Qualität mit einem nie dagewesenen Anteil an 1A-Klassierungen.

Natürlich zählt der Schutz der Bezeichnung Le Gruyère AOP Switzerland auch in Zukunft zu unseren Hauptanliegen.

Auf dieser soliden Basis wünschen wir allen frohe Weihnachten, dem Gruyère AOP ein erfolgreiches 2016 und all seinen Akteuren eine sorgenfreie Zukunft.

**Philippe Bardet**  
Direktor der IPG



## Le Gruyère AOP feiert sein 900-Jahr-Jubiläum

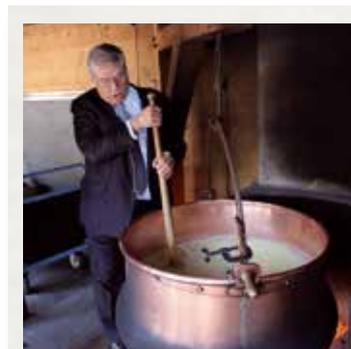
2015 ist ein besonderes Jahr für den Gruyère AOP! Denn ein Schriftstück des Grafen von Greycz erwähnt erstmals 1115 ein Milchprodukt, das seinen Ursprung auf den Weiden der Region findet. Das 900-Jahr-Jubiläum des Gruyère AOP hat uns eine hervorragende Gelegenheit geboten, um unser regionales Qualitätsprodukt mit Pomp zu feiern. Wir sind stolz, dass dieser köstliche Käse das Ergebnis einer langen Tradition ist und noch heute nach demselben Rezept hergestellt wird.

Die Feierlichkeiten begannen am 10. September auf dem Bundesplatz in Bern. Passanten, Touristen und Neugierige besuchten das Chalet der „Confrérie du Gruyère“, wo die Herstellung von Gruyère AOP vorgeführt wurde. Musikalisch untermalt wurde das Ganze von Alphornbläsern. Selbstverständlich konnten die Besucher auch Gruyère AOP in verschiedenen Reifegraden degustieren. Der Präsident der Abgeordnetenkommission des luxemburgischen Parlaments, Mars Di Bartolomeo, weilte zu jenem Zeitpunkt für einen offiziellen Besuch

in Bern. Auch er kostete unseren Qualitätskäse und nahm ein Stück Gruyère AOP mit nach Hause.

Der offizielle Teil begann gegen Mittag mit der Rede von Bundesrat Schneider-Ammann, Vorsteher des

Der offizielle Teil wurde kurz unterbrochen, denn – wie es sich gehört – sollte der Gruyère AOP im Zentrum stehen. Es war Zeit, sich um den berühmten Käse zu kümmern. Dabei konnten wir auf die Hilfe unserer Freunde aus dem Parlament zählen.



Departements für Wirtschaft, Bildung und Forschung. Danach richtete sich unser Präsident, Oswald Kessler, ans Publikum. Er dankte zunächst der Politik, die uns zur Veränderung ermutigte und die uns die Freiheit gab, uns im Hinblick auf künftige Herausforderungen neu zu organisieren. Er stellte den anwesenden Parlamentariern die Branche und unsere Ziele vor.

Ständerat Filippo Lombardi stimmte das alte Greyerzer Sennenlied Lyoba an und rührte dazu den Käse. Nicht ganz alltäglich für einen Tessiner! Mit tatkräftiger Unterstützung der Ständerätinnen Géraldine Savary und Pascale BrudererWyss half er dem Käser André Moret, den Käse aus dem Kessi zu heben. Echtes Teamwork!



## Die Waadtländer Behörden haben ihren Gruyère AOP für 2016 gewählt

Le Gruyère AOP aus Bière ist der offizielle Käse der Waadtländer Behörden für das Jahr 2016.

Jedes Jahr wählt der Staatsrat des Kantons Waadt einen Gruyère AOP, der die offiziellen Anlässe im kommenden Jahr bereichern soll. In diesem Jahr traf eine repräsentative Gruppe aus den zwei besten Sommeliers der Schweiz, einem Gastwirt und einem Käseexperten eine Vorauswahl aus 2 Gruyère d'Alpage AOP und 9 Gruyère AOP. Alle Käse stammten aus dem Kanton Waadt und erreichten bei den Taxationen im Verlauf des Jahres im Schnitt mindestens 19 von 20 Punkten.

