

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Nr. 45 – Dezember 2018

L'oiseau



DIE SORTENORGANISATION
GRUYÈRE
wünscht Ihnen

frohe Festtage

sowie ein gutes
und erfolgreiches
NEUES JAHR!





Die Büros der Sortenorganisation Gruyère bleiben von Montag, 24. Dezember 2018 bis 7. Januar 2019 um 7.30 Uhr geschlossen. In dringenden Fällen ist Herr Philippe Bardet unter Tel.-Nr. 079 317 82 61 erreichbar.

INHALT

- | | | |
|-----------|--|---|
| 03 | EDITORIAL | |
| 04 | GRUYÈRE D'ALPAGE AOP AUS BASSINS
SCHWEIZER CHAMPION ÜBER ALLE
KATEGORIEN | |
| 06 | EINE SCHÖNE BELOHNUNG FÜR STARKES
TEAM | |
| 08 | LE GRUYÈRE AOP, EIN ATHLETISCHER
PARTNER! | |
| | | 10 AUSZEICHNUNGEN FÜR DEN GRUYÈRE AOP |
| | | 12 LE GRUYÈRE AOP BETEILIGT SICH AN
GROSSEN VERANSTALTUNGEN |
| | | 14 DAS IDEALE REZEPFÜR DIE FESTTAGE
ZUM JAHRESENDE |

Impressum



Editorial

Wir nähern uns dem Ende eines Jahres, in dem der Gruyère AOP sowohl in der Schweiz als auch im Ausland eine positive Entwicklung der Verkaufszahlen verzeichnet hat.

Verschiedene Faktoren haben zu dieser beneidenswerten Situation beigetragen. Es ist unumstritten, dass die Regelungen über die Mengen von allen strikt eingehalten werden. So wird gewährleistet, dass der Gruyère AOP zur richtigen Zeit in die Läden kommt und vor allem die Gaumen der Konsumenten erfreuen kann. Im gleichen Sinne werden auch die Qualitätsstandards lückenlos eingehalten, wodurch der Gruyère AOP und der Gruyère d'Alpage AOP regelmässig auf dem Podest landen. So wurde der Gruyère d'Alpage AOP von der Alp La Bassine an den Swiss Cheese Awards zum Swiss Champion gekürt, womit er den Titel seines Nachbarn von der Alp Les Amburnex übernimmt. Auch im internationalen Bereich wurden Preise gewonnen. Die Familie Guex aus Châtonnaye wurde nach dem Sieg bei den Swiss Cheese Awards in der Kategorie Gruyère AOP bei den World Cheese Awards in Bergen mit der «Super Gold»-Medaille ausgezeichnet. Es konnten noch weitere Auszeichnungen entgegengenommen werden, auf die wir in dieser Ausgabe eingehen.

Diese Qualität kommt auch in der Konsumentenumfrage zum Ausdruck, die im Frühjahr durch die Agentur M.I.S. Trend durchgeführt wurde. Gemäss dieser genießt der Gruyère AOP bei der Schweizer Bevölkerung ein hohes Ansehen. Dieses Resultat bestätigt auch den Trend, der bei ähnlichen Umfragen in Frankreich, den Beneluxländern oder auch Deutschland festgestellt wurden.

Le Gruyère AOP ist weltweit bekannt für seinen ganz spezifischen Charakter. Für den Konsumenten ist er ein besonderes Produkt, das sich nicht nur geschmacklich auszeichnet, sondern auch durch die handwerkliche Herstellungsart über das ganze Verfahren hinweg, vom Stall bis zum Verlassen des Reifungskellers hinweg. Diese ganz spezifischen Aspekte, die auch an die Rückverfolgbarkeit gebunden sind, wurden



Ende August im Rahmen eines Beitrags in der Sendung *A bon entendeur* auf RTS hervorgehoben.

Le Gruyère AOP ist ein ausgezeichnetes Produkt, dem noch viele schöne Jahre bevorstehen, wenn für seine Zukunft die richtigen Entscheidungen getroffen werden.

Sein Erfolg beruht auf dem gemeinsamen Einsatz für ein Vorzeigeprodukt: den in der Käserei oder auf der Alp produzierten Gruyère AOP. Sorgen wir dafür, dass er sich auf dem Markt noch lange abhebt, aber vor allem auch, dass wir uns weitem für den Schutz des Produkts einsetzen können. Der Namensschutz muss auch mit einem Know-how verbunden sein, das sich für möglichst viele auszahlt.

Die Fortsetzung dieses Unterfangens hängt allerdings von den richtigen Entscheidungen ab. Ende der 90er-Jahre legte ein Beamter, der heute für die Landwirtschaft im Kanton Waadt verantwortlich ist, legte einen wichtigen Grundstein für das immer noch fragile Fundament des Gruyère, der heute AOP-zertifiziert ist.

Wenn es Frédéric Brand damals nicht gelungen wäre, die verschiedenen Länder davon zu überzeugen, die Normbestimmungen für den Gruyère nicht in den Codex Alimentarius einzutragen, wären wir heute in einer ähnlichen Situation, wie sie leider dem Emmentaler beschieden ist.

Ein Ereignis, das damals mit keinem Wort in den Zeitungen erwähnt wurde, hat einen grossen Einfluss auf den heutigen wirtschaftlichen Erfolg der gesamten Wertschöpfungskette. Es gilt also, jede Entscheidung der betroffenen Akteure oder der Politik bezüglich Langfristigkeit und Auswirkungen auf das Image und die objektive und subjektive Qualität des Gruyère AOP gründlich zu überdenken.

