

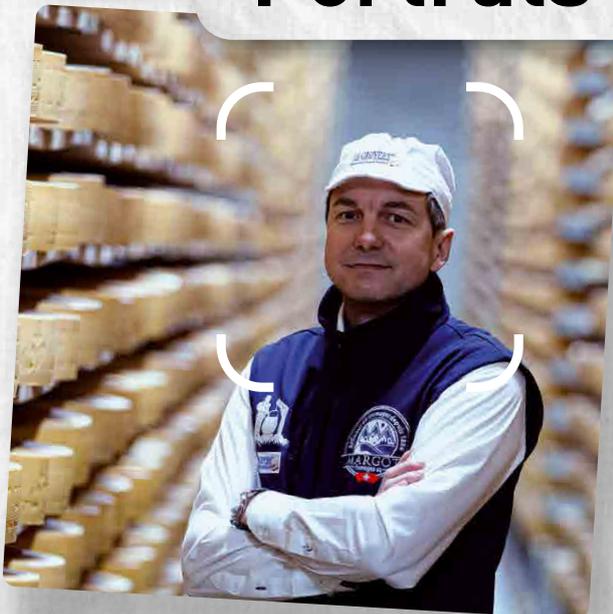
LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Nr. 53 - April 2021

L'oiseau



Porträts der Branche





© Aurélie Felli

INHALT

- 03 EDITORIAL
- 04 EIN GRUYÈRE AOP DER SPITZENKLASSE
AUS DEM VAL-DE-RUZ
- 05 EIN HERSTELLER VON GRUYÈRE
D'ALPAGE AOP ZUM IPG-DELEGIERTEN
ERNANNT
- 06 DANIELLE ROUILLER, DIE LEIDENSCHAFT
FÜR KÜHE, VOM VATER ZUR TOCHTER
- 07 AFFINEUR VON GRUYÈRE AOP, EINE
FAMILIENGESCHICHTE!
- 08 1115, ES WAR EINMAL LE GRUYÈRE
- 10 DER GRUYÈRE AOP IN VERBINDUNG MIT
GROSSEN VERANSTALTUNGEN
- 12 REZEPTE

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.traidunion.ch
Politext, 1754 Avry FR
www.politext.ch

Grafische Gestaltung:
Effet-i-media bepbep@bluewin.ch

Gedruckt in der Schweiz



Editorial

Ein überraschender Kontrast

Die erste Ausgabe von l’Oiseau 2021 gibt Gelegenheit, einige Portraits der Wertschöpfungskette des Gruyère AOP vorzustellen, deren Verkauf derzeit bestens läuft. Ohne noch vor dem anstehenden Jahresbericht 2020 Bilanz ziehen zu wollen, muss man feststellen, dass das letzte Jahr, das vom Covid geprägt war, mit über 1’200 zusätzlich verkauften Tonnen eine Rekordperiode für den Gruyère AOP war. Diese Steigerung erfolgte sowohl in der Schweiz als auch im Ausland. So hat die Wertschöpfungskette Zeiten gut gemeistert, die in Verbindung mit den Folgen des Covid-19 kompliziert waren. Die Qualität war immer garantiert, und die Mengen wurden bei gleichzeitiger Anhebung des Käse- und Milchpreises erhöht.

Anders als viele Wirtschaftsbereiche (unter anderem Gastronomie, Tourismus, Kultur, Sport) kommt die Wertschöpfungskette ohne allzu grosse Schäden durch diese schwierige Phase. Wird das so weitergehen? Das ist ein grosses Fragezeichen. Eines ist sicher, der Gruyère AOP profitiert von einem soliden Fundament, dessen wichtigste Komponente die Akteure selbst sind, unabhängig davon, ob sie als Milchproduzenten, Käser oder Affineure arbeiten. Diese wichtige Gemeinschaft könnte ohne solide Basis nicht vorankommen. Eine der Säulen in diesem Zusammenhang ist die AOP-Anerkennung, die am 6. Juli 2021 zwanzig Jahre alt wird. Dieses Pflichtenheft, das vom BLW und vom Bund genehmigt wurde, wird oft wegen seiner Strenge

kritisiert. Aber ohne dasselbe würde der Gruyère AOP heute unter vagen Definitionen, mit willkürlicher Kennzeichnung und vor allem auf internationaler Ebene ohne Verteidigungsmöglichkeit verkauft, so dass Export und Vermarktung praktisch unmöglich würden - mit verheerenden Folgen für die Preise. Mit der präzisen Definition des Produkts konnte zweifellos ein glaubwürdiges Werbekonzept umgesetzt und das Vertrauen der Konsumenten gewonnen werden. In Zeiten, in denen die Landwirtschaft von allen Seiten unter Beschuss steht, ist es eine Chance und für viele Bereiche beneidenswerte Möglichkeit, ein Produkt wie den Gruyère AOP zu haben, um das sich der Markt reisst.