Bei einer Blinddegustation wählte der Waadtländer Staatsrat den offiziellen Käse der Waadtländer Behörden für das Jahr 2016. Das Rennen machte der Gruyère AOP von Marc-André Girardin der Käserei in Bière.



Nachdem der Gruyère AOP gepresst war, überreichten wir – symbolisch für die Einheit der Schweiz – ein Stück Käse an je einen Parlamentarier pro Kanton. Beendet wurde der offizielle Teil vom Berner Stadtpräsidenten Alexander Tschäppät.

Wir ziehen eine hervorragende Bilanz aus dem Fest, das Echo in den Schweizer Medien und sogar in einigen ausländischen Medien war positiv.

Ebenfalls am 10. September startete unsere Herbst-Kampagne. Während eines Monats wurden Leporellos auf den Verpackungen von Gruyère AOP angebracht, die in den Supermärkten und den Käsereien der Branche angeboten wurden. TV-Spots, Inserate und Plakate zum Thema Wilhelm Tell waren in der ganzen Schweiz zu sehen und machten auf unseren grossen Jubiläumswettbewerb aufmerksam. Mehr als 41'000 Personen nahmen am Wettbewerb auf der extra dafür eingerichteten Mini-Site teil! Als Sofortpreise winkten Schweizer Sackmesser, Käseglocken, Kugelschreiber von Caran d'Ache im Gruyère-AOP-Design und natürlich Gruyère-AOP-Käse. Am 2. November fand die Ziehung der Hauptpreise statt. Die glücklichen Gewinner freuten sich über ein Wochenende für zwei in Zermatt, La Chaux-de-Fonds oder Greyerz sowie über ein Paar Stöckli-Skis und ein „Top Fondue“-Set.



Parallel zum offiziellen Teil warteten im Apéro-Zelt leckere Speisen mit Gruyère AOP auf die Gäste. Dazu servierte das Team von „Vins de Morge“ Terravin-Weine.

Herzlichen Dank nochmals an das Team und an alle, die zum Gelingen dieses Fests beigetragen haben!



## Die Käserei Moléson SA wird 50

Die Käserei Moléson SA feiert ihr 50-jähriges Jubiläum. Die Feierlichkeiten haben Ende September stattgefunden. Über 1500 Gäste sind zum Tag der offenen Tür gekommen. Dies zeigt, welche wichtige wirtschaftliche Rolle die Käserei in der Region spielt.

Die Käserei ist ein Familienbetrieb und beschäftigt rund siebenzig Angestellte. Sie liegt in Orsonnens und somit nahe des Bergs, der ihr den Namen verleiht. Die Käserei stellt Gruyère AOP, Vacherin

**Fribourgeois AOP sowie Produkte der Marke „Fromagerie Moléson SA“ her.**

Im Jahr 2006 übernahmen Michel und Jean Grossrieder die Käserei von ihrem Onkel und ihrem Vater. Dank ihrem Erfolg konnten sie die Käserei nach und nach weiterentwickeln. „Wir haben 70 Milchproduzenten unter Vertrag und somit 70 Familien, die ganz oder teilweise von dieser Tätigkeit leben“, erklärt der Direktor Michel Grossrieder.

**Fromogroup, ein wertvoller Partner**

Über mehrere Jahre arbeitete die Moléson SA direkt mit den Käseereigenossenschaften zusammen. Nach dem Ausstieg aus der Milchkontingentierung vereinten sich die Milchproduzenten der Region in der Fromogroup. „Diese Vereinigung ist unser Verhandlungspartner für alles, was die Milchverwertung betrifft. Sie ist ein wertvoller Partner. Ausserdem sind wir gegenseitig aufeinander angewiesen“, führt Michel Grossrieder aus.

**Starke regionale Verbundenheit**

Die Käserei Moléson SA verarbeitet die Milch aus der unmittelbaren Umgebung. Sie hat nicht vor, Mengen in der Grössenordnung von Industriebetrieben zu verarbeiten. Die 7,5 Millionen Kilo Milch stammen mehrheitlich von Kühen, aber auch von Ziegen und Schafen.

