



Nr. 55 – November 2021

# L'oiseau



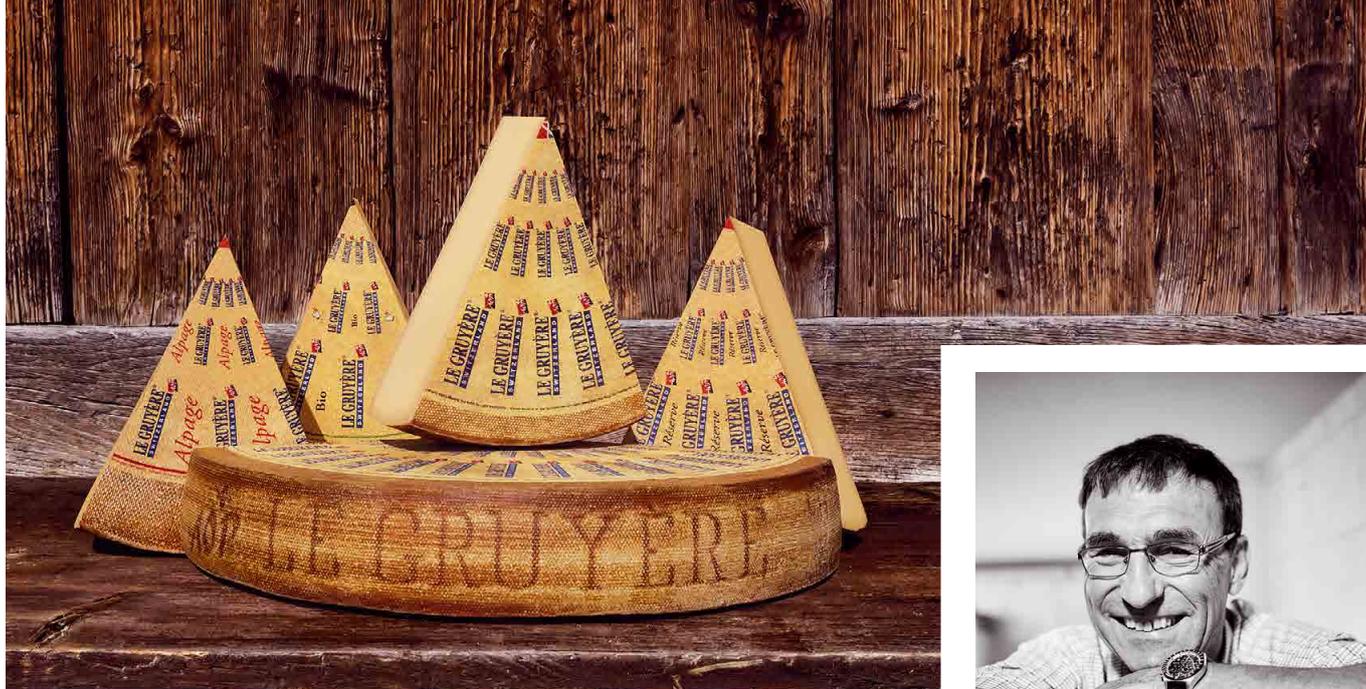
**AOP**, die Grundlage  
eines Qualitätsprodukts



## INHALT

- 03 EDITORIAL
- 04 EINE TOLLE AUSZEICHNUNG AUS DEM WAADTLAND FÜR DIE KÄSEREI GRANDCOUR
- 05 DIE GENUGTUUNG, GUTE MILCH FÜR GRUYÈRE AOP ZU PRODUZIEREN
- 06 PIERRE-ANDRÉ BARRAS, «Z'ALP GA IN DER DNA»
- 07 FOKUS AUF DIE KÄSEREI IN MONTRICHER
- 08 DEN NACHWUCHS FÖRDERN, EINE WICHTIGE AUFGABE FÜR WILLIAM BERTHOUD
- 09 ECHTHEIT UND NÄHE IM ZENTRUM DER IDENTITÄT DES GRUYÈRE AOP
- 10 DIE AOPS SIND KEINE MUSEUMSSTÜCKE
- 12 DIE AOP ZUM SCHUTZ DES NAMENS UND ZUR GEWÄHRLEISTUNG DER QUALITÄT
- 14 VERBINDUNG ZWISCHEN PRODUKT UND TERROIR AUFWERTEN
- 16 SCHÜTZEN, UND ZWAR IMMER, OHNE QUALITÄTSABSTRICHE
- 18 DER GRUYÈRE AOP IN VERBINDUNG MIT GROSSEN VERANSTALTUNGEN
- 20 REZEPTE