Sorgen wir aber dafür, dass diese Lage der Dinge nicht plötzlich ändert. Angesichts bestimmter Sicherheiten, die uns vor etwas mehr als einem Jahr unumstösslich schienen, ist die AOP-Anerkennung eine wichtige Errungenschaft, um eine Zukunft für die Wertschöpfungskette zu gestalten, und vor allem haben wir damit unser Schicksal selbst in der Hand. Vergessen wir nicht, dass vor 25 Jahren keine Gesetzgebung diese politische Verankerung erlaubte. Motor dieses Prozesses, der am 6. Juli 2021 gefeiert werden wird, ist der Gruyère AOP, der dank dieses Sachverhalts seinen Akteuren eine angemessene Abgeltung einbringt. Wagen wir zu glauben, dass wir mit der Qualität dieses edlen Käses noch weitere Krisen durchstehen können. Es liegt nur an seiner Wertschöpfungskette, die richtigen Optionen für die Zukunft zu wählen.



Philippe Bardet
Direktor der IPG



© Aliénor Heid

Daniel Maurer

Ein Gruyère AOP der Spitzenklasse aus dem Val-de-Ruz

Der Preis für den besten Gruyère AOP des Kantons Neuenburg des Jahres 2020 wurde Daniel Maurer, Käser in Chézard-Saint-Martin verliehen. Seit der Schaffung dieser Selektion von Neuenburger Gruyère AOP war Daniel Maurer immer Finalist.

Dieser Preis, der vom Neuenburger Bauernverband in Zusammenarbeit mit der Sortenorganisation Gruyère und Neuchâtel Vins et Terroir verliehen wird, erfüllt den Käser aus dem Val-de-Ruz mit grossem Stolz. Aber Daniel Maurer sagt, er habe vor allem immer daran gedacht, wer seinen Käse isst. «Ich bin der Meinung, dass die Konsumentinnen und Konsumenten die besten Richter über die Qualität meines Gruyère AOP sind».

Im Jahr 2005 konnte Daniel Maurer seine Käse aus Platzmangel nicht genügend lang behalten, weder im Keller noch in seinem Herstellungsgebiet. Bei der Käserei aus dem Jahr 1979 waren mehrere Reparaturen anstehend. Dann hörte er vom Bau eines neuen Landi-Ladens in der Nachbargemeinde Cernier. Das ganze Gebäude musste auf Pfählen stehen. Ein Milchproduzent, der an der Landi-Versammlung teilnahm, schlug vor, die neue Käserei im Untergeschoss des Ladens zu bauen. Die Käsereigenossenschaft beauftragte einen Architekten mit der Planung des Projekts. Zwischen Januar und Dezember 2006 wurde die Käserei in Rekordzeit geplant, entworfen und gebaut.

Da sich die Herstellung ausschliesslich auf den Gruyère AOP konzentriert, arbeiten nur zwei Personen in der Käserei Chézard-Saint-Martin.

«Alles wurde so eingerichtet, dass wir alleine arbeiten können.» Die Käser stellen Bio-Gruyère AOP und traditionellen Gruyère AOP her. Logischerweise geschieht dies in zwei getrennten Kesseln. Sie fabrizieren Käse aus einer Million und zweihunderttausend Liter Bio-Milch und aus einer Million Liter herkömmlicher Milch.

Der Gruyère AOP von Chézard-Saint-Martin war schon immer von hoher Qualität. Dank den neuen Einrichtungen und dem Roboter im Keller wird die Arbeit jedoch erheblich erleichtert.

Daniel Maurer kümmert sich sehr um die Milchqualität. Er kontrolliert mehrmals pro Woche den Gehalt an unerwünschten Bakterien in der Milch und versucht immer herauszufinden, woher die geringste Qualitätsverschlechterung kommt. Wenn die Veränderung von einem Milchproduzenten stammt, spricht er mit ihm um die Sachlage möglichst schnell wieder ins Lot zu bringen. Manchmal kann eine Abweichung auch von ihm kommen. Deshalb nimmt er oft Proben und prüft die Sauberkeit der Anlagen Schritt für Schritt. «Früher als wir von Hand reinigten, waren wir sicher, dass es sauber ist. Heute fallen weniger Reinigungsarbeiten an, dafür müssen wir immer alles kontrollieren.»

All diese Anstrengungen und Kontrollen tragen Früchte, denn im letzten Jahr erzielte Daniel Maurer den sehr guten Durchschnitt von 19,33 Punkten für seinen traditionellen Gruyère AOP und 19,54 Punkte für seinen Bio-Gruyère AOP. Diese hochwertige Qualität wird in den Kellern von Milka AG in Burgdorf affiniert.

