

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

Nr. 42 – Oktober 2017

l'oiseau



Die Sortenorganisation
Gruyère feiert ihr
20-jähriges
Bestehen





Titelbild: Erinnerungen an die Delegiertenversammlung vom 2. Juni 1997 im Schloss Gruyères.

INHALT

- | | | | |
|-----------|--|-----------|---|
| 03 | EDITORIAL | 10 | LEICHTATHLETIK -TEAM-
EUROPAMEISTERSCHAFT IN LILLE |
| 04 | 20 JAHRE SORTENORGANISATION
GRUYÈRE – EIN KURZER ZEITABSCHNITT
IN EINEM LANGEN LEBEN | 12 | LE GRUYÈRE AOP: RANG 7 DER
STÄRKSTEN MARKEN IN DER SCHWEIZ
MIT SCHWEIZER HERKUNFT |
| 06 | CHARLY KUENZI, EIN GLÜCKLICHER
RENTNER | 14 | LE GRUYÈRE AOP BETEILIGT SICH AN
GROSSEN VERANSTALTUNGEN |
| 07 | JEAN-LOUIS ANDREY, DER
QUALITÄTSHÜTER GEHT IN DEN
RUHESTAND | 16 | REZEPTE |
| 08 | KULTURAUSTAUSSCH RUND UM DEN
GRUYÈRE AOP | | |

Impressum



Editorial

Le Gruyère AOP – individuelle Präzisionsarbeit im Dienste einer gemeinsamen Sache.

An mehreren Sportereignissen ist der Gruyère AOP Hauptsponsor oder bildet Bestandteil des Titels des sportlichen Anlasses. So begleitet unser edler Käse seit vielen Jahren die Champions der Leichtathletik-Europameisterschaften, der grossen internationalen Meetings wie „Weltklasse Zürich“ oder „Athletissima Lausanne“, aber auch die Läufer des Mille Gruyère. In der Winterperiode ist der Gruyère AOP an den Langlaufpisten als Hauptsponsor des Weltcups und der Tour de Ski vertreten. Im Spätherbst finden die Europäischen Curlingmeisterschaften unter dem Namen „Le Gruyère European Curling Championships“ statt. Damit ist unsere Marke, die zu den zehn stärksten Schweizer Marken gehört, an Veranstaltungen vertreten, bei denen sich individuelle Leistung und Teamarbeit ergänzen. Sei dies in der Leichtathletik, beim Langlauf oder Curling: Der einzelne Sportler ist nichts ohne sein Team im Hintergrund und ohne Wettkampfgegner, die ihn zu Höchstleistungen antreiben.

Wo liegt die Parallele zur Herstellung des Gruyère AOP? Beim Teamwork, das von jedem Einzelnen vollsten Einsatz verlangt.

- Keine Qualitätsmilch ohne sorgfältige Arbeit des Milchproduzenten

- Kein top Gruyère AOP ohne fachkundiges Wissen des Käasers
- Kein Verkauf von Gruyère AOP ohne sorgfältige Affinage und ohne Vermarktung zum richtigen Zeitpunkt

Wie bei jedem Athleten ist beim Gruyère AOP stete Aufmerksamkeit gefordert, damit die Qualität auf alle ausstrahlt. Die Sortenorganisation Gruyère verfügt seit 20 Jahren über Leitlinien, die den Respekt und die Wertschätzung der individuellen Arbeit im Interesse einer gemeinsamen Sache in den Vordergrund rücken. Dies mit dem Ziel, den Schutz und die Verkaufsförderung des Gruyère AOP in der Schweiz und weltweit zu sichern.

Vertrauen wir darauf, dass alle Mitglieder dieser Wertschöpfungskette in diesem Sinne weiter handeln werden, damit der heutige Erfolg des Gruyère AOP noch lange anhält.



Philippe Bardet
Direktor der IPG

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 



20 Jahre Sortenorganisation Gruyère – Ein kurzer Zeitabschnitt in einem langen Leben

Die Anfänge des Gruyère AOP gehen auf das 12. Jahrhundert zurück, insofern nimmt sich das 20-jährige Bestehen der Sortenorganisation Gruyère zeitmässig bescheiden aus. In dieser Zeit fanden jedoch erhebliche agrarpolitische Veränderungen statt.

Notwendige Reorganisation zwecks eines besseren Mengenmanagements und Schutzes des Gruyère AOP

Dank des koordinierten Vorgehens der Akteure des Gruyère AOP, der landwirtschaftlichen Organisationen und der politischen Instanzen der Westschweiz wurde die Bundesgesetzgebung geändert. Mit der Schaffung einer gesetzlichen Grundlage wurden geschützte Ursprungsbezeichnungen (Appellation d'origine protégée/AOP) und andere geschützte geografische Angaben anerkannt. Ohne dieses Vorgehen wäre die Liberalisierung des Milchmarkts, die das Ende der Schweizerischen Käseunion (SKU) prägte, chaotisch verlaufen, und zwar mit äusserst negativen Folgen für den Gruyère AOP. Mit der Anerkennung der AOP und des Status der Sortenorganisationen, der heute noch nicht vollkommen ist, wurde jedoch ein klarer Handlungsrahmen für die Sortenorganisation Gruyère geschaffen, die am 2. Juni 1997 aus der Taufe gehoben wurde.

