

LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND AOP

Nr. 48 – November 2019

# L'oiseau



Verleihung von **Auszeichnungen**  
der Sortenorganisation Gruyère



## INHALT

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>03</b> EDITORIAL</p> <p><b>04</b> EXZELLENZ KOMMT ZU EHREN</p> <p><b>06</b> DER WETTBEWERB IN KÜRZE</p> <p><b>07</b> LISTE DER AUSZEICHNUNGEN</p> <p><b>10</b> VERDIENTE GOLDMEDAILLE FÜR EINEN PASSIONIERTEN KÄSER</p> | <p><b>14</b> EIN QUALITATIV AUSGEGLICHENER GRUYÈRE D'ALPAGE AOP IN EINEM SICH WANDELNDEN UMFELD</p> <p><b>18</b> LE GRUYÈRE AOP BETEILIGT SICH AN GROSSEN VERANSTALTUNGEN</p> <p><b>20</b> REZEPTE</p> |
|---|--|

**Titelbild**  
 Martial Rod und Didier Bovet, Goldmedaillengewinner

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

### Impressum

Herausgeber: Interprofession du Gruyère  
 Place de la gare, Postfach 12, CH - 1663 Pringy  
 interprofession@gruyere.com  
 www.gruyere.com

Redaktion:  
 Interprofession du Gruyère  
 Auflage: 2'800 Exemplare

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

Grafische Gestaltung:  
 Effet-i-media bepbep@bluewin.ch  
 Fotos: Dany Schaer und Luis Vega  
 Gedruckt in der Schweiz



## Editorial

Am 2. Oktober 2019 feierte die Sortenorganisation Gruyère die Auszeichnungen der besten Käser, und am Wochenende darauf gab sich die Lebensmittelbranche ein Stelldichein an der Anuga in Köln, um sich ein Bild von den aktuellen Trends auf dem Markt zu machen.

Der Wettbewerb zwischen Herstellern von Gruyère AOP und Gruyère d'Alpage AOP war von einem für die gesamte Wertschöpfungskette gesunden Ehrgeiz geprägt. Die Verleihung der Diplome und Medaillen ist die höchste Anerkennung und erlaubt es, Käse in Topqualität auf dem Markt zu positionieren.

Dieser brancheninterne Wettstreit ist aber nur dann von Nutzen, wenn er beim Konsumenten auch auf reges Interesse stösst. Aktuelle Verkaufszahlen und die jüngsten Umfragen zeigen, dass der Gruyère AOP punkto Geschmack, Qualität und einer gewissen Produktvielfalt dem Markttrend folgt. Dies wurde auch in Köln deutlich: Um präsent zu bleiben oder neue Geschäftsfelder zu erschliessen, ist es wichtig, sich von den übrigen Produkten abzuheben und gleichzeitig auf eine nachhaltige Produktion zu setzen. Mit seiner langen Geschichte und seinem handwerklichen Know-how gelingt es dem Gruyère AOP, sich in der Masse der ausgestellten Produkte zu behaupten.

Dies verdanken wir der gesamten Wertschöpfungskette und den handwerklichen Produzenten, die dieses edle Qualitätsprodukt täglich herstellen.

Eine weitere positive Nachricht ist, dass die eidgenössischen Räte an der letzten Sitzung der Legislaturperiode die Motion von Frau Géraldine Savary, Staatsrätin und Präsidentin der Schweizerischen Vereinigung AOP-IGP, angenommen haben. Damit werden nun auch private Kontrollbeauftragte gegen Betrugsfälle im Bereich der geschützten Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse vorgehen und somit verhindern können, dass «Trittbrettfahrer» von der Qualitätsarbeit der ganzen Wertschöpfungskette profitieren.

Mit Stolz konnten wir aus den obengenannten Gründen am 2. Oktober 2019 die Übergabe der Auszeichnungen feiern. Sie bestärken die Sortenorganisation darin, den in den vergangenen 20 Jahren beschrittenen Weg konsequent weiterzuverfolgen.

Philippe Bardet  
Direktor der IGP





Marc Gendre, Vizedirektor der Sortenorganisation Gruyère, und das Servicepersonal



Nemo's Quintet



Der Chor der Confrérie du Gruyère

## Exzellenz kommt zu Ehren

Am 2. Oktober 2019 wurden die besten Hersteller von Gruyère AOP und Gruyère d'Alpage AOP der letzten 5 Jahre durch die Sortenorganisation Gruyère (IPG) im Bildungszentrum von Grangeneuve ausgezeichnet.

Die Zeremonie begann schwungvoll mit Oscar Morets «Compagnon du Gruyère», gesungen vom Chor der Confrérie du Gruyère, begleitet durch das Nemo's Quintet. Marc Gendre, Vizedirektor und Leiter des Bereichs Qualität der Sortenorganisation Gruyère begrüßte anschliessend die rund 360 Gäste.

Pascal Toffel, Direktor des Landwirtschaftlichen Instituts Grangeneuve, ergriff anschliessend das Wort, und erinnerte daran, dass die Zukunft des Berufs in der Ausbildung liege. Mit Sicherheit sei die stetige Qualitätsverbesserung des Produkts auch das Ergebnis des Erlernens eines ganz besonderen Berufes. Philippe Bardet, Direktor der Sortenorganisation Gruyère, stimmte dem zu und fügte bei, dass ein solches Ergebnis nicht von ungefähr komme, sondern die Frucht einer enormen und vor allem langfristigen Arbeit sei, und dass der Mensch kontinuierlich im Mittelpunkt der Herstellung des Gruyère AOP und des Gruyère d'Alpage AOP stehen müsse. Oswald Kessler, Präsident der Sortenorganisation Gruyère, schloss das Thema ab mit einer Würdigung von Thomas Raemy, ehemaliger Verantwortlicher für die milchwirtschaftliche Ausbildung in Grangeneuve, ehemaliger Direktor der Fromage Gruyère SA, und Gründungsmitglied der Sortenorganisation Gruyère, der während seiner gesamten Karriere ein grosser

Verfechter des Handwerks war.

An dieser Veranstaltung war auch Staatsrat Didier Castella, Direktor der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft des Kantons Freiburg (ILFD), zugegen, der auf die Bedeutung der geschützten Ursprungsbezeichnung (Appellation d'Origine Protégée/AOP) hinwies.

