LE GRUYERE SWITZERLAND SWITZER

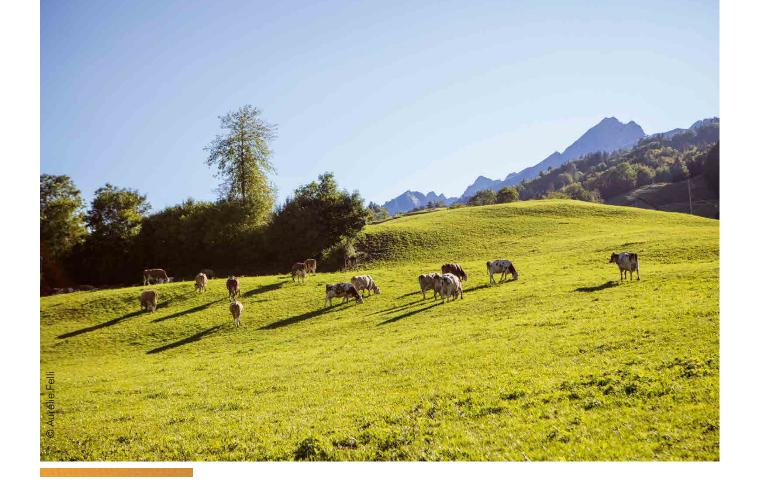












INHALT

03	EDITORIAL
04	NEUE WERBEKAMPAGNE
80	DIE KÄSEREI VON BAULMES
09	DIE KÄSEREI VON BOULOZ-PORSEL
10	DIE KÄSEREI VON CERNEUX-PÉQUIGNOT
11	DIE KÄSEREI VON GRANGETTES
12	LA FROMAGERIE DES FRANCHES-

13	DIE KÄSEREI VON PREZ-VERS-NORÉAZ
14	DIE FROMAGERIE D'USSIÈRES
15	DIE KÄSEREI VON TENTLINGEN
16	DER WELTMEISTER IST EIN GRUYÈRE AOP
18	LE GRUYÈRE AOP BETEILIGT SICH AN GROSSEN VERANSTALTUNGEN
20	REZEPTE

MONTAGNES SA



Editorial

Obwohl die Zeiten unsicher sind, verkauft sich der Gruyère AOP weiterhin gut. Dies kann erstaunen, häufen sich doch die negativen Wirtschaftsnachrichten um uns herum.

Hoffen wir, dass sich diese für uns positive Lage langfristig als nachhaltig erweist. Ermutigend ist, dass die Konsumentinnen und Konsumenten in schwierigen Zeiten einem Produkt vertrauen, das sie kennen. Sie ziehen es anderen, oft günstigeren Produkten vor, deren Herkunft, Produktionsart oder Qualitätskontrollen ihnen jedoch nicht bekannt sind. Dieses ungebrochene Verlangen der Konsumentenkreise nach dem Gruyère AOP bestärkt die Wertschöpfungskette in ihrer Absatzförderungsstrategie für einen Käse mit einer menschlichen Seite. Dies ist auch der Sinn der Anfang Oktober lancierten, neuen Werbekampagne, in welcher die Akteure der Wertschöpfungskette in ihrer Hauptrolle, die sie bei der Herstellung des Gruyère AOP

spielen, in den Fokus gestellt werden.

Wir danken allen Protagonisten, welche zur fristgerechten Realisierung dieses Projekts beigetragen haben. Gleichzeitig wurde die Website komplett überarbeitet.

Auch wenn der Gruyère AOP seinen hohen Bekanntheitsgrad in der Schweiz aufrechterhält, ist es äusserst wichtig, die Verkaufsförderungstätigkeit fortzusetzen. Letztere ist im Ausland

noch viel relevanter. Eine derartige Tätigkeit ist in schwierigen Zeiten, wie wir sie aktuell durchleben, enorm wichtig.

Die Nachfrage der Konsumentinnen und Konsumenten ist konstant. Daher können verschiedene Genossenschaften getrost Renovierungsprojekte in Angriff nehmen oder neue Käsereien bauen, genauso, wie seit über 100 Jahren in die Käsereigenossenschaften investiert wurde. Diese

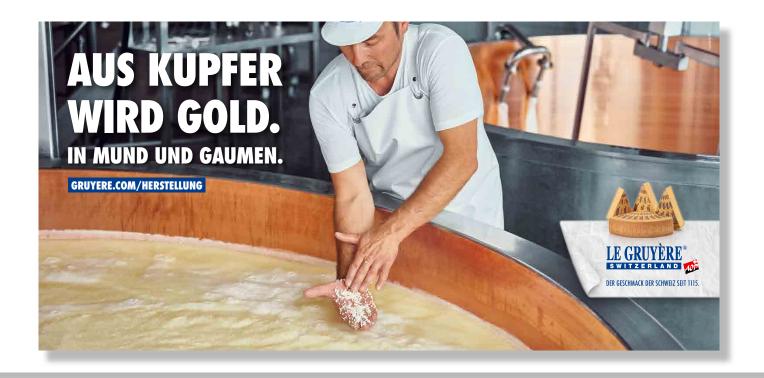
von Chézard-St-Marti und seine Genossenschaft geehrt hat.

Ausgabe des «l'oiseau» beleuchtet einige schöne menschliche Errungenschaften, welche dafür sorgen, dass das Abenteuer des Gruyère AOP fortgesetzt wird, das seit Jahrhunderten alle begeistert.

Le Gruyère AOP ist geschmackvoll, bewahrt seine Vielfalt durch
die Beibehaltung einer modernen
dezentralisierten Struktur im Dienste seiner Wertschöpfungskette und
vor allem der Konsumentinnen und
Konsumenten im In- und Ausland. In
diesem Sinne danken wir den verschiedenen Kantonen, welche diesem edlen
Käse einen Ehrenplatz einräumen, wie z. B. der
Kanton Neuenburg, der gerade Herrn Daniel Maurer

Philippe Bardet Direktor der IPG





Unsere neue Kampagne

Wir freuen uns Ihnen mitzuteilen, dass die neue Werbekampagne 2020 für Le Gruyère AOP in allen grösseren Städten der Schweiz, auf allen Fernseh-, Kino- und Digitalbildschirmen erschienen ist.