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND





© Altéror Held

Jean-Claude Pittet

Ein Hersteller von Gruyère d'Alpage AOP zum **IPG-Delegierten** ernannt

Jean-Claude Pittet, Milchproduzent in Cottens, wurde im November letzten Jahres zum Delegierten der Sortenorganisation Gruyère ernannt. Er gehört nun zu den 50 Vertretern von Produzenten, Käsern und Affineuren, die die wichtigen Entscheide treffen, um den Gruyère AOP zu verteidigen und seine Zukunft bestmöglich zu sichern. «Mit dieser Funktion verrete ich die Produzenten von Gruyère d'Alpage AOP.» Jean-Claude Pittet engagiert sich schon lange und ist auch seit über 20 Jahren Präsident der Käsereigenossenschaft Cottens.

Seit 1949 verbringt die Familie Pittet den Sommer auf der Alp Amburnex, die der Stadt Lausanne gehört. Schon als Kind ging Jean-Claude gerne auf die Alp und half seinem Onkel. Im Jahr 1989 übernahm er gemeinsam mit seinen Eltern die Alp. Seit 2011 sind er und seine Ehefrau Mireille jedes Jahr von Mitte Mai bis Anfang Oktober dort oben, zusammen mit 80 Milchkühen, 150 Stück Jungvieh, wovon ein Teil fremdes Vieh ist. Sein Sohn Simon, mit dem er seit 2017 eine Partnerschaft bildet, bleibt in Cottens und bewirtschaftet den Talbetrieb.

Im Jahr 2016 wurde Jean-Claude Pittet Schweizer Meister bei den Swiss Cheese Awards. Bei dieser Gelegenheit erhielt er auch die Auszeichnung für den besten Gruyère d'Alpage AOP. Seine besondere Aufmerksamkeit gilt jedem Arbeitsschritt, vom Melken der Kühe bis zur sechswöchigen Lagerung der Gruyère d'Alpage AOP im Käsekeller. Im Laufe der Jahre verbesserte er seine Anlagen. Heute verfügt er über zwei

Kessi, eine Zentrifuge, einen Dampfkessel und einen Käsekeller mit Kühlsystem.

Die Arbeit bestimmt auf der Alp Amburnex den Tagesablauf. Während seine Angestellten sich um das Vieh und das Melken kümmern, stellt Jean-Claude Pittet den Gruyère d'Alpage AOP her. Zu Beginn der Alpzeit produziert er jeden Morgen sechs Laibe. Diese Menge nimmt im Laufe der Wochen ab bis auf drei Laibe am Saisonende. Die Käse werden von Hand gesalzen, abgerieben und gedreht. Die saisonale Produktion beträgt ungefähr 440 Laibe zu 30 kg. Diese reifen während fünf bis sechs Wochen auf der Alp, bevor sie in die Affinage-Keller von Fromage Gruyère SA in Bulle gebracht werden.

Auf der Alp Amburnex gilt für Jean-Claude, Mireille und die 2 oder 3 Angestellten ein anderes Leben, geprägt vom Rhythmus des Melkens und der Käseherstellung. Damit alles gut läuft, müssen die Aufgaben gut verteilt sein, damit jeder seine Arbeit kennt. «Es ist nicht immer einfach. Manchmal haben die Angestellten noch nie auf einem Bauernhof gearbeitet, so dass wir sie vor der Alpzeit in Cottens ausbilden.»

Dieses Leben gefällt auch seiner Ehefrau Mireille. Sie freut sich, wenn Wanderer vorbeikommen. «Ich erkläre Ihnen gerne unsere Arbeit. Es ist gut zu wissen, dass der Gruyère d'Alpage AOP nicht von selbst auf den Tisch kommt.» Für die Zukunft planen Mireille und Jean-Claude einen kleinen Laden für die Besucher einzurichten.





© Altendorfer Held

Danielle Rouiller

Danielle Rouiller, die Leidenschaft für Kühe, vom Vater zur Tochter

Danielle Rouiller übernahm im Jahr 1999 zusammen mit ihrem Vater den ehemaligen Bauernhof der Landwirtschaftsschule von Cernier. Sie kannte die Örtlichkeiten gut, denn ihr Vater war bis dahin für die Kühe dieses Ausbildungszentrums verantwortlich.

Als ihr Vater ihr nahe legte, eine Bewerbung für die Übernahme dieses Bauernhofs einzureichen, schlug Danielle vor, sich dem Bio-Landbau zuzuwenden. Er war sofort einverstanden, er hatte sogar den gleichen Wunsch. Und im Dezember desselben Jahres wurden sie Bio-Bauern in Cernier.

Sie mussten sich beide in der biologischen Landwirtschaft ausbilden. Da die Bio-Bauern eng miteinander verbunden sind, besuchten sie zahlreiche Bauernbetriebe in der Romandie, um mehr über ihren neuen Beruf zu erfahren. Die Entscheidung für einen Milchwirtschaftsbetrieb war naheliegend, da ihr Vater die Kuhherde in- und auswendig kannte. Danielle, die an der ETH Agronomie studiert hat, versichert: «Es war schwieriger das praktische Handwerk zu lernen als das Bio! Bio ist vor allem eine Geisteshaltung. Das ist sehr entwicklungs-fähig! Mit dem Lernen haben wir viele unserer Praktiken weiterentwickelt!»