Le Gruyère AOP und Le Vacherin Fribourgeois AOP sind die zwei Hauptprodukte der Käserei. Daneben hat sie regional verankerte Nischenprodukte entwickelt: zum Beispiel Joghurt aus Schafsmilch, gefüllte Tommes oder das Fondue Moléson. Diese neuen Geschäftstätigkeiten kommen nicht nur der Käserei, sondern auch den Produzenten zugute, denn sie ermöglichen ihnen eine höhere Milchproduktion.



### Besuch der „Chefs des Chefs“

Am Mittwoch, 15. Juli waren die Chefs des Chefs Gäste von Le Gruyère AOP. Sie sind die Chefs der Staathefs. Am Morgen haben sie die Herstellung von Gruyère d'Alpage AOP bei der Familie Piller im Alp Vounetz besichtigt.

Während dieser Zeit haben die Begleiter die Schaukäserei in Pringy und das Schloss Greyerz besucht.

Alle haben sich dann in Motélon getroffen um leckere traditionelle Gerichte mit Gruyère AOP zu kosten. Für musikalische Stimmung sorgten das Chor der Confrérie du Gruyère sowie Alphornbläser.



## Le Gruyère AOP im Mittelpunkt

In diesem Jahr stand der Gruyère AOP bei mehreren Gelegenheiten im Rampenlicht.

Er war während den offiziellen Waadtländer Tagen zu Gast an der Expo in Milano. Charly Künzi, unser kürzlich pensionierter Taxator, führte dort die Herstellung von Gruyère AOP vor. Pierre-Yves Maillard, Präsident des Waadtländer Staatsrats, Roxanne Meyer Keller, Präsidentin des Waadtländer Grossen Rates, und Nicolas Bideau, Leiter von Präsenz Schweiz, halfen ihm dabei, den Käse aus dem Kessi zu heben.



Die Käsereigenossenschaft und der Zuchtverband aus Cerneux-Péquignot gestalteten einen Wagen zum Thema Gruyère AOP!



Wir gratulieren zu dieser kreativen Umsetzung!

Ausserdem danken wir allen Käsern und Käsereigenossenschaften, die 2015 einen Tag der offenen Tür organisiert haben. Solche Anlässe sind ein hervorragendes Schaufenster für den Gruyère AOP und bieten Gelegenheit, sich mit der Bevölkerung der Region auszutauschen.

Engagieren wir uns weiterhin gemeinsam, als geeinte Branche, für unser erstklassiges – und bald tausendjähriges – Produkt!

### Teamleitung

Michel Grossrieder ist Direktor der Moléson SA und von Beruf Käser. Im Produktionsbetrieb ist er äusserst präsent: „Beim Teig lege ich nicht mehr selbst Hand an, meine Rolle besteht hauptsächlich in der Leitung der Teams. In diesem Beruf ist nichts in Stein gemeisselt, es müssen immer wieder Korrekturen vorgenommen werden. Wir analysieren die Probleme gemeinsam, finden Lösungen und ich motiviere die Teams.“

### Eine strukturierte Käserei

Diese Organisationsform trägt Früchte, hat die Käserei Moléson SA doch mehrere Medaillen gewonnen, darunter eine an den Weltmeisterschaften in den USA. „Das Geheimnis liegt in einer guten Strukturierung und Koordination“, weiss Michel Grossrieder. Die Käserei ist rund um verschiedene Produktionsstätten mit ihren eigenen Verantwortlichen aufgebaut. Ein Qualitätsverantwortlicher ist ausserdem dafür zuständig, die Lebensmittelsicherheit und Produktqualität zu kontrollieren und sicherzustellen. Schliesslich gibt es ein weiteres Team, das sich um die Produktentwicklung kümmert.