Eine AOP oder eine IGP ist ein unbestreitbares Plus für eine Branche. Diese Qualitätszeichen stärken das Vertrauensverhältnis zwischen Produzenten und Konsumenten. Wer ein solches Produkt kauft, weiss, wie, wo und mit welchen Zutaten es produziert wurde. Die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP verleiht einem Produkt nicht nur Visibilität, sie stabilisiert und strukturiert eine ganze Branche. Die AOP schützt vor Nachahmungen. Dank den Pflichtenheften ermöglicht sie die Erhaltung eines kulinarischen und kulturellen Erbes. Sie bringt die Arbeit von Frauen und Männern zu Geltung, die überliefertes Handwerk fortbestehen lassen und es an zukünftige Generationen weitergeben. Die geschützte Ursprungsbezeichnung schafft einen starken Zusammenhalt zwischen einem Land, den Menschen, die es gestalten und jenen, die davon leben. Sie schweisst unsere Gesellschaft rund um ihr Erbe und ihre Werte zusammen.

Didier Bovet, der Gewinner der Kategorie «Le Gruyère AOP», beendete die Zeremonie schliesslich mit einer inspirierenden Rede über die fundamentale Bedeutung des Handwerks.





**Pascal Toffel, Direktor von Landwirtschaftliches Institut Grangeneuve**



**Didier Bovet, Goldmedaillengewinner**



**Didier Castella, Staatsrat des Kantons Freiburg**

Entdecken Sie die Fotos der Veranstaltung unter [www.gruyere.com/distinctions](http://www.gruyere.com/distinctions)

Die Tradition will, dass der Erstplatzierte eine Rede hält. Ich komme dieser Aufforderung gerne nach.

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste, liebe Kolleginnen und Kollegen der Wertschöpfungskette

Wir sind heute hier an diesem wichtigen Ort der milch- und landwirtschaftlichen Ausbildung versammelt, um das Know-how und die Exzellenz unseres Gruyère AOP zu feiern.

Nutzen wir diese Gelegenheit, um uns zu fragen, was wir der nächsten Generation mitgeben müssen, damit dieses edle Produkt auch in Zukunft sein Spitzenniveau halten kann. Wir müssen ihr beibringen, worin der Unterschied liegt zwischen dem Melken einer Kuh und der Milchproduktion für den Gruyère AOP, zwischen der Produktion von Käse und der Herstellung des Gruyère AOP, zwischen dem Einreiben von Käse und der Affinage eines Gruyère AOP. Wir müssen Gruyère-AOP-Spezialisten ausbilden und keine Käse-Generalisten. Wir müssen unsere Passion, unser Know-how, unsere Sorgfalt und vor allem unseren gesunden Menschenverstand weitergeben, die bei den verschiedenen Herstellungsetappen unerlässlich sind. Und denken wir stets daran, dass es sich um ein Handwerk handelt. Was heisst das konkret? Handwerk steht für die Verarbeitung von Produkten dank eines ganz besonderen Know-hows und ausserhalb des industriellen Kontextes. Der handwerkliche Produzent verantwortet in der Regel alle Stufen der Verarbeitung und der Vermarktung selbst.

Wie es die Werbung besagt: Besinnen wir uns auf die Einzigartigkeit bzw. auf den einzigartigen Geschmack und vergessen wir dabei nicht die Schritte, die in Händen der handwerklichen Produzenten bleiben müssen, damit unser Gruyère AOP mit seiner über 900-jährigen Geschichte fortbestehen kann und als einzigartiger Käse erhalten bleibt.

Der Beruf, den wir gewählt haben, ist ein schöner, aber anspruchsvoller Beruf. Wir müssen uns konstant dem Rohstoff anpassen. Heute unterscheiden sich die Faktoren von jenen, die wir in unserer Ausbildung gelernt haben. Sie unterliegen einem ständigen Wandel und wir müssen uns ununterbrochen auf die neuen Technologien einstellen. Dies sowohl bezüglich der Milchproduktion als auch der Anlagen unserer Käsereien. Vergessen wir nicht, dass die Technologie den Menschen unterstützen, das Produkt aber nicht beeinträchtigen soll. Seit einigen Jahren stellen wir auch fest, dass die klimatischen Faktoren die Zusammensetzung der Milch erheblich beeinflussen. Dennoch ist es unsere Aufgabe, dieses edle Produkt, den Gruyère AOP, jeden Tag aus unseren Kessi zu heben. Er erfüllt uns mit Stolz und Zufriedenheit und unsere Anstrengungen werden heute dafür belohnt.

In einer Zeit, in der die administrativen Vorschriften (Audit, Kontrollen und andere QR-Codes) exponentiell zunehmen, und die es auch

im Leitfaden der guten Herstellungspraxis zu begrenzen gälte, habe ich den Eindruck, dass alles daran gesetzt wird, um den Milchproduzenten vom Melken und den Käser von seinem Kessi fernzuhalten. Papier hat aber noch nie einen Käse hergestellt... Denken wir an den Planeten, so dass wir konzentriert und entspannt und nicht angespannt und unkonzentriert arbeiten können.

Präsenz und gesunder Menschenverstand des Patrons erscheinen mir sowohl bei der Milchproduktion als auch der Käseherstellung unerlässlich. Ja, Analysen sollen helfen, aber es ist die Erfahrung, die durch lang eingeübte Handgriffe und fortwährende Gewissenhaftigkeit erworben wird, die es erlaubt, die richtigen Entscheidungen zu treffen. Seien wir stolz auf unseren Beruf mit seinen vielfältigen Facetten.

Fünf Jahre, sechzig Taxationen liegen hinter uns. Ich denke heute an meine Kollegen, die keine Gelegenheit haben, hier zu sein, die aber wichtige Glieder in dieser Wertschöpfungskette sind.

Mein besonderer Dank gilt der Sortenorganisation für die Organisation dieses Anlasses zur Übergabe der Qualitätsauszeichnungen und für ihr ständiges Bestreben, die hohe Qualität zu erhalten.

Ich beziehe in diese Feier der Qualität die Milchproduzenten mit ein, die eine Schlüsselrolle bei der Lieferung des Rohstoffs und bei der Wartung und Instandhaltung der technischen Anlagen spielen. Ebenso die Affineure, die mit ihrem Wissen und ihrer Arbeit die Kontinuität unseres handwerklichen Schaffens sicherstellen. Setzen wir unsere Arbeit im gegenseitigen Respekt und im Sinne der Entscheidungen der Sortenorganisation Gruyère fort und lassen Sie uns diese Kollegialität zum Wohle des Gruyère AOP erhalten.

Auch unsere Angestellten, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie unsere Familien sind an diesem Erfolg beteiligt. Ein besonderer Dank gilt unseren Ehefrauen, die den Mann, aber nicht zwingend den Beruf gewählt haben, und die viele Aufgaben oft in seinem Schatten übernehmen. Lassen Sie uns dafür sorgen, dass die handwerklichen Käsereien als Familienunternehmen bestehen bleiben.