Die ungewisse Marktentwicklung prägte das Leben des Gruyère AOP. Ein genaues Mengenmanagement musste geschaffen und ein Pflichtenheft mit Qualitätsgrundsätzen und -bestimmungen für den Gruyère AOP erarbeitet

werden. Das Pflichtenheft wurde schliesslich im Jahr 2001 anerkannt. In dieser Zeit war es sehr wichtig, das Marketing aufzubauen, um den Gruyère AOP bei den Konsumenten im In- und Ausland in vollem Glanz erstrahlen zu lassen.

Die vor 20 Jahren eingeleitete Reorganisation wurde am 14. Juni 2017 im Schloss Gruyères im Rahmen einer statutarischen Delegiertenversammlung gefeiert. Trotz eines schwierigen Jahrs 2016 gibt es zum 20-jährigen Bestehen der Sortenorganisation Gruyère Positives zu vermelden.

Positive Mengenentwicklung des Gruyère AOP

Die Branche hat eine dynamische Entwicklung durchgemacht, dies trotz der AOP-Regeln, die einigen starr erscheinen mögen. Praktisch ein Drittel der heutigen Käsereien wurden entweder neu gebaut oder stark umgebaut. Ihre Anzahl ist rückläufig, sind doch heute von 240 Käsereien noch deren 165 übrig geblieben. Gleichzeitig haben die Affineure Investitionen getätigt, dank denen sie eine Pufferrolle spielten, als die Lager wie beispielsweise im Jahr 2016 hoch waren.

Die erwähnte Restrukturierung machte auch vor den Landwirtschaftsbetrieben nicht halt. 1997 setzte sich die Branche noch aus 3'200 Milchproduzenten zusammen, heute sind es noch rund 1'900. Diese Veränderungen fanden jedoch ohne direkten wirtschaftlichen Druck statt. Während sowohl im Schweizer Käse- und Milchsektor als auch in der EU der Basispreis für Milch tendenziell einbricht, gelingt es der Gruyère-Branche, einen seit 20 Jahren praktisch unveränderten Milchpreis auszubezahlen. 1997

« Die
produzierten
Mengen stiegen
von 24'000
Tonnen auf 30'000
Tonnen »



© Gilles Monney



lag der Milchpreis bei 82 Rp., heute liegt er bei 85 Rp. Die produzierten Mengen stiegen von 24'000 Tonnen auf 30'000 Tonnen, wovon ein Grossteil in den Export geht. Der Schweizer Markt entwickelt sich trotz hohem Importdruck positiv.

Diese guten Ergebnisse ermuntern die Sortenorganisation Gruyère, wachsam zu bleiben und die Profilierung des Gruyère AOP weiter voranzutreiben. Er kann sich auf dem Markt zur Freude der verschiedenen Konsumenten von den übrigen Produkten abheben.

Die Förderung und der Schutz des Produkts werden künftig noch stärker im Fokus stehen. Dies setzt die Unterstützung durch alle Akteure der Branche voraus. Die Erfahrung zeigt, dass dies in auch in einem hart umkämpften Markt möglich ist. Rufen wir uns in diesem Sinne die Worte von Philippe Mignot anlässlich der Unterzeichnung der Gruyère-Charta im Jahr 1992 wieder ins Gedächtnis.



Der Unterzeichnung der Gruyère-Charta
Gebührt doch ein kleines Gedicht und einige Verse.
Unsere Herstellung geht auf das Mittelalter zurück
und erblickte das Licht wahrscheinlich auf den Alpen.
Bei den Historikern ist dieser Käse privilegiert,
seine Herstellung folgt einen saisonalen Rhythmus.
Gemäss Schlussfolgerungen des Dictionnaire Robert
Wird dieser edle Käse erstmals
In der Vogtei Gruyères genannt
Und seither hat er keineswegs gealtert.
Sein Geschmack, seine Bekanntheit
Haben ihn zu einem Liebhaber-Produkt gemacht.
Aufgrund der stetig wachsenden Nachfrage
Wurde seine Herstellung auf die ganze Westschweiz
ausgeweitet.
Der Gruyère umschliesst die Aromen der Gräser un-
serer Felder,
man isst ihn nicht, man genießt ihn.
Der Gruyère lässt sein Tal, seine Region, seinen Berg
erkennen
Man genießt die Blumen unserer Landschaften.
Der Gruyère erfreut unsere Zungen und Gaumen
Und dies auf unvergessliche Weise.
Wenn Sie auf Reisen gehen
Packen Sie ein Stück Gruyère in Ihr Gepäck.
Ist Ihnen schwer ums Herz und packt Sie das
Heimweh,
dann begleitet Sie mit dem Gruyère ein Stück Heimat.
Vergessen Sie nicht, ihn mit Freunden
und Bekannten aus nah und fern zu teilen,
denn er ist im Ausland nicht sehr bekannt.

Von heute an müssen Sie klar und deutlich sagen:
Dass der Gruyère kein gewöhnlicher Käse ist,
sondern ein gewerblich hergestelltes Produkt.

Und sagen Sie ganz einfach,
dass unser Gruyère schlichtweg der
beste Käse ist.



(freie Übersetzung aus dem Französischen)

Gedicht in der Originalversion zu lesen auf S. 5 im franzö-
sischen Teil des Oiseau.