### Ausbau der Käserei

Im Laufe der Zeit ist die Käserei gewachsen. Dazu beigetragen hat unter anderem der Bau eines Reifungskellers für die eigene Käseproduktion. Sämtliche Tätigkeiten sind an einem Standort vereint: Herstellung, Reifung, Portionierung und Verpackung, Administration und Vermarktung. Die neusten Projekte sind die Eröffnung eines Ladens und die Vergrösserung der Rampe und des Parkplatzes. In einem nächsten Schritt sind die Anforderungen an die neuen Normen zu erfüllen. Dabei geht es darum, den Personen- und Warenfluss zu verbessern.

### Überall in der Westschweiz

Die Moléson SA hat ein Verteilnetz entwickelt, das die gesamte Westschweiz sowie Basel, Zürich und Luzern abdeckt. Ausserdem exportiert sie nach Frankreich, Deutschland und gelegentlich sogar nach Kanada. Die Käserei Moléson SA beabsichtigt damit, ihre Marktstellung zu festigen und allen Akteuren der Landwirtschaftsbranche, die mit der Milchproduktion verbunden sind, faire Preise zu bezahlen.





Wenn die Braunkehlchen aus ihrem Winterquartier in Afrika zurückkehren, suchen sich die Männchen eine geeignete Wiese und versuchen, mit ihrem Gesang ein Weibchen anzulocken.

Dank der Integration von naturbelassenen Elementen auf dem Betrieb, wie Grasstreifen, finden die Braunkehlchen Futter für ihre Jungen.

## Das Schicksal **des Braunkehlchens** ist eng mit dem Gruyère AOP verbunden

**Das Braunkehlchen brütet am Boden in Wiesen und Weiden. Eine Gewohnheit, die ihm zum Verhängnis wird: Denn während die Weibchen noch die Eier ausbrüten, steht bereits die erste Mahd an. Seit den 80er-Jahren ist der Braunkehlchen-Bestand drastisch eingebrochen, im Mittelland sind sie praktisch gänzlich verschwunden. Nun sollen gezielte Massnahmen in mehreren Herstellungsgebieten des Gruyère AOP das Braunkehlchen schützen.**

Ein Morgen Anfang Juni, es ist kühl im Intyamontal im Greyerzerland. Das tags zuvor geschnittene Heu duftet herrlich. Von der anderen Seite der Wiese erklingt ein melodioser Gesang: Ein bunter Vogel – orange Brust und heller Augenstreif – sitzt stolz auf einem Pfahl und singt. Die ersten Sonnenstrahlen tauchen hinter den Bergen auf. Auf dem Nachbarhof geht das Licht im Stall an; ein Muhen ertönt, es ist Zeit zum Melken.

Vor etwa einem Monat sind die Braunkehlchen aus ihrem Winterquartier in Westafrika in die Schweiz zurückgekehrt und fühlen sich bereits wie zu Hause. Die Vögel haben die Grösse eines Spatzen und wiegen etwas mehr als ein Kaffeerahmbecherchen. Sie haben eine Strecke von 6000 km zurückgelegt und Wüsten, das Mit-

telmeer und die Alpen überquert, um ihre Brutplätze zu erreichen. Die Braunkehlchen wissen genau, woher sie kommen: Jahr für Jahr kehren sie an ihren Geburtsort zurück.

Viel Zeit haben die Braunkehlchen nicht und es gibt viel zu tun: von der Verteidigung des Territoriums, der Partnersuche und dem Nestbau über das Eier legen und die 14-tägige Brutzeit bis zur Fütterung der vier bis sechs Jungen während rund zwei Wochen... und all dies vor dem ersten Grasschnitt. Eine wahre Heldentat, die jedoch oft an den Widrigkeiten der modernen Landwirtschaft scheitert. Mitte

ken erfordert. Die Anforderungen an die Landwirte nehmen kontinuierlich zu und sie sehen sich gezwungen, mehr zu produzieren, um den sinkenden Milchpreis auszugleichen. Eine Entwicklung, die das Braunkehlchen bedroht. In den 80er-Jahren sind die Braunkehlchen praktisch gänzlich aus dem Mittelland verschwunden und in die Alpentäler geflüchtet. Doch die Intensivierung der Landwirtschaft hat auch vor diesen Regionen keinen Halt gemacht. Die Nester werden vermäht und das Insektenangebot, die einzige Futterquelle der Vögel, wird immer knapper. In den 70er-Jahren hat es im Intyamontal noch unzählige Braun-



Massnahmen wie eine späte Mahd ermöglichen den Braunkehlchen, in Ruhe zu brüten.