Ich schliesse mit einem Zitat des griechischen Philosophen Aristoteles, das mich beeindruckt hat: «Exzellenz ist eine Kunst, die nur durch ständige Bewegung erreicht werden kann. Wir sind das, was wir immer wieder tun. Exzellenz ist daher keine Handlung, sondern eine Gewohnheit.»

Ich danke Ihnen für Ihre Aufmerksamkeit und wünsche Ihnen einen schönen Abend.

Es lebe der Gruyère AOP!

Didier Bovet, Goldmedaillengewinner «Le Gruyère AOP»



## Der Wettbewerb in Kürze

Zum vierten Mal hat die Sortenorganisation Gruyère den Herstellern von Gruyère AOP und Gruyère d'Alpage AOP Auszeichnungen für die besten Taxationsergebnisse der letzten fünf Jahre verliehen. An der offiziellen Feier vom 2. Oktober 2019 im Landwirtschaftlichen Institut in Grangeneuve wurden 38 Gold-, Silber- und Bronzemedailles sowie 30 Diplome verliehen.

Der Vorläufer dieses Wettbewerbs wurde von der Schweizerischen Käseunion (SKU) organisiert, welche die Qualität der Schweizer Käse auszeichnete. Die Sortenorganisation Gruyère hat beschlossen, diese Tradition aufrechtzuerhalten, welche die konstante Verbesserung der Qualität des Gruyère AOP und des Gruyère d'Alpage AOP auf lange Sicht fördert und unterstützt. Mehrere aktuelle Umfragen über die Attraktivität des Produkts und den Bekanntheitsgrad der Marke «Le Gruyère AOP Switzerland» belegen, dass der untrügliche Geschmack und die unvergleichliche Qualität des handwerklich hergestellten Käses stets im Fokus stehen.

### Taxation = Qualitätsgarantie

Jeder Gruyère AOP und jeder Gruyère d'Alpage AOP muss die Taxation erfolgreich durchlaufen haben, damit die Ursprungsbezeichnung von der Interkantonalen Zertifizierungsstelle (OIC) bestätigt wird. Alle nach dem Pflichtenheft des Gruyère AOP hergestellten Chargen von Käseläuben müssen sich der Taxation nach 4,5 Monaten unterziehen. Die Taxierer, die Angestellter der Sortenorganisation Gruyère, und die Co-Taxierer aus dem Kreise der Käser beurteilen die Käse anhand von vier sehr präzisen Kriterien:

- Lochung und Haltbarkeit
- Struktur und Weichheit des Teigs
- Geschmack und Aromen
- Einheitlich bräunliche, mängelfreie Rinde

Für jedes einzelne Kriterium wird eine Note zwischen 1 und 5 verliehen, was zu einem Ergebnis von maximal 20 Punkten führt. Um die Ursprungsbezeichnung zu erhalten, bedarf es mindestens der Note 16.5, wobei im Minimum 4 Punkte für den Geschmack erzielt werden müssen.

### Vergabe von Medaillen und Diplomen

Der Wettbewerb stützt sich auf den gewichteten Durchschnitt der Ergebnisse des Qualitätskontrollsystems. Seit 1999 umfasst Letzteres sämtliche Ergebnisse der Käser und Alpbestösser über fünf Jahre hinweg. Diese Ausgabe bezog sich auf die Periode vom 1. Januar 2014 bis zum 31. Dezember 2018 und betraf 160 Käsereien und 55 Alpen. Die Ergebnisse werden in die Kategorien «Le Gruyère AOP» und «Le Gruyère d'Alpage AOP» unterteilt.

Es werden vier verschiedene Arten von Auszeichnungen vergeben: Gold-, Silber- und Bronzemedailles werden proportional an 15 % der Hersteller vergeben. Zur Würdigung der Arbeit und der hervorragenden Qualität werden jenen Herstellern Diplome verliehen, die den ausgezeichneten Durchschnittswert von mindestens 19 von 20 Punkten erreicht haben. Dieses Jahr wurden den Käsern neun Gold-, neun Silber- und elf Bronzemedailles sowie 20 Diplome, also insgesamt 49 Auszeichnungen verliehen. Zudem gingen drei Gold-, drei Silber-, drei Bronzemedailles und zehn Diplome, also total 19 Auszeichnungen, an Alpbewirtschafter.