Text von Philippe Mignot, ehemaliger Käser von
St-Georges, und ehemaliger Präsident der
Westschweizer Käser, der 2016 verstorben
ist.



Charly Kuenzi, ein glücklicher Rentner

Charly Kuenzi hat vor seiner Haustür ein Schild angebracht, das ihm ein Nachbar geschenkt hat, mit der Aufschrift „Ich bin ein glücklicher Rentner“. Seit seinem Ausscheiden aus der Sortenorganisation 2014 kümmert er sich um seinen Garten und geht mit seiner Ehefrau auf Reisen. Mit der Sortenorganisation ist er aber weiterhin in Kontakt geblieben. So wirkt er bei Veranstaltungen jeweils an den Gruyère-AOP- oder Fondue-Degustationen mit. Charly Kuenzi war seinerzeit für die Kontrolle der Rückverfolgbarkeit und die Qualitätskontrolle zuständig. Charly Kuenzi ist ausserdem eines der Delegierten- und Gründermmitglieder der Sortenorganisation Gruyère.

Erinnerungen

Charly Kuenzi war vor seinem Eintritt in die Sortenorganisation während 20 Jahren Milchkäufer in Essertines-sur-Yverdon. Damals gehörte er dem Comité des fromagers vaudois (Vorstand der Waadtländer Käsehersteller) an und war dadurch am Wandlungsprozess beteiligt, der sich am Schweizer Käsemarkt vollzog. Aufgrund von Schulterproblemen musste er jedoch den Beruf wechseln. „Damals“, erinnert sich Charly Kuenzi „wurde in den Käseereien praktisch alles noch von Hand gemacht. Man musste die Käselaike wenden, sie abreiben. Die Arbeit war ganz anders als heute.“

Engagement in der Sortenorganisation

Als leidenschaftlicher Käser wollte Charly Kuenzi der Käsebranche treu bleiben. Sobald sich die Gelegenheit bot, bewarb er sich bei der Sortenorganisation und wurde ins kleine Team von damals aufgenommen. Er arbeitete mit Jean-Louis Andrey, dem damaligen Qualitätsverant-

wortlichen zusammen. „Da wir beide vom Fach waren, konnten wir uns von Anfang mit vollem Einsatz an die Arbeit machen. Jean-Louis organisierte die Taxationen und ich unterstützte ihn dabei. Wir waren ein starkes Team.“

Mengenkontrolle

Von 1999 bis 2014 besuchte Charly Kuenzi die Käseereien, die Gruyère AOP herstellten, um die Mengen zu kontrollieren und sicherzustellen, dass nicht betrogen wurde. „Es war nicht immer einfach. Waren es zu viele Käse, musste ich einen Bericht erstellen und dem Käser wurde eine Busse auferlegt. Dies kam aber nur selten vor. Ich musste für die Einhaltung der Richtlinien sorgen. Glücklicherweise habe ich einen starken Charakter. In meiner Jugend übte ich mich im Schwingen und Steinheben. Ich wusste mich daher durchzusetzen und gleichzeitig stets konstruktiv zu bleiben. Der Dialog ist zentral.“

Charly Kuenzi liebte seine Arbeit, besonders den Kontakt zu den Käsern. Da er Schweizerdeutsch spricht, wurde er bis nach St. Gallen, Zug oder auch Schwyz geschickt. Zu Beginn hatte er etwas Mühe, mit den Arbeitszeiten zurecht zu kommen. „Als Käser arbeitete ich jeden Tag, morgens und abends“, erinnert er sich. Bei der Sortenorganisation konnte ich mich anfangs nicht daran gewöhnen, am Samstag, Sonntag und an den Feiertagen nicht zu arbeiten. Ich hatte das Gefühl, untätig zu sein.“ Heute geniesst er seine freie Zeit im Ruhestand in vollen Zügen.

Die Sortenorganisation Gruyère dankt Jean-Louis Andrey und Charly Kuenzi für die in all den Jahren geleistete Arbeit und wünscht ihnen einen wohlverdienten Ruhestand.



Jean-Louis Andrey, der Qualitätshüter geht in den Ruhestand

Jean-Louis Andrey arbeitete 18 Jahre bei der Sortenorganisation Gruyère. Er war ständig unterwegs, um die Posten Gruyère AOP zu taxieren. Der auf die Produktqualität bedachte Käser hat die Anfänge der Sortenorganisation miterlebt. Die Schweizerische Käseunion wurde damals aufgelöst, um den Platz der Branche zu überlassen, die sich organisieren und die Zukunft des Gruyère AOP in die Hände nehmen musste. Er erinnert sich noch genau an dieses aufregende Abenteuer am Anfang seiner Karriere. Als frischer Rentner empfängt er uns heute bei sich zu Hause.