### Impressum



## Editorial

Während gewisse Teile der Schweizer Landwirtschaft wie die Zuckerrüben, Kartoffeln oder auch der Weinbau Mühe bekunden, geht es der Gruyère-Wertschöpfungskette gut. Ja, diese verschiedenen Sektoren leiden, was entweder auf klimatische oder ökologische Probleme oder auch auf Importe zu tiefen Preisen zurückzuführen ist. Es ist aber wünschenswert, dass Lösungen gefunden werden, um diese Produktionen zu sichern und vor allem die Attraktivität für die Konsumentenkreise aufrechtzuerhalten.

Aln diesem Sinne ist es interessant festzustellen, dass der Gruyère AOP in der nunmehr seit über anderthalb Jahren anhaltenden turbulenten Zeit für Käufer aus nah und fern nach wie vor ein sicherer Wert ist. Die Zahlen per Ende September bestätigen diese Analyse mit einem noch nie dagewesenen Rekordwert im Export über neun Monate. Diese konstante Nachfrage hat es den Instanzen der Sortenorganisation Gruyère ermöglicht, wichtige Produktionssteigerungen zu beschliessen, was sicher bei allen Akteuren willkommen ist.

Diese Situation, die sich von einem Tag auf den anderen verschlechtern kann, hat jedoch nichts mit Zufall zu tun. Das positive Image des Gruyère AOP beruht auf langjähriger Arbeit, die sich auf mehrere Eckpfeiler stützt: Einer unter ihnen, und dabei keineswegs der geringste, ist das ständige Streben nach ausgezeichneter Qualität. Qualität bezüglich der Fütterung, der Milch, im Kessi und bei der Pflege im Keller. Ein anderer Eckpfeiler betrifft die erheblichen Investitionen in die Verkaufsförderung und Werbung. Auch wenn die Schweizerische Käseunion (SKU) den Markt in den 80er-/90-er Jahren geöffnet hat, so zahlt sich die Stärkung durch die Sortenorganisation



Gruyère und die Verkaufsakteure im Ausland – sei dies in Europa oder in Nordamerika – heute aus. Auch wenn nichts in Stein gemeisselt ist, dann ist diese Grundlage doch essenziell. Ohne permanentes Engagement zur Aufrechterhaltung des Images und der Attraktivität dieses edlen Käses, des Gruyère AOP, würden sich die Konsumenten oder die Grossverteiler rasch nach anderen Käsen umsehen.

Diese beiden Eckpfeiler, Qualität und Marketing, wären ohne klare und präzise Definition des Produkts, d. h. einem Pflichtenheft, und als Folge davon der Appellation d'Origine Protégée (AOP) auf Sand gebaut.

Dieser wichtige Aspekt wird im Magazin «Loiseau» durch einige Personen beleuchtet, die bei der Anerkennung und Umsetzung der AOP eine Schlüsselrolle gespielt haben. Dieser Ansatz hat es ermöglicht, die verschiedenen Märkte für den Gruyère AOP zu halten, ja sogar zu erweitern. Vor allem aber konnte er der Wertschöpfungskette und ihrem gesamten Produktionsgebiet eine Zukunft bieten. Auch wenn die Arbeit im Zusammenhang mit diesem erstklassigen Produkt für alle nicht ganz einfach ist, so hat sie zumindest das Verdienst, all jenen, die den Gruyère AOP täglich herstellen, Perspektiven zu eröffnen. Ganz im Gegensatz zu den zahlreichen Sektoren, die derzeit Mühe bekunden. Es liegt an jedem von uns, sich den Herausforderungen zu stellen, damit wir im Jahr 2031 gelassen das 30-jährige Bestehen der AOP und gleichzeitig das 10-jährige Jubiläum des «Centre du lait cru» in Grangeneuve feiern können, dessen treibende Kraft unter anderem der Gruyère AOP war.