## Liste der **Auszeichnungen**

### Gruyère AOP-Käser



#### Goldmedaillen

**Didier Bovet** (19.87) Käserei Corcelles-le-Jorat affiniert durch Mifroma SA

**Frédéric Pasquier** (19.69) Käserei Echarlens affiniert durch Mifroma SA

**Alexandre Guex** (19.65) Käserei Châttonnaye affiniert durch Cremo Von-Mühlernen AG

**Frédéric Pasquier** (19.55) Käserei Echarlens BIO affiniert durch Mifroma SA

**Jean-Marie Dunand** (19.51) Käserei Le Crêt affiniert durch Fromage Gruyère SA

**Pierre Reist** (19.44) Käserei Lugnorre affiniert durch Milka AG und Emmi AG

**Gaël Niquille** (19.42) Käserei Grangeneuve affiniert durch Fromage Gruyère SA

**Etienne Aebischer** (19.41) Käserei Montricher affiniert durch Fromco SA

**René Pernet** (19.39) Käserei Peney-le-Jorat affiniert durch Fromco SA



#### Silbermedaillen

**Christian Blaise** (19.37) Käserei La Joux-du-Plâne affiniert durch Fromco SA

**Adrien Pagnier** (19.36) Käserei Bayards affiniert durch Fromco SA

**Benoît Déforel** (19.36) Käserei Sâles affiniert durch Mifroma SA

**Gilbert Golay** (19.33) Käserei Penthéraz affiniert durch Margot Fromages SA

**Jean-Jacques Clément** (19.32) Käserei Moudon und Käserei Jaun affiniert durch Fromco SA und Fromage Gruyère SA

**Erich Hunkeler** (19.31) Käserei Sommentier affiniert durch Fromage Gruyère SA

**Bernard Oberson** (19.29) Käserei Billens affiniert durch Mifroma SA

**Pierre-Alain Uldry** (19.29) Käserei Pont-la-Ville affiniert durch Mifroma SA

**Vincent Gapany** (19.29) Käserei Rueyres-Treyfayes affiniert durch Fromage Gruyère SA



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



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



## Bronzemedailien

**Emmanuel Piller** (19.28) Käserei Semsales affiniert durch Fromage Gruyère SA

**Philippe Déneraud** (19.28) Käserei Villaz-St-Pierre affiniert durch Fromco SA

**Jean-Claude Carrel** (19.27) Käserei Villargiroud affiniert durch Fromage Gruyère SA

**Olivier Habegger** (19.23) Käserei Brenles-Chesalles-Sarzens affiniert durch Fromco SA

**Nicolas Schmoutz** (19.23) Käserei Mézières affiniert durch Fromco SA

**Benoît Kolly** (19.23) Käserei Le Mouret affiniert durch Milka AG und Emmi AG

**Alain Cardinaux** (19.22) Käserei Aeschlenberg affiniert durch Fromage Gruyère SA

**Jean-Paul Favre** (19.22) Käserei La Sionge affiniert durch Fromage Gruyère SA

**Gérard Equey** (19.20) Käserei Vuisternens-devant-Romont affiniert durch Mifroma SA

**Gérald Raboud** (19.20) Käserei Courgenay affiniert durch Fromco SA

**Gérald Clément** (19.20) Käserei Praroman und Käserei Prez-vers-Noréaz affiniert durch Fromage Gruyère SA und Intercheese AG



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

## Diplome

**Claude Kolly** (19.18) Käserei Rossens affiniert durch Mifroma SA

**Marc-André Girardin** (19.17) Käserei Bière affiniert durch Fromco SA

**Serge Jeanmonod** (19.17) Käserei La Côte-aux-Fées affiniert durch Margot Fromages SA

**Dominique Caille** (19.15) Käserei Romanens affiniert durch Mifroma SA

**Jean-Daniel Jaeggi** (19.11) Käserei Grandcour affiniert durch Fromco SA

**Olivier Philipona** (19.10) Käserei Vuadens affiniert durch Mifroma SA

**Vincent Tyrode** (19.09) Käserei L'Auberson affiniert durch Margot Fromages SA

**Stéphane Menoud** (19.09) Käserei Les Chaux affiniert durch Mifroma SA

**Nicolas Charrière** (19.08) Käserei Vuisternens-en-Ogoz affiniert durch Mifroma SA

**Franz Jungo** (19.08) Käserei Strauss affiniert durch Cremo Von-Mühlernen AG

**Silvio Kaeser** (19.05) Käserei Charmey affiniert durch Lustenberg & Dürst AG

**Philippe Favre** (19.05) Käserei Vaulruz affiniert durch Fromage Gruyère SA

**Alexandre Schaller** (19.04) Käserei Villarimboud affiniert durch Fromco SA

**Dominique Descloux** (19.02) Käserei Cottens affiniert durch Mifroma SA

**Daniel Maurer** (19.02) Käserei Chézard-St-Martin BIO affiniert durch Milka AG und Emmi AG

**Michel Grossrieder** (19.02) Käserei Moléson SA Orsonnens affiniert durch Fromage Gruyère SA

**Jérôme Raemy** (19.02) Käserei Autigny affiniert durch Fromage Gruyère SA

**Daniel Rohrbach** (19.01) Käserei Develier BIO affiniert durch Emmi AG

**Yvan Déneraud** (19.01) Käserei Villarzel affiniert durch Fromco SA

**Charles Magne** (19.01) Käserei Vuarrens affiniert durch Fromco SA



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

## Gruyère d'Alpage AOP-Käser



### Goldmedaillen

**Martial Rod** (19.63) Alp La Moësettaz affinert durch Fromage Gruyère SA

**Marcel Progin** (19.54) Alp Gros-Plané affinert durch Mifroma SA

**Pierre & Yvan Brodard** (19.49) Alp Grenerêts-Carratoleyre affinert durch Mifroma SA



### Silbermedaillen

**Christophe Esseiva** (19.39) Alp Brenleires-Crosets affinert durch Fromage Gruyère SA

**Jacques Ruffieux** (19.37) Alp Tissiniva affinert durch Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage

**Nicolas Brodard** (19.30) Alp La Guignarde affinert durch Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage



### Bronzemedaillen

**Cédric & Hugo Pradervand** (19.29) Alp La Givrine affinert durch Fromage Gruyère SA

**Daniel Bühler** (19.25) Alp Twanbergli affinert durch Milka AG und Emmi AG

**Samuel & Philippe Dupasquier** (19.24) Alp Le Lity affinert durch Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage



Die Produzenten von Gruyère d'Alpage AOP, die eine Auszeichnung gewonnen haben

## Diplome

**Christian Bourquenoud** (19.22) Alp Le Creux affinert durch Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage

**Christian & Pierre Boschung** (19.21) Alp En Chenau affinert durch Fromage Gruyère SA

**Société Menoud-Mesot-Vial** (19.21) Alp Le Grand Boutavent affinert durch Fromco SA

**Freddy & Stéphane Charrière** (19.16) Alp Parc-es-Fayes affinert durch Fromage Gruyère SA

**Maurice Bapst** (19.16) Alp Vacheresse-Liti affinert durch Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage

**Nicolas Remy** (19.10) Alp Les 2<sup>ème</sup> Groins affinert durch Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage

**Philippe & Michaël Ruffieux** (19.05) Alp Varvalanna affinert durch Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage

**Hans Koenig** (19.03) Alp La Vatia d'Avau affinert durch Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage

**Béat Piller** (19.01) Alp Vounetz affinert durch Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage

**Emmanuel et Patrick Mauron** (19.01) Alp Gros Caudon Les Guedères affinert durch Fromage Gruyère SA





Oswald Kessler, Didier Bovet, Jean-David Chevalley und Philippe Bardet



Didier, seine Frau Valérie und sein Team



## Verdiente Goldmedaille für einen passionierten Käser

Der Käser Didier Bovet aus Corcelles-le-Jorat hat bei der Übergabe der Qualitätsauszeichnungen der Sortenorganisation Gruyère mit dem hervorragenden Ergebnis von 19.87 von 20 Punkten den ersten Platz erzielt. Er erhielt in den vergangenen fünf Jahren bei insgesamt 44 von 60 Taxationen die Maximalzahl von 20 Punkten.

In Corcelles-le-Jorat hat uns Didier die Türen seiner Käserei geöffnet und uns in seine Produktionsgeheimnisse eingeweiht. Wobei: Geheimnisse gibt es nicht wirklich. Vielmehr ist bei der Herstellung eines solch perfekten Gruyère AOP äusserste Sorgfalt gefragt. Vor Ort sind seine drei Angestellten Nexhi, Marcel und Diogo bereits seit fünf Uhr morgens an der Arbeit. Jeder weiss, was er zu tun hat. Zu viert stellen sie jährlich 230 Tonnen Gruyère AOP – das entspricht 6500 Laiben – her. Diese werden bei Mifroma gereift und anschliessend in der Molkerei von Corcelles-le-Jorat, aber auch bei Migros und weltweit verkauft.