Diese neue Kampagne, die in Zusammenarbeit mit der Agentur Nummer 10 in Bern entstanden ist, soll lehrreich, ehrlich und einzigartig sein, ein bisschen wie eine Rückkehr zum Wesentlichen. Ohne Schminke, ohne Tricks. Wo die Akteure echte Milchproduzenten, Käser, Affineure und Taxateure sind. Denn Authentizität ist zu einem wichtigen Faktor für das Image von Marken geworden. Das ist ein Topwert unserer Zeit. Die Konsumentinnen und Konsumenten verlangen etwas Wahres, Reales, Greifbares. Sie halten lieber an einem Teil des Erbes fest als an einem Teil des Traums. Sie wenden sich an ehrliche und transparente Marken, in denen sie einfache Werte wie Wahrheit, Vertrauen und Rückverfolgbarkeit wahrnehmen.

Wetten, dass 100% der Schweizerinnen und Schweizer erfreut sein werden, mehr über diesen grossen Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung zu erfahren, der in einem kleinen Land hergestellt wird. Um dieses Entdecken zu erleichtern, erhält jedes Kampagnenthema einen spezifischen URL-Link zu der entsprechenden Themenseite auf der Webseite www.gruyere.com, die schrittweise mit der Webagentur WNG, in Lausanne, erneuert wird.

Gerne danken wir unseren Akteuren der Branche. Sie haben ihre Rolle zu Herzen genommen und erfolgreich erfüllt.

- Milchproduzent: Nicolas Clément, Ferme la Waebera, Le Mouret
- Käser: Etienne Aebischer, Käserei Montricher
- Affineur: Anthony Margot, Margot Fromages SA, Yverdon-Les-Bains
- Taxateur: Thierry Bize, Sortenorganisation Gruyère

Ihre Aussagen

«Es ist nicht üblich, am Morgen in Anwesenheit von rund vierzehn Personen zu melken...

In der frischen Morgenluft war es aber eine wahre Freude, diesen Moment mit einem Team zu teilen, das in der Lage war, sich an besondere Bedingungen anzupassen, dazu noch mit unberechenbaren «Schauspielerinnen». Besonders berührt haben mich das Staunen und die Leichtigkeit von Sacha, dem jungen Schauspieler, in diesem für ihn völlig neuen Umfeld.

Ich fand es sehr interessant zu sehen, wie einfallsreich, rigoros und professionell die Filmcrew ihre Arbeit ausführte, umso mehr, als dass sie in eine ihr unbekannte Welt eintauchen musste.

Ich bin stolz darauf, Milchproduzent für den Gruyère AOP zu sein, und deshalb habe ich mich auch bereit erklärt, an der Realisierung dieses Projekts mitzuwirken. Ich denke sehr gerne an die Dreharbeiten zurück und hoffe, dass die Konsumentinnen und Konsumenten diese Werbekampagne gut aufnehmen werden.»

Nicolas Clément

«Ich liebe meinen Beruf, jenen des Käsers, den mir mein Vater schon vor mehreren Jahren weitervererbt hat. An dieser neuen Kampagne habe ich mit grosser Freude teilgenommen.

Diese gemeinsame Arbeit stellt für unseren Gruyère AOP, der sich bereits einen Namen gemacht hat, eine wunderbare Werbung dar. Die Dreharbeiten fanden mit einem professionellen Team statt, das sich ungewohnten Arbeitsbedingungen wie Dämpfen, Feuchtigkeit usw. anzupassen wusste.

Ich wünsche unserer Wertschöpfungskette den Erfolg, der sie verdient, und hoffe, dass dem Gruyère AOP noch viele erfolgreiche Jahre beschert sein werden.»

Etienne Aebischer

....



«Le Gruyère AOP gehört zum Schweizer Kulturerbe. Allein kann man weit gehen, aber es ist die kollektive Arbeit und Intelligenz unserer gesamten Wertschöpfungskette, welche uns weiter wachsen und uns weltweite Anerkennung zuteilwerden lässt.»

«Le Gruyère AOP, eine Tradition, eine Authentizität, Geschmack und Aroma von gestern und heute, all dies gilt es, den kommenden Generationen weiterzugeben.»

Thierry Bize

Anthony Margot













Die Käserei von Baulmes

Die Käsereigenossenschaft von Baulmes und Umgebung konnte angrenzend an die Käserei im Dorf einen neuen, grösseren und moderneren Keller bauen. Sie hat von einem Zusammentreffen günstiger Umstände profitiert. Die am Waadtländer Jurafuss gelegene Gemeinde wollte sich nämlich von dem benachbarten Schuppen trennen, in dem sie Holz lagerte. Dieser Schuppen wurde abgerissen und machte dem Keller Platz, in dem nun jährlich 237 Tonnen Gruyère AOP lagern.

«Unser Käser hat diese Arbeiten vorgeschlagen. Er war es leid, die Laibe täglich von Hand abzureiben», erinnert sich Gérald Hurni, Präsident der Käsereigenossenschaft. «Wir fanden sofort, dass sein Antrag durchaus berechtigt war. Und wir wussten auch, dass es an dem Tag, an dem er uns verlassen würde, leichter sein würde, einen neuen Käser zu finden, wenn wir Pflegeroboter einsetzen würden».

So zögerte die Käsereigenossenschaft also nicht lange, denn es bot sich die Gelegenheit, angrenzend an die Käserei einen Keller zu bauen. Die beiden Gebäude sind nämlich nur einige Meter voneinander entfernt, und daher konnten sie gut miteinander verbunden werden. Die Gemeinde gewährte also auf dem angrenzenden Gemeindegrundstück ein langfristiges Baurecht für eine Vergrösserung.

2012 wurde mit dem Projekt begonnen. Aber das administrative Verfahren und zwei Rekurse verzögerten die Realisierung. Die Jahre vergingen, und wir waren der Ungewissheit ausgesetzt. In den LECDI

waren der Ungewissheit ausgesetzt. In den alten Kellern wurde bereits ein Roboter instal-

liert. Dann kam er in den neuen Keller, der im Schnitt 19 Laibe Gruyère AOP pro Tag sowie einige Weichkäse lagert. Die Käsereigenossenschaft hat sich aus Gründen der Ästhetik und Authentizität für Holzgestelle entschieden. Ausschlaggebend waren aber auch wirtschaftliche Gründe, verfügt doch die Gemeinde Baulmes über Waldbestand. Privilegiert wurde eine besonders dicke Isolation, um den Lärm gegen aussen zu dämmen. Gleichzeitig wird damit die Kälte im Kellerinnern aufrechterhalten.