Mai werden in der Region die ersten Wiesen gemäht – genau dann, wenn die Vögel die ersten Eier legen. Da die Weibchen das Nest erst im letzten Augenblick verlassen, fallen sie oft den Mähmaschinen zum Opfer.

Der vermehrte Düngereinsatz beschleunigt das Graswachstum, was wiederum zu einer früheren Mahd führt und schnellere Schnitttechni-

keln gegeben, heute nisten noch rund ein Dutzend Paare dort. Ähnliches lässt sich in anderen Herstellungsgebieten des Gruyère AOP, im Jura und in den Voralpen, feststellen. Das Braunkehlchen findet man im Vallée des Pons und im Vallée de la Brévine, im Neuenburger Jura, im Vallée de Joux und im Vallon de Saint-Imier. Ausserdem nistet es auf dem Pass Col des



Die Braunkehlchen bauen ihre Nester auf dem Boden, wie die Feldlerchen. Sie gehören zu den Vogelarten, die am stärksten unter der Intensivierung der Landwirtschaft leiden.

Mosses und im Vallée des Ormonds. Die Talsohle des Pays d'Enhaut hat es verlassen.

### Schutzmassnahmen für das Braunkehlchen

Das Schicksal des Braunkehlchens ist seit je eng an die Landwirtschaft gekoppelt und insbesondere an die Milchproduktion, welche für die Gruyère-Herstellung massgebend ist. Bis in die 60er-Jahre haben die Landwirte erst Anfang Juli mit der Mahd begonnen, wodurch die Braunkehlchen ihre Jungen in Ruhe aufziehen konnten.

Dann ist ein Gang zugelegt worden. Und die Braunkehlchen sind nicht die einzigen, die dies zu spüren bekommen. Die Landwirtschaft hat nicht bloss einen Wandel, sondern vielmehr eine Revolution durchgemacht: Während das Intyamontal in den 50er-Jahren noch um die 190 Landwirtschaftsbetriebe gezählt hat, sind es heute noch knapp 50. Die durchschnittliche Betriebsfläche ist heute viermal grösser, die Zahl der Arbeitskräfte dagegen drei- bis viermal tiefer.

Vor diesem Hintergrund haben der Schweizer Vogelschutz SVS/BirdLife Schweiz und verschiedene Partnervereinigungen beschlossen, in den Brutgebieten des Braunkehlchens Artenschutzprojekte ins Leben zu rufen. Dazu werden gezielte Massnahmen umgesetzt. Solche Projekte gibt es in mehreren Herstellungsgebieten des Gruyère AOP, so zum Beispiel im Intyamontal (FR), im Vallée des Ponts (NE) und im Vallée de Joux (VD).

Seit nunmehr 10 Jahren beteiligen sich Antoine Borcard und Laurent Caille von Grandvillard und Estavannens am Projekt. Beide produzieren Milch für die

Herstellung von Gruyère AOP. In der Zwischenzeit wissen sie genau, wie ein Braunkehlchen aussieht. „Am Anfang erkennt man sie kaum. Sie sind klein und haben eine orange Brust. Doch jetzt freue ich mich jedes Mal, wenn sie aus ihrem Winterquartier zurückkommen!“, antwortet Antoine auf die Frage, wie er den Vogel beschreiben würde.

Die Massnahme, welche er auf seiner vier Hektar grossen Mähwiese in Grandvillard anwendet, beschreibt er wie folgt: „Wir grenzen ein Qua-



drat ab, das 10 % der Gesamtfläche ausmacht. Dieses wird nicht vor dem 10. Juli gemäht. Der Rest wird so früh wie möglich gemäht und danach acht Wochen ruhen gelassen. Es gibt keine Einschränkungen bezüglich der Düngung.“ Die Massnahme soll dazu beitragen, dass die Braunkehlchen auf der ungemähten Fläche brüten und die Landwirtschaft möglichst wenig behindert wird. „Diese Massnahmen decken aktuell rund zehn Hektaren Land im Intyamontal. Es bräuchte jedoch doppelt so viele, damit sie wirklich voll wirksam sind“, erklärt Jérôme Gremaud, Biologe und Projektleiter.