### Käser seit jeher

Auf unsere Frage, warum er Käser geworden sei, antwortet Didier spontan: «Ich wusste schon von klein auf, dass ich diesen Beruf erlernen wollte.» Die Entscheidung war eigentlich klar. «Meine Eltern waren Milchwäger und mein Onkel war Käser. Bei ihm habe ich die Ferien verbracht und meine Begeisterung für diesen Beruf entdeckt.» Der Käser absolvierte zwei seiner Lehrjahre in Ursy und eines in Rechthalten. In Esmonts schloss er die Ausbildung zum Käsermeister ab. Anschliessend arbeitete er während fünf Jahren als Käser in Villaranon bei Siviriez, bevor er sich im Mai 2000 in der Gemeinde Corcelles-le-Jorat niederliess.

Didiers Herz schlägt für den Gruyère AOP. Was er an seinem Beruf besonders liebt, ist die Herstellung, insbesondere aber das Vorkäsen. «An diesem Punkt entscheidet sich alles.» Damit er sich voll und ganz dem Käse widmen kann, überlässt er die Herstellung der anderen Produkte wie Butter und Jogurt im Allgemeinen seinen Angestellten.



### Ziel erreicht

Als wir ihn fragen, was er nach dieser tollen Auszeichnung empfindet, antwortet er bloss:

«Das Ziel ist erreicht», und fügt hinzu: «Ich wollte immer gewinnen, aber der Käse kommt vor der Medaille. Es ist vor allem die Qualität des Gruyère AOP, die ich herstelle, die mir Freude bereitet. Das Wichtigste bei all dem bleibt aber die Zufriedenheit meiner Kunden.» Diese Passion für den Gruyère AOP wird ihm in den kommenden Jahren von Nutzen sein. «Ich denke, es wird schwierig, nochmals derart hohe Ergebnisse zu erzielen. Aber wir haben das Gleiche vor fünf Jahren gesagt, und deshalb werden wir nichts unversucht lassen.»

Der Käser schätzt die Bedeutung dieses Wettbewerbs sehr. «Letzterer berücksichtigt unsere Arbeit über die letzten fünf Jahre und die gesamte Produktion.» Jean-

David Chevalley, Präsident der Käsereigenossenschaft von Corcelles-le-Jorat, überrascht das Ergebnis nicht. «Wir waren alle sehr glücklich und stolz.»



### Starkes Team

Didier ist zwar ein Meister der Herstellung von Gruyère AOP, aber er bleibt bescheiden und spricht mit viel Respekt von den Akteuren, die ihm geholfen haben, diese Auszeichnung zu erhalten. «Ich bin ja nicht alleine dafür zuständig! Meine Frau, Valérie, hilft mir viel im Laden und bei administrativen Arbeiten. Mein Angestellter, Nexhi, arbeitet bereits seit acht Jahren für mich und unterstützt mich sehr. Sind die Gruyère-AOP-Laibe hergestellt, dann ist natürlich auch der Affineur ein wichtiger Akteur in dieser Herstellungskette. Und vergessen wir nicht die elf Milchproduzenten der Region, ohne die nichts möglich



wäre.» Er schätzt sich glücklich, in der Person von Jean-David einen guten Präsidenten der Käsereigenossenschaft zu haben und mit allen Landwirten, denen er die Milch abkauft, ein sehr gutes Verhältnis zu pflegen. «Die Genossenschaft hat mich immer begleitet und mir ihr Vertrauen geschenkt. Als wir die Käserei erneuern wollten, liess sie mir freie Hand. Es gab keine Probleme und es gibt sie auch heute nicht. Das ist entscheidend, um unter guten Bedingungen arbeiten zu können.»

Jean-David stimmt Didier zu und beschreibt seine Rolle als Präsident mit Humor: «Natürlich muss ich den Käser im Auge behalten!» Dann erklärt er uns, dass er sich ganz besonders um die Konformität der Anlagen und deren Erneuerung kümmert. Er verfolgt sämtliche Entwicklungen in der Käserei mit grossem Interesse. «Sehr wichtig ist es, gute Beziehungen zu haben. Deshalb führen wir alle unsere Vorstandssitzungen mit dem Käser durch.»

Didiers Frau Valérie ist seit jeher an seiner Seite. Ihre kauf-

männische Ausbildung hilft ihr, die Geschäfte der Käserei reibungslos zu führen. Sie kümmert sich zudem um den Laden, den sie nach ihrem Geschmack gestalten konnte. «Das war eine tolle Erfahrung. Was gegeben war, war einzig die Grösse des Raums. Ich genoss das totale Vertrauen der gesamten Käsereigenossenschaft.»

Natürlich findet die Kundschaft im Laden Gruyère AOP, aber auch ein breites Angebot an anderen Käsen und Jogurt, zahlreichen lokalen und handwerklich hergestellten Produkten wie zum Beispiel Biskuits der Briceletière, Aufbackbrot aus Mézières/VD», Bier aus dem Jorat oder Kräutertees der Drogerie Roggen, die nach einem Fondue verdauungsfördernd wirken.»

Die grösste Schwierigkeit für Didier liegt in der Suche nach gutem Personal, das ebenso sorgfältig arbeitet wie er. Zum Glück hat er in Nexhi, seiner rechten Hand, einen ausgezeichneten Mitarbeiter gefunden. «Er ist wie ein Computer, dem ich meine Diskette anvertraut habe», erzählt Didier und lacht dabei. Er fügt hinzu, dass es nicht immer leicht ist, jemanden zu finden, der solch gros-





Die Produzenten und ihre Familien, die die Milch an Didier Bovet liefern

se Gewissenhaftigkeit an den Tag legt.

### Der Mensch hinter dem Käser

Um derartige gute Taxations-ergebnisse zu erzielen, kostet Didier mehrere Male pro Tag seinen Gruyère AOP. Der Käse kommt jeden Morgen und häufig auch abends auf den Tisch. «Und wenn wir Glück haben, dann gibt's auch noch Fondue zum Mittagessen», fügt er lachend hinzu. Sein beliebtester Reifegrad? «10-monatiger Gruyère AOP ist top», antwortet er, ohne zu zögern.

Obschon die Arbeitstage in der Käserei lange und anstrengend sind, findet Didier Zeit, um sich einem geliebten Hobby zu widmen: dem Turnen. Er trainiert drei Mal wöchentlich Kinder und Jugendliche in Ursy. Als wir ihm verwundert die Frage stellen, wann er denn die nötige Zeit dazu finde, antwortet er lachend: «in der Nacht.»