Als er seine Haustür öffnet und wir in den Flur eintreten, zeigt uns Jean-Louis Andrey nicht ohne einen gewissen Stolz die beiden Auszeichnungen, die an der Wand hängen. 1998 wurde er als bester Käser mit der Goldmedaille ausgezeichnet, die auf Basis des gewichteten Mittelwerts über fünf Jahre verliehen wird. Einige Jahre zuvor belegte er Rang vier. Damals wurde diese Auszeichnung vom Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Verein vergeben. Jean-Louis Andrey führte nach Erlangung des eidgenössischen Meisterdiploms die Käseerei in Hauteville. „Ich habe immer für den Gruyère AOP gearbeitet – oder besser gesagt, fast immer“ erklärt er. „Ich wurde ihm nur einmal untreu, als ich ein Jahr in der Deutschschweiz arbeitete, wo ich Weichkäse herstellte.“

Loblied auf den Gruyère AOP

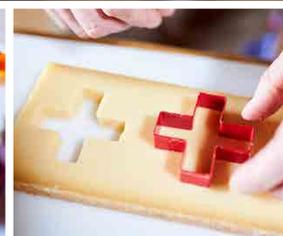
Wir setzen uns ins Esszimmer und bemerken den an der Wand hängenden Gehstock. Jean-Louis Andrey liess diesen anfertigen, als er 2012 beschloss, in den Chor der Confrérie du Gruyère einzutreten. Er liest uns den in das Holz eingravierten Text vor, den er in Freiburger Patois komponiert hatte: „ Le Gruyère AOP kréé l'amihya è rin lê dzin mélya. Remârhya le bon dyu d'avi léchi fére din la kotse dé chon paradi Le Gruyère AOP. “ (Le Gruyère AOP schafft Freundschaft und macht uns zu besseren Menschen. Danken wir dem lieben Gott, dass er in einem Winkel seines Paradieses die Entstehung des Gruyère AOP geschehen liess).

Ein Leben im Dienste des Berufs

Jean-Louis Andrey erzählt von seinem Engagement bei seinen verschiedenen beruflichen Tätigkeiten in Hauteville: Taxationskommission, Rekurskommission, Vorstand der Freiburger Käser und schliesslich Präsident der Union fribourgeoise des artisans fromagers. Zudem war er einer der Käservetreter im ersten Vorstand bei der Gründung der Sortenorganisation Gruyère. Er war also bereits im Zeitraum vor dem Übergang vom staatlich regulierten zum freien Markt sehr aktiv. Da erstaunt es kaum, dass er im Mai 1999 zur Sortenorganisation Gruyère unter Philippe Bardet stiess. „Es war eine aufregende Zeit. Viel Neues musste aufgebaut werden, auch wenn die Sortenorganisation einiges von der Schweizerischen Käseunion übernehmen konnte. Allem voran mussten Reglemente erstellt, die Taxation der Posten Gruyère AOP organisiert, Labore gefunden und die chemischen Analysen veranlasst werden. Ich habe viel dabei gelernt. Es war aber auch eine schwierige Zeit, denn die Fristen waren sehr knapp. Alles musste bis September bereit sein, um die Posten aus den ersten Produktionen unter der neuen Regelung taxieren zu können. Ich erinnere mich auch an die Verhandlungen im Anschluss an die Hinterlegung des Pflichtenhefts beim Bundesamt. Ich war nicht direkt daran beteiligt, doch war es ein schwieriges Unterfangen, denn es mussten Lösungen und Kompromisse gefunden werden.“

Wir haben ihn daraufhin gebeten, eine Bilanz über die Zeit der Taxation zu ziehen. Jean-Louis Andrey hebt einen für ihn sehr wichtigen Aspekt hervor: „Wesentlich war, eine einheitliche Linie zu verfolgen, unabhängig vom Affineur, und keinesfalls zum Nachteil der Käser. Ich glaube, das ist mir gelungen.“

Beim Produkt selbst stellt er eine qualitative Verbesserung fest: „Le Gruyère AOP ist im Vergleich zu früher länger haltbar. Doch gilt es darauf zu achten, dass die Geschmackseigenschaften erhalten bleiben. Die neuen Installationen müssen sich daher dem Produkt anpassen und nicht umgekehrt. Der passionierte Gruyère-Liebhaber weiss wovon er spricht – sowohl sein Geschmacksempfinden als auch sein Gedächtnis sind aussergewöhnlich.“



Kulturaustausch rund um den Gruyère AOP

Le Gruyère AOP macht sich sehr gut. Auf den Tischen der ganzen Welt präsent – zum Aperitif, als Hauptmahlzeit, auf einer Käseplatte oder sogar als Dessert: Er ist heute schlicht nicht mehr weg zu denken.

Le Gruyère AOP ist im Ausland sehr aktiv und wird in über 60 Länder exportiert. Im Jahr 2016 haben 29'136 Tonnen Gruyère AOP die Reifungskeller verlassen. Davon wurden 12'106 Tonnen ausgeführt. Mit mehr als 3'000 Tonnen im Jahr 2016 sind die Vereinigten Staaten die wichtigste Exportdestination. Ihre Importe umfassen rund 10% der Produktion.

Den Gruyère AOP entdecken – dank dem American Cheese Society Contest (ACS)

Um sich für diesen zukunftssträchtigen Markt zu bedanken, organisierte der Gruyère AOP im Jahr 2016 bei amerikanischen Käsefachleuten einen Wettbewerb, den ACS Scholarship Contest, mit der Aussicht, in die Welt des Gruyère eintauchen und alle Geheimnisse des Gruyère AOP entdecken zu können. Vom 29. Mai bis 2. Juni 2017 empfing der Gruyère AOP die 3 amerikanischen Gewinner. Ann, Wendy und Izzy, alle drei „Certified Cheese Professionals“, gewannen den Wettbewerb. Ihre Ergebnisse waren so interessant, dass der Gruyère AOP sich nicht nur für eine, sondern für drei Gewinnerinnen entschied!