Auch wenn sich mehrere Landwirte für den Erhalt des Braunkehlchens ein-

setzen, so ist der Widerstand aus der Landwirtschaft manchmal schwer zu brechen. Trotz einer nicht zu vernachlässigenden finanziellen Unterstützung ist nur 1,6 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche des Intyamontals für die Massnahmen zum Schutz der Braunkehlchen registriert. Weitere Massnahmen, wie Grasstreifen an den Rändern von Ackerflächen, haben sich in der Bergzone bei der Förderung der Braunkehlchen und anderer Bodenbrüter wie der Feldlerche bewährt.

Im Rahmen der Agrarpolitik sind Direktzahlungen für gezielte ökologische Massnahmen vorgesehen. Dies gilt beispielsweise für eine späte Mahd auf extensiv genutzten Wiesen. Dennoch muss leider festgestellt werden, dass die Massnahmen nicht ausreichen, um eine ökologische Qualität sicherzustellen, die den besonderen Bedürfnissen von bedrohten Arten wie dem Braunkehlchen oder der Feldlerche entsprechen. Die Biodiversitätsbeiträge sind begrenzt (ca. 13 % aller Direktzahlungen) und stehen teils in Konkurrenz zu anderen Leistungen.

Die Braunkehlchen sind seit je eng an die Landwirtschaft gekoppelt, doch heute ist dieses Gleichgewicht aus dem Lot geraten. Die Landwirte, welche Milch für die Herstellung von Gruyère AOP liefern, sind stark mit ihrer Kultur und ihren Traditionen verbunden. Hoffen wir, dass es ihnen gelingt, diese Vogelart zu erhalten. Schliesslich ist das Braunkehlchen typisch für die Wiesen, die dem Gruyère seinen unvergleichlichen Geschmack verleihen. Es gibt noch viel zu tun für die Landwirte, doch ihr Einsatz soll von allen Akteuren anerkannt und unterstützt werden – von den Konsumenten über die Naturschutzorganisationen bis hin zur öffentlichen Hand.



# 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)

## FIS Cross Country World Cup

Zum ersten Jahr ist Le Gruyère AOP bei den Rennen des Cross Country World Cup dabei, und zwar vom 27. November bis zum 12. März 2016.  
[www.fis-ski.com/cross-country](http://www.fis-ski.com/cross-country)

## 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 13. Dezember 2015 in Toulon-Hyères, Frankreich.  
[www.hyeres2015.eu](http://www.hyeres2015.eu)

## Winter Fancy Food Show

Die Winter Fancy Food Show findet vom 17. bis 19. Januar 2016 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 14. bis 17. Januar 2016 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)

## Salon international de l'agriculture in Paris (SIA)

Vom 26. Februar bis 6. März 2016 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)

## Markt der AOC

Am 19. und 20. März 2016 wird Le Gruyère AOP zum Markt der AOC, AOP und IGP in Bourg-en-Bresse teilnehmen.

## Muba

Le Gruyère AOP ist zum 4. Mal dabei an der grossen Basler Messe, vom 15. Bis 24. April 2016.  
[www.muba.ch](http://www.muba.ch)

## BEA

Vom 29. April bis 8. Mai findet die grosse Frühlingsmesse von Bern.  
[www.beapferd.ch](http://www.beapferd.ch)

## LUGA

Die LUGA findet in Luzern vom 29. April bis 8. Mai 2016 statt.  
[www.luga.ch](http://www.luga.ch)

## Tour de Romandie

Vom 26. April bis 1. Mai 2016 führt die 70. Auflage der Tour de Romandie durch Täler und über Pässe der Westschweiz mit einem Final in Genf.  
[www.tourderomandie.ch](http://www.tourderomandie.ch)

## Tour de Suisse

Die Tour de Suisse wird vom 11. bis 19. Juni 2016 stattfinden und führt durch alle Sprachregionen des Landes mit einer Durchreise in Sölden, Österreich.  
[www.tourdesuisse.ch](http://www.tourdesuisse.ch)