Oswald Kessler, Martial Rod und Philippe Bardet



Martial, seine Frau Sandra und sein Sohn Gilles



## Ein qualitativ ausgeglichener **Gruyère d'Alpage AOP** in einem sich wandelnden Umfeld

Der 45-jährige Älpler Martial Rod belegt den ersten Platz und gewinnt die Goldmedaille an der Übergabe der Qualitätsauszeichnungen der Sortenorganisation Gruyère. Er erreicht den hervorragenden Taxationsdurchschnitt von 19.63 von maximal 20 Punkten. Im Winter ist er Landwirt in Bière. Im Sommer stellt er auf der Alp La Moësettaz in Le Brassus Gruyère d'Alpage AOP her.

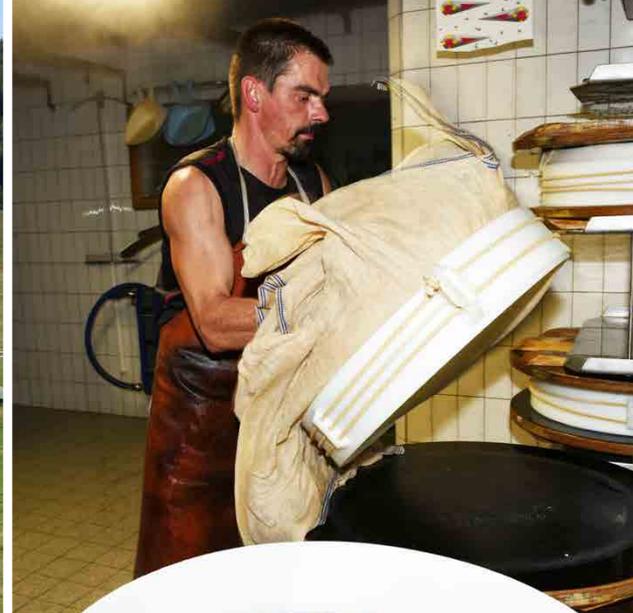
Es ist erst sechs Uhr morgens und auf der Alp Moësettaz herrscht schon Betrieb. Im Stall fressen rund 50 Kühe. Sie sind bereits gemolken und bereiten sich nun auf den Gang ins Freie vor. Martial, der Chef hier oben, hat gerade seinen ersten Kaffee getrunken, um auf Touren zu kommen. Er bereitet sich auf den wichtigsten Schritt bei der Käseherstellung vor: das Vorkäsen. Das Kessi hängt über dem knisternden Feuer. Lab und Kulturen sind der Milch des Vorabends und des heutigen Morgens schon beigefügt worden. Mit präzisen Handgriffen lässt er die

Käseharfe von Hand schwingen. Gilles, sein 14-jähriger Sohn, steht ihm bei diesem Ritual mit der Kelle zur Seite.

### Ein Leben auf der Alp

Immer mit einem wachsamen Auge auf seinem Käse empfängt uns Martial und erklärt, woher seine Leidenschaft für den Gruyère d'Alpage AOP kommt: «Ich bin sozusagen im Kessi geboren, denn ich war gerade einmal zweijährig, als mein Vater, Frédéric, Alpkäser in La Meylande-Dessus wurde». Seit 1997 stellt Martial in La Moësettaz zusammen mit Jean-Louis Pittet Käse her. Schon damals war er kein Anfänger mehr. Der Älpler hatte bereits zwei Saisons vorher in Pré de Bière an den Hängen des Col du Marchairuz sowie zwei Saisons in La Meylande-Dessus mit seinem Vater Käse hergestellt.

La Moësettaz ist auch eine Familiengeschichte. Auch wenn zwei von drei Kindern in der Lehre sind, sind sie am Wochenende gerne hier oben bei den Tieren und packen



im Betrieb mit an. Die 20-jährige Sheila hat sich nach ihrer abgeschlossenen Lehre als Köchin der Landwirtschaft zugewandt. Der 17-jährige Yannik steckt mitten in seiner Lehre als Landwirt und möchte später Käser werden. Gilles geht noch zur Schule, aber auch er träumt von einem Leben auf dem Hof. Sandra, Martials Ehefrau, trägt zum reibungslosen Betrieb auf der Alp bei und bringt dabei Alpleben und ihren Beruf als Coiffeuse unter einen Hut. Einige Tage pro Woche geht sie ins Tal und kümmert sich um ihre Kunden.

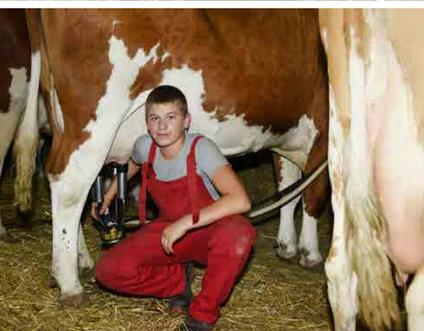
Für Martial sind die Momente in La Moësettaz wichtig: «Sie bedeuten Freiheit». Er liebt die Vielfalt seines Berufs, der für ihn eine echte Berufung darstellt. «Ich liebe die Abwechslung». Der Äpller kümmert sich liebevoll um sein Vieh und mit Leidenschaft um seinen Käse. «Alles, was ich mache – die Herstellung und die Reifung meiner Käse – liegt mir am Herzen». Martial stellt anfangs Saison täglich sechs Gruyère d'Alpage AOP her und reduziert die Produktion dann schrittweise auf drei Laibe. Er pflegt diese Laibe zunächst in seinem Keller und bringt sie anschliessend nach Meylande-Dessus, damit sie mindestens drei Monate im selben Gebiet gereift werden



können. Trotzdem möchte er den Keller in La Moësettaz im Laufe des Jahres vergrössern. Auf diese Weise könnte er die Reifung seines Käses eigenverantwortlich begleiten. Martial langweilt sich nicht. Seine Tage beginnen um 3 Uhr 30 und enden, sofern alles gut läuft, erst gegen 18 Uhr. «Es sind arbeitsintensive Tage. Sie erscheinen lange, aber die Zeit vergeht wie im Fluge».

