

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND AOP

Nr. 49 – Dezember 2019

l'oiseau

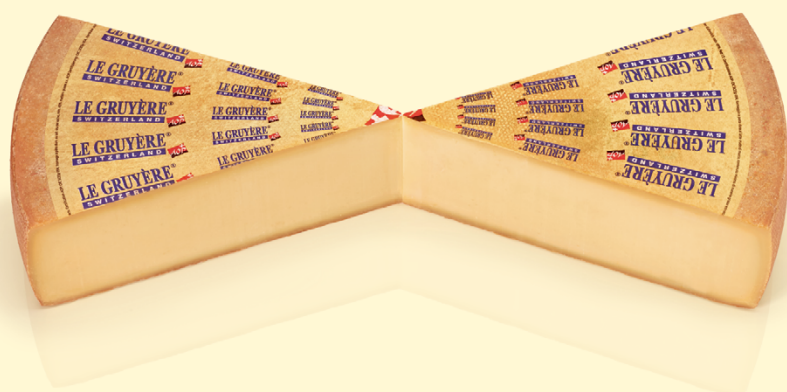


Die Sortenorganisation Gruyère wünscht Ihnen

frohe Festtage

sowie ein gutes und erfolgreiches





Auch
für
Silvester.

Der Geschmack der Schweiz seit 1115.
www.gruyere.com



Schweiz. Natürlich.



Unser Schweizer Käse.
www.schweizerkaese.ch



Die Büros der Sortenorganisation Gruyère bleiben von Montag, 23. Dezember 2019 bis 6. Januar 2020 um 7.30 Uhr geschlossen. In dringenden Fällen ist Herr Philippe Bardet unter Tel.-Nr. 079 317 82 61 erreichbar.

INHALT

- | | |
|--|---|
| <p>03 BOTSCHAFT DES PRÄSIDENTEN</p> <p>04 HERSTELLUNG VON GRUYÈRE AOP AUF DEM PAUSENHOF</p> <p>06 LE GRUYÈRE AOP AM WINZERFEST</p> <p>08 KNOW-HOW-AUSTAUSCH ZWISCHEN LE GRUYÈRE AOP UND DER BELGISCHEN STERNE-GASTRONOMIE</p> <p>10 STUDIE UNTER JUGENDLICHEN SCHWEIZER KONSUMENTEN ÜBER IHRE BEZIEHUNG ZUM GRUYÈRE AOP</p> | <p>12 AUSZEICHNUNG FÜR DEN GRUYÈRE AOP AN NATIONALEN UND INTERNATIONALEN WETTBEWERBEN</p> <p>16 LE GRUYÈRE AOP BETEILIGT SICH AN GROSSEN VERANSTALTUNGEN</p> <p>18 DIE IDEALEN REZEPTE FÜR DIE FESTTAGE ZUM JAHRESENDE</p> |
|--|---|

Impressum

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

Redaktion:
Interprofession du Gruyère
Microplume, www.microplume.ch
Auflage: 2'800 Exemplare

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

Grafische Gestaltung:
Effet-i-media bepbep@bluewin.ch
Gedruckt in der Schweiz



Botschaft des **Präsidenten**

Am 2. Oktober fand die feierliche Preisverleihung für die Gewinner des Qualitätswettbewerbs der Sortenorganisation Gruyère in Grangeneuve statt. Ein denkwürdiger Abend für alle Anwesende.

Die kleine Differenz zwischen dem Durchschnitt aller Taxierungen und den Gewinnern des Wettbewerbs zeigt das sehr hohe Qualitätsniveau der gesamten Gruyère AOP Produktion.

Ich erlaube mir einen Auszug der Rede von Didier Bovet Gesamtsieger zu zitieren:

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 Reifung eines Gruyère AOP.

Wir müssen Gruyère-AOP-Spezialisten ausbilden und keine Käse-Generalisten.

Wir müssen unsere Leidenschaft unser Wissen und Können, unsere Sorgfalt und vor allem unser gesunder Menschenverstand weitergeben, die bei den verschiedenen Herstellungsetappen unerlässlich sind im Bewusstsein, dass es sich um ein Handwerk handelt.

Handwerk steht für die Verarbeitung von Produkten dank eines ganz besonderen Know-hows und ausserhalb des industriellen Kontextes.

Der Handwerker verantwortet in der Regel alle Stufen der Verarbeitung und der Vermarktung selbst.

Wie es in unserer Werbung heisst: Besinnen wir uns auf das Wesentliche, mit Konzentration aufs Detail und vergessen wir dabei nicht die Tätigkeiten, die in den Händen der handwerklichen Produzenten bleiben müssen, damit unser Gruyère AOP mit seiner über 900-jäh-

rigen Geschichte fortbestehen kann und als einzigartiger Käse erhalten bleibt.

Glückwunsch und herzlicher Dank Didier Bovet. Er hat mit Überzeugung und Herzblut seine Vision für die Zukunft des Gruyère AOP zusammengefasst.

(Der ganze Vortrag von Didier Bovet ist in L'oiseau Nr. 48 - November 2019)

Wir sind eine Sortenorganisation mit 2128 Mitgliedern, wir treffen unsere Entscheide demokratisch.

Naturgemäss gibt unterschiedliche Meinungen über die strategische Ausrichtung.

Unsere Mitglieder sind alles eigenständige Unternehmer mit ihren eigenen Interessen.

Man muss die Mehrheit in jeder Gruppe, Milchproduzenten, Käser und Affineure überzeugen.

Das kostet Zeit, Diskussionen die dauern, die uns jedoch die nötige Zeit zum Denken, informieren und analysieren der verschiedenen Argumente und Meinungen geben.

Massgebend ist, dass die getroffenen Entscheide von allen Mitgliedern akzeptiert und umgesetzt werden.

Die Sortenorganisation Gruyère feiert bald den 25. Geburtstag, eine Generation, die es fertig gebracht hat unsere Organisation zu gründen und erfolgreich zu führen.

Der Vorstand hat eine Studie in Auftrag gegeben.

Mit einer grossen Beteiligung unserer Mitglieder wollen wir uns Gedanken über die Zukunft unseres Gruyère AOP machen, die notwendigen Massnahmen einleiten und den Erfolg unserer Organisation für die nächste Generation sichern.

Ich bin gespannt auf das Resultat.

Wir alle sind Le Gruyère AOP Switzerland!





Die Schülerinnen und Schüler von Marly



Herstellung von Gruyère AOP auf dem Pausenhof!

Anfang Oktober hatten die 333 Schülerinnen und Schüler des Schulbezirks von Marly (FR) während einer Woche Gelegenheit, die Vielfalt an Freiburger Traditionsprodukten zu entdecken. Sie konnten insbesondere Leckereien zubereiten und ausprobieren, die an der „Kilbi“ grossen Anklang finden. In der auf dem Pausenhof aufgestellten mobilen Käserei wurde ihnen auch gezeigt, wie Gruyère AOP hergestellt wird.