Danielle Rouiller offerierte daraufhin ihre Milch der Käserei von Daniel Maurer. Zu dieser Zeit war er für diese Produktion nicht ausgerüstet und gestand, dass er nicht wusste, was er damit machen sollte. Doch im selben Jahr versuchte Coop ihr Angebot an Bio-Käse zu vergrössern. Ein Glücksfall für Danielle

und für den Käser von Chézard-Saint-Martin, der infolgedessen mit der Herstellung von Bio-Gruyère AOP begann!

Danielle Rouiller ist auch Präsidentin der Käsereigenossenschaft, traditionell und biologisch. Die Organisation besteht aus Produzenten verschiedener Grösse. Daher ist eine gewisse Flexibilität bei den zu produzierenden Mengen wichtig. Manchmal unterstützen sie sich gegenseitig, um die Produktionsquoten von Gruyère AOP zu erreichen.

«Von Anfang an ist die Nachfrage nach Bio-Gruyère AOP gestiegen. Das war eine Chance für alle Produzenten. So konnten wir gemeinsam wachsen, Schritt für Schritt.»

Für Danielle Rouiller, die das Anwesen heute mit ihrem Neffen Antoine El Hayek, Mitglied der Kommission Bio der Sortenorganisation Gruyère und dessen Frau Audrey El Hayek leitet, ist es wichtig, eine Herde zu haben, die mit der Bio-Philosophie übereinstimmt. Zum Beispiel braucht es Zweinutzungskühe. Sie hat sich deshalb für die Rasse Montbéliarde entschieden. Auch ein Muni gehört zur Herde. Auf diese Weise kann sie die künstlichen Befruchtungen beschränken. Seit mehreren Jahren lässt sie die Kälber länger bei ihren Müttern, um ihre Bindung zu fördern. «Durch die Trennung wird ihnen viel Know-how vorenthalten. Die Kuh lehrt ihrem Kleinen viel!»

Aus all diesen Gründen misst sie der Produktion von Qualitätsmilch für den Gruyère AOP und speziell für den Bio-Gruyère AOP eine so grosse Bedeutung zu.

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND





© Altéror Held

Anthony Margot

Affineur von Gruyère AOP, eine Familiengeschichte!

Familie Margot affiniert seit 135 Jahren die Laibe von Gruyère AOP. Das Abenteuer begann im Jahr 1886 in L'Auberson, als Jules Margot seine ersten Hartkäse kaufte und affinierte, um sie auf seinem Bazar zu verkaufen. Seitdem folgten sich die Generationen. Heute stehen Anthony und Gilles an der Spitze des Unternehmens, dem letzten privaten und familiengeführten Reifehaus das noch in Betrieb ist.

Margot Fromages AG affiniert derzeit 11% des Gruyère AOP der Branche. Davon werden 70% in der Schweiz und 30% im Ausland verkauft. «Ich mag es, diesen Hartkäse zu fördern, sagt Anthony Margot begeistert. Le Gruyère AOP hat viele Vorzüge. Seine Geschichte, sein Terroir, sein anspruchsvolles Pflichtenheft, die enge Zusammenarbeit zwischen Produzenten, Käsern und Affineuren. Zudem erhöhte sich die Produktion dank den bestehenden Organisationen und Dienstleistungen: Bundeslaboratorien, Forschungsanstalten, Melk- und Käsereiberater, Sortenorganisation Gruyère (IPG).»

Wenn der Gruyère AOP die Landesgrenze überquert, wird er zum Luxusprodukt. Je weiter er geht, desto teurer wird er. Schliesslich müssen Transport, Importabgaben, Händlermargen und die Marktpositionierung berücksichtigt werden. Aber Anthony Margot schmunzelt: «Ich sage meinen Kundinnen und Kunden immer, dass der Gruyère AOP der Kaviar der Schweiz ist. Wenn ich nach Russland gehe und mehrere Flugstunden von Moskau entfernt bin, dann haben meine Partner keine Käsekultur. Ich muss ihnen den Wert unseres Produkts erklären und sie sind sehr empfänglich dafür.» Zum Glück spricht Anthony Margot ein wenig Russisch. So kann er eine Beziehung aufbauen, bevor er mit Hilfe von Übersetzern die spezifisch technischen

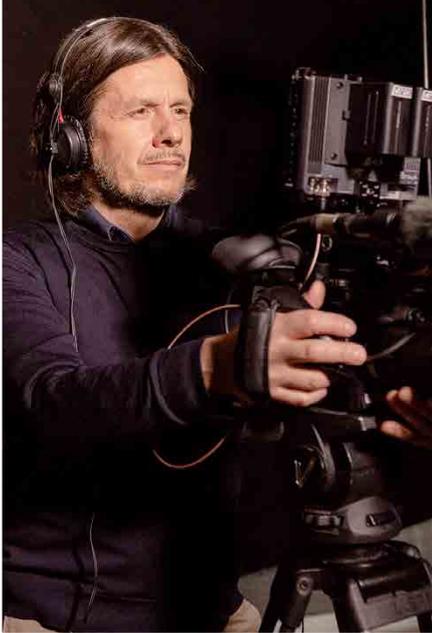
Aspekte anspricht und ein Geschäftsgespräch beginnt.