Ein paar Worte über die 3 amerikanischen Gewinnerinnen

Ann Campbell arbeitet zurzeit bei Di Bruno Bros in Phila-

delphia. Wendy Johnson ist bei Whole Foods Market in Albuquerque (New Mexico) angestellt. Und Izzy (Isabelle) Creveling arbeitet gegenwärtig bei Peterson Cheese Company. Sie ist für einen Käse-Lastwagen verantwortlich, der direkt zu den Kundinnen und Kunden, Küchenchefs, Detailhändlern, etc. fährt. Zusätzlich zu ihrer Reise in unsere schöne Region verdienen diese drei Amerikanerinnen einen etwas speziellen Tag, einen Kulturaustausch als ideale Gelegenheit.

Kulturaustausch rund um den Gruyère AOP

Ihr Besuch war ein grossartiger Anlass, um Leute zusammen zu bringen, die sonst nie Gelegenheit gehabt hätten, sich zu begegnen. Wir sind der Ansicht, dass ihre Erfahrung und ihre Kultur beachtenswert sind. Deshalb beschlossen wir, einen echten Kulturaustausch rund um den Gruyère AOP zu organisieren. Am Donnerstag, dem 1. Juni 2017, fand ein interkulturelles Treffen in Chalet Creux du feu in Broc statt mit der Herstellung einer Käseplatte aus der Sicht von 3 amerikanischen, 2 belgischen, 2 französischen und 2 schweizerischen Käsespezialistinnen und -spezialisten.

Véronique Socié, beste belgische Käsespezialistin 2016, sowie Vincent Verleyen, bester belgischer Käsespezialist 2014 und Finalist an den Käse-Weltmeisterschaften 2015 in Tours, waren anwesend. Aber diese Auswahl wäre unvollständig gewesen ohne unsere französischen Freunde. Sowohl Benoît Charron, Präsident der Union fromagère de Rhône Alpes, als auch Eric Houibert, Käsespezialist von Issoire in der Auvergne, waren mit dabei.





Und wir Schweizer hatten als Gastgeber das Vergnügen, Sandrine Monard, Käsespezialistin in der Gruyère AOP-Käserei von Les Ponts-de-Martel zu begrüßen. Zudem stellte auch Marco Canova, Verantwortlicher der Käseschule Schweiz, sein Wissen zur Verfügung.

Dieser Tag des Gruyère AOP vom 1. Juni war ein gemütlicher Anlass, der es ermöglichen wird, die Kultur jedes Einzelnen in den Vordergrund zu stellen, und zwar rund um dasselbe Thema: die Käseplatte.

Der Gruyère AOP ist sehr stolz darauf, unseren Käsespezialisten, den Hauptakteuren in der Promotion unseres Produkts, einen Austausch ihrer Gewohnheiten, Kulturen, Wertschätzungen in einem angenehmen und freundschaftlichen Umfeld ermöglichen zu können.

Erfreulicher Erfolg

Die Regel war einfach: Die neun Protagonisten mussten eine Käseplatte für einen ihrer guten Kunden herrichten. Dieser Kunde feierte noch am selben Abend zusammen mit 15 Personen den Geburtstag seiner Frau, deren Herz für den Gruyère AOP und seine Region schlug. Die Platte musste mindestens 70 %

Gruyère AOP enthalten. Die Protagonisten machten sich mit grossem Enthusiasmus und Leidenschaft an die Arbeit. Nach vollendetem Werk konnten sie sich zu ihrer Platte äussern.

Das Ergebnis war beeindruckend, glich doch keine Platte der anderen, und sie waren alle wunderschön. Jede Platte widerspiegelte die Persönlichkeit, die Werte, die Kultur – sei sie schweizerisch, französisch, amerikanisch oder belgisch – des jeweiligen Protagonisten.

Nach einem gemeinsamen Essen kehrten alle nach Hause zurück, begleitet von vielen schönen Erinnerungen, Momenten des Austauschs und neuen Ideen.

Die Sortenorganisation Gruyère dankt den 9 Fachleuten für ihre geschätzte Teilnahme. An dieser Veranstaltung kam auch die wertvolle Zusammenarbeit mit Switzerland Cheese Marketing (SCM) Benelux, SCM Frankreich und SCM Bern zum Ausdruck.



Leichtathletik - Team - Europameisterschaft in Lille

Seit über zehn Jahren ist der Gruyère AOP internationaler Sponsor des europäischen Leichtathletikverbands.

Seit über zehn Jahren ist der Gruyère AOP internationaler Sponsor des europäischen Leichtathletikverbands.

Dieses Jahr fand die Leichtathletik-Team-Europameisterschaft vom 23. bis 25. Juni 2017 in Lille statt.

Bei diesen Wettkämpfen werden die von den Athleten bei den jeweiligen Wettkämpfen gesammelten Punkte zusammengezählt.

Anhand der Klassierung eines Athleten am Wettkampf (und nicht anhand seiner Leistung) werden Rangpunkte verteilt. Der Sieger erhält zwölf Punkte, der Zweitplatzierte elf Punkte usw. Dies geht so weiter, bis zum Zwölftklassierten, der einen Punkt erhält. Null Punkte gibt es bei Aufgabe, Disqualifikation oder fehlendem gemessenem Resultat beim Wettkampf.