Die Südseite des Dachs ist mit 100 m² Sonnenkollektoren versehen, die vom Käser finanziert wurden. Die Kollektoren produzieren bei guten Bedingungen rund 15 kW/h. «Scheint die Sonne am Morgen, dann sind wir während der Käseherstellung oft energieautark, und das ist unbestritten ein grosser Vorteil», stellt der Käser, Christian Delessert, fest.

Seit dem Abschluss der Arbeiten im Mai 2019 ist Letzterer sehr zufrieden. Nun kann er seine Laibe bis zum Wägen affinieren, d. h. 110 Tage lang statt der bisherigen 45. «Super ist auch, dass die Arbeit weniger anstrengend ist, weil alles auf einer Ebene durchgeführt werden kann. Früher musste man die Tablare mit dem Ladelift herausnehmen, sie dann durch ein kleines Fenster schieben, bevor man sie waschen konnte.»

Auch die Käsereigenossenschaft und die neun Produzenten von Baulmes, Rances und Peney, die über 2'600'000 kg

Milch pro Jahr liefern, sind sehr zufrieden. Die Gruyère AOP von Baulmes beenden ihre Affinage bei Margot SA in Yverdon.



Die Käserei von Bouloz-Porsel

SWITZERLAND 100

Die Käserei von Bouloz-Porsel im Glanebezirk, ist ein Familienbetrieb. Zusammen mit seinem Vater Roland und den beiden Angestellten stellt Anthony Pittet 277 Tonnen Gruyère AOP pro Jahr her. Das Käsereigebäude ist zwar 27 Jahre alt ist, doch die Käserei ist brandneu. Die Keller und Einrichtungen wurden auf den neusten Stand gebracht, um den Standards zu entsprechen und die Zertifizierung von Fromarte zu erlangen.

Bis 1992 gab es in den Dörfern Porsel und Bouloz zwei Käsereien. Diese haben dann fusioniert, um die heutige Käserei zu bauen. Roland Pittet, Anthonys Vater, war schon damals Käser in Porsel. Um die Standards von Fromarte zu erfüllen, beschloss die Käsereigenossenschaft dann im vergangenen Jahr, die Keller zu vergrössern, die meisten Einrichtungen auszuwechseln, einen grösseren Anlieferbereich für die Milch zu schaffen und im gleichen Zug den Laden zu vergrössern.

«Wir haben unsere Einrichtungen immer sehr gut unterhalten. Alles funktionierte, aber die Technik war nach 26 Jahren in die Jahre gekommen», erklärt Fabien Thürler, Präsident der Käsereigenossenschaft von Bouloz-Porsel. Zudem erhielten die Käser viel mehr Milch und stellten auch mehr Käse her als damals. Im Laufe der Jahre haben sie neben der Herstellung von Gruyère AOP begonnen, Vacherin Fribourgeois AOP, Raclette und Molkereimilch herzustellen. Alles wurde zu eng. «Wir mussten voreinkellern. und das Ganze wurde für uns sehr kostspielig»,

stellt Fabien Thürler fest.

Anthony Pittet war seit 2011 bei seinem Vater angestellt. Schon sehr früh entschied er sich, in die Fussstapfen seines Vaters zu treten. Seit dem Abschluss der obligatorischen Schule arbeitete er immer in dieser Käserei. Als sein Vater dann in Absprache mit der Käsereigenossenschaft beschloss, in Rente zu gehen, war es für ihn ganz normal, den Betrieb zu übernehmen. «Ich hätte nicht gedacht, dass die Renovierungen die Arbeitstechniken im Alltag so sehr verändern würden», gesteht er.

Die neuen Technologien haben nun also in der Käserei Einzug gehalten. «Sogar mit viel mehr Milch arbeiten wir rationeller. Dank unserem Roboter im Keller und gewissen automatisierten Arbeiten, die für den Herstellungsprozess nicht unbedingt erforderlich sind, wie beispielsweise der Reinigung, sparen wir Zeit». Dennoch ist der Roboter im Keller nicht so begabt wie ein Mensch, und er benötigt die Hilfe der Käser. Ist ein Laib falsch ausgerichtet, dann ist der Roboter nicht in der Lage, ihn umzudrehen. Bei einem Wechsel des Durchgangs muss er manuell neu positioniert werden. Es fällt also weniger tägliche Arbeit an, aber mehr Überwachung für einen Käse von gleichbleibender Qualität. Le Gruyère AOP beendet seinen Reifungsprozess bei der Firma Lustenberger & Durst in Heitenried.

Neben der Käsertätigkeit wollte das Team einen grösseren Laden, um die lokalen Produkte verkaufen zu können. «Wir Milchproduzenten stellen noch andere Qualitätsprodukte her. Es war deshalb wichtig, dass wir diese den Einwohnern der Region auch anbieten konnten.»



Die Käserei von Cerneux-Péquignot

Die Käserei von Cerneux-Péquignot im Brévinetal, an der Grenze zu Frankreich, hat ihren Keller ausgebaut und nunmehr Platz für 2000 Käselaibe. Das neue Gebäude fügt sich perfekt in die Landschaft ein, insbesondere aufgrund der von der Sonne gegerbten Holzfassade. Beim Holz handelt es sich nicht um irgendein Holz. Es sind nämlich ehemalige Käsetablare, die halbiert und an den Aussenwänden montiert wurden. Eine schöne Art, Kontinuität darzustellen und dem Gebäude eine spezielle Note zu verleihen!

Der Bau eines neuen Gebäudes war zur Selbstverständlichkeit geworden. Das Flachdach war undicht und es war unmöglich, in den alten, zu kleinen und zu niedrigen Kellern einen Roboter zu installieren. «Der Ausbau war kein leichtes Unterfangen», erinnert sich Pierre-Alain Cuenot, Präsident der Käsereigenossenschaft von Cerneux-Péquignot. «Wir hatten nicht genug Platz um die Käserei herum. Schliesslich haben wir uns für einen Bau in die Höhe entschieden. Im neuen Teil hat der Keller ein Flachdach, über dem Waschraum ist ein Schrägdach mit Sonnenkollektoren. Dieses Gebäude passt gut in die Landschaft, vor allem durch die Holzdielen, welche die Fassade bedecken.»