**20** Protégé par l'AOP depuis 20 ans.  
Seit 20 Jahren AOP-geschützt.  
Tutelato dall'AOP da 20 anni.  
**LE GRUYÈRE**  
SWITZERLAND

Philippe Bardet  
Direktor der IPG



Jean-Daniel Jäggi

© Aliénor Held

## Eine tolle Auszeichnung aus dem Waadtland für **die Käserei Grandcour**

Der Gruyère AOP der Käserei Grandcour wurde von der Waadtländer Regierung zum Käse des Jahres 2021 ausgezeichnet. Der unter der Leitung des Käasers Jean-Daniel Jäggi hergestellte Käse wird dieses Jahr bei offiziellen Empfängen zusammen mit dem neuen Ehrenwein des Staatsrates serviert. Es handelt sich um den Jahrgang 2019 des Domaine de Autecour, AOC La Côte, im Eigentum der Familie Schenk.

«Zurzeit sind die Aufträge für offizielle Empfänge wegen der Pandemie nicht so zahlreich,» schmunzelt Jean-Daniel Jäggi. «Aber es ist trotzdem eine schöne Anerkennung der Arbeit, die unsere Milchproduzenten und unsere Käserei geleistet haben. Ausserdem berichteten die Medien im vergangenen Dezember positiv über diese Auszeichnung und wir konnten neue Kundinnen und Kunden gewinnen.»

Wie alle seine Mitkonkurrenten für die Waadtländer Auszeichnung erreichte auch Le Gruyère AOP von Grandcour einen Durchschnitt von mehr als 19 Punkten bei der Taxation zwischen Mai 2019 und April 2020. Die Gründe für diesen Erfolg? Es spielen viele Faktoren eine Rolle. Doch Jean-Daniel Jäggi ist überzeugt, dass eine gute Kommunikation mit seinen acht Produzenten sehr wichtig ist. «Seit mehr als 20 Jahren arbeite ich hier. Wir konnten eine gegenseitige Vertrauensbeziehung aufbauen. Ich habe das Glück, dass sie zweimal am Tag ihre Milch liefern. Wir haben einen persönlichen Kontakt. Wenn es ein Problem gibt, sprechen wir es sofort an.»

Im Jahr 1997 begann Jean-Daniel Jäggi in der alten Käserei von Grandcour zu arbeiten. Im Jahr 2002 übernahm er die Milch der Produzenten von Delley und Chevroux. Dies war die Gelegenheit für die Milchgenossenschaft, einen Neubau in Erwägung

zu ziehen. Drei Jahre später wurde eine ganz neue Käserei eingeweiht. Jean-Daniel Jäggi ist sehr zufrieden mit der Käsereieinrichtung. «Das Einzige, das nicht geplant war, ist der ständig wachsende Erfolg des Ladens. Der lokale Verkauf ist beträchtlich geworden. Auch im Sommer läuft es gut, da wir die Campingplätze entlang des Sees beliefern. Deshalb hätten wir einen etwas grösseren Fertigungsraum insbesondere für Joghurt und Butter bauen sollen.»

Die Käserei Grandcour stellt jährlich 304 Tonnen Gruyère AOP her. «Es ist ein leidenschaftlicher Beruf» freut sich Jean-Daniel Jäggi. «Gute Milch erfordert sorgfältiges Arbeiten. Aber da es sich um ein Naturprodukt handelt, können immer Überraschungen vorkommen.» Zum Glück bilden seine vier Mitarbeiter der Käseherstellung ein tolles Team, dem er vertraut.

Als er vor etwa zwölf Jahren keinen qualifizierten Mitarbeiter fand, suchte er beim regionalen Arbeitsvermittlungszentrum (RAV). Das RAV schlug ihm Benjamin Ozoekwe Chijioke vor, der nichts über Käse wusste. Doch der junge Nigerianer passte sich schnell an, und so gut, dass er das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Käser erwerben konnte. Er ist heute sein Stellvertreter. «Es war ein schöner gemeinsamer Weg und er versteht sich gut mit den Milchproduzenten. Später stellte ich wiederum über das RAV auch Aubert Atiogbe, aus Togo ein, weil ich glaube, dass wir alle eine Chance verdient haben. Und es läuft sehr gut.»