Vor dem Hintergrund dieser Überlegungen wünsche ich allen wunderbare Festtage und ein vorzügliches Jahr 2019.

Philippe Bardet
Direktor der IPG



Die Swiss Cheese Awards 2018

Gruyère d'Alpage AOP aus Bassins Schweizer Champion über alle Kategorien

Le Gruyère AOP von Maurice und Germain Treboux, Züchter aus Bassins, wurde bei den Swiss Cheese Awards 2018 in Luzern mit dem Titel Swiss Champion über alle Kategorien ausgezeichnet. Ausserdem wurde er zum besten Gruyère d'Alpage AOP gekrönt.

«Herr Treboux, was machen Sie morgen?» fragt die Stimme am Telefon. Sein Programm war an jenem bedeutsamen Samstag ziemlich gedrängt. «Sie haben den Preis für den besten Gruyère d'Alpage AOP gewonnen. Sie müssen zum Finale nach Luzern kommen.» Jubel, Trubel, Heiterkeit im Haus. Sonia und Maurice wissen noch nicht, dass ihr Gruyère AOP zum König der Schweizer Käse gekürt wurde. Sie kommen gerade noch rechtzeitig zur Preisverleihung.

Geburtstagskäse!

Als wäre es gestern gewesen, erinnert sich Maurice Treboux daran, wie er beschloss, seinen Gruyère d'Alpage AOP für den Wettbewerb anzumelden. Es war ein Käse vom 16. August 2017, dem Geburtstag seiner Frau Sonia. Er war mit seinem Käser, Eric Vacelet, im Keller der Alphütte. Der Laib lag im persönlichen Vorrat und war einwandfrei. Sie überlegten, aus welchem Grund sie ihn zurückbehalten hatten, und überprüften ihn nach kleinen Löchern unter der

Rinde. Nichts, kein einziges. Sie nutzten die Gelegenheit, um den Käse zu probieren. Er schmeckte vorzüglich. Sie kontrollierten ihn erneut, stellten fest, dass er hervorragend war, und beschlossen, diesen Laib für den Wettbewerb einzureichen.

Tägliche Pflege

Von diesem Zeitpunkt an pflegten sie den Käse mit grösster Sorgfalt. «Mein Käser ermahnte mich vor seiner Rückreise nach Frankreich, den Käse jeden Tag mit klarem Wasser abzureiben. Zum richtigen Zeitpunkt schnitt ich fünf Kilo davon ab und reichte ihn ein. Drei Kilo legte ich für uns auf die Seite und der Rest ging in ein kleines Geschäft für den Offenverkauf. Sie verkauften ihn im Unwissen darüber, dass er Champion werden würde», erzählt Maurice Treboux.

Teamarbeit

Dieser Gruyère AOP kommt von der Alp La Bassine, die die Familie Treboux seit 28 Jahren von der Gemeinde pachtet. Maurice und Germain übernahmen die Herstellung des Gruyère AOP auf der Alp erst vor vier Jahren. Anfänglich war es nicht einfach, weil sie noch unerfahren waren. Sie fanden jedoch schnell zu einem gut funktionierenden Herstellungsverfahren. Vor drei Jahren engagierten sie einen französischen Käser, Eric Vacelet. «Er ist ein meisterhafter

„ Sie
verkauften
ihn im Unwissen
darüber, dass er
Champion werden
würde ! “



Von links nach rechts: Bernard Lehmann, Direktor des BLW, Sonia Treboux, Maurice Treboux, Carol Siedler, SwissSkills 2008 und WorldSkills 2009 Goldmedaille, Jacques Gygax, Direktor Fromarte

Käser», erklärt Germain, Maurice Treboux' Sohn, der den Betrieb mit seinem Vater zusammen führt.

Der Schlüssel zum Erfolg

Maurice Treboux schätzt in erster Linie, dass die Combe des Amburnex, auf der die Kühe weiden, eine besonders vorteilhafte Grundlage bildet. «Das beweisen auch die drei Käse, die die Ränge nach unserem Gruyère d'Alpage AOP belegen. Sie stammen alle aus dem Vallée de Joux. Obwohl die Flora etwas weniger vielfältig ist als in den Freiburger Voralpen, scheint sie für die Herstellung des Gruyère d'Alpage AOP passend zu sein.» Die Combe des Amburnex liegt auf 1250 m ü. M. in der Nähe des Col du Marchairuz. Es ist ein äusserst kalter Ort, vergleichbar mit La Brévine. Es gibt jeden Monat Frost, selbst im Sommer. Laut Maurice Treboux ist das Klima ganz speziell. «Bei Sonnenaufgang um 6 Uhr früh bildet sich Frost und um 8.30 Uhr frühstücken wir auf der Terrasse.»

Ausgezeichnete Organisation

Die Lage allein ist noch nicht alles. Maurice und Sonia wechseln sich mit Germain ab bei der Arbeit auf der Alp. «Wir sind überzeugt, dass wir vor Ort sein müssen, um beim Melken und im Keller mitzuhelfen und den Betrieb zu führen und zu kontrollieren. Ausserdem ist es für unseren

Mitarbeiter und unseren Käser wichtig zu sehen, dass wir uns engagieren. Das ehrt und krönt die Arbeit des ganzen Teams», erklärt Maurice Treboux. Sein Sohn sagt abschliessend: «Wir verstehen uns sehr gut. Jeder weiss, was er zu tun hat. Idealerweise lassen wir alles so, wie es ist.» Dank dieser Organisationsweise können alle Schritte von der Milchproduktion bis zur Käseherstellung sorgfältig ausgeführt werden.