Schule einmal anders

Am Montagmorgen, als Jean-Louis Andrey und Jean-Bernard Demierre – zwei begeisterte Gruyère AOP-Liebhaber – das Feuer in der mobilen Käserei anfachten, wurden vom Käser von Mouret, Benoît Kolly, die Milch und die Kulturen für die Käseherstellung sowie Gruyère AOP zur Degustation angeliefert. Im Schulhaus nebenan waren die Schülerinnen und Schüler zu einem ganz besonderen z’Nüni eingeladen: Cuchaule mit Kilbi-Senf, offeriert von der Vereinigung Terroir Fribourg, und Milch, gespendet von Cremo. «Ein Grossteil der Kinder hatte noch nie Kilbi-Senf gegessen», bemerkt Line Widmer-Comment, Lehrerin und Mitorganisatorin dieses Anlasses. «Für sie war es also ein neues Geschmackserlebnis», meint sie weiter.



Die Degustation war ein guter Einstieg in diese etwas andere Schulwoche.

Zwei Käselaike pro Tag

Jeden Morgen und Nachmittag besuchten jeweils zwei Klassen die mobile Käserei. «Wir wollten den Schülerinnen und Schülern die wichtigsten Etappen in der Herstellung von Gruyère AOP zeigen», erklärt Jean-Louis Andrey, ehemaliger Käser und pensionierter Mitarbeiter der Sortenorganisation Gruyère. «Die Kinder verfolgten neugierig, wie aus der Milch eine feste Masse wurde. Auch faszinierte sie, wie die Körner bei der Bruchbearbeitung mit der Käseharfe immer kleiner wurden. Beim Formen des Käselaike zeigten sie ebenfalls grosses Interesse. Sie schauten mir aufmerksam zu, als ich meine Arme in das Kessi tauchte, um die Käsemasse auf den Presstisch zu legen. Dort konnten sie beobachten, wie die Körner zusammenwuchsen und der Laib immer kompakter wurde».

Selbst Hand anlegen

Vor dem Erhitzen der Bruchmasse im Kessi durften die Kinder nacheinander selbst das Gemisch aus Molke und Körnern



Die mobile Käserei



Die Schülerinnen und Schüler und ihre Eltern, die die Herstellung entdecken



Jean-Louis Andrey

durchrühren. Einige hatten Jean-Louis besonders gut zugehört und sofort verstanden, worum es beim Rühren geht. Die Kinder durften auch den frischen Käsebruch und die Molke probieren. «Die meisten kannten weder das eine noch das andere. Zuerst waren sie skeptisch und zurückhaltend, aber neugierig zugleich», erklärt der Käser, sodass sie sich schliesslich zum Probieren verführen liessen. Ein Kind kam tags darauf sogar mit einer Flasche zurück, um etwas davon mit nach Hause zu nehmen».

Ein Zukunftsberuf für Käseliebhaber

Der Anlass gab auch Gelegenheit, den älteren Kindern den Käserberuf näher zu bringen. «Einer der Schüler fragte mich, ob dieser Beruf gut bezahlt werde», erinnert sich Jean-Louis amüsiert, «worauf ich ihm riet, in erster Linie einen Beruf zu wählen, der ihm gefällt. Wer seinen Beruf mit Leidenschaft ausübt, wird auch finanziell erfolgreich sein. Andersrum ist es bestimmt schwieriger».

Zahlreiche und vielfältige Aktivitäten

Dank dem Lehrerausschuss von Marly und der Unterstützung durch Francis Maillard, ehemaliger Direktor der Freiburger Landwirtschaftskammer und ehemaliger Ammann von Marly, konnten die Schülerinnen und Schüler auch an weiteren Aktivitäten teilnehmen.

Nach Klassen geordnet hatten sie Gelegenheit zu interessanten Begegnungen, so z. B. mit Alphornbläsern, einem Glockengiesser, mit Mundart sprechenden „Patoisants“, Fahنشwingern, Landwirten und ihren Tieren, einem Gemüsegärtner mit seinem Obst und Gemüse, einem Scherenschnittkünstler und vielen anderen Personen mehr, die ihre Leidenschaft vermittelten. «Wir wollten, dass die Kinder aktiv mitwirken», erklärt die Lehrerin, «dass sie

verschiedene Realitäten entdecken, Neues ausprobieren, Speisen zubereiten usw. Alle haben mitgemacht und waren begeistert. Sie werden sich lange an die Erlebnisse dieser Woche erinnern».

Eine Woche des gemeinsamen Erlebens

Am Freitagnachmittag waren die Eltern in die Schule eingeladen. Ihre Kinder zeigten ihnen, was sie während der Woche gemacht hatten. Zudem konnten sie die mobile Käserei besichtigen und die Herstellung von Gruyère AOP mitverfolgen. Sie kauften die von den Kindern zubereiteten Leckereien wie „Guezli“, Kilbi-Senf, Hütten-Suppe und Desserts, während die 333 Sprösslinge die Sennenlieder «Lyoba» und «Le vieux chalet» sangen. «Für die Schülerinnen und Schüler, das Lehrpersonal und die Eltern war es eine Woche des gemeinsamen Erlebens», erklärt die Schulleiterin Stéphanie Cotting. «Zahlreiche Eltern berichteten uns von den regen Gesprächen in der Familie rund um die diversen Aktivitäten. Die Kinder erzählten begeistert von ihren Erfahrungen und Eindrücken. Sie haben viel gelernt, ohne sich dessen bewusst zu sein».

Da wartet noch eine besondere Überraschung

Die auf dem Pausenhof gefertigten Käselaike werden derzeit in der Käserei von Mouret gereift. «Wir schätzen es sehr», so Line Widmer-Comment, «dass uns diese Aktivitäten rund um die Herstellung des Gruyère AOP von der Sortenorganisation während einer Woche kostenlos zur Verfügung gestellt wurden. Alle Kinder haben davon profitiert. Sie hatten Spass und haben viel gelernt. Die Schülerinnen und Schüler sollen nun noch das Endprodukt sehen und den in ihrer Schule produzierten Gruyère AOP probieren können. Daher werden wir in Zusammenarbeit mit der Sortenorganisation Gruyère einen kleinen Event organisieren».



Le Gruyère AOP am Winzerfest!

Die 47 am Freiburger Stand «Méjon Friboua» der «Fête des Vignerons» hergestellten Gruyère AOP-Laibe werden derzeit in der Käserei von Semsales gehegt und gepflegt. Sie sind die Zeugen dieses grossartigen Abenteuers, an dem zahlreiche Gruyère AOP-Kenner und -Geniesser unter Federführung der Confrérie du Gruyère und der Sortenorganisation Gruyère teilnahmen.