### Hinter der Medaille steckt grosse Kunst

Sprechen wir mit Martial über seinen ersten Platz bei den Qualitätsauszeichnungen, so bleibt er bescheiden. In seinen Augen macht sich aber ein kleiner Funken Stolz bemerkbar. Er erinnert sich an seine Silbermedaille vor fünf Jahren, wo er einen beachtenswerten Durchschnitt von 19.35 von maximal 20 Punkten erreichte. Danach verfolgte er seine Taxationen ganz genau. «Ich habe gedacht, dass ich Chancen habe, und ich steckte mir ein Ziel für die folgenden vier Jahre». Dieser Wettbewerb ist für ihn wichtig, denn es geht um die Taxationsergebnisse der Sortenorganisation Gruyère über fünf Jahre. Das Resultat ist Ausdruck der Qualität seiner Arbeit über eine längere Dauer. Der Äpller ist sich aber

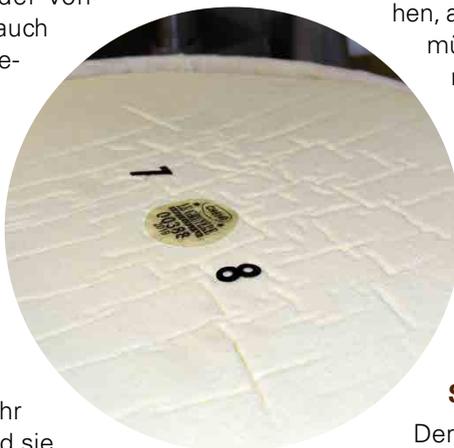


bewusst, dass nichts im Vorhinein entschieden ist, und dass eine kleine Abweichung seinen Durchschnitt merklich senken kann.

«Dies kann aufgrund der Anlagen oder von Hygieneproblemen der Fall sein. Aber auch der Käser kann einen kleinen Fehler begehen. Bei der Taxation unserer Laibe kann beispielsweise moniert werden, der Teig sei zu fein. Natürlich wollen wir den Fehler beheben, aber wir können dann sehr schnell ins andere Extrem verfallen. Deshalb ist es sehr wichtig, beim Vorkäsen aufmerksam zu sein, denn dieser Schritt ist für die Teigbeschaffenheit des Gruyère d'Alpage AOP entscheidend. Die Konsistenz der Käsekörner muss sehr sorgfältig kontrolliert werden, sonst sind sie wie Sägemehl. Es ist ein sehr subtiles Handwerk und die Analysen müssen gut integriert werden, damit bestmöglich produziert werden kann. Dann kann es auch sogenannte «trockene» Perioden geben, in denen die Kühe rasch höhere Zellwerte erreichen, was die Käseherstellung erschwert. Die Milch reagiert dann nicht wie gewohnt und die Erträge sind tiefer. Heute zum Beispiel ist es gewittrig. Die Milch reagiert viel schneller».

Martial wird weiterhin sein Bestes geben, das ist für ihn

klar. Er ist stolz auf alles, was er bisher erreicht hat. Sein grösster Wunsch ist, dass seine Kinder in diesem Bereich eine Zukunft haben. «Auch wenn die Latte heute sehr hoch liegt, so müssen sie die Sache unbeschwert angehen, auch wenn sie etwas bescheidener starten müssen. Man verbessert sich stets und man muss beim Umgang mit der Milch beharrlich sein». Der Schlüssel zum Erfolg für den Äpller heisst Ausgeglichenheit. «Wir erwachen am Morgen auch nicht immer gleich. Manchmal fühlen wir uns gut, manchmal weniger. Um ausgeglichen zu sein, muss man jeden Morgen gleich aufstehen und immer gleich arbeiten».



### Schlüsselmomente

Der Alpaufzug und der Alpabzug nehmen einen besonderen Platz im Herzen von Martial ein. Die 82 Glocken, die an der Wand seiner Alphütte hängen, werden die Häuse der Kühe seiner Herde schmücken. Gerührt schildert er die 22 Kilometer lange Route, die sie ausschliesslich zu Fuss von Bière nach La Moësetta zurücklegen. Dies entspricht einem sechsstündigen Marsch, den sie als einige der wenigen noch zu Fuss bewältigen. Martial legt die Strecke seit seiner Kindheit zu Fuss zurück. «Für mich ist es wichtig. Und meine Kinder lieben es noch mehr als ich».



Das Gras für die Kühe und das Know-how des Käasers sind bei der Herstellung des Gruyère d'Alpage AOP von zentraler Bedeutung. Martial setzt sich für die Erhaltung der kleinen Alpen ein, die diese Vielfalt ermöglichen. «Der Gruyère d'Alpage AOP bietet Vielfalt innerhalb der Gruyère-AOP-Familie. Er trägt dazu bei, dass die unterschiedlichsten Vorlieben der Kunden erfüllt werden können».

Die Reifung ist für Martial eine sehr erfüllende Etappe. Er liebt es, alle seine Käse in den grossen Kellern der Fromage Gruyère SA in Bulle aneinandergereiht zu sehen. «Wenn sie diese bräunliche Farbe haben und wenn sie gut aussehen, dann freut mich dies sehr. Man sieht dann auch diese Markierung des Gruyère d'Alpage AOP an der Järbseite, die mit der Zeit immer ausgeprägter wird. Das ist einfach grossartig!»

Der Gruyère d'Alpage AOP nimmt bei allen Mahlzeiten in La Moësetaz, vom Frühstück bis zum Abendessen, einen prominenten Platz ein. Er wird natürlich in Stücken gegessen, vorzugsweise nach einer Reifungszeit von 10 bis 12 Monaten. Aber der Äplper lässt es sich nicht entgehen, schon bei Saisonbeginn seine erste Serie der jungen Käse zu probieren. «Wenn es heiss ist,

dann schmeckt ein Stück Käse zu einem Stück Brot immer gut», sagt Martial. Natürlich ist ein Fondue von Zeit zu Zeit immer willkommen, ganz zu schweigen von den köstlichen Käseschnitten seiner Frau. Für Pastagerichte verwendet die Familie Rod selbstverständlich keinen Parmesan. «Wir verwenden dazu Gruyère d'Alpage AOP, denn damit schmecken Pastagerichte noch viel besser».



#### Und wie steht es um die Zukunft?

Martial ist zuversichtlich. Er verlässt sich auf die Sortenorganisation Gruyère, die sich mit Überzeugung bei den Konsumenten für das Produkt einsetzt: «Früher wollte man grosse Molkereien bauen, aber heute wollen die Menschen zurück in die Vergangenheit. Sie gehen auf Märkte und wollen lokale oder regionale Produkte». Für ihn ist die der Gruyère d'Alpage AOP ein begehrtes handwerkliches Produkt, das genau diese Nachfrage erfüllt.



# Le Gruyère AOP beteiligt sich an grossen Veranstaltungen

Oktober bis Dezember 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](http://www.gotteron.ch)

## Messe «Goûts et Terroirs»

Besuchen Sie den Gruyère AOP an der Schweizer Gastromesse «Goûts et Terroirs» in Bulle vom 30. Oktober bis 3. November 2019.