Der Austausch unter Fachleuten trägt zum Erfolg bei

Maurice Treboux ist Abgeordneter und wirkt in mehreren Fachvorständen mit. Er ist Mitglied des Fachausschusses Red-Holstein Genetik als Delegierter von Swissherdbo ok. Ausserdem ist er Vizepräsident der Rassenkommission Red Holstein. «Dank dem Austausch mit anderen Fachleuten in der ganzen Schweiz können wir unsere Praktiken anpassen, verbessern, verfeinern und uns noch mehr einbringen. Auf der Alp können wir einen grossen Teil der Wertschöpfungskette überblicken und kontrollieren, soweit das möglich ist. Wir versuchen, Milch von hoher Qualität herzustellen, die sich gut verkäsen lässt. Und bei der Käseherstellung achtet unser Käser insbesondere auf den Geschmack und den Teig.»





Die Swiss Cheese Awards 2018

Eine schöne Belohnung für starkes Team

Alexandre Guex, Käser aus Châtonnaye, erhielt den Swiss Cheese Award 2018 in der Kategorie Le Gruyère AOP. Diese Auszeichnung bestätigt die ausgezeichneten Resultate, die er bereits für seine Gruyère AOP, affinert durch das Unternehmen Cremo von Mühlenen in Düdingen, in verschiedenen internationalen Wettbewerben erzielt hat.

Alexandre Guex' Augen leuchten, als er die Tür zu seinem Reifungskeller öffnet, den er vor zehn Jahren gebaut hat. «Zusammen mit der Käsereigenossenschaft haben wir beschlossen, Holzgestelle einzubauen. Die sind wärmer, und da wir in unserer Region Holz haben, müssen wir das nützen!» Von den Durchgängen aus zeigt er uns stolz die 3300 Laibe Gruyère AOP, die auf den Tablaren aufgereiht sind. «Sie haben Glück. Der Keller ist voll. So sieht er schön aus.»

Regelmässigkeit und Sorgfalt

Sagen Sie ihm nicht, dass der Roboter die ganze Arbeit im Reifungskeller übernimmt. Das mag er nicht! Seine Mit-

arbeiter sind angehalten, die Tablare zu waschen und zu trocknen, die Gruyère AOP zu platzieren und die Kontrolle durchzuführen. «Natürlich pflegt der Roboter die Laibe. Aber er tut nur das, was man ihm befiehlt», präzisiert er. Er wird die Parameterwerte nicht von selbst anpassen.»

Im Laufe der Zeit und der Erfahrungen hat Alexandre Guex eine strenge Methode zur Pflege der Gruyère AOP entwickelt. Er zeigt uns eine Anleitung zur Programmierung des Roboters, die seine Mitarbeiter befolgen müssen. «Alle halten sich daran. Regelmässigkeit und Sorgfalt spielen eine wichtige Rolle für die Qualität. Denn auch wenn der Reifungskeller klimatisiert ist, müssen Kontrollen, Anpassungen und Feinjustierungen erfolgen.»

Vertrauen in seine Produzenten

Der Käser erzählt gerne von seinem Beruf. «Schon am Anfang der Wertschöpfungskette muss alles im Einklang sein», erklärt er. Es beginnt bereits mit den Produzenten, in die er Vertrauen hat. Sie sind darauf bedacht, Qualitätsmilch zu liefern. Und die neuen Betriebe mit den modernen Einrichtungen sind professioneller. «Ich bin streng, bombardiere sie jedoch nicht mit zusätzlichen

„Als wir in Luzern gewonnen haben, hat er uns allen die Hand geschüttelt und uns zum Essen eingeladen. Wir sitzen alle im selben Boot. Alle schätzen das.“



Tests. Neben den amtlichen Kontrollen führe ich eine wöchentliche Kontrolle durch.» Wie jeder Käser weiss er, dass er nicht vor Schwierigkeiten gefeit ist. «Wenn ein kleines Problem bei der Milchqualität vorliegt, versuche ich immer, diskret mit dem Produzenten zu reden. Es ist nicht nötig, dass die anderen davon erfahren. Ich pflege meine Kontakte mit ihnen, denn die Vertrauensbeziehung ist unerlässlich.

Ein starkes Team

Dasselbe gilt für seine fünf Mitarbeiter, die alle am selben Strick ziehen. Durch die Stabilität ist das Team gut eingespielt. Für Alexandre Guex ist das eine notwendige Voraussetzung, dass das Team die Arbeit sorgfältig ausführt. «Ich muss darauf zählen können, dass das Personal seine Arbeit so ausführt, wie ich es wünsche, damit die besten und schönsten Gruyère AOP hergestellt werden können.» In seinem Betrieb gibt es keine Arbeitsspezialisierung. Jeder arbeitet in allen Bereichen der Käserei und des Reifungskellers unabhängig von der Ausbildung. Seine rechte Hand verfügt über ein Meisterdiplom, ein anderer Mitarbeiter über ein EFZ und ein dritter arbeitet seit 15 Jahren in der Molkerei. Ausserdem kann er auf die Unterstützung eines Mitarbeiters in der Käserei und eines Zweitjahrlehrlings zählen. Seine Frau Christiane kümmert sich um die Administration und den Laden, in dem drei Verkäuferinnen beschäftigt sind.