# Auszeichnung für den Gruyère AOP an **nationalen und internationalen Wettbewerben**

Die Sortenorganisation Gruyère ist stolz auf die zahlreichen Preisträger der verschiedenen Wettbewerbe im Jahr 2015. Sie gratuliert allen Mitgliedern der Branche, welche mit einer hervorragenden Milchqualität und einer bemerkenswerten Produktion und Reifung zu diesen Resultaten beigetragen haben. Die erstklassige Qualität, die daraus hervorgeht, ist 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 der Tradition, der Natur, des Know-hows und äusserste Genauigkeit bei der täglichen Arbeit bedeutet. Durch diese Wettbewerbe wird die Arbeit der gesamten Sortenorganisation honoriert.

**Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte, Courtemelon, 25. September 2015**

**Ein Gruyère d'Alpage AOP beim Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte ausgezeichnet**

Am Samstag, 25. September hat die Abgabe der 351 Medaillen stattgefunden.

Le Gruyère d'Alpage AOP von Herrn Nicolas Brodard, Alp La Guignarde, von der Freiburgischen Alpkäsegenossenschaft gereift, war für den Preis der Excelenz nominiert in der Kategorie Milchprodukte. Er hat eine **Goldmedaille** gewonnen.

Le Gruyère AOP von Herrn Jean-Charles Favre, Käserei Vuarmarens, von Mifroma SA gereift, hat eine

**Silbermedaille** gewonnen.

Le Gruyère AOP Bio von Herrn Pierre Buchillier, fromagerie de Les Moulins, von Fromco SA gereift, hat eine **Silbermedaille** gewonnen.

Le Gruyère AOP von Herrn Jean-Daniel Privet, Käserei Le Pâquier-Montbarry, von Mifroma SA gereift, hat eine **Bronzemedaille** gewonnen.

Le Gruyère AOP von Herrn Erich Hunkeler, Käserei Sommentier, von Fromage Gruyère SA gereift, hat eine **Bronzemedaille** gewonnen.

Le Gruyère AOP von Herrn Vincent Tyrode, Käserei L'Auberson, von Margot Fromages SA gereift, hat eine **Bronzemedaille** gewonnen.

**OLMA Alpäse-Wettbewerb, 9. Oktober 2015**

Le Gruyère d'Alpage AOP von Herrn Laurent Gachet, Alp Les Audèches, hat den **3. Preis** gewonnen.

Le Gruyère d'Alpage AOP von Herrn Pascal Andrey, Alp Les Cours, hat den **5. Preis** gewonnen.

Le Gruyère d'Alpage AOP von Herrn Philippe und Samuel Dupasquier, Alp Le Lity, hat den **7. Preis** gewonnen.

Le Gruyère d'Alpage AOP von Herrn Pierre-André und Marcel Barras, Alp Les Groins d'Enhaut, hat eine **Auszeichnung** erhalten.

All diese Gruyère d'Alpage AOP wurden von der Freiburgischen Alpkäsegenossenschaft gereift.

**GreatYorkshire Show, Harrogate GB, 15. Juli 2015**

Le Gruyère AOP von Herrn Jean-Marie Dunand, Käserei Le Crêt, von Fromage Gruyère SA gereift, hat eine **Goldmedaille** gewonnen.

**World Cheese Awards, Birmingham, England, 28. November 2015**

An diesem Wettbewerb haben 2'727 Käsen aus verschiedenen Regionen der Welt teilgenommen, u.a. aus Australien, Südafrika, USA, Kanada und Italien. 270 Richter hatten die Mission, die perfekte Wahl zu treffen. Le Gruyère AOP hat mehrere Auszeichnungen gewonnen:

**Gesamtsieger über alle Kategorien des World Cheese Awards:**

Le Gruyère AOP 14 Monate, Käserei Châtonnaye, Familie Alexandre Guex, bei Cremo Von Mühlönen affiniert.

**Medaille „Super Gold“:**

Le Gruyère AOP 14 Monate, Käserei Châtonnaye, Familie Alexandre Guex, bei Cremo Von Mühlönen affiniert.