Insgesamt traten an dieser Europameisterschaft 50 europäische Nationen an, doch nehmen nicht alle am gleichen Ort teil. Die Team-EM ist in vier Ligen aufgeteilt und folgt von einem Jahr zum anderen einem Auf- und Abstiegssystem. Die zwölf besten Nationen des Kontinents begegnen sich in der Super League, die 2017 in Lille ausgetragen wurde.

Spannung bei den Franzosen als Organisatoren der Veranstaltung

Insgesamt standen während diesen drei Tagen 36 Wettkämpfe auf dem Programm. Die Spannung war gross, lag doch das französische Team, Gastgeberin der Meister-

schaft, vor dem letzten Wettkampf, dem Staffellauf über 4 x 400 m, noch an vierter Stelle. Dies bei einem Abstand von nur drei Punkten auf die drittplatzierten Engländer. Beim Startschuss hielten die (mehrheitlich französischen) Zuschauer den Atem an – und das Wunder geschah! Die Franzosen setzten sich durch und verwiesen die Engländer auf den vierten Platz. Die beiden Teams waren nun punktgleich. Die Jury nahm sich Zeit, um aufgrund der Resultate einiger Wettkämpfe einen Entscheid herbeizuführen. Plötzlich kündigte der Sprecher die Bronzemedaille für das französische Team an. Da ging es hoch her im Stadion und die Zuschauer liessen ihrer grossen Freude freien Lauf. Mannschaftseuropameister wurde das deutsche Team, Silber gewann Polen und Bronze ging an Frankreich.

« 15'000 bis 18'000 Kontakte »

Lastenfahrräder und ein Citroën-Sammlerlieferwagen in den Farben des Gruyère AOP

Ab dem 16. Juni haben wir in Zusammenarbeit mit Switzerland Cheese Marketing Frankreich Degustationen von Gruyère AOP für Feinschmecker organisiert. Diese fanden in elf Käsereien der Metropole Lille statt. Serviert wurden Le Gruyère AOP Réserve und Le Gruyère d'Alpage AOP. Dank eines Citroën-Sammlerlieferwagens und Lastenfahrrädern, welche durch die Strassen der Stadt fuhren, kamen die Einwohner von Lille an zahlreichen Orten in den Genuss von „mobilen“ Degustationen.

Während der Wettkampfwoche waren der Sammlerlieferwagen und die Lastenfahrräder auf dem Stadiongelande präsent; wo die durchgeführten Degustationen auf grossen Anklang stiessen.

An den drei Wettkampftagen war die Sortenorganisation



mit einem Degustationsstand von Gruyère AOP und Fondue moitié-moitié anwesend. Ein Spiel, bei dem es darum ging, Bälle auf Kuhglöckchen zu werfen, belebte den Stand. Zudem wurden verschiedene Geschenke an die Besucher verteilt, welche die Wettkämpfe verfolgten. Gemäss Organisatoren wohnten den drei Wettkampftagen 21'000 Besucher bei. Unsere Sortenorganisation konnte durch die degustierten Mengen 15'000 bis 18'000 Kontakte generieren, es wurden rund 4'000 Portionen Fondue verkauft und rund 2'500 bis 3'000 Personen nahmen am Spiel teil. Die fünf Promotoren aus der Schweiz setzten alles daran, um den Absatz unseres edlen Produkts zu fördern.

Wir mussten vermehrt Erklärungen zum Gruyère AOP abgeben, wird doch dieser in Lille oft mit dem gelochten Emmentaler verwechselt.

Unser Produkt war an allen Verpflegungspunkten, in den verschiedenen VIP-Bereichen, den Restaurants der freiwilligen Helfer (650 Menüs pro Tag) sowie am offiziellen Abendessen am Freitagabend vertreten. Jeder Partyservice hatte Rezepte mit Gruyère AOP kreiert. An dieser Stelle sei auf die ausgezeichnete Zusammenarbeit mit den lokalen Organisatoren hingewiesen. Wir wurden für unseren Käse ausschliesslich gelobt.

Schweizer Team steigt in die Super League auf

Am gleichen Wochenende qualifizierte sich das Schweizer 1.-Liga-Team für die Super League der nächsten Meisterschaft. Als Sponsor von Swiss Athletics ist der Gruyère AOP stolz auf dieses Resultat und die Aussicht, seine Marke mit diesen talentierten Athleten in Verbindung zu bringen. Es ist auch Anlässen wie dem Mille Gruyère zu verdanken, dass solch erfreuliche Resultate erreicht werden.

Gute Sichtbarkeit das ganze Jahr hinweg

Um die Rennstrecke wurden mehrere Banden angebracht. Da die Wettkämpfe von mehreren Fernsehsendern übertragen wurden, verhalf uns dies zu einer guten visuellen Präsenz.

Aufgrund vertraglicher Abmachungen geniessen wir zudem eine gute Präsenz bei zahlreichen anderen Veranstaltungen, die über das Jahr hinweg vom europäischen Leichtathletikverband organisiert werden. 2017 waren wir an folgenden Wettkämpfen präsent: Leichtathletik-Halleneuropameisterschaften vom 3. bis 5. März in Belgrad, U23-Leichtathletik-Europameisterschaften vom 13. bis 16. Juli in Bydgoszcz in Polen, U20-Leichtathletik-Europameisterschaften vom 20.

bis 23. Juli in Grosseto in Italien. Am 10. Dezember 2017 werden wir an den Crosslauf-Europameisterschaften in Samorin in der Slowakei vertreten sein.