Exportieren heisst auch, sich mit der Bürokratie auseinanderzusetzen. «Aber mit der Hilfe der IPG und von Switzerland Cheese Marketing,» erklärt Anthony Margot, «achten wir immer auf die politischen Entscheidungen. Wir kämpfen dauernd gegen administrative Hürden. Aber die gab es schon immer. Ich erinnere mich, dass zu Beginn der IPG für den Export nach Frankreich, Deutschland und Italien sogar Veterinärbescheinigungen notwendig waren. Frankreich verfügte zudem, dass der Gruyère AOP wegen den Veterinärkontrollen am Zoll die Grenze nur in Genève Bardonnnet und in Basel passieren durfte. Um unseren Käse zum Beispiel in Besançon zu verkaufen, konnten wir nicht über Vallorbe gehen, sondern mussten um den Jura herumfahren. Mit Europa wurde es in den Jahren 2005-2006 einfacher.»

Seit fünfzehn Jahren versucht Margot Fromages AG, nach China zu exportieren. Das Unternehmen war sehr aktiv, um den Gruyère AOP bekannt zu machen, Beziehungen zu knüpfen, Partner zu suchen, aber leider ohne Erfolg. «Die Chinesen haben zwar ein Freihandelsabkommen mit der Schweiz unterzeichnet. Aber es enthielt so viele komplizierte Standards, dass sie unmöglich einzuhalten waren. Im Jahr 2020 ist es uns endlich gelungen, Gruyère AOP nach China zu exportieren. Darauf bin ich sehr stolz, denn es ist ein wichtiger Markt. Wenn die Chinesinnen und Chinesen die Gelegenheit haben Hartkäse zu probieren, wissen sie ihn zu würdigen. Ich bin zuversichtlich, dass der Gruyère AOP in Zukunft eine geschätzte Delikatesse für die Kenner in diesem riesigen Land sein wird.»

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND 

Gilles Margot, Anthonys Bruder, ist Vertreter der Affineure im Vorstand der IPG und Mitglied des Ausschusses.



1115, es war einmal Le Gruyère

August 2020, Beginn des neuen Schuljahres, und für uns ist es der Beginn eines neuen Abenteuers, der Startpunkt einer Serie von Sendungen zum Thema Gruyère AOP. Wir haben diesem Epos den Namen «1115, es war einmal Le Gruyère» gegeben.

Bei den Dreharbeiten funktionieren wir als Duo: zwei Kameras, zwei Persönlichkeiten, zwei Tonaufnahmen und zwei Blickwinkel. Für diese Produktionen wollen wir eintauchen, zu den Käsern hingehen, uns selber in Frage stellen und versuchen, von den Klischees, die normalerweise vermittelt werden, wegzukommen. Während diesen Reportagen leben wir im Rhythmus der Herstellung des Gruyère AOP und lernen die Käser in ihrer Vielfalt und Einzigartigkeit kennen. Der Käseherstellungsprozess ist immer derselbe, aber die Erfahrung ist jedes Mal anders. Vielleicht ist die wichtigste Gemeinsamkeit der Käser die Liebe zur Arbeit, zu einer gut gemachten Arbeit.

Das Land des Gruyère AOP

Wie die meisten Einwohner dieses Landes sind auch mein Kollege Yves Gertsch und ich Liebhaber von Gruyère AOP. Aber paradoxerweise stellten wir bei den Dreharbeiten fest, dass wir sehr wenig darüber wussten. Natürlich können wir seine Beschaffenheit, seine Form und seinen unverwechselbaren Geschmack erkennen. Andererseits waren die Fragen im Zusammenhang mit seiner Herstellung, der Herkunft der Milch und der Härte der geleisteten Arbeit bis anhin für uns, das müssen wir wohl zugeben, «terra incognita».

Gruyères ist eine mittelalterliche Stadt, La Gruyère ist eine Region, Le Gruyère AOP ist ein Käse, aber auch ein Land mit verschiedenen Käsereien und verschiedenen Kulturen. Die Sendungen «1115, es war einmal Le Gruyère» erzählen die Geschichte der Entdeckung dieses Landes.

Der Käser ist ein wenig Schiffskapitän

Das Land des Gruyère AOP beginnt für uns in Ponts-de-Martel.

Wir lernen Didier Germain von der Käserei les Martels kennen. Mit ihm zusammen sprechen wir über die Bedeutung der Beziehung zu den Milchproduzentinnen und Milchproduzenten: «Wir arbeiten mit Rohmilch und die Milchproduzentinnen und Milchproduzenten und ich brauchen diesen Dialog um zusammen weiterkommen zu können.»