Im vergangenen Sommer war der Kanton Freiburg einmal mehr fester Bestandteil des Programms der «Ville en Fête» in Vevey. In früheren Ausgaben des Winzerfests wurde vor allem der Vivisbachbezirk eingeladen, da seine Bewohner seit jeher eine starke Verbindung zur Genferseegemeinde und ihrer Region unterhalten. Einige von ihnen halfen den Winzern bei der Weinlese, andere lieferten die Pfähle zum Anbinden der Rebstöcke, während wiederum andere in den Betrieben der Stadt ihre Lehre absolvierten oder beschäftigt waren. Von nicht geringerer Bedeutung ist auch die Präsenz der Sennen, die an der diesjährigen Ausgabe ihre 200-jährige Teilnahme am Winzerfest feierten. Sie werden heute durch die 1957 in Châtel-St-Denis gegründete «Société des Armaillis de la Fête des Vignerons» (Verein Freiburger Sennen am Winzerfest) vertreten. Die Rolle des Senns 1819 wurde von Raoul Colliard gespielt, dem Enkel von Robert Colliard, der den Kuhreihen an der Ausgabe von 1927 im solo gesungen hatte. Mit der Entwicklung des Vereins hat sich diese Verbundenheit auf den ganzen Kanton Freiburg übertragen und spiegelt sich nunmehr in dessen Teilnahme am Winzerfest.

Die Kühe im Rampenlicht der Feierlichkeiten

Der Freiburger Stand im «Jardin Doret» wurde an der diesjährigen Ausgabe von zahlreichen Schaulustigen besucht, die dort zweimal täglich beim Melken der 40 Milchkühe zusehen konnten, die am Spektakel und an den Umzü-

gen teilnahmen. Die vierbeinigen Stars des Winzerfestes gaben morgens und abends 200 Liter Milch. «Die Qualität dieser Milch ist die Grundlage für die Herstellung von Gruyère AOP», erklärt Francis Demierre, Genfer Präfekt der Confrérie du Gruyère und zuständig für die Animationen rund um den Gruyère AOP in Vevey. «Die Kühe wurden mit betriebseigenem Futter und hochwertigem Heu und Emd gefüttert».

Gruyère AOP-Herstellung wie in alten Zeiten

Die Besucher konnten ferner in der von der Gruyère-Bruderschaft zu diesem Anlass aufgestellten mobilen Käserei zusehen, wie der Gruyère AOP hergestellt wird. Täglich wurde dort unser Hartkäse von zwei Käsern nach althergebrachtem Verfahren, wie zu Zeiten unserer Vorfahren, produziert oder wie unseren Herstellern von Gruyère d'Alpage AOP im Sommer noch täglich ausgeübt. Den Bruch nahmen sie von Hand aus dem Kessi. Oft wurden sie dabei von Ehrengästen unterstützt, die stolz mithalfen. Genannt seien hier im Besonderen der Freiburger Staatsrat Georges Godel, der Waadtländer Staatsrat Philippe Leuba, Abtpräsident François Margot, der Generaldirektor des Winzerfests Frédéric Hohl sowie die beiden «kleinen Julie» – die Heldinnen des Fests – und andere mehr.

Begeisterte Besucher

«Unser Stand war ein voller Erfolg», meint Francis Demierre begeistert. «Wir bemerken einen Trend bei den Menschen, sich vermehrt wieder auf die Natur und das Regionale zu besinnen. Wir hörten von vielen Besuchern, dass der Gruyère AOP ihr Lieblingskäse ist. Die mobile Käserei war zudem eine Wettbewerbsstation des «Julie-Passes» und wurde daher auch von vielen Kindern besucht, die wissen wollten, wie der Gruyère AOP hergestellt wird. Sie waren sehr neugierig und stellten allerlei Fragen. Ei-



nige durften sogar den Käsebruch im Kessi durchrühren. Bestimmt werden sie ihre Eltern beim Einkaufen in der Dorfkäserei oder im Grossvertrieb dazu bewegen, unseren Käse zu kaufen».

Engagierte Partner

Der grosse Erfolg der 25 Festtage ist der engen Zusammenarbeit zwischen der Gruyère-Bruderschaft und der Sortenorganisation Gruyère zu verdanken, ohne deren tatkräftige finanzielle und logistische Unterstützung das Projekt nicht zustande gekommen wäre. Auch das gute Einvernehmen mit den Festverantwortlichen und Terroir Fribourg und das Engagement zahlreicher professioneller und freiwilliger Helfer haben wesentlich zum Erfolg beigetragen.

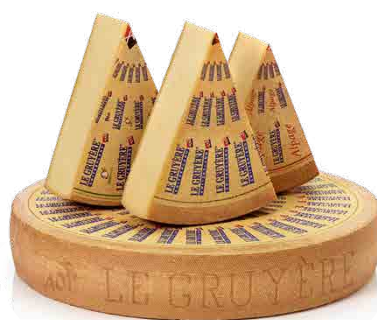
Stolz, mit dabei zu sein

«Vor Ort waren zahlreiche Fachkräfte im Einsatz», erzählt Francis Demierre. «Nicht nur aus dem Kanton Freiburg, sondern aus allen Produktionskantonen sowie aus dem Kanton Genf. Darunter auch rund 20 Käser, von denen täglich ein Gespann aus Meister und Helfer für die Käseherstellung zuständig war. Kräftig mitgeholten haben auch rund 60 Freiwillige, insbesondere aus den Reihen der Genfer Präfektur der Gruyère-Bruderschaft. Auf diese Weise wurden auch die *«edlen Damen und starken Gefährten aus Genf»* in das Winzerfest miteinbezogen, die sich aktiv an der Betreuung des Stands beteiligten, indem sie z. B. für Sicherheit und

einen reibungslosen Besucherfluss sorgten und unseren köstlichen Gruyère AOP zur Degustation anboten. Auch die Zusammenarbeit mit den Bauern und Hirten, die die Kühe betreuten, funktionierte sehr gut. Wir spürten, dass sie sehr stolz darauf waren, ihre Qualitätsmilch zur Herstellung unseres Gruyère AOP zu liefern».

47 Käselaike zum Weiterfeiern

Täglich wurden zwei Gruyère AOP-Laike nach Semsales in die Käserei von Manu und Loïc Piller gebracht. Die beiden Käser, Vater und Sohn, haben die Laike in ihre Obhut genommen, um all ihr Know-how, ihre Professionalität und ihre Hingabe für deren Pflege einzusetzen. «Soweit deutet alles auf eine hervorragende Qualität dieser Laike hin», fügt Francis Demierre abschliessend hinzu. «Wir sehen dies jedoch nicht als Möglichkeit zum Geschäft, sondern vielmehr als Vorwand, um die Festlichkeiten durch soziokulturelle Anlässe zu verlängern. Dadurch soll die Identität unseres edlen Produkts aufgewertet und verdeutlicht werden, dass der Gruyère AOP Teil unserer Kultur ist. Ich bin Vorsitzender eines kleinen Ausschusses, der mit der Planung und Umsetzung einer Reihe von Veranstaltungen beauftragt ist, die es einem möglichst breiten Publikum erlauben werden, ein Stück unseres Hartkäses aus diesen Laien zu degustieren. Wir sind davon überzeugt, dass diejenigen, die den Gruyère AOP probieren, ihn danach auch weiterempfehlen werden».