Gewährleistung eines guten Zusammenhalts

Wenn er einen neuen Mitarbeiter einstellt, so trifft er die Entscheidung nicht allein. Er bittet alle im Team um ihre Meinung. Er möchte sicher gehen, dass jeder einzelne sich vorstellen kann, mit der Person zusammenzuarbeiten. Für die Lehrlingsbetreuung ist Alexandre Guex' rechte Hand, Marc Mesot, verantwortlich, der vor kurzem die Lehrmeisterprüfung bestanden hat. «Durch diese Organisation habe ich etwas Distanz und kann mich stärker auf die Supervision konzentrieren.» Er kümmert sich zudem um die Affinage, die für die Gewährleistung einer guten Qualität ebenfalls notwendig ist.

Ein Gewinnerteam!

Alexandre Guex erzielt regelmässig gute Resultate. So wurde sein Gruyère AOP zum Beispiel anlässlich der International World Cheese Awards in Birmingham 2016 aus 2500 Käsesorten zum weltweit besten Käse gekrönt. Bei jeder Nominierung oder Auszeichnung in einem Wettbewerb oder Taxierung mit 20 Punkten ist Alexandre Guex sehr daran gelegen, sich bei den Milchproduzenten vorzugsweise mit einem Glas Wein aus Vully und ... selbstverständlich mit Gruyère AOP zu bedanken. Er vergisst auch nicht, seinen Mitarbeitern zu danken: «Als wir in Luzern gewonnen haben», erinnert sich Marc Mesot, «hat er uns allen die Hand geschüttelt und uns zum Essen eingeladen. Wir sitzen alle im selben Boot. Alle schätzen das. Und er lud mich ein, ihn zur Preisverleihung in Luzern zu begleiten. Das war eine schöne Art, uns zu sagen, dass dieser Preis das Resultat von Teamwork ist!»



Schlusswort

Am Schluss des Besuchs in der Käserei Châtonnaye schildert Alexandre Guex, mit welcher Haltung er den Gruyère AOP herstellt: «Man muss die Milchsäurebakterien in den Kulturtöpfen visualisieren. Man muss ihnen mitteilen, wie gut man über sie denkt. Das ist sehr wichtig. Auf diese Weise verleiht man jedem Laib Gruyère AOP eine Seele.»



Le Gruyère AOP, ein athletischer Partner!

Auch in diesem Jahr war Le Gruyère AOP an verschiedenen Leichtathletikanlässen in der Schweiz und im Ausland vertreten. Besucher, Freiwillige und Sportler konnten an unseren Ständen unseren Käse probieren und sich vergnügen.

Athlétissima mit Le Gruyère AOP

Am 5. Juli trafen sich die Leichtathletikbegeisterten in Lausanne zum bekannten Meeting Athlétissima. Wie jedes Jahr war Le Gruyère AOP als Sponsor der Veranstaltung anwesend. Die Besucher unseres Standes waren dazu eingeladen, unsere vorzüglichen Produkte sowie Fondue zu probieren. Ausserdem boten wir ein Geschicklichkeitsspiel an, bei dem es attraktive «Gruyère AOP»-Preise zu gewinnen gab. Die lange Warteschlange an unserem Stand war ein Zeichen dafür, dass dieses Vergnügungsangebot ein grosser Erfolg war.

In 27 verschiedenen VIP-Zonen wurde unser Produkt zudem auf Tischen angeboten, die mit unseren Farben geschmückt waren. Alle konnten ihren Hunger mit einem köstlichen Stück Gruyère AOP stillen.

Leichtathletik-Europameisterschaften 2018 in Berlin, ein hervorragendes Schaufenster für Le Gruyère AOP

Dieses Jahr fanden die Leichtathletik-Europameisterschaften statt. Vom 6. bis 12. August gaben die besten europäischen Athletinnen und Athleten in Berlin ihr Stelldichein. Das majestätische Stadion der Hauptstadt, das für die Olympischen Spiele 1936 erbaut worden war, bildete die Kulisse für die spektakuläre Veranstaltung. Hier feierte unter anderen auch Jessi Howens seinen Erfolg. Als offizieller Sponsor sorgte Le Gruyère AOP mit einer grossen Delegation für eine gute Präsenz vor Ort. An einem Degustationsstand im Stadion selbst wurden Sandwiches mit Gruyère AOP verkauft und die Besucher vor den Wettkämpfen mit einem Geschicklichkeitsspiel animiert und unterhalten.