Mit Bescheidenheit und Einfachheit erinnert sich Didier Germain daran, woher er herkommt: «Es bewegt mich immer, denn schliesslich komme ich aus der Landwirtschaft. Ich bin auf einem Bauernhof geboren, meine Eltern waren Landwirte und ich fühle mich wohl in diesem Umfeld. Vergleichsweise ist der Käser ein wenig wie ein Schiffskapitän, er gibt den Ton an, aber am Ende ist es die ganze Mannschaft, die das Boot vorwärtstreibt.

Ein grosses Team, handwerkliche Methoden

Wir setzen die Reise im Land des Gruyère AOP entlang der Jurahöhen fort. Einen Zwischenstopp machen wir in der Käserei Reussilles. Mit gut zehn Personen in der Produktion ist das Team gross, aber Geist und Methode bleiben handwerklich. Kontinuität und Weitergabe von Wissen sind sehr wichtig für Hans-Peter Furrer. Der Chef der Käserei hat gute Erinnerungen an seinen Vater und seinen Beruf: «Ich wurde schon als Kind mit dem Gruyère AOP vertraut gemacht. Meine Eltern hatten eine Käserei und verkauften diesen Käse. Das hat mich später motiviert, eine Lehre in der Herstellung von Gruyère AOP zu machen.» Mit der Gründung seines eigenen Unternehmens wurde ein Wunsch von Hans-Peter Furrer Wirklichkeit und heute zeigt er auch seinen bescheidenen Stolz. «Es wäre nicht richtig, wenn ich nicht ein wenig stolz wäre, oder?»

Die Taxation und ein Vermerk sehr gut

Um die geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB, französisch AOP) zu erhalten, wird der Gruyère AOP jeden Monat von einem Expertenteam kontrolliert. Wir wurden von Fromage Gruyère SA zu einer Veranstaltung eingeladen, die im



Fachjargon «Taxation» genannt wird. Das Gebäude mit seinen grossen Käselaub-Gängen befindet sich in Bulle, im Herzen des Landes des Gruyère AOP. Hier wird der Gruyère AOP affiniert. Vor dem Testen eines Loses erinnert uns Thierry Bize, Taxateur der Sortenorganisation Gruyère an die vier Qualitätskriterien: «einen Laib nach dem Zufallsprinzip aussuchen, sein äusseres Erscheinungsbild betrachten, den Laib abklopfen, um zu sehen, ob es im Inneren der Masse Fehler gibt, sondieren und Textur des Teiges kontrollieren, ihn zerdrücken, ihn probieren, und schliesslich im Mund die Aromen entdecken, die der Gruyère AOP entwickelt. Für jedes dieser vier Kriterien kann der Käse bis zu 5 Punkte erzielen, insgesamt also die maximale Note von 20 Punkten. Um sich Gruyère zu nennen und offen verkauft zu werden, müssen mindestens 18 Punkte erreicht werden.» Die Messlatte ist hoch, der Gruyère AOP ist ein guter Schüler, vielleicht ein wenig zu bescheiden.



Der Federer des Gruyère AOP

Das Land des Gruyère AOP umfasst ein Gebiet, das sich über die Kantone Freiburg, Neuenburg, Bern, Jura und Waadt erstreckt. Unser Aufnahmeteam macht sich daher auf den Weg Richtung Corcelles-le-Jorat, wo wir den «Federer» des Gruyère AOP kennenlernen wollen. Unter uns: Das ist der Spitzname, den wir dem Käsermeister Didier Bovet gegeben haben. Er hat im 2019 die Goldmedaille gewonnen. Er hält auch den Rekord bei der Anzahl der aufeinander folgenden Monate mit 20 von 20 Punkten bei der Taxation. Sein Geheimnis: «Es braucht Präsenz, ich fühle mich besser, wenn ich da bin, als wenn ich nicht da bin. Wenn ich weit weg von der Käserei bin, mache ich mir immer Sorgen ...» Also keine Ferien in Dubai, kein Weekend in Gstaad oder Monaco. Eigentlich ein eher bescheidenes Leben, das zu unserem Champion des Gruyère AOP passt.

Ein afrikanischer Käser

Während unseren Reportagen waren wir immer für Überraschungen zu haben. Auch die Welt des Gruyère AOP ist manchmal anders als erwartet. In Grandcour erlebte Jean-Daniel Jäggi eine schöne Geschichte. Auf der Suche nach einem effizienten Mitarbeiter gab er einem jungen Nigerianer eine Chance. Die Herstellung von Käse und im speziellen von Gruyère AOP waren ihm völlig fremd. Der Anfang war sehr schwierig und es hat eine Weile gedauert, sich anzupassen. Bescheiden, zurückhaltend, aber hartnäckig absolvierte Benjamin Ozoekwe Chijioke seine Lehre. Er wurde Käser und ist nun der Mitarbeiter von Jean-Daniel Jäggi.