[www.gouts-et-terroirs.ch](http://www.gouts-et-terroirs.ch)

## Vully Blues Festival

Am 8. und 9. November 2019 können die Festivalbesucher in den Weinkellern von Praz den Klängen der verschiedenen Bands bei einem guten Glas Wein aus dem Vully folgen.

<http://www.vullybluesclub.ch>

## Les Automnales

Vom 8. bis 17. November 2019 findet im Genfer Palexpo die Herbstmesse «Les Automnales» mit Teilnahme des Gruyère AOP statt.

[www.automnales.ch](http://www.automnales.ch)

## Le Gruyère AOP European Curling Championships

Le Gruyère AOP ist Sponsor der Curling-Europameisterschaft, die dieses Jahr vom 16. bis 23. November 2019 im schwedischen Helsingborg stattfindet.

<https://worldcurling.org/events/ecc2019>

## Die Fondue-Weltmeisterschaft

Versuchen Sie anlässlich der Fondue-Weltmeisterschaft vom 15. bis 17. November 2019 in Tartegnin das beste Fondue mit Gruyère AOP zuzubereiten.

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

## Food Expo 2019

Vom 29. November bis 1. Dezember 2019 ist der Gruyère AOP an der Food Expo in Bern vertreten. Erleben Sie diese Genussstage mit zahlreichen lokalen, regionalen und internationalen Anbietern.

[www.foodexpo.ch](http://www.foodexpo.ch)

## Langlauf-Weltcup

29. November 2019 bis 23. März 2020

Le Gruyère AOP ist Sponsor des Langlauf-Weltcups, der von Ende November bis Mitte März ausgetragen wird. Die «Tour de Ski» macht zwischen dem 28. Dezember 2019 und dem 5. Januar 2020 halt in der Schweiz und Italien.

[www.fis-ski.com/cross-country](http://www.fis-ski.com/cross-country)

## Weihnachtsdorf in Lüttich

Vom 29. November bis 30. Dezember 2019 finden Sie Le Gruyère AOP und den Zauber des Weihnachtsfestes im Weihnachtsdorf von Lüttich.

[www.villagedenoel.be](http://www.villagedenoel.be)

## Tchiiz – Offene Keller im Gruyère

Le Gruyère AOP empfiehlt Ihnen, die Genüsse der Greyerzerregion zu entdecken. Besuchen Sie die Käsekeller und Produktionsstätten am Tchiiz-Festival vom 30. November bis 1. Dezember 2019.

[www.tchiiz.ch](http://www.tchiiz.ch)

## «Pintes Ouvertes» im Kanton Waadt

Geniessen Sie anlässlich der «Pintes Ouvertes» im Kanton Waadt vom 5. bis 7. Dezember 2019 ein reines Gruyère-Fondue begleitet von verschiedenen Produkten aus dem Freiburgenland.

[www.pintesouvertes.ch](http://www.pintesouvertes.ch)

## SPAR European Cross Country Championships

Im Rahmen des Sponsorings der Leichtathletik-Europameisterschaften unterstützt der Gruyère AOP auch die Cross-Country-Wettkämpfe. Die Athleten messen sich dieses Jahr am 8. Dezember in Lissabon, Portugal.

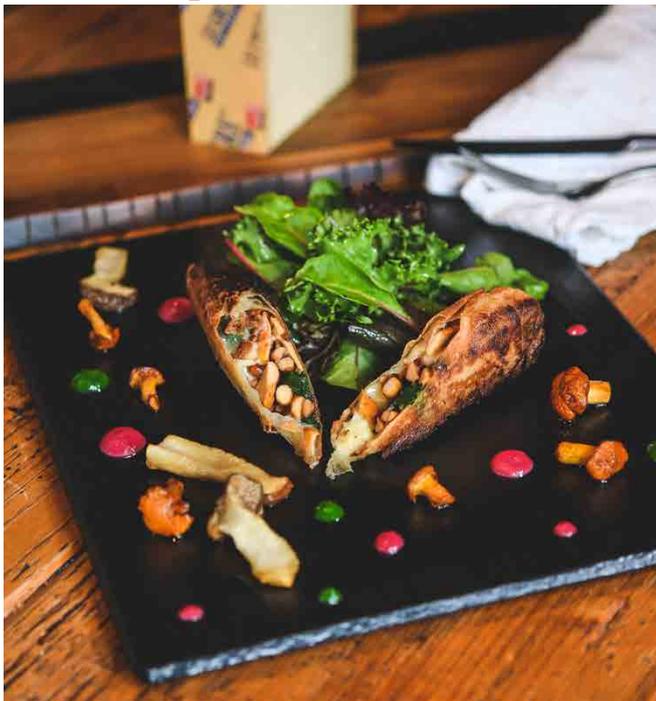
<https://lisboa2019.pt>

## Das ganze Jahr über

Werbung auf allen Elektrobussen in Zermatt



# Rezepte



## Wald-Croustillant mit Marroni und Gruyère AOP-Würfel

Zubereitungszeit: 30 Min.  
Backzeit: 20 Min.

### Zutaten für 4 Personen:

8 Blätter Filo-Teig (Frühlingsrollen-Teig)  
100 g gemischte Pilze  
1 Zwiebel  
250 g frischer Spinat  
100 g Gruyère AOP  
50 g Marroni  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

- Zwiebeln fein schneiden und im Butter andünsten.
- Pilze dazugeben.
- 3 Minuten weiter dünsten.
- Spinat und Marroni hinzufügen.
- Sobald Spinat gar gekocht ist, Masse abkühlen lassen.
- Gruyère AOP-Würfel dazugeben.
- Masse auf Filo-Teig legen und kleine Zylinder zum Braten bilden.
- Croustillant in einer Bratpfanne mit heissem Öl goldig anbraten.
- Croustillant auf Ihren Salat anrichten oder als Beilage zu einer Gemüsesuppe verwenden.



## Suppe aus roten Linsen mit Minze und Gruyère AOP-Spänen

Zubereitungszeit: 15 Min.  
Backzeit: 20 Min.

### Zutaten für 4 Personen:

1 l Gemüsebouillon  
300 g rote Linsen  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
2 Tomaten  
100 g Gruyère AOP  
20 g Minze  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

- Zwiebeln und Tomatenwürfel in einer grossen Pfanne während 5 Minuten andünsten.
- Vorgängig eingeweichte Linsen ohne den Einweichsaft dazugeben.
- Während 15 Minuten in 1 Liter Gemüsebouillon kochen Knoblauch dazugeben. Nochmals 5 Minuten kochen.
- Alles fein pürieren, salzen, pfeffern.
- Suppe anrichten und Gruyère AOP-Spänen sowie fein gehackte Minze darüber streuen.

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

Entdecken Sie andere Rezepte auf:

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