Hauptereignis des Jahres 2018 stellen die Leichtathletik-Europameisterschaften in Berlin dar.

Die Leichtathletik-Team-Europameisterschaft war eine sehr gelungene Veranstaltung und eine ausgezeichnete Plattform für unseren edlen Gruyère AOP. Dies in einer Region, die eine eigene Käsekultur pflegt.

LE GRUYÈRE®

SWITZERLAND



Le Gruyère AOP: Rang 7 der stärksten Marken in der Schweiz mit Schweizer Herkunft

Die Ergebnisse der Markenstudie Brand Asset Valuator, die im Juni 2017 von der Y&R Group Switzerland durchgeführt wurde, sind sehr positiv

für das Image des Gruyère AOP. Unser edler Käse gehört zu den 20 stärksten Marken der Schweiz, bei insgesamt 800 vertretenen Brands.

Weitere Informationen zur Studie

BrandAsset™ Valuator ist seit 1995 die grösste und globalste Markenstudie der Welt. In der Schweiz wird sie alle zwei Jahre von der Y&R Group Switzerland durchgeführt. Die Ergebnisse der Studie informieren einerseits über die Markenstärke, welche sich aus den vier Faktoren Differenzierung, Relevanz, Wertschätzung und Vertrautheit zusammensetzt. Andererseits geben die Resultate Aufschluss über das Image, d. h. das Ansehen und die Nutzung der untersuchten Marken.

Im Rahmen der Studie wurden Konsumentinnen und Konsumenten zwischen 14 und 74 Jahren zur persönlichen Markenwahrnehmung befragt. Die Studie ist gemäss amtlichen Strukturdaten der Schweiz repräsentativ für die Deutsch- und Westschweiz. Die Umfrage wird durch das LINK Institut, den Schweizer Marktführer in der Umfrageforschung, durchgeführt.

Die 20 stärksten Consumer Brands der Schweiz 2017

Alphabetisch geordnet



Seit 2011 sind die digitalen Marken Jahr für Jahr auf dem Vormarsch. 2017 finden sich fünf digitale Brands in den Top 20 der bekanntesten Marken: Google, Office, Wikipedia, Windows und WhatsApp.

Insgesamt betrachtet dominieren weiterhin Marken mit Schweizer Herkunft die Top 20: 14 der 20 stärksten Consumer Brands haben ihren Ursprung in der Schweiz.

Le Gruyère AOP auf dem 7. Rang

Die 10 stärksten Schweizer Consumer Brands 2017



- | | | | |
|----|--|-----|--|
| 1. | | 6. | |
| 2. | | 7. | |
| 3. | | 8. | |
| 4. | | 9. | |
| 5. | | 10. | |

Top 10 der stärksten Consumer Brands nach Alter Je Alterssegment nach Rang geordnet



Google ist der stärkste Consumer Brand in der Schweiz und genießt bei allen Altersgruppen einen hohen Bekanntheitsgrad.

Der Gruyère AOP ist sehr stolz auf seinen Bekanntheitsgrad bei den Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten. Dieses Ergebnis wurde möglich dank Marketingaktionen wie eine effektive Werbekampagne, eine verstärkte Präsenz auf verschiedenen Schweizer Messen, das Sponsoring von Grossveranstaltungen und andere gezielte Marketing-

massnahmen. Der Gruyère AOP ist verständlicherweise in der französischen Schweiz besonders verankert, aber die Bemühungen zur Stärkung seiner Bekanntheit in der deutschen Schweiz bestätigen diese guten Ergebnisse. Einziger Wermutstropfen dieser Studie: der Gruyère AOP ist bei den Jungen zwischen 14 und 29 Jahren noch nicht bekannt genug. Es müssen Strategien entwickelt werden, um die jungen Menschen zu erobern: Sie sind die Konsumenten von morgen.



Le Gruyère AOP beteiligt sich an grossen Veranstaltungen

Oktober bis Ende Dezember

Fribourg Gottéron

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

Langlauf-Weltcup

Vom 24. November 2017 bis 18. März 2018
Zum dritten Mal in Folge ist der Gruyère AOP Sponsor des Langlauf-Weltcups, der von Ende November bis Mitte März ausgetragen wird. Die „Tour de Ski“ hält zwischen dem 30. Dezember 2017 und dem 7. Januar 2018 in der Schweiz, in Deutschland und Italien. www.fis-ski.com/cross-country

Ganzes Jahr hindurch

Werbung auf allen Elektrobussen in Zermatt

Züsä

Vom 29. September bis 8. Oktober 2017
Le Gruyère AOP darf an der grossen Messe in Zürich nicht fehlen. Die Zürcher werden den Gruyère AOP in verschiedenen Reifegraden probieren können. www.zuespa.ch

Foire du Valais

Vom 29. September bis 8. Oktober 2017
Die Messe ist ein Höhepunkt im Wallis. Seit 2015 hat der Gruyère AOP einen Stand an dieser grossen Messe in Martigny. www.foireduvalais.ch

Gruyère AOP-Monat in Frankreich

Vom 6. bis 29. Oktober 2017
Im Oktober dreht sich in den Käsegeschäften von Paris und der grossen französischen Städte alles um den Gruyère AOP.