Der Regionalausschuss hatte zudem auf dem berühmten

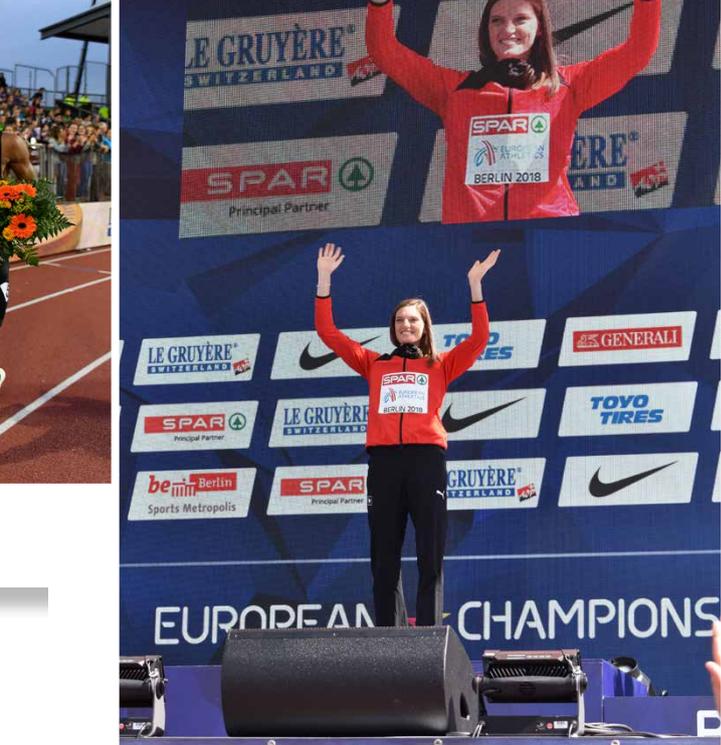
«Breitscheidplatz» mitten in Berlin eine Arena mit Sitzrängen und Grossleinwand installieren lassen, in der die Wettkämpfe und die Übergabe der Medaillen verfolgt werden konnten. In der gleichen Gegend hatten wir einen zweiten Stand, an dem wir unseren Gruyère AOP in verschiedenen Reifegraden und Fondue zur Degustation anboten. Die Passanten konnten sich am Stand abknipsen lassen und durften ein Foto von ihrem Aufenthalt in Berlin als Andenken mitnehmen. Hier bestand unser Geschicklichkeitsspiel aus Reifenwerfen, womit es verschiedene «Gruyère AOP»-Preise zu gewinnen gab. Rund 8000 Taschen, 5000 Schlüsselanhänger, 3000 Schirmmützen und 3000 Schaumstoffkühe wurden verteilt. Die Durchschnittstemperaturen von nahezu 39° C hielten die Zuschauer nicht davon ab, köstliches Fondue und «Gruyère AOP»-Häppchen zu probieren. Zudem wurde Käse im Umfang von fünf Laiben an Passanten und Besucher verkauft.

Dazu war unser Produkt auch in allen Hotels der Athleten, bei offiziellen Essen, auf allen VIP-Bufferets sowie im Restaurant der 4500 Freiwilligen, die während dieser Woche für das Ereignis engagiert waren, präsent.

Während der Wettkämpfe konnten wir mehrere Schweizer Medaillen feiern und einigen Athleten wie der berühmten Léa Sprunger zu ihrer Goldmedaille über 400m Hürden gratulieren.

Die neuen LED-Wände im Stadion gewährleisteten eine vollumfängliche und ununterbrochene Visibilität gemäss einem von European Athletics ausgearbeiteten Plan. Auf Le Gruyère AOP entfiel eine Präsenzzeit von neun Minuten pro Stunde in Sequenzen von 30 Sekunden. Auf diese Weise erzielten wir eine ausgezeichnete Fernsehpräsenz, weil die Bilder natürlich von Journalisten rund um den Globus übernommen wurden.

Abschliessend lässt sich sagen, dass wir von diesem ausgezeichneten Schaufenster profitiert haben und die Bekanntheit unseres berühmten Produkts damit «geboostet» wurde.



Zu den Europameisterschaften von Berlin mit dem MILLE GRUYÈRE

2017 beschloss Le Gruyère AOP, einem Teilnehmer des MILLE GRUYÈRE einen Aufenthalt in Berlin zu schenken. Als Siegerin der Verlosung kam die 14-jährige Sarina von Flüe zusammen mit ihrer Schwester und ihren Eltern in den Genuss eines dreitägigen Aufenthalts in Berlin während der Leichtathletik-Europameisterschaften. Sarina freute sich enorm über das einzigartige Geschenk. Mit grosser Begeisterung verfolgte sie im legendären Olympia-Stadion die Wettkämpfe und traf ihre Lieblingsathleten bei Veranstaltungen von Swiss Athletics vor Ort. Während des Anlasses besuchte sie auch das Team am «Gruyère AOP»-Stand. Selbstverständlich besuchte sie auch die Hauptsehenswürdigkeiten von Berlin. Sarina wird den Aufenthalt in guter Erinnerung behalten und dankt Le Gruyère AOP herzlich für die magischen Momente.

Weltklasse: Le Gruyère AOP im Herzen von Zürich und der Leichtathletik

Nach Berlin bei Sommerhitze ging es für Le Gruyère AOP vom 28. bis 30. August 2018 in Zürich weiter.

Zum vierten Mal in Folge fand am Hauptbahnhof Zürich der Stabhochsprung-Wettkampf statt. Vor 2000 beeindruckten und entzückten Fans und Passanten zeigte die Stabhochsprung-Elite der Männer hervorragende Leistungen. Der 21-jährige Russe Timur Morgunov gewann den Wettkampf mit einem Sprung über 5,91 Meter. Unser Team nahm die zwei Tage im Hauptbahnhof zum Anlass, Le Gruyère AOP in drei Reifegraden zum Degustieren anzubieten. Die Hitze dieses Ausnahmesommers hielt die Passanten nicht davon ab, den Geschmack und das Aroma des Gruyère AOP zu geniessen und sich in einem Geschicklichkeitsspiel zu versuchen. Es ist schwierig, die Reichweite dieses Anlasses abzuschätzen. Selbst wenn nur 1 % der täglich 400'000 Durchreisenden am Bahnhof Zürich unser Logo gesehen oder unseren Gruyère AOP probiert haben, sind es doch 8000 Personen, die wir während der beiden Tagen «erreichen» konnten.

Der Höhepunkt unserer Zeit in Zürich war zweifelsohne der Abend im Letzigrund-Stadion mit 25'000 Zuschauern und über 15 Millionen Menschen, die die Wettkämpfe in der ganzen Welt live am Fernsehen mitverfolgten.