Lionel Rigolet und Viki Geunes



Lionel Rigolet



Know-how-Austausch zwischen Le Gruyère AOP und **der belgischen Sterne-Gastronomie**

Die von der Sortenorganisation Gruyère (IPG) und Switzerland Cheese Marketing (SCM) Benelux entwickelte Kommunikationsstrategie für den Gruyère AOP baut auf dem generationsübergreifenden Wissenstransfer sowie auf der Wahrung der Werte und des Geschmacks auf. Dieser Kommunikationsansatz positioniert den Gruyère AOP als ein natürliches und geschmacklich hochwertiges Premium-Produkt der Gourmet-Klasse.

In der belgischen Gastronomie wimmelt es von passionierten und neugierigen Chefs, die offen für Neues sind. Die IPG und SCM Benelux wollten eine besondere Beziehung zu dieser Welt der Kulinarik knüpfen, deren Werte – Förderung authentischer Produkte, Exzellenz und Leidenschaft – mit den ihren im Einklang stehen.

Zur Stärkung dieser beruflichen und freundschaftlichen Beziehung wurden die beiden belgischen Zwei-Sterne-Köche Lionel Rigolet (*Comme chez Soi***, Brüssel) und Viki Geunes (*'t Zilte***, Antwerpen) nach Gruyère eingeladen. Die in der Gourmetszene ihrer Heimat bestens bekannten Chefs kamen jedoch nicht allein. Mit eingeladen waren auch vier

Journalisten aus den drei Beneluxstaaten, die sie auf dieser Reise vom 24. bis 26. September 2019 begleiteten. Die *Lifestyle & Gastronomie*-Presse hatte somit Gelegenheit, das Gruyère AOP-Universum auch mit den Augen unserer Köche zu entdecken, um es ihren Lesern aus einem neuen, ungewohnten Blickwinkel zu präsentieren. Die entsprechenden Beiträge sind zum Jahresende 2019 in den Zeitschriften *De Morgen Magazine*, *Foodies Magazine*, *Plus Magazine* und *Tendances* vorgesehen.

Lionel Rigolet und Viki Geunes zeigten sich während ihres Aufenthalts mit ihren Kompositionen für die Küche der *Maison du Gruyère* oder bei der Zubereitung eines gemütlichen Fondue im Alpbeizli *Chez Boudji* erwartungsgemäss energisch und kreativ. Um einen ganzheitlichen Einblick in das Branchen-Know-how zu vermitteln, umfasste das Programm einen Besuch bei einem Affineur und natürlich auch bei einem Hersteller. Diese Treffen boten Gelegenheit zu einem regen Wissens-, Know-how- und Erfahrungsaustausch. Die Begeisterung war greifbar, besonders bei der Degustation des Gruyère d'Alpage AOP unter der fürsorglichen Betreuung der Familie Piller. Den gastronomischen Abschluss der Tour bildete ein vom Schweizer Koch Stéphane Décotterd (*Le Pont*



Viki Geunes



Viki Geunes, Stéphane Décotterd und Lionel Rigolet



Beat Piller und Lionel Rigolet

de Brent**) hervorragend zusammengestelltes Menü rund um den Gruyère AOP.

Die kulinarischen Experten sind wichtige Partner bei der Förderung der Marke Le Gruyère AOP Switzerland. Lionel Rigolet und Viki Geunes werden ihre neu gewonnenen Kenntnisse über das Produkt auch nutzen, um seine Werte weiterzuvermitteln. Lionel Rigolet wird 2020 in der legendären Küche des *Comme chez Soi*** in Brüssel einen Workshop unter dem Titel *Le Gruyère AOP & Belgian Iconic Masterclass* abhalten, bei dem eine Auswahl von belgischen Stargerichten mit Gruyère AOP verfeinert wird. Zielgruppe sind Meinungsbildner der Gastronomie und Medienvertreter. In Antwerpen wird Viki Geunes im *'t Zilte*** den Workshop *Le Gruyère AOP & Belgian Iconic Atelier* leiten, der sich an Leser der relevanten Medien (*Feeling Magazine, Knack Weekend*) richtet. Bislang haben sie zwei kulinarisch hochwertige Rezepte kreiert, die via Medienmitteilung und soziale Netzwerke publiziert wurden.

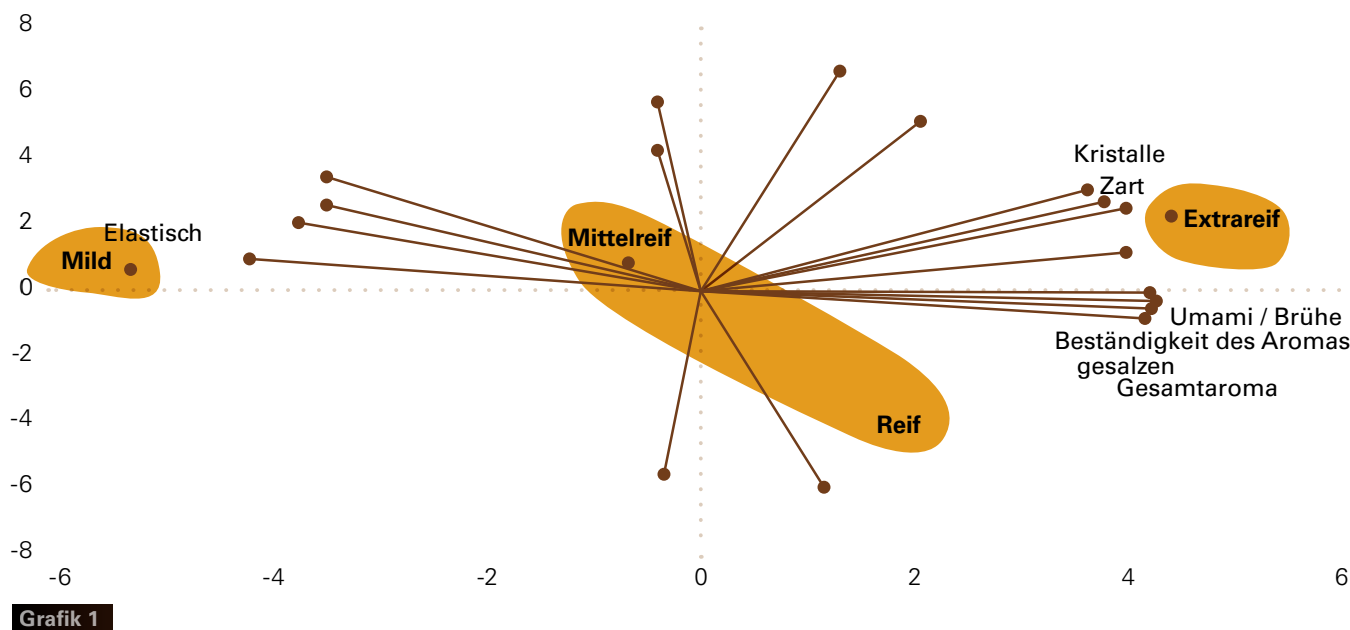
Das Kommunikationskonzept wäre aber nicht voll-