Olma

Vom 12. bis 22. Oktober 2017
In St. Gallen findet die grosse Landwirtschaftsmesse der Ostschweiz statt. Der Stand des Gruyère AOP wird bestimmt wieder viele Besucher anziehen. Dieses Jahr feiert die Messe ihr 75-jähriges Bestehen. www.olma.ch

Slow Food Market

Vom 10. bis 12. November 2017
Le Gruyère AOP ist am Slow Food Market in Zürich, der Messe für traditionell hergestellte Lebensmittel, präsent. www.slowfoodmarket.ch

Les Automnales

Vom 10. bis 19. November 2017
Zum zweiten Mal ist der Gruyère AOP an den Automnales in der Palexpo in Genf vertreten. Über 500 Aussteller kommen jedes Jahr aus allen Ecken des Kantons und bieten Produkte aus den Bereichen Mode, Deko, Wohlbefinden, Gastronomie, Natur und Freizeit, Sport und Kultur an. www.automnales.ch

World Cheese Awards

Vom 17. bis 19. November 2017
In diesem Jahr finden die World Cheese Awards in London statt. Le Gruyère AOP ist Sponsor dieses Anlasses. <http://finefoodworld.co.uk/awards/world-cheese-awards>

Le Gruyère European Curling Championships

Vom 17. bis 25. November 2017
Le Gruyère AOP ist Sponsor dieses sportlichen Grosseignisses, das dieses Jahr in St. Gallen/Schweiz ausgetragen wird. www.worldcurling.org/ecc2017

Schweizer Gastromesse „Goûts & Terroirs“

Vom 29. November bis 3. Dezember 2017
Die 18. Ausgabe der traditionellen Messe in Bulle findet aufgrund des Comptoir gruérien später als üblich statt. Le Gruyère AOP ist im Bereich der AOP-/IGP-Produkte zu finden. www.gouts-et-terroirs.ch

Crosslauf-Europameisterschaften

10. Dezember 2017
Le Gruyère AOP ist Sponsor der Leichtathletik-Europameisterschaften und unterstützt zudem die Cross-Country-Wettkämpfe. Die Athleten messen sich dieses Jahr in Samorin in der Slowakei. www.samorin2017.eu



Rezepte



A Kürbis-Velouté gebunden mit Gruyère AOP, einige Knoblauch-Croûtons

Zubereitungszeit : 30 Min.
Backzeit : 15 Min.

Zutaten für 4 Personen:

Für die Kürbis-Velouté

1 kg Kürbis
1 Zwiebel
30 g Butter
500 g Geflügelbouillon
40 g Milch
20 g Rahm, flüssig
200 g Gruyère AOP, handgerieben
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für die Knoblauch-Croûtons

200 g Brot
2 Knoblauchzehen
30 g Olivenöl
1 Bouquet glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Kürbis halbieren, dann mit einem Löffel entkernen
- Kürbishälften nochmals halbieren, schälen, in Würfel schneiden, Zwiebel in Streifen schneiden
- 30 g Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebelstreifen leicht andünsten bis sie glasig werden
- Kürbis und Geflügelbouillon begeben, salzen und pfeffern
- Suppe aufkochen, dann Hitze reduzieren, leicht köcheln lassen und von Zeit zu Zeit umrühren, bis der Kürbis gar ist (ca. 15 Minuten)
- Suppe pürieren, Milch darunter rühren und warm halten
- Brot in Würfel schneiden, Knoblauch schälen, längs halbieren und Keime entfernen
- Öl und Salz in einer Bratpfanne erwärmen und Knoblauchstücke dazugeben, während 5 Minuten leicht andünsten, sie dürfen nicht braun werden sonst werden sie bitter
- Knoblauchstücke entfernen und Brotwürfel bei mittlerer Hitze im aromatisierten Öl allseitig goldgelb braten lassen

- Sobald die Croûtons eine schöne goldene Farbe haben, von der Hitze nehmen und mit fein geschnittener glattblättriger Petersilie bestreuen
- Suppe nochmals wärmen, den flüssigen Rahm und geriebenen Gruyère AOP dazugeben
- Sorgfältig während 2 bis 3 Minuten umrühren um eine homogene samtige Suppe zu erhalten
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Velouté mit Knoblauch-Croûtons garnieren und sofort anrichten

Tipps & Tricks:

Vergessen Sie nicht, Ihre Teller 8-10 Minuten vor dem Anrichten vorzuwärmen
Sie können die Knoblauch-Croûtons durch Kräuter-Croûtons ersetzen

B Risotto mit Gruyère AOP

Zubereitungszeit : 30 Min.
Backzeit : 20 Min.

Zutaten für 4 Personen:

240 g Risotto Uncle Bens
50 g Zwiebeln, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
3dl Vollrahm (35% Fett)
30 g Butter

5dl Gemüsebouillon
2 dl Weisswein
150 g Gruyère AOP, handgerieben
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch im Butter andünsten, dann Risotto begeben
- Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen
- Heisse Gemüsebouillon nach und nach dazugeben und 18 Minuten unter häufigem Rühren langsam köcheln lassen
- Einmal gekocht, Rahm und Gruyère AOP begeben, würzen und probieren