Die vier besten Läufer jeder Kategorie des MILLE GRUYÈRE hatten das Vergnügen, sich auf den Bahnen des Letzigrund-Stadiums zu messen, bevor sie ihre Idole während des zweistündigen Spektakels zu Spitzenleistungen anfeuerten. Nach dem Wettkampf wurden im VIP-Bereich 2500 geladene Gäste zu Köstlichkeiten von da und dort eingeladen. Der Gruyère AOP hatte vom Apéro bis zum Dessert seinen festen Platz!

Teilnahmerecord beim Projekt «MILLE GRUYÈRE» 2018

Seit bereits zehn Jahren unterstützt Le Gruyère AOP aktiv den MILLE GRUYÈRE, das Nachwuchsprojekt von Swiss Athletics. In diesem Jahr nahmen 3200 junge Läuferinnen und Läufer zwischen 7 und 15 Jahren an den zwölf Regionalfinals teil, die zwischen April und September stattfanden. Die Besten jeder Kategorie qualifizierten sich für das grosse Schweizer Final, das am 22. September in Langenthal stattfand. Im Vorprogramm des Meetings vom 29. August 2019 steht das «MILLE GRUYÈRE»-Verfolgungsrennen.

Diesjährige Neuheit: U-Turn-Rennen in Payerne

Swiss Athletics hatte den Wunsch, dem Projekt MILLE GRUYÈRE in der Running Community noch mehr Präsenz zu verschaffen und die vielen Kinder, die an den Strassenläufen mitmachen auch zur Teilnahme auf der Bahn zu motivieren. Im März letzten Jahres wurde dieses Projekt anlässlich des Strassenlaufs 10 km de Payerne zum ersten Mal durchgeführt. Über 240 Kinder nahmen an diesem ungewöhnlichen 1000-Meter-Lauf auf der Strasse teil. Ein enormer Erfolg! Das Projekt «U-Turn-Rennen» wird im März in Payerne und erstmals in der Deutschschweiz in Uster durchgeführt. Die Sieger jeder Kategorie qualifizieren sich direkt für das Schweizer Final.



Auszeichnungen für den Gruyère AOP

Die Sortenorganisation Gruyère ist stolz auf die zahlreichen Preisträger der verschiedenen Wettbewerbe im Jahr 2018. Sie gratuliert allen Mitgliedern der Branche, deren Arbeit diese aussergewöhnlichen Resultate ermöglicht haben.

World Championship Cheese Contest

Am World Championship Cheese Contest vom 6. bis 8. März 2018 in Madison/Wisconsin (USA) wurde der Gruyère AOP mit mehreren Medaillen ausgezeichnet.

Best of class:

Erich Hunkeler, Käserei Sommentier, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch die Fromage Gruyère SA, Bulle

Second Award:

Vincent Tyrode, Käserei L'Auberson, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

Third Award:

Michael Spycher, Käserei Fritzenhaus, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Gourmino AG, Lenzburg

International Cheese Awards 2018, Nantwich, England, 24. und 25. Juli 2018

Auch dieses Jahr hat der Gruyère AOP an diesem bedeutenden internationalen Wettbewerb Medaillen gewonnen.

Kategorie Schweizer Rohmilchkäse

Gold

Gilbert Golay, Käserei Penthéraz, affiniert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

Bronze

Philippe Pasquier, Alp Le Jeu de Quilles, affiniert durch Fromage Gruyère SA, Bulle

Kategorie bester Schweizer Käse

Gold

Vincent Tyrode, Käserei Auberson, affiniert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

Bronze

Gilbert Golay, Käserei Penthéraz, affiniert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

Kategorie Hartkäse aus Rohmilch

Gold

Vincent Tyrode, Käserei Auberson, affiniert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

Kategorie Händler

Gold, Silber und Bronze

Jean-Marie Dunand, Käserei Le Crêt, affiniert durch Fromage Gruyère SA, Bulle

Swiss Cheese Awards, Luzern, 28. bis 30. September 2018

Die Swiss Cheese Awards fanden vom 28. bis 30. September in Luzern statt. Der Titel des Swiss Champion fiel in der Kategorie Gruyère d'Alpage AOP dem im August 2017 auf der Alp La Bassine hergestellten und von Fromco SA affinierten Gruyère d'Alpage AOP zu.

In der Kategorie Gruyère AOP gewann Alexandre Guex, Käser in Châtonnaye, dessen Fabrikation durch das Unternehmen Cremo Von Mühlenen in Düringen affiniert wird. Das Ergebnis von Alexandre Guex bestätigt seine bereits erreichten ausgezeichneten Resultate in verschiedenen internationalen Wettbewerben.

Die Präsenz des Gruyère AOP und speziell des Gruyère d'Alpage AOP beweist die hervorragende Gesamtqualität dieses edlen Produkts. Dies ermuntert die verschiedenen Akteure, auf dem seit 20 Jahren verfolgten qualitativen Ansatz zur Umsetzung der geschützten Ursprungsbezeichnung (AOP) weiterzufahren.