ständig ohne die Einbindung der belgischen Fachgeschäfte, die seit Jahren eine zentrale Rolle bei der lokalen Förderung des Gruyère AOP spielen. Im Jahr 2020 werden wir für die belgischen Käsehändler einen Event mit Fokus auf dem Know-how und Geschmack organisieren, an dem auch Lionel Rigolet und Viki Geunes mit der Kreation eines Menüs rund um den Gruyère AOP mitwirken werden. Die Käsehändler sind für uns wichtige Botschafter, die nicht nur die Wahl der Konsumenten, sondern auch zahlreiche Restaurantbetreiber entscheidend beeinflussen: In Belgien beziehen die besten Restaurants ihren Käse vorzugsweise vom Fachgeschäft statt über Food-Service-Anbieter.

Le Gruyère AOP ist ein authentisches Gourmet-Produkt. Die IPG und SCM Benelux arbeiten Hand in Hand mit den Chefs und Käsehändlern, um den Konsumenten die Qualitäten des Käses näher zu bringen und sie in der Wahl unseres Produkts zu bestärken. Dieser Zusammenarbeit zwischen passionierten Partnern steht eine vielversprechende Zukunft bevor – getragen vom Impuls der Gemeinsamkeit.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 



Studie unter jugendlichen Schweizer Konsumenten über ihre Beziehung zum Gruyère AOP

Die Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL in Zollikofen lud dieses Jahr 270 Gruyère AOP-Konsumenten aus der ganzen Schweiz im Alter von 10 bis 19 Jahren zum Probieren der verschiedenen Reifegrade des Käses ein.

Blinddegustation

Zuerst wurden die Produkte einem Gremium aus Käseexperten von Agroscope in Liebefeld zwecks Bestimmung der sensorischen Eigenschaften in Bezug auf Geschmack und Textur zur Degustation vorgesetzt (Grafik 1). Folgende Sorten von Gruyère AOP wurden getestet: Reifegrad Mild (6 Monate), Mittelreif (8 Monate), Reif (10 Monate) und Extrareif (14 Monate).

Die Testpersonen kosteten die verschiedenen Sorten in Form von kleinen, rindenlosen Stücken zu je 20 g, ohne zu wissen, dass es sich um Gruyère AOP handelte. Danach wurde ihnen ein dem Alter entsprechender Fragebogen vorgelegt. Die Eltern wurden gleichzeitig in einer Onlineumfrage befragt, um die Antworten ihrer Kinder zu ergänzen.



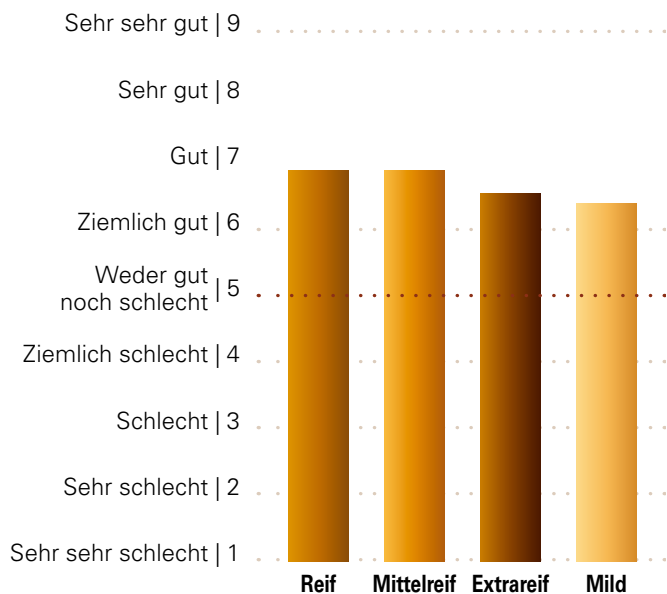
Sorten Extrareif (6.6) und Mild (6.4) (Grafik 2). Aus diesen Ergebnissen zeichnen sich zwei Konsumentengruppen ab: die «Kenner» und die «eher Milden».

Die «Kenner» sind die etwas älteren Konsumenten zwischen 16 und 19 Jahren. Der Anteil an Deutschschweizern ist in dieser Gruppe höher. Sie kennen generell viele Schweizer Käsesorten. Ihre Eltern gaben in der Befragung häufiger an, dass ihre Kinder die Reife Variante bevorzugen. Die «Kenner» schätzten im durchgeführten Test insgesamt die Sorte Extrareif (7.7), die sie als würzig und kräftig im Geschmack einstufen. Sie mochten auch die Variante Reif (6.9) und Mittelreif (6.7), während ihnen der Reifegrad Mild deutlich weniger zusagte (5.5), den sie als zu hart, zu fade und nicht genug würzig empfanden (Grafik 3).

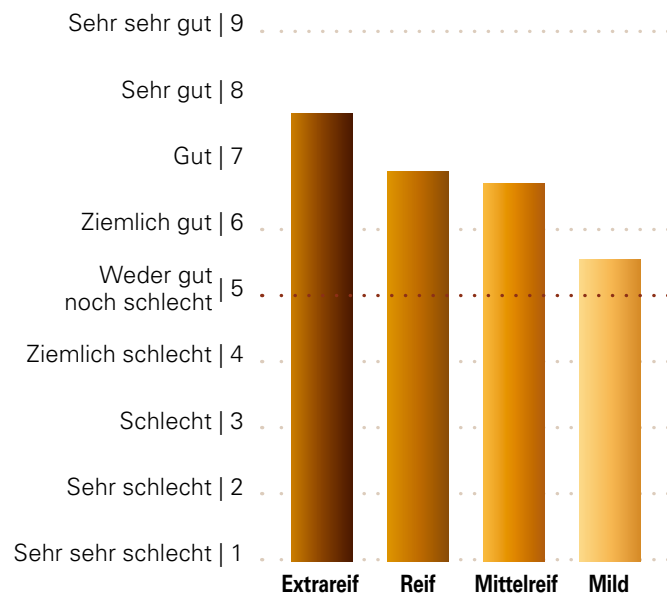
Zu den «eher Milden» gehören die jüngeren Testpersonen zwischen 10 und 12 Jahren. Sie kennen und schätzen andere Schweizer Käsesorten generell weniger. Laut ihren Eltern bevorzugten sie die Milde Variante. Beim Test zeichnete sich bei ihnen eine deutliche Vorliebe für den Reifegrad Mild ab (7.3), den sie als nicht zu rezent bewerteten. Die Sorte Extrareif schätzten sie nicht so sehr (5.3) und reagierten sogar abweisend, da sie diese als zu reif und würzig empfanden. Die Varianten Mittelreif (7.0) und Reif (6.7) fanden sie hingegen gut und schätzten insbesondere deren Textur (Grafik 4).