**Goldmedaille „Gold“:**

Le Gruyère AOP 14 Monate, Käserei Lanthen, Herr Markus Sturny, bei Cremo Von Mühlönen affiniert.

**Silbermedaille:**

Le Gruyère AOP 14 Monate, Käserei Niedermuhren, Familie Adrian Scheidegger, bei Cremo Von Mühlönen affiniert.

Le Gruyère AOP 12 Monate, Käserei Bouloz, Familie Roland Pittet, bei Lustenberger und Dürst affiniert.

**Bronzemedaille:**

Le Gruyère AOP 9 Monate, Käserei Niedermuhren, Familie Adrian Scheidegger, bei Cremo Von Mühlönen affiniert.

Le Gruyère AOP 9 Monate, Käserei Strauss, Familie Franz Jungo, bei Cremo Von Mühlönen affiniert.

Le Gruyère AOP 9 Monate, Käserei Cremo, bei Cremo Von Mühlönen affiniert.

# Rezepte



A



B

## Mit Crème fraîche überbackene Gruyère AOP-Flans

Zubereitungszeit: 30 Min.

Backzeit: 40 Min.

### Zutaten für 6-9 Portionen:

140 g Gruyère AOP, gerieben  
2,5 dl Milch  
40 g Mehl  
Salz, Pfeffer, Muskat  
30 g Butter  
3 Eigelb  
2 Eiweiss, steif geschlagen  
Crème fraîche

### Zubereitung:

- Die Milch mit dem Mehl zum Kochen bringen, bis die Masse dickflüssig ist, würzen.
- Butter und Eigelb zur Masse geben.
- 100 g geriebener Gruyère AOP und das steif geschlagene Eiweiss in die fast erkaltete Masse geben.
- Die Masse in kleine ausgebutterte Förmchen füllen.
- Im 180°C heissen Ofen im Wasserbad etwa 20 Minuten stoken lassen.
- Die Soufflés abkühlen lassen, dann stürzen.

- Kleine Gratinformen ausbuttern.
- Eine Schicht geriebener Gruyère AOP darin verteilen und die Soufflés daraufsetzen.
- Bis zur Hälfte mit Crème fraîche bedecken.
- Auf jedes Soufflé ein Häufchen geriebener Gruyère AOP setzen.
- Im 180°C heissen Ofen 10-15 Minuten überbacken, bis die Crème fraîche fast vollständig aufgenommen und gut überbacken ist.

Sofort servieren.



B

## Windbeutel mit Gruyère AOP

Zubereitungszeit: 20 Min.

Backzeit: 25 Min.

### Zutaten für 6 Personen:

4 Eier  
150 g Gruyère AOP  
150 g Mehl, gesiebt  
80 g Butter + 1 Stückchen Butter zum Einfetten des Blechs  
1 Prise Muskatnuss  
1 Prise Paprikapulver  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

- Den Backofen auf 220°C vorheizen. Gruyère AOP reiben. Die in kleine Flocken geschnittene Butter in ¼ Liter leicht gesalzenem Wasser erwärmen. Zum Sieden bringen. Pfanne vom Herd nehmen und Mehl im Sturz beigeben. Mit einer Holzgabel kräftig rühren, bis eine homogene Masse entsteht.
- Die Pfanne zurück auf den Herd stellen und den Teig bei schwacher Hitze weiterrühren, bis er fester wird und nicht mehr am Löffel oder an der Pfanne klebt. Den Teig vom Herd nehmen, während einer Minute abkühlen lassen, nach und nach die

Eier darunterrühren (das nächste Ei erst zugeben, wenn die Masse glatt ist).

- 100 g geriebener Gruyère AOP, je eine Prise Pfeffer, Muskatnuss und Paprika beifügen. Mischen.
- Ein Backblech mit Butter ausbuttern. Mit einem Löffel kleine Teighäufchen in genügend grossen Abständen auf das Blech setzen. Den Rest des geriebenen Gruyère AOP darüberstreuen.
- 20 Minuten backen und während dieser Zeit den Ofen nicht öffnen.

Die Windbeutel werden zum Apéro oder als Vorspeise mit Salat serviert.