Früher hatte die Käserei drei kleine, niedrige Keller. Die Herstellung von Gruyère AOP verlief auf die gleiche Art und Weise. Aufgrund des Platzmangels konnte aber Olivier Baudois seine Laibe nur während sechs Wochen pflegen.

Anschliessend musste er beim Händler, der die Affinage fortsetzte, Plätze mieten. «Heute pflege ich die Gruyère AOP während vierzehn Wochen», erklärt der Käser. Ich bin froh, haben wir diesen grossen Schritt gewagt! Als Gruyère-Hersteller möchte man seinen Käse so lange wie möglich begleiten. Es ist fast wie bei unseren Kindern, die wir in unserer Nähe haben wollen, bis sie die Reife erreicht haben.»

Mit dem neuen Projekt konnten Räume und Volumen geschaffen werden, die die Arbeit der Käser erleichtern. «Ich bin versucht zu sagen, dass der Käsekeller um den Roboter herum gebaut werden muss, wenn eine Käserei gut funktionieren soll. Unser Beruf hat sich sehr verändert. Früher mussten wir die Käse wenden und abreiben. Das war anstrengend. Heute geht es viel schneller. Aber wir müssen ständig darauf achten, dass alles gut läuft und auch die Entwicklung der Käse im Auge behalten.» Ihren letzten Reifungsprozess absolvieren sie in den Naturkellern von Mifroma SA in Ursy.

Was die drei ehemaligen Keller betrifft, so wurden sie umgebaut. Einer der Keller wurde zu einem Neutralisierungsraum für Abwasser umfunktioniert. «Abwasser müssen heute noch nicht zwingend neutralisiert werden», erklärt Pierre-Alain Cuenot, Präsident der Käsereigenossenschaft von Cerneux-Péquignot, «aber aus ökologischen Gründen ist es sinnvoll, das Wasch- und Spülwasser zu sammeln und zu neutralisieren.»

Im neuen Keller wurden am 26. Oktober 2019 die ersten Käse hergestellt. Dazu lieferten vierzehn Milchproduzenten der Gemeinde 1,9 Millionen Kilo Milch, mit denen Olivier Baudois 169 Tonnen Gruyère AOP pro Jahr herstellen kann.





Von links nach rechts, Emmanuel Jaquet, Präsident - Benoît Mesot, Vorstandsmitglied - Jean-Pascal Perroud, Vizepräsident - Jérôme Python, Kassierer und Sekretär - Adrien Bays, Käser - Joseph Lauper, Käser - François Perroud, Mitglied - Eva Gabriel, Käserin -Christophe Lauper, Käser

S W I T Z E R L A N D

Die Käserei von **Grangettes**

Wir nehmen Platz im Sitzungszimmer der Käsereigenossenschaft. Am Tisch sitzen in geselliger Atmosphäre fünf der vierundzwanzig Milchproduzenten, welche der am Fusse des Gibloux gelegenen Käserei von Grangettes ihre Milch liefern. Anwesend ist auch der Käser, Christoph Lauper.

Alles begann im Jahr 2012, als der Milchverband die verschiedenen Produzenten von Châtelard-Haut, Grangettes und Neirigue zu einem Treffen einlud, um über ein neues Projekt für eine gemeinsame Käserei zu diskutieren. «Die alten Anlagen waren vor etwa 30 Jahren modern...», sagt Emmanuel Jaquet, Präsident der Käsereigenossenschaft von Grangettes und Umgebung. Jetzt waren sie aber in die Jahre gekommen. Sie mussten renoviert werden, um den heutigen Hygienestandards zu entsprechen. Wir konnten die Renovationen nicht mehr getrennt angehen; die Kosten waren für unsere drei Käsereigenossenschaften viel zu hoch, und wir mussten deshalb alle zusammen über eine Lösung nachdenken», sagt Emmanuel Jaquet. Die Mitglieder der neuen Genossenschaft gingen dann auf Joseph Lauper und seinen Sohn Christophe zu, um die neue Käserei, die sie bauen wollten, schrittweise zu übernehmen.

Als die Genossenschaftsmitglieder einen Standort für die neue Käserei suchten, begannen die Schwierigkeiten. Die Suche nach einem Stück Land erstreckte sich über sieben Jahre. Das Bundesamt für Raumentwicklung wies die ersten beiden Gesuche für einen Bau ausserhalb der Bauzone ab.

Schliesslich beschlossen die Genossenschafter, sich auf den Standort der ehemaligen Molkerei von Grangettes im Dorfzentrum zu konzentrieren. Die Arbeiten begannen im Herbst 2018. «Es war eine komplizierte, anstrengende Zeit. Nun liegen die Ergebnisse aber vor und man vergisst, was war», erinnert sich Emmanuel Jaquet. «Wir haben das Glück, dass wir uns so gut verstanden und zusammengehalten haben. Alle Beschlüsse wurden einstimmig gefasst. Die Zukunft liegt im Zusammenschluss, und die Kraft im geeinten Vorgehen!» fügt François Perroud, Milchproduzent, hinzu.

«Wir haben uns auch für die Zusammenarbeit mit in diesem Bereich anerkannten Unternehmen entschieden», unterstreicht Benoit Mesot. Christophe und Joseph Lauper besuchten zahlreiche Käsereien, die vom ausgewählten Architekturbüro gebaut worden waren. «Ich ging zu den Käsern der Region, die Pläne der Architekten unter dem Arm, und bat Erstere um ihre Meinung», erzählt Christophe Lauper. Ziel war es, die Pläne soweit zu verbessern, als dass alles so ergonomisch und funktional wie möglich war. Ausserdem kannte Jean-Pascal Perroud das Maurerhandwerk und konnte den Bau demzufolge genau verfolgen.

Die Käserei von Grangettes hat am 3. Dezember 2019 die Tore wieder geöffnet. Sie wird 275 Tonnen Gruyère AOP pro Jahr herstellen. Diese werden nach drei Monaten in die Reifungskeller der Fromage Gruyère SA in Bulle überführt. Die Milchproduzenten schätzen die neuen Einrichtungen jeden Tag, denn die Milch kann zum Beispiel auf einmal abgepumpt werden, und so verbringen sie weniger Zeit in der Käserei. «Der Zusammenhalt zwischen uns ist aber nach wie

> vor sehr stark. Wir sind immer zu zweit oder dritt. die gleichzeitig Milch liefern», schliesst François Perroud.