«Benjamin kam aus Nigeria und arbeitet nun schon seit zwölf Jahren für mich. Letztes Jahr bekamen seine Frau und er ein kleines Mädchen und sie konnten meine alte Wohnung übernehmen, die zur Käserei gehört. Es ist wirklich eine tolle Geschichte. Wir haben Kontinuität und Vertrauen, und für mich ist es wichtig, so arbeiten zu können.

Unsere Reise durch das Land des Gruyère AOP ist noch lange nicht zu Ende. Der Wunsch nach weiteren Begegnungen und Erlebnissen ist gross. Wir können aber bereits sagen, dass dieses Roadmovie rund um den Gruyère AOP uns erlaubt hat, eine Ikone zu entdecken, die neben den Bergen, den Banken und der Schokolade einen besonderen Platz in der Schweizer Landschaft einnimmt.

Angesichts des Images der Schweiz ist vielleicht der Gruyère AOP, wie auch die Schweiz selber, etwas zu bescheiden.

Manuel Adam
Regisseur
Mystik SA





Der Gruyère AOP in Verbindung mit grossen Veranstaltungen

Von April bis September 2021

Mille Gruyère

Le Gruyère AOP unterstützt junge Athleten über den Mille Gruyère, dessen Regionalfinals zwischen April und September 2021 stattfinden werden. Dabei können sich Jugendliche bis zu 15 Jahren für den Schweizer Final qualifizieren, der am Sonntag, 26. September in Appenzel stattfindet.

mille-gruyere.ch/de

World Women Curling Championships

Die Curling-Weltmeisterschaft der Damen 2021 steht wieder auf der Agenda. Die ursprünglich in der Schweiz geplante Veranstaltung wurde der Liste der Spiele hinzugefügt, die in der Curling-Blase von Calgary im Markin MacPhail Centre durchgeführt werden.

worldcurling.org/events/wwcc2021

European Athletics Team Championships

Im Rahmen seines Engagements für die Leichtathletik in Europa ist der Gruyère AOP Sponsor der Leichtathletik-Team-Europameisterschaft, die am 29. und 30. Mai 2021 im polnischen Chorzow stattfindet.

european-athletics.com/competitions/european-athletics-team-championships

Mondial du Chasselas

Le Gruyère AOP wird am 25. und 26. Juni im Schloss Aigle bei diesem Wettbewerb dabei sein, der die besten Chasselas der Welt auszeichnet. mondialduchasselas.com

Leichtathletik Schweizer Meisterschaften

Le Gruyère AOP ist Partner dieser grossen Sportveranstaltung,

die am 26. und 27. Juni in Langenthal durchgeführt wird.

swiss-athletics.ch/fr/championnats-suisse

20 Jahre AOP

Zur Feier dieser wichtigen Etappe erhalten Reisende an 12 Schweizer Bahnhöfen im Juni eine Degustationsschale mit Gruyère AOP. In diesem Zeitraum wird ausserdem ein Wettbewerb mit fantastischen Preisen organisiert.

BCN Tour

Beim BCN Tour stehen allen Läufern zwischen Juni und September mehrere markierte Strecken im Kanton Neuenburg zur Verfügung. sportplus.ch/bcn-tour-challenge

European Athletics U23 Championships

In diesem Jahr finden zwischen dem 8. und 11. Juli die Leichtathletik-Europameisterschaften für unter 23-jährige Athleten in Bergen in Norwegen statt. Le Gruyère AOP unterstützt diese jungen Sportler.

european-athletics.com/competitions/european-athletics-u23-championships

slowUp la Gruyère

Le Gruyère AOP unterstützt die regionale Veranstaltung für Amateurvelofahrer. Der SlowUp la Gruyère findet am 11. Juli 2021 statt. slowup.ch/gruyere

U20-Leichtathletik-Europameisterschaften

Le Gruyère AOP unterstützt auch die Jugendlichen unter 20 Jahren bei den Leichtathletik-Europameisterschaften, die zwischen dem 15. und 18. Juli in Tallin, Estland, veranstaltet werden.

european-athletics.com/competitions/european-athletics-u20-championships



Gruyère Trail 2021

Le Gruyère AOP unterstützt diese Veranstaltung, die für den 17. Juli geplant ist. 🌐 gruyere-trail-charmeiy.ch

Groupe E Tour

Bei der Groupe E Tour stehen allen Läufern zwischen August und Oktober mehrere markierte Strecken im Kanton Freiburg zur Verfügung. 🌐 sportplus.ch/groupe-e-tour-challenge

Francomania

Vom 25. bis 28. August wird die Stadt Bulle in die Konzerte von Francomania eintauchen. Le Gruyère AOP unterstützt dieses Musikfestival. 🌐 francomania.ch

Athletissima

Das internationale Leichtathletikmeeting von Lausanne findet am 26. August statt. Es gehört zur Diamond-League-Weltklasse-Serie, die vom Dachverband aller nationalen Sportverbände für Leichtathletik (IAAF) veranstaltet wird.

🌐 athletissima.ch

Brot-Chef

Der Branchenwettbewerb, der das Ansehen der Bäcker- und Konditorenberufe fördert, findet in diesem Herbst mit der Unterstützung des Gruyère AOP statt.