Die folgenden Käse sind nur ein kleiner Teil einer Vielzahl hervorragender Gruyère AOP, die ein Diplom gewonnen haben:

Kategorie Gruyère d'Alpage AOP

1. Maurice und Germain Treboux, Alp La Bassine, 1269 Bassins (Swiss Champion)
Affineur Fromco SA, Moudon
2. Didier Meylan, Alp du Cerney, 1348 Le Brassus
Affineur Magnenat SA, Bulle
3. Martial Rod, Alp La Moesettaz, 1348 Le Brassus
Affineur Magnenat SA, Bulle
4. Frédy Hauser, Alp Combe Noire, 1345 Le Lieu
Affineur Fromco SA, Moudon

Kategorie Le Gruyère AOP

1. Alexandre Guex, Käserei Châtonnaye, 1553 Châtonnaye
Affineur Cremo Von Mühlernen, Düdingen
2. Claude Kolly, Käserei Rossens, 1728 Rossens FR
Affineur Mifroma SA, Ursy
3. Christophe Cujean, Käserei Pomy, 1405 Pomy
Affineur Mifroma SA, Ursy
4. Benoît Kolly, Käserei Le Mouret, 1724 Ferpicloz
Affineur Emmi Schweiz AG, Kirchberg
5. Etienne Aebischer, Käserei Aebifrom SA, 1147 Montricher
Affineur Fromco SA, Moudon
6. Marc Müller, Käserei Farvagny-le-Grand, 1726 Farvagny
Affineur Mifroma SA, Ursy
7. Frédéric Pasquier, Käserei Echarlens, 1646 Echarlens
Affineur Mifroma SA, Ursy
8. Christophe Streit, Käserei Ropraz, 1088 Ropraz
Affineur Fromco SA, Moudon

Alpkäse-Prämierung an der OLMA, St. Gallen, 12. Oktober 2018

Wie jedes Jahr fand auch 2018 die Alpkäse-Prämierung im Rahmen der OLMA, der grossen Publikumsmesse in St. Gallen, statt.

Der Gruyère d'alpage AOP von François Briggen, Alp Les Fruitières, Nyon, gewann in der Kategorie Hartkäse **den 3. Preis**.

Dieser Käse wurde durch Magnenat SA (Fromage Gruyère SA, Bulle) affinert.

Der Gruyère d'alpage AOP von Philippe und Michaël Ruffieux, Alp Varvalanna, Val de Charmey, gewann **den 6. Preis** in der Kategorie Hartkäse.

Dieser Käse wurde von der Genossenschaft Freiburger Alpkäseproduzenten affinert.

World Cheese Awards, Bergen, Norwegen, 2. bis 3. November 2018

Le Gruyère AOP gewann bei diesem grossen internationalen Wettbewerb der Käsebranche verschiedene Auszeichnungen.

Best Le Gruyère Cheese Trophy:

Alexandre Guex, Käserei Châtonnaye, für seinen Gruyère AOP, affinert durch Cremo Von Mühlernen SA, Freiburg.

«Super Gold»-Medaille:

Alexandre Guex, Käserei Châtonnaye, für seinen Gruyère AOP, affinert durch Cremo Von Mühlernen SA, Freiburg.

Goldmedaillen:

Franz Jungo, Käserei Strauss, für seinen Gruyère AOP, affinert durch Cremo Von Mühlernen SA, Freiburg, 2 Medaillen

Alexandre Guex, Käserei Châtonnaye, für seinen Gruyère AOP, affinert durch Cremo Von Mühlernen SA, Freiburg.

Käserei Cremo für ihren Gruyère AOP, affinert durch Cremo SA, Freiburg

Adrian Scheidegger, Käserei Niedermuhren, für seinen Gruyère AOP, affinert durch Cremo Von Mühlernen SA, Freiburg

Markus Sturny, Käserei Lanthen, für seinen Gruyère AOP, affinert durch Cremo Von Mühlernen SA, Freiburg

Silbermedaille:

Adrian Scheidegger, Käserei Niedermuhren, für seinen Gruyère AOP, affinert durch Cremo Von Mühlernen SA, Freiburg, 2 Medaillen

Urs Kolly, Käserei St. Antoni für seinen Gruyère AOP, affinert durch Cremo Von Mühlernen SA, Freiburg

Käserei Cremo für ihren Gruyère AOP, affinert durch Cremo SA, Freiburg

Gérald Raboud, Käserei Courgenay, für seinen Gruyère AOP, affinert durch Fromco SA, Moudon

Etienne Aebischer, Käserei Montricher, für seinen Gruyère AOP, affinert durch Fromco SA, Moudon

Christophe Suchet, Käserei Bonnefontaine, für seinen Gruyère AOP, affinert durch Lustenberger & Dürst SA, Cham

Bronzemedaille:

Franz Jungo, Käserei Strauss, für seinen Gruyère AOP, affinert durch Cremo Von Mühlernen SA, Freiburg

Urs Kolly, Käserei St. Antoni für seinen Gruyère AOP, affinert durch Cremo Von Mühlernen SA, Freiburg

Alexandre Guex, Käserei Châtonnaye, für seinen Gruyère AOP, affinert durch Cremo Von Mühlernen SA, Freiburg

Adrian Scheidegger, Käserei Niedermuhren, für seinen Gruyère AOP, affinert durch Cremo Von Mühlernen SA, Freiburg

Adrien Pagnier, Käserei Les Bayards-Duo Vallon, für seinen Gruyère AOP, affinert durch Fromco SA, Moudon

Emile Brodard, Käserei de La Roche, für seinen Gruyère AOP, affinert durch Fromage Gruyère SA, Bulle, vorgestellt durch Lustenberger & Dürst SA, Cham

Käse der Wahl des Kanton Neuenburg

Die Sortenorganisation Gruyère gratuliert Frédéric Laluque für seine vom Kanton Neuenburg überreichte Auszeichnung. Sein Gruyère AOP aus Bémont, affinert von Mifroma in Ursy, wurde zum Käse für das Jahr 2018 erkoren.