La fromagerie des **Franches-Montagnes SA**

Die im April 2019 eröffnete Fromagerie des Franches-Montagnes SA zeigt Besuchern die verschiedenen Etappen der Herstellung von Gruyère AOP und Tête de Moine AOP. Durch grosse Schaufenster erleben Touristen, Einheimische und Schulklassen die Käseherstellung inmitten einer hochmodernen Produktionsstätte.

Die 1910 erbaute Käserei befand sich im Herzen von Le Noirmont. Der Platz war knapp und der Zugang für die Milchproduzenten schwierig. Es musste also am Stadtrand gebaut werden. «Wichtig war, über ein effizientes Arbeitsinstrument zu verfügen, um Qualitätsprodukte herstellen und die gesamte Milchmenge unserer Produzenten verarbeiten zu können», sagt Jean-Philippe Brahier, Verantwortlicher des Projektmanagements. Aus Platzmangel und wegen fehlender grosser Anlagen mussten wir nämlich einen Teil der Milch an eine andere Käserei liefern.»

Als die MIBA Genossenschaft die Käserei übernahm, konzentrierten sich erste Diskussionen nur auf den Bau einer neuen, grösseren Käserei zur Steigerung der Käseproduktion. Sehr schnell aber kam die Idee auf, gleichzeitig ein Tourismusprojekt zu entwickeln, das die Milchproduzenten, die Käser und ihre Produkte zur Geltung bringt und zur wirtschaftlichen Entwicklung der Region beiträgt. Damit entstand der Wille zur Einrichtung einer Schaukäserei in direkter Verbindung mit dem Kanton und Jura Tourismus.

Der neue Standort trägt dem typischen Bild der Franches Montagnes Rechnung. Die Käseherstellung konnte gesteigert werden, und es werden nunmehr rund 11 000 Liter Milch pro Tag verarbeitet. Die Käsereigenossenschaft koordiniert die Organisation aller Produzenten.

Die Milch der Produzenten ist Gruyère AOP- und Tête de Moine AOP-zertifiziert. Die Herstellung richtet sich nach dem Pflichtenheft dieser beiden AOPs und ihrem Lieferrhythmus, d. h. zweimal täglich für den Gruyère AOP und einmal täglich für die Tête de Moine AOP. «Während der Gruyère AOP-Herstellungsphase liefern unsere Produzenten am Abend und Morgen ihre Milch. Die übrige Zeit widmen wir der Tête de Moine AOP und traditionellen Spezialitäten der Käserei, die nur eine tägliche Lieferung benötigen», präzisiert Joël Parent, Produktionsverantwortlicher. Wenn der Gruyère AOP die neuen Keller in Le Normont verlässt, wird er in den Kellern von Emmi in Kirchberg gelagert.

Dieses ehrgeizige Projekt findet bei den Besuchern grossen Anklang. Sie können die Arbeit der Käser live und den Alltag der Milchproduzenten im Film mit verfolgen. Eglantine Gerber, Tourismusverantwortliche, ist stolz, für die Käserei und ihre Produkte werben zu dürfen. «Wenn die Touristen durch die Region spazieren und die Kühe auf den Weiden sehen, dann befinden sie sich im Herzstück unseres Terroirs. Wenn sie dann die Käserei besuchen, können sie sich von der Qualität unserer lokalen Produkte überzeugen, die aus der Milch der 18 Produzenten von Le Noirmont und Les Emibois hergestellt werden.»





Die Käserei von Prez-vers-Noréaz

Die neue Käserei von Prez-vers-Noréaz liegt an der Hauptstrasse zwischen Freiburg und Payerne. In ihrem Laden können die Kunden durch ein Panoramafenster einen direkten Blick auf den grossen Keller werfen, wo 4000 Käselaibe schön aneinandergereiht auf Holzgestellen lagern.

Die ehemalige Käserei verfügte über einen im Laufe der Jahre veralteten Schweinestall. Die Frist für die aufgrund der neuen Tierhaltungsstandards erforderlich gewordenen baulichen Anpassungen war abgelaufen, und so musste der Betrieb spätestens per 1. September 2018 schliessen. «Wir haben von diesem bestehenden Gebäude profitiert, um einen grösseren Keller zu bauen, der unsere Produktion von 215 Tonnen Gruyère AOP aufnehmen konnte», erklärt Jean-Michel Ducommun, Präsident der Käsereigenossenschaft.

Der glückliche Zufall wollte es, dass der neue Käser, Gérald Clément, der seine Arbeit sechs Monate vor Beginn der Arbeiten aufgenommen hatte, die Entwicklung des Projekts mit den Mitgliedern der Käsereigenossenschaft verfolgen konnte. «Die Grube musste geleert und ausgehoben werden, um auf dem gleichen Niveau wie der Fabrikationsraum zu liegen, erklärt der Käser. Nun kann ich mit meinen beiden Angestellten und dem Lernenden auf gleicher Ebene arbeiten, das ist so angenehm!»

Mit den neuen Standards war es nicht mehr möglich, die frischen Käse unter freiem Himmel vom Fabrikationsraum in den Keller zu transportieren. Daher wurde beschlos-

sen, ein zusätzliches Gebäude zu bauen, um die beiden bestehenden miteinander zu verbinden.

Mit dieser Erweiterung wurde die Gelegenheit ergriffen, einen neuen, grösseren Laden zu bauen und lokale Produkte anzubieten.

Gérald Clément hat mehrere Jahre in den Kellern des L'Etivaz gearbeitet, die mit Holzgestellen ausgestattet waren. «Ich finde diese pflegeleicht und sehr ästhetisch. Ich wollte diese warme Atmosphäre in meinem Keller wiederfinden und sie mit den Kunden im Laden teilen.»

Was die Feuchtigkeitsregulierung anbelangt, so hat sich G. Clément für ein altbewährtes System entschieden, nämlich für ein statisches Eiswassersystem, ergänzt durch ein kleines Belüftungssystem für den Luftwechsel. Dieses System erlaubt es, den Keller von April bis Oktober zu kühlen. Im Winter wird die Wärme der Molke zur Beheizung des Kellers zurückgewonnen. Das stellt eine grosse Energieeinsparung dar.