Le Gruyère AOP – bei allen beliebt!

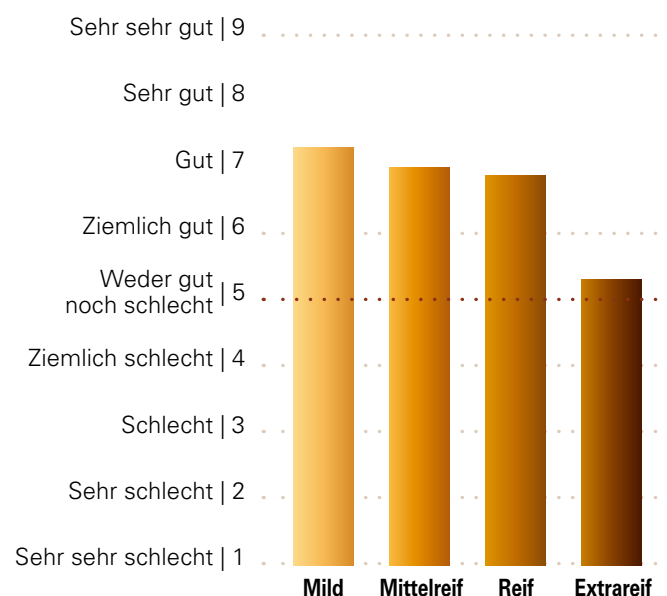
Generell wurden alle servierten Reifegrade geschätzt. Auf einer Skala von 1 bis 9 wurden die Varianten Reif (6.9) und Mittelreif (6.9) deutlich besser bewertet als die



Grafik 2



Grafik 3



Grafik 4

Käse als Begleiter zu Mahlzeiten

Die wenigsten Eltern geben ihren Kindern ein Stück Käse zum z'Nüni mit. Ihrer Ansicht nach ist Käse ungekühlt nicht lang genug haltbar. Sie bevorzugen daher Früchte und Gemüse, halten Käse aber nicht für ungesund oder zu teuer.

Käse wird von den Konsumenten häufiger zu Mahlzeiten genossen (44.1 % immer/oft, 46.5 % manchmal, 9.3 % selten/nie). Die Deutschschweizer essen ihn eher zum Frühstück, während er in der Westschweiz vorzugsweise zum Abendessen serviert wird. Einige Konsumenten geniessen ihn ausserdem gerne beim Picknick oder als abendlicher Snack.

© Diese Studie ist Eigentum der Sortenorganisation Gruyère und darf nicht für andere Zwecke verwendet werden.

Die Kernpunkte zur Umfrage im Überblick

- Le Gruyère AOP wird von Jugendlichen sehr geschätzt.
- Le Gruyère AOP mit einer Reifezeit von 8 bis 10 Monaten scheint bei den jugendlichen Konsumenten besonders beliebt zu sein.
- Es können zwei Konsumentengruppen unterschieden werden: die «Kenner», die reifere Sorten bevorzugen, und die «eher Mild», die lieber weniger reifen Käse mögen.
- Käse wird häufiger zu Mahlzeiten – insbesondere Abendessen – genossen. Er wird auch als Picknick- oder Abendsnack geschätzt.



Auszeichnung für den Gruyère AOP an nationalen und internationalen Wettbewerben

Die Sortenorganisation Gruyère ist stolz auf die zahlreichen Preisträger der verschiedenen Wettbewerbe im Jahr 2019. Sie gratuliert allen Mitgliedern der Branche, deren Arbeit diese aussergewöhnlichen Resultate ermöglicht haben.

Mondial du Fromage et des Produits laitiers, Tours, Frankreich, 2. Juni 2019

An dieser Veranstaltung gab es 200 Ausstellern von 15 verschiedenen Ländern. Mehr als 950 Käses und Milchprodukte waren präsent von 2. bis 4. Juni 2019 in Tours in Frankreich.

Goldmedaille mit Auszeichnung «Super Gold»

Käserei Moléson SA, mit Le Gruyère AOP Vieux Suisse Moléson 18 Monate, affinert durch Fromages Gruyère SA, Bulle

Goldmedaille mit Auszeichnung «Super Gold»

Fromages Spielhofer SA, mit Le Gruyère AOP 8 Monate, affinert durch Mifroma SA, Ursy

International Cheese Awards 2019, Nantwich, England, 30. und 31. Juli 2019

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

In der Kategorie: Speciality Cheese – Hard Pressed – Gruyère AOP

Gold

Vincent Tyrode, Käserei l'Auberson, affinert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

Bronze

Gilbert Golay, Käserei Penthéreaz, affinert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

In der Kategorie: Speciality Cheese – Hard Pressed Cheese

Silver

Philippe Geinoz, Käserei Les Sagnettes, affinert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

In der Kategorie: Hard Cheese made with unpasteurised raw milk – Gruyère AOP

Silver

Gilbert Golay, Käserei Penthéreaz, affinert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

Bronze

Vincent Tyrode, Käserei l'Auberson, affinert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

In der Kategorie: Hard Cheese made with unpasteurised raw milk

Silver

Christophe Suchet, Käserei Bonnefontaine, affinert durch Lustenberger & Dürst SA, Cham

In der Kategorie: Hard Pressed Cheese

Silver

Adrian Tinguely, Käserei Côte-aux-Fées, affinert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains



Very Highly Commended (VHC)

Vincent Tyrode, Käserei l'Auberson, affinert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

In der Kategorie: Best Swiss Cheese – Gruyère AOP

Gold

Christophe Suchet, Käserei Bonnefontaine, affinert durch Lustenberger & Dürst SA, Cham

Silver

Vincent Tyrode, Käserei l'Auberson, affinert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

In der Kategorie: Best Retailer Unpasteurised any other Hard Cheese

Silver

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

In der Kategorie: Best Retailer Swiss Gruyère AOP

Gold

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

Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte, Delsberg, 28. und 29. September 2019

Le Gruyère AOP hat mehrere Medaillen während des Schweizerischen Wettbewerbs der Regionalprodukte gewonnen. Dieser hat am Wochenende vom 28. September 2019 stattgefunden.

Das Ziel des Wettbewerbes ist direkte Kontakte zwischen Produzenten und Konsumenten zu ermöglichen.