Käse der Wahl des Waadtländer Staatsrats

Die Sortenorganisation Gruyère freut sich, dass der Waadtländer Staatsrat den Gruyère AOP von der Käserei Haut-Jorat SA, hergestellt von René Pernet und affinert von Fromco SA in Moudon zum Käse für das Jahr 2018 erkoren hat. Dieser Gruyère AOP wird bei offiziellen Veranstaltungen des Waadtländer Staatsrats serviert werden.



Le Gruyère AOP beteiligt sich an grossen Veranstaltungen

Januar bis Mai 2019

Fribourg Gottéron

Während der ganzen Wintersaison sind die Farben von Le Gruyère AOP auf den Trikots des HC Gottéron sowie auf den Banden rund um das Eisfeld zu sehen.

www.gotteron.ch

Langlauf-Weltcup

24. November 2018 bis 24. März 2019

Le Gruyère AOP ist das vierte Jahr Sponsor des Langlauf-Weltcups, der von Ende November bis Mitte März ausgetragen wird. Die «Tour de Ski» macht zwischen dem 29. Dezember 2018 und dem 6. Januar 2019 halt in der Schweiz, Deutschland und Italien.

www.fis-ski.com/cross-country

Giant Xtour

Dieser Schülerwettkampf zieht jeden Winter rund 2'000 Gymnasiasten und Lernende an.

www.giantxtour.ch

Swiss Expo

Vom 9. bis 12. Januar 2019 findet im Beaulieu, Lausanne, die Fachmesse für Agrotechnik und der internationale Rinderwettbewerb statt. Der Anlass zieht jedes Jahr um die 22'000 Besucher und Fachleute der Branche an.

www.swiss-expo.com

Winter Fancy Food Show

Die Winter Fancy Food Show findet vom 13. bis 15. Januar 2019 in San Francisco statt. Es ist die grösste Lebensmittelmesse der amerikanischen Westküste. 1'400 Aussteller aus den USA und 35 weiteren Ländern präsentieren über 80'000 Produkte.

www.specialtyfood.com/shows-events/winter-fancy-food-show

Trophée des Gastlosen

Am 10. Februar ist Le Gruyère AOP an der Trophée des Gastlosen vertreten. Anlässlich dieses alpinen Volks-

Skirennens kämpfen Amateure und Profis in der Region von Charmey gegeneinander.

www.trophee-gastlosen.ch

Muba

Le Gruyère AOP wird an der letzten Ausgabe der Mustermesse Basel vom 8. bis 17. Februar 2019 teilnehmen.

www.muba.ch

Salon International de l'Agriculture de Paris (SIA)

Vom 23. Februar bis 3. März 2019 trifft sich die französische und internationale Landwirtschaftsbranche erneut in Paris. Eine optimale Gelegenheit für Le Gruyère AOP, sein Image zu stärken.

www.salon-agriculture.com

Diableret 3D

Le Gruyère AOP ist Sponsor der nächsten Ausgabe des alpinen Skirennens Diablerets 3D, das am 2. und 3. März 2019 ausgetragen wird.

www.diablerets3d.ch

Markt der AOC-AOP-IGP

Vom 16. bis 17. März 2019 ist Le Gruyère AOP in Bourg-en-Bresse auf dem Markt der AOC, AOP und IGP vertreten.

www.grandmarchedesao.com

LUGA

Die LUGA findet vom 26. April bis 5. Mai 2019 in Luzern statt.

www.luga.ch

BEA

Vom 26. April bis 5. Mai 2019 findet in Bern die BEA, «Die Berner Frühlingmesse», statt.

www.beapferd.ch

Das ganze Jahr über

Werbung auf allen Elektrobussen in Zermatt





Das ideale Rezept für die Festtage zum Jahresende

Cheesecake mit Gruyère AOP und Passionsfrucht-Chutney

Zubereitungszeit: 30 Min.
Backzeit: 1 Stunde

Zutaten für 4 Personen:

Für den Cheesecake:

1 blindgebackener Kuchenboden aus geriebenem Teig (Kuchenteig)
250 g Ricotta
100 g Gruyère AOP
2 Eier
Petersilie, Schnittlauch

Für das Chutney:

3 reife Passionsfrüchte
150 g brauner Rohrzucker (Cassonade)
Schale einer Zitrone
1 Paprika
2 rote Zwiebeln

Zubereitung:

Cheesecake

- Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen
- Masse 2 Stunden ruhen lassen
- Ofen auf 200 °C vorheizen
- Masse auf dem Kuchenboden verteilen
- Bei 200 °C 15 Minuten backen
- Cheesecake vor dem Schneiden abkühlen lassen

Chutney

- Passionsfrüchte in kleine Würfel schneiden
- Zwiebel klein hacken
- Zitronenschale fein hacken
- Paprika fein hacken
- Zwiebeln mit etwas Öl in einer Pfanne andünsten
- Paprika, Passionsfrüchte und Zucker dazugeben
- Während 45 Minuten einkochen lassen
- Am Schluss Zitronenschale dazugeben
- Kalt werden lassen
- Serviervorschlag: Cheesecake mit einem Salat servieren und mit Chutney-Häufchen dekorieren

Tipps & Tricks:

Der Cheesecake kann auch mit getrockneten Tomaten garniert werden

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

Entdecken Sie andere Rezepte auf:

 www.gruyere.com/de/kochrezepte