🌐 hotelgastrounion.ch/de/sbkpv/brot-chef

Schweizer Meisterschaften U20/U23

In diesem Jahr finden die Schweizer Leichtathletikmeisterschaften für Jugendliche unter 23 Jahren und unter 20 Jahren zwischen dem 4. und 5. September in Nottwil statt. Le Gruyère AOP unterstützt diese jungen Sportler.

Schweizer Meisterschaften U16/U18

Le Gruyère AOP unterstützt auch die Jugendlichen unter 18 Jahren und unter 16 Jahren bei den Schweizer Leichtathletikmeisterschaften, die zwischen dem 4. und 5. September in Winterthur veranstaltet werden. 🌐 lvw.ch/sm2021

Weltklasse Zürich

Das grosse Final der Diamond League wird am 8. und 9. September beim Weltklasse-Meeting Zürich stattfinden. Schauplätze dieses Meetings werden am Mittwoch, 8. September, der berühmte Sechseläutenplatz im Zentrum Zürichs und am Donnerstag, 9. September, das Letzigrund-Stadion sein. Zum ersten Mal werden 32 Disziplinen vertreten sein. 🌐 zurich.diamondleague.com

Open Bike

Le Gruyère AOP ist Sponsor des MTB-Rennens in Grandvillard. Diese Ausgabe findet am 17. und 18. September statt.

🌐 openbike.ch

Bocuse d'Or - Weltfinale

Am 23. und 27. September findet das Weltfinale des Bocuse d'Or in Lyon, Frankreich, statt. Le Gruyère AOP unterstützt diesen Kochwettbewerb, bei dem die besten Spitzenköche zusammenkommen. 🌐 bocusedorsuisse.ch

Fancy Food Show 2021

Vom 27. bis 29. September ist der Gruyère AOP mit einem Stand an der Fancy Food Show, der grossen Lebensmittelmesse von New York, vertreten. Die Profis der kulinarischen Welt können unterschiedlich lang gereifte Gruyère AOP degustieren.

🌐 specialtyfood.com/shows-events/summer-fancy-food-show

Das ganze Jahr über

Werbung auf allen Elektrobussen in Zermatt

Alle Veranstaltungstermine und -durchführungen unterliegen Änderungen in Abhängigkeit von den jeweils aktuellen Coronabedingungen.

Rezepte



Eclairs gefüllt mit Schinken-Mousse und Gruyère AOP-Julienne

Vorbereitungszeit: 60 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten

Zutaten für 6 Personen (Aperitif, Vorspeise) :

Brandteig

90 g Wasser
90 g Gruyère AOP
60 g Butter
90 g Mehl
5 Eier

Schinken-Mousse

80 g Gruyère AOP
als Julienne (in kleine
Stäbchen geschnitten)
150 g gekochter Schinken
50 g Frischkäse
2 Teelöffel scharfer Senf
Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung Brandteig:

- Backofen auf 180°C vorheizen.
- In einer Pfanne die Butter in kochendem Wasser schmelzen.
- Das Mehl auf einmal im Sturz beifügen und gut rühren.
- Den Teig während 3 Minuten bei geringer Hitze „trocknen“ lassen.
- Etwas auskühlen lassen, die Eier einzeln verquirlen und vorsichtig darunterziehen.
- Den Teig in einen Spritzsack füllen und auf ein Backblech 10 cm lange Eclairs formen.
- Eclairs 20 Minuten in den Ofen schieben.

Zubereitung Schinken-Mousse:

- Schinken, Philadelphia-Frischkäse, Senf, Petersilie, Schnittlauch in einer Schüssel pürieren.
- Gruyère AOP in Julienne (kleine Stäbchen) schneiden.
- Eclairs der Länge nach in 2 Hälften schneiden.
- Eclairs mit der Schinken-Mousse und den Gruyère AOP-Julienne füllen.

Guten Appetit!



Geflügelpastete mit Gruyère AOP

Vorbereitungszeit: 60 Minuten

Kochzeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Personen (Vorspeise) :

500 g Blätterteig, ausgewählt
500 g Pouletfleisch
2 Eier
2 dl Rahm 35%
150 g geriebener Gruyère AOP
2 Schalotten
0,5 dl Cognac
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Backofen auf 180°C vorheizen
- Eine Cakeform mit Butter bestreichen.
- Cakeform mit dem Blätterteig auslegen.
- Mit den Teigresten einen Deckel formen.
- Pouletfleisch, Eier, Rahm, Gruyère AOP, Schalotten, Cognac, Salz und Pfeffer fein mixen.
- Füllung in die Form geben und den Teig mit dem Deckel schliessen.
- Für 1 Stunde in den Ofen schieben.
- Aus dem Ofen und aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Scheiben schneiden. Guten Appetit!

Tipp: Passt sehr gut zu einem Salat.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Entdecken Sie andere Rezepte auf:

 www.gruyere.com/rezepte