«Ich nehme die Anpassungen gerne selbst vor», stellt der Käser fest. «Dies erfordert grosse Aufmerksamkeit, damit die Käse das erhalten, was sie brauchen. Man muss sie ständig im Auge behalten.» Jean-Michel Ducommun fährt fort: «Wir Landwirte besuchen unsere Tiere jeden Abend, und er, er besucht seine Käse!» Diese hervorragenden Gruyère AOP werden anschliessend in die Keller der Intercheese SA in Beromünster überführt.

Heute sind die acht festen und die vier gelegentlich Produzierenden von Prez-vers-Noréaz und Corserey mit der neuen Käserei sehr zufrieden. «Wir hatten während den

Arbeiten etliche Sorgen, aber heute sind wir überzeugt, die richtigen Entscheidungen getroffen zu haben», schliesst Gérald Clément.





Die Fromagerie d'Ussières

Die neue Käserei «Fromagerie d'Ussières» zwischen Gros-de-Vaud und Jorat hat am 4. Dezember 2018 ihren ersten Gruyère AOP hergestellt. Berechtigter Stolz beimTeam, das sieben Jahre lang hart gearbeitet hat. Das Ergebnis: Ein brandneues Gebäude mit einem Keller, in dem die jährlich produzierten 244 Tonnen Gruyère AOP untergebracht werden können.

Die frühere Molkerei von Ropraz war veraltet. Das Gebäude in der Dorfmitte neben der Kirche war zu klein, um sich den neuen Anforderungen anzupassen, und es war kein Platz verfügbar, um den Keller einzurichten, den man gebraucht hätte. So nahmen 2011 die Käsereigenossenschaften von Ropraz und Vucherens die Dinge in die Hand.

«Wir hatten das Glück, dass in Ropraz ein günstig gelegenes und durch seine Position am Strassenrand auch sichtbares Grundstück zunächst zur öffentlichen Benutzung vorgesehen war und dann in Gewerbegebiet umgewandelt wurde», erinnert sich Roger Rod, Präsident der neuen Käsereigenossenschaft, die sich für die Umsetzung dieses Projekts eingesetzt hat. Sobald das Grundstück bei der Gemeindeverwaltung vorgemerkt war, nahmen die beiden Käsereigenossenschaften eine Machbarkeitsstudie in Angriff.

Das Glück war erneut auf ihrer Seite, als die Produzenten von Vulliens, einer Nachbargemeinde, die Genehmigung zur Herstellung von Gruyère AOP erhielten. «Bis dahin produzierten wir unsere Milch zur Herstellung von Walliser Raclettekäse», erzählt Stéphane Thonney,

Milchproduzent in Vulliens. «Da wir alle Produktionsstandards des Gruyère AOP erfüllten, setzte man uns bei der Sortenorganisation Gruyère auf eine Warteliste. Sobald wir nach über 10 Jahren Wartezeit aufgenommen waren, besprachen wir die Möglichkeit, dieses Projekt zu integrieren.»

Die Initiatoren des Projekts beschlossen, ihre Käsereigenossenschaft aufzulösen und eine neue zu gründen, die Ropraz, Vucherens und Vulliens umfasste. «Es war wichtig, alle im gleichen Boot zu sitzen, Miteigentümer zu sein», erläutert Eric Charpillod, Milchproduzent in Vucherens und Sekretär der neuen Genossenschaft, der sich ebenfalls stark für dieses Projekt engagiert. «Wir wollten, dass sich jeder zuhause fühlt», ergänzt Roger Rod.»

Da der Käser von Ropraz für die Fortsetzung des Abenteuers war, engagierte auch er sich für dieses Projekt. «Wir haben mehrere neue Käsereien besucht», erklärt Christophe Streit. «Ich achtete besonders auf die Einrichtung. Da es sich um eine grosse Investition handelt, ist es entscheidend, klug auszuwählen.» Nachdem die Gruyère AOP die drei Monate in den neuen Kellern von Ussières verbracht haben, beenden sie ihre Reifung in den Sandsteinkellern der Fromco SA in Moudon.

Heute ist Christophe Streit glücklich. Er hat genauso viel Arbeit wie vorher, denn die Milchmenge ist grösser. Aber die automatisierte Reinigung erleichtert die Dinge. «Ich möchte vor allem darauf hinweisen, dass alles ebenerdig ist, auf einer einzigen Ebene. Das ist genial!»

Ebenso begeistert ist die Käsereigenossenschaft von Ussières:

«Wenn jetzt die Kontrolleure kommen», lächelt Eric Cherpillod, «sind unsere Räumlichkeiten konform. Wir sind ganz gelassen!»



S W I T Z E R L A N D

Die Käserei von Tentlingen

2019 übernahm die an der Grenze des Sensebezirks gelegene Käserei von Tentlingen die Hälfte der Milchproduktion von Giffers. So wurden aus 1,6 Millionen kg verarbeiteter Milch 2,3 Millionen kg. Das war die erträumte Gelegenheit, die Käserei komplett zu renovieren, sie mit einem Anbau zu vergrössern und neue Einrichtungen für die Produktion zu kaufen. Diese Arbeiten, auf die man bereits seit einigen Jahren gehofft hatte, wurden so aus finanzieller Sicht realisierbar.

Das Projekt begann nach dem Ausscheiden des früheren Käsers, als im Januar 2018 ein neuer Milchabnehmer kam. Manfred Lauper hat von der Planung bis zur Realisierung der Arbeiten Hand in Hand mit der Käsereigenossenschaft zusammengearbeitet. Ihr Präsident, Christian Marro, erinnert sich mit Zufriedenheit an diese Zeit: «Dank unserer guten Beziehungen haben wir dieses Projekt in weniger als einem Jahr umgesetzt. Das war nicht selbstverständlich, denn die Arbeit war intensiv und es gab viele Fragen und Diskussionen. Manchmal kam es zu Meinungsverschiedenheiten, aber wir haben immer eine Lösung, einen gemeinsamen Weg gefunden. Wir waren ein gutes Team. Der Vorstand war zu 100 % für das Projekt, stand zu 100 % hinter Manfred.»

«Ich hatte das Glück, die Produktionseinrichtungen selbst wählen zu können», erklärt Manfred Lauper. «Da ich früher Käsereiberater war, kannte ich die Einrichtungen gut, die auf dem Markt zu finden sind. Ich wusste genau, was für diesen

Käsereityp effizient und praktisch war.» Der vor zwölf Jahren renovierte Keller dagegen wurde nicht verändert. Die Gruyère AOP, die dort Platz finden, werden anschliessend bei Mifroma SA in Ursy bis zur vollen Reife gepflegt.