Goldmedaillen

Le Gruyère AOP

Käserei Echarlens, Frédéric Pasquier, affinert durch Mifroma SA, Ursy

Käserei L'Auberson, Vincent Tyrode, affinert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

Käserei Moléson SA, Michel Grossrieder, affinert durch Fromage Gruyère SA, Bulle

Bio Fonduemischung

Käserei Echarlens, Frédéric Pasquier

Fondue moitié-moitié

Käserei Friesenheid, Louis-Alexandre Yerly

Silbermedaillen

Le Gruyère AOP

Käserei Grandcour, Jean-Daniel Jaeggi, affinert durch Fromco SA, Moudon

Le Gruyère AOP Bio

Käserei Les Moulins, Pierre Buchillier, affinert durch Fromco SA, Moudon

Fonduemischung

Käserei Echarlens, Frédéric Pasquier

Käserei Sommentier, Erich Hunkeler

Käserei Moléson SA, Michel Grossrieder



World Cheese Awards 2020



Bronzemedailen

Le Gruyère AOP

Käserei Sommentier, Erich Hunkeler, affiniert durch Fromage Gruyère SA, Bulle

Käserei Pomy, Christophe Cujean, affiniert durch Mifroma SA, Ursy

Le Gruyère d'Alpage AOP

Alp Tissiniva, Jacques Ruffieux, affiniert durch Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage, Charmey

Alpkäse-Prämierung an der OLMA, St. Gallen, 11. Oktober 2019

Wie jedes Jahr fand auch 2019 die Alpkäse-Prämierung im Rahmen der OLMA, der grossen Publikumsmesse in St. Gallen, statt.

Le Gruyère d'Alpage AOP von Nicolas Brodard, Alpage La Guignarde, Nyon, hat den 2. Preis in der Kategorie Hartkäse gewonnen.

Dieser Käse wurde durch Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage affiniert.

Le Gruyère d'Alpage AOP von Philippe et Michaël Ruffieux, Alpage Varvalanna, Val de Charmey, hat den 6. preis in der Kategorie Hartkäse gewonnen.

Dieser Käse wurde durch Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage affiniert.

Le Gruyère d'Alpage AOP von Christian Bourquenoud, Alpage Le Creux, Intyamou, hat ein Diplom in der Kategorie Hartkäse gewonnen.

Dieser Käse wurde durch Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage affiniert.

World Cheese Awards, Bergame, Italien, 18. bis 19. Oktober 2019

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

Best Le Gruyère Cheese Trophy

Franz Jungo, Käserei Strauss, für seinen Gruyère AOP affiniert durch Cremo Von Mühlenen AG, Fribourg/Düdingen

«Super Gold»-Medaille

Franz Jungo, Käserei Strauss, für seinen Gruyère AOP affiniert durch Cremo Von Mühlenen AG, Fribourg/Düdingen

Philippe Dénervaud, Käserei Villaz-St-Pierre, für seinen Gruyère AOP affiniert durch Fromco AG, Moudon

Philippe Geinoz, Käserei Les Sagnettes, für seinen Gruyère AOP affiniert durch Margot Fromages AG, Yverdon (2 Medaillen)

Goldmedaillen

Franz Jungo, Käserei Strauss, für seinen Gruyère AOP affiniert durch Cremo Von Mühlenen AG, Fribourg/Düdingen

Alexandre Guex, Käserei Châtonnaye, für seinen Gruyère AOP affiniert durch Cremo Von Mühlenen AG, Fribourg/Düdingen (2 Medaillen)

Adrian Scheiddegger, Käserei Niedermuhren, für seinen Gruyère AOP affiniert durch Cremo Von Mühlenen AG, Fribourg/Düdingen

Käserei Cremo, für seinen Gruyère AOP affiniert durch Fromage Gruyère SA, Bulle

Gérald Raboud, Käserei Courgenay, für seinen Gruyère AOP affiniert durch Fromco AG, Moudon

Etienne Aebischer, Käserei Montricher, für seinen Gruyère AOP affiniert durch Fromco AG, Moudon



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

Silbermedaillen

Daniel Rohrbach, Käserei Develier, für seinen Gruyère AOP affinert durch Emmi AG, Kirchberg

Olivier Bongard, Käserei Düdingen, für seinen Gruyère AOP affinert durch Cremo Von Mühlenen AG, Fribourg/Düdingen

Markus Sturny, Käserei Lanthen, für seinen Gruyère AOP affinert durch Cremo Von Mühlenen AG, Fribourg/Düdingen (2 Medaillen)

Adrian Scheiddegger, Käserei Niedermuhren, für seinen Gruyère AOP affinert durch Cremo Von Mühlenen AG, Fribourg/Düdingen, (2 Medaillen)

Käserei Cremo, für seinen Gruyère AOP affinert durch Fromage Gruyère SA, Bulle

Bronzemedaillen

Adrian Scheiddegger, Käserei Niedermuhren, für seinen Gruyère AOP affinert durch Cremo Von Mühlenen AG, Fribourg/Düdingen

Olivier Bongard, Käserei Düdingen, für seinen Gruyère AOP affinert durch Cremo Von Mühlenen AG, Fribourg/Düdingen

Philippe Geinoz, Käserei Les Sagnettes, für seinen Gruyère AOP affinert durch Margot Fromages SA, Yverdon

Die Fondue-Weltmeisterschaft, Tartegnin, 16. November 2019

Am Samstag, 16. November 2019, fand die Fondue-Weltmeisterschaft im kleinen Waadtländer Städtchen Tartegnin statt.

Die diesjährigen Gewinner der Fondue-WM sind:

Jean-Mathieu Baer, d'Etagnières (VD), Berufsschullehrer in Lausanne, und sein Sohn Florian Baer de Troistorrents (VS), Weltmeister / Profi-Kategorie

Christian Maillardet und Daniel Villard von Rolle, La Côte (VD), Weltmeister / Amateur-Kategorie

Käse der Wahl des Kanton Neuenburg

Die Sortenorganisation Gruyère gratuliert Adrien Pagnier für seine vom Kanton Neuenburg überreichte Auszeichnung. Sein Gruyère AOP aus der Käserei Les Bayards, affinert von Fromco SA in Moudon, wurde zum Käse für das Jahr 2019/2020 erkoren.



Käse der Wahl des Waadtländer Staatsrats

Die Sortenorganisation Gruyère freut sich, dass der Waadtländer Staatsrat den Gruyère AOP von der Käserei Montricher, hergestellt von Etienne Aebischer und affinert von Fromco SA in Moudon zum Käse für das Jahr 2020 erkoren hat. Dieser Gruyère AOP wird bei offiziellen Veranstaltungen des Waadtländer Staatsrats serviert werden.



Käse der Wahl des Freiburger Staatsrats

Die Sortenorganisation Gruyère freut sich, dass der Freiburger Staatsrat den Gruyère AOP von der Käserei Billens, hergestellt von Bernard Oberson und affinert von Mifroma SA in Ursy zum Käse für das Jahr 2020 erkoren hat. Philippe Pasquier von der Käserei Neyruz wurde an diesem gemeinsam mit der Sortenorganisation Freiburger Vacherin AOP organisierten Wettbewerb für seinen Freiburger Vacherin AOP ausgezeichnet.