In den vier Monaten, die die Arbeiten dauerten, konnte der Käser keinen Gruyère AOP herstellen. Die Milch ging an andere Molkereien. Eine finanziell schwierige Zeit für Manfred Lauper. Aber er war zuversichtlich und hatte Recht damit. «Heute», sagt Manfred Lauper, «kann ich mit meinen beiden Kessis 24 Gruyère AOP täglich herstellen. So plane ich dank der zwölf Produzenten von Tentlingen und Giffers eine Jahresproduktion von 180 Tonnen.» Ausserdem hatte der Käser vor dem Umbau zwei Mitarbeitende und einen Lernenden. Heute, obwohl er 600'000 kg Milch mehr hat, beschäftigt er nur noch einen Mitarbeitenden und einen Lernenden.

Die Produzenten von Giffers wurden von Anfang an Vollmitglieder der Käsereigenossenschaft von Tentlingen. Ausserdem sind sie Miteigentümer des Gebäudes, ohne dass sie grosse finanzielle Mittel einsetzen mussten. «Da ihre Molkerei vor etwa zwölf Jahren geschlossen wurde, sind sie stolz und zufrieden, wieder eine Käserei zu haben!» stellt Christian Marro fest.

Zum Schluss betont der Präsident der Käsereigenossenschaft: «Alle diese Arbeiten konnten realisiert werden, da dank der Sortenorganisation Gruyère alle Stufen der Wertschöpfungskette einen fairen Preis für ihre Produktion erhalten, sei es der Milchproduzent, der Käser oder auch der Affineur. Wir sind uns auch der entscheidenden Rolle bewusst,

die die Sortenorganisation bei der Mengenund Qualitätskontrolle sowie bei der nötigen Verkaufsförderung des Gruyère AOP spielt.»







Der Weltmeister ist ein Gruyère AOP

«Es ist schön, dass der Gruyère AOP den Weltmeistertitel geholt hat, vor allem für das allgemeine Ansehen des Produkts und insbesondere für den Markt in den USA», freut sich Michael Spycher. Der Käsermeister aus Fritzenhaus holt sich zum zweiten Mal Gold an der Weltmeisterschaft in Madison (USA).

Seit zwölf Jahren schickt Gourmino, die Vertreiberfirma des Gruyère AOP aus Fritzenhaus, einen Käse der kleinen Käserei im Emmental an den World Championship Cheese Contest in Madison, der alle zwei Jahre stattfindet. Bereits an der ersten Teilnahme im Jahr 2008 wurde sein Gruyère AOP in allen Kategorien zum weltbesten Käse gekürt. Diesen Frühling wurde der prämierte Laib durch Michael Spycher und seine Vertreiberfirma im Keller der Ortsreserve ausgewählt. Dieser Laib hatte die Käserei und deren Keller mit seiner hohen Luftfeuchtigkeit nie verlassen. Die beiden Fachmänner zogen einen Bohrling aus einem von ihnen ausgewählten Käselaib, und schickten darauf einen Laib der gleichen Tagesproduktion, nämlich vom 3. Februar 2019, diesmal aber ohne Bohrling, an die Weltmeisterschaft.

Eine lange Reise

Die Auswahl erfolgte im Januar, und der Wettbewerb fand im März statt. Fromarte sammelt jeweils alle Käse der Teilnehmenden. Anschliessend kümmert sich Emmi um die Logistik, damit die Käse ihren Weg nach Wisconsin finden. Dieses Jahr war es zum ersten Mal möglich, nur einen Viertellaib in die USA zu senden. Michael Spycher beschloss

aber, den ganzen Laib zu senden. «Das sieht doch viel besser aus», erklärt er.

Am Wettbewerb nehmen über 3600 Produkte teil: Käse, Butter, Joghurts aus 26 Ländern. Die Käse werden in 80 Kategorien unterteilt. Die Kategorie Gruyère AOP umfasste dieses Jahr 17 Schweizer Gruyère AOP, ein Zeichen dafür, dass der Wettbewerb den Schutz des Namens Gruyère AOP einhält. Es war ein Kollege der Familie Spycher, der ihnen eines Morgens um fünf Uhr ankündigte, dass ihr Käse in seiner Kategorie gewonnen hatte und es demzufolge in die zweite Runde schaffe. Anschliessend befand sich ihr Käse unter den 20 Besten, und dann erreichte sie aufgrund der Zeitverschiebung wiederum um fünf Uhr morgens die grosse Nachricht: Le Gruyère AOP des kleinen Satelliten im Emmental war Weltmeister!

Geringerer Medienrummel

Die Familie Spycher war bereit, ihren Preis in den USA abzuholen, wie sie dies schon vor zwölf Jahren getan hatte. Doch die Feierlichkeiten wurden aufgrund des COVID-19 annulliert. Dementsprechend wurde in den Medien weniger darüber berichtet, doch die Familie Spycher erhielt zahlreiche Mails von Privatpersonen. Vor zwölf Jahren wurden alle Schweizer Gewinner am Flughafen Kloten empfangen. Dieses Jahr war nichts dergleichen möglich. Der Besuch des Botschafters der USA am 9. September ermöglichte es aber, erneut über den Weltmeistertitel des Gruyère AOP aus Fritzenhaus zu sprechen. Dieser Besuch wurde von der persönlichen Assistentin des Botschafters und jener des Käsers, in die-



sem Fall seiner Frau Monika, organisiert. Der Besuch und sämtliche Vorbereitungsarbeiten freuten das Ehepaar sehr und liessen es schmunzeln, denn: Den Botschafter der USA in einer Käserei zu empfangen, die 1,15 Millionen Kilo Milch pro Jahr verarbeitet, hat etwas Witziges.

Elf Produzenten für 70 Tonnen Gruyère AOP

Die Käserei von Fritzenhaus am Rande des Hornbachs liegt in der Gemeinde Sumiswald und hat eine Quote von 70 Tonnen Gruyère AOP. Zum Zeitpunkt der Umsetzung der AOP lieferten fünfzehn Produzenten ihre Milch an diese Käserei. Heute sind es noch elf für den Gruyère AOP. Zwei Produzenten liefern ihre Milch

später für die Herstellung von Spezialitäten. Michael Spycher kauft die Milch seit dem 1. Mai 2001. Zwei Angestellte und drei Personen im Stundenlohn stehen ihm für Arbeiten im Keller oder bei der Verpackung zur Seite. Seine Frau führt den kleinen Laden, der täglich geöffnet ist. Sie empfängt die Käseliebhaber aus der ganzen Schweiz, die zum Teil von der letzten Bushaltestelle aus drei Kilometer zu Fuss zurücklegen.

Die AOP-/IGP-Verordnung definiert die Lage der Satelliten. Letztere sind bezüglich Milchversorgung keineswegs flexibel, da das BLW eine Karte der AOP-Gebiete erstellt hat. Gemäss Michael Spycher ist es schwierig, wirtschaftliche Lösungen zu finden. Der Käser stellt fest, dass es zu Beginn der IGP ein grosser Nachteil war, kein Französisch zu sprechen. Jetzt ist das kein Problem mehr; die Korrespondenz erhält er nämlich auf Deutsch, und man versteht ihn auch am Telefon, wenn er in seiner Muttersprache spricht.

Glücklicherweise beabsichtigen die heutigen Produzenten nicht, die Milchproduktion aufzugeben. Sie haben kleine Kontingente,

zwischen weniger als 60 000 und 200 000 Kilo, aber sie bewirtschaften auch kleine Betriebe.
Zudem sind die flächenbezogenen Direktzahlungen nicht hoch genug, als dass sie geneigt wären, zur exten-

siveren Fleischproduktion

überzugehen.

Michael Spycher hat sich auf die Herstellung von Käsen mit langer Reifungsdauer spezialisiert. So affiniert er im alten Keller der Käserei bei gleichbleibender 95 %-iger Luftfeuchtigkeit während bis zu zwei Jahren Gruyère AOP und Emmentaler AOP. Diese Produkte finden anschliessend Abnehmer bei Käseliebhabern aus der ganzen Schweiz, so z. B. auf einem Markt in Schaffhausen oder in einem Hotel in Poschiavo. Michael Spycher war während des teil-

weisen Lockdowns gut organisiert und konnte Bestellungen auf dem Postweg versenden.





Le Gruyère AOP beteiligt sich an grossen Veranstaltungen

Oktober bis Dezember 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

Tous au Resto

Dieser noch nie dagewesene, bis zum 31. Dezember 2020 gültige Hilfsplan soll die Feinschmecker dazu anregen, so schnell wie möglich in die Westschweizer Restaurants zurückzukehren. Kundinnen und Kunden erhalten als Dank für ihre Solidarität einen unmittelbaren Cashback in Form eines Einkaufsgutscheins. Le Gruyère AOP unterstützt dieses Projekt unter anderem mit Einkaufsgutscheinen im Wert von CHF 30.–, die an sämtliche Westschweizer Restaurants verteilt werden.

www.tous-au-resto.ch

Les Automnales

Vom 13. bis 22. November 2020 findet im Genfer Palexpo die Herbstmesse «Les Automnales» mit Teilnahme des Gruyère AOP statt.

www.automnales.ch

Langlauf-Weltcup

27. November 2020 bis 21. März 2021

Le Gruyère AOP ist Sponsor des Langlauf-Weltcups, der von Ende November bis Mitte März ausgetragen wird.

Die «Tour de Ski» macht zwischen dem 1. und dem 10. Januar 2020 halt in der Schweiz und Italien.

www.fis-ski.com/cross-country

Weihnachtsdorf in Lüttich

Vom 27. November bis 30. Dezember 2020 finden Sie Le Gruyère AOP und den Zauber des Weihnachtsfestes im Weihnachtsdorf von Lüttich.

www.villagedenoel.be

«Pintes Ouvertes» im Kanton Waadt

Geniessen Sie anlässlich der «Pintes Ouvertes» im Kanton Waadt vom 3. bis 5. Dezember 2020 ein reines Gruyère-Fondue, begleitet von verschiedenen Produkten aus dem Freiburgerland.

www.pintesouvertes.ch

«Pintes Ouvertes» im Kanton Neuenburg

Geniessen Sie anlässlich der «Pintes Ouvertes» in seinem Nachbarkanton vom 3. bis 5. Dezember 2020 ein reines Gruyère-Fondue, begleitet von verschiedenen Produkten aus dem Neuenburgerland.

Kids Nordic Tour

Vom 13. Dezember 2020 bis 27. März 2021

Le Gruyère AOP unterstützt den Langlauf-Nachwuchs. Bei der Kids Nordic Tour handelt es sich um einen Langlauf-Etappenwettkampf für 6 – 16-Jährige in der Westschweiz.

kidsnordictour.blogspot.com

Das ganze Jahr über

Werbung auf allen Elektrobussen in Zermatt







Rezepte





Tomatensalat « Panzanella » mit Gruyère AOP-Würfel

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten für 4 Personen:

6 verschiedenfarbige Tomaten 200 g Gruyère AOP, in Würfel geschnitten 100 g altes Brot Olivenöl Balsamico-Essig Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Tomaten vierteln und entkernen, den Saft aufbewahren.
- Mit Tomatensaft, Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine Salatsauce nach Ihrem Geschmack vorbereiten.
- Aus dem alten Brot kleine Croutons herstellen und in ein wenig Olivenöl anbraten.
- Tomaten mit Croutons und Gruyère AOP-Würfel garnieren.

Guten Appetit!

Süsskartoffel-Kroketten, Thymian und Gruyère AOP

Zubereitungszeit: 20 Min. Backzeit: 35 Min. + 5 Min.

Zutaten für 10 Personen: (1,5 kg Fleischbällchen):

1 kg Süsskartoffeln 300 g geriebener Gruyère AOP 2 Eier 200 g Paniermehl getrockneter Thymian Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Süsskartoffeln in Wasser kochen, schälen und zu einem Püree zerdrücken.
- Das Püree mit geriebenem Gruyère AOP, Eiern, Thymian, Salz und Pfeffer mischen.
- Kleine Kroketten bilden.
- · Kroketten panieren.
- Die Kroketten während 5 Minuten bei 170°C frittieren..

Guten Appetit!

Tipp: Die Kroketten können mit einer Mayonnaisesauce oder einer Joghurt-Curry-Sauce serviert werden.