LAUSANNE
2020



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND

OFFICIAL CHEESE PROVIDER

Le Gruyère AOP beteiligt sich an grossen Veranstaltungen

Januar bis Mai 2020

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

29. November 2019 bis 29. 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

Kids Nordic Tour

14. Dezember 2019 bis 21. März 2020

Le Gruyère AOP unterstützt den Langlaufnachwuchs. Kids Nordic Tour ist ein Etappen-Langlaufwettbewerb für Jugendliche von 6 bis 16 Jahren in der Westschweiz.

kidsnordictour.blogspot.com

Giant Xtour

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

www.giantxtour.ch

Lausanne 2020

Le Gruyère AOP ist offizieller Partner der Olympischen Jugend-Winterspiele, die vom 9. bis 22. Januar 2020 in Lausanne ausgetragen werden. Während des Anlasses sind Le Gruyère AOP Verteilungen geplant. Die Athleten werden Gelegenheit haben, auch unseren köstlichen Käse zu entdecken.

www.lausanne2020.sport

Swiss Expo

Vom 15. bis 18. Januar 2020 findet im Palexpo, Genève, 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

Grüne Woche

Le Gruyère AOP ist an der Grünen Woche, der Internationalen Ausstellung für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau vom 17. bis 26. Januar 2020 in Berlin vertreten.

www.gruenewoche.de

Winter Fancy Food Show

Die Winter Fancy Food Show findet vom 19. bis 21. Januar 2020 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 2. 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.

trophee-gastlosen.ch

Salon International de l'Agriculture de Paris (SIA)

Vom 22. Februar bis 1. März 2020 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

Salon du fromage et des produits laitiers

Vom 23. bis 26. Februar 2020 findet in Paris parallel zum Salon International de l'Agriculture (SIA) der Salon du Fromage et des Produits Laitiers statt. Ein Besuch dieses wichtigen Treffens der Fachwelt und Branche lohnt sich.

www.salon-fromage.com



Diableret 3D

Le Gruyère AOP ist Sponsor der nächsten Ausgabe des alpinen Skirennens Diablerets 3D, das am 29. Februar und 1. März 2020 ausgetragen wird.

www.diablerets3d.ch

Mille Gruyère

Von März bis September, Le Gruyère AOP unterstützt über den «Mille Gruyère» junge Athleten. Junge Läufer bis 15 Jahre können sich so für das Schweizer Final qualifizieren.

www.mille-gruyere.ch

Markt der AOC-AOP-IGP

Im März 2020 ist Le Gruyère AOP in Bourg-en-Bresse auf dem Markt der AOC, AOP und IGP vertreten.

www.grandmarchedesao.com

HIGA

Die HIGA findet vom 21. bis 29. März 2020 in Chur statt.

www.higa.ch

Zermatt Unplugged

Wenn Sie vom 14. bis 18. April 2020 das Festival Zermatt Unplugged besuchen, denken Sie daran Ihren Gaumen im Chalet Ferdinand zu verwöhnen. Sie können dort ein ausgezeichnetes Fondue mit Gruyère AOP genießen!

www.zermatt-unplugged.ch

Patrouille des Glaciers

Le Gruyère AOP wird den mutigen Alpinskifahrern Kraft geben, um den legendären Skitouren-Wettkampf Patrouille des Glaciers, der vom 27. April bis 3. Mai 2020 zwischen Zermatt und Verbier stattfinden wird, zu bestehen.

www.pdg.ch

BCN Tour

Zwischen dem 22. April und 27. Mai wird jeden Mittwoch eine neue Etappe dieses vom Gruyère AOP unterstützten Laufs im Neuenburg in Angriff genommen. Mit dem BCN Kid's Tour gibt es auch einen speziellen Lauf für Kinder. Beim BCN Walking messen sich die Fans des Nordic Walking ohne Schlussklassement.

www.sportplus.ch/bcn-tour

LUGA

Die LUGA findet vom 24. April bis 3. Mai 2020 in Luzern statt.

www.luga.ch

BEA

Vom 24. April bis 3. Mai 2020 findet in Bern die BEA, «Die Berner Frühlingsmesse», statt.

www.beapferd.ch

Schweizer Bio-Landwirtschaftsmesse

Die am 9. und 10. Mai 2020 in Moudon stattfindende Messe ist eine ideale Plattform für die Begegnung mit Produzenten sowie zur Förderung der verschiedenen Schweizer Regionalprodukte und der Bio-Landwirtschaft. Le Gruyère AOP unterstützt diese Veranstaltung.

www.bio-agri.ch

Tage der offenen Weinkeller im Waadtland

Vom 30. bis 31. Mai 2020 ist der Gruyère AOP präsent an den Tagen der offenen Weinkeller im Waadtland, die Gelegenheit zur Degustation erstklassiger regionaler Weine bieten.

www.ovv.ch/caves-ouvertes



Das ganze Jahr über

Werbung auf allen Elektrobussen in Zermatt

Die idealen Rezepte für die Festtage zum Jahresende



Schweinsfilet an Morchel-Gruyère AOP-Sauce

Zubereitungszeit: 30 Min.
Backzeit: 10 Min.+ 15 Min.

Zutaten für 4 Personen:

600 g Schweinsfiletmedaillons
300 g frische oder gefrorene Morcheln
1 dl Weisswein
1 dl Rahm 35%
50 g Gruyère AOP, in Würfel geschnitten
1 Schalotte, gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Zubereitung:

- Ofen auf 250°C vorheizen.
- In einer Bratpfanne Morcheln mit Knoblauch und Schalotte andünsten.
- Mit Weisswein ablöschen und auf $\frac{3}{4}$ einkochen lassen.
- Rahm dazugeben und 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
- Zuletzt die Gruyère AOP-Würfel dazugeben.
- Schweinsfiletmedaillons in einer Bratpfanne beidseitig anbraten.
- Medaillons für 9 Minuten bei 250°C in den Ofen geben. Aus dem Ofen nehmen und während 10 Minuten ruhen lassen.
- Medaillons schneiden und auf einen Teller anrichten. Sauce darüber giesen.

Guten Appetit!

Tipp: Diese Sauce passt auch gut zu Kalbfleisch oder Geflügelfleisch.



Randenrisotto mit Gruyère AOP

Zubereitungszeit: 15 Min.
Backzeit: 20 Min.

Zutaten für 4 Personen:

250 g Risottoreis
1 gekochte Rande
1 Schalotte gehackt
50 g Butter
100 g geriebener Gruyère AOP
5 dl Gemüsebouillon

Zubereitung:

- $\frac{3}{4}$ der Rande mit Flüssigkeit pürieren.
- Rest der Rande in Würfel schneiden.
- Schalotten in einer Pfanne andünsten und den Reis beifügen.
- Mit Randenpüree und etwas Bouillon ablöschen.
- Risotto sanft köcheln lassen und Bouillon nach und nach dazugeben bis der Reis al dente ist.
- $\frac{3}{4}$ des geriebenen Gruyère AOP dazugeben.
- Risottoreis auf einem Teller mit Randenwürfeln und dem Rest des geriebenen Gruyère AOP anrichten.

Guten Appetit!

Tipp: Pilze beifügen und es wird noch schmackhafter.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND

Entdecken Sie andere Rezepte auf:
www.gruyere.com/de/kochrezepte