Der Käser sieht gelassen in die Zukunft. «Wir hatten eine gute Entwicklung in den letzten zehn Jahren. Wir werden alles tun um das zu erhalten.» Jean-Daniel Jäggi engagiert sich auch im Vorstand der Westschweizer Käser. Er geniesst den Austausch mit seinen Berufskollegen. Gemeinsam setzen sie sich dafür ein, die Passion zu diesem Beruf und seine Werte zu bewahren.

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



Mathias Mayor

## Die Genugtuung, gute Milch für Gruyère AOP zu produzieren

**Mathias Mayor ist Präsident der Käse-eigenossenschaft Grandcour und Umgebung. Dieser Milchproduzent ist gerade dabei, den landwirtschaftlichen Betrieb zu übernehmen, den er seit 29 Jahren mit seinem Vater bewirtschaftet.**

Der in Ressudens in der Gemeinde Grandcour liegende Betrieb gehört schon seit zahlreichen Generationen der Familie von Mathias Mayor. «Im Alter von 16 Jahren wandte ich mich natürlich unseren Betrieb zu,» erinnert er sich. «Ich absolvierte die Landwirtschaftsschule und begann dann auf dem Hof zu arbeiten. Mir liegt die Kontinuität des Familienerbes am Herzen und ich habe das Rindvieh gern.»

Mathias Mayor arbeitete zunächst auf dem alten Bauernhof mit seinem Vater. Damals hatten sie 25 Kühe und bauten Getreide und Tabak an. «Es war eng im Stall, aber es funktionierte recht gut.»

Vor 20 Jahren übernahm Mathias den landwirtschaftlichen Betrieb eines Cousins der Familie und gründete eine Betriebsgemeinschaft mit seinem Vater. Da sie an einem einzigen Standort waren, gewährte ihm sein Vater ein im Grundbuch eingetragenes Baurecht. Dieser Status hatte sich sehr bewährt.

Gemeinsam bauten sie einen neuen Betrieb. Sie halten zurzeit rund 50 Kühe in einem Laufstall. An Arbeit fehlt es nicht, aber sie sind gut eingerichtet. «Das ist eine grosse Verbesserung für unser Vieh. Die Tiere haben mehr Freiraum und bewegen sich viel. Dadurch sind sie weniger gestresst. Das hat Einfluss auf die Qualität der Milch, wie das auch die gesamte Fütterung hat. Ich bin überzeugt, dass das ein Plus für das Endprodukt ist.»

Mathias Mayor kümmert sich gerne um seine Tiere. «Es ist wichtig, einen wirtschaftlich erfolgreichen Betriebszweig zu haben. Es ist aber ebenso wichtig, Freude an der Arbeit zu haben. Wenn es der Kuh gut geht, sie ein Kalb hat und gute Milch gibt sowie die Analyseergebnisse der Käseerei gut sind, ist das eine grosse Genugtuung. Auf der anderen Seite ist es hart, wenn ein Tier krank ist und geschlachtet werden muss. Aber wenn wir für Tiere verantwortlich sind, gehört das auch zu unserem Job.»

Im Laufe der Jahre wurde der Tabakanbau aufgegeben und wir haben nur noch Weizen, Gerste, Mais und Grünland für die Kühe. Mathias Mayor konzentriert sich hauptsächlich auf die Viehhaltung, während sein pensionierter Vater aushilft. «Ich erinnere mich an die Zeit, als es noch rund zwanzig Bauernhöfe im Dorf gab. Heute sind es noch 8 Betriebe, davon 5 in Grandcour und 3 zwischen Chevroux und Delley. Und da die Produktionsquote gleichblieb, folgte die zunehmende Grösse der Betriebe der Abnahme der Produzenten.»

Vor gut einem Jahr erklärte sich Mathias Mayor bereit, den Vorsitz im Vorstand der Käse-eigenossenschaft Grandcour und Umgebung zu übernehmen. «Mit dem Rückgang der Anzahl Produzenten hatte ich das Gefühl, ein Engagement akzeptieren zu müssen.» Er war bereits Präsident, als der Gruyère AOP der Käseerei Grandcour von der Waadtländer Regierung zum Spitzenkäse des Jahres 2021 ausgezeichnet wurde. «Diese Auszeichnung hat mich gefreut,» sagt er. «Ich arbeite zwar nicht um Preise zu gewinnen, aber es ist trotzdem eine schöne Anerkennung der Arbeit der Produzenten und der Käser.»



Pierre-André Barras

## Pierre-André Barras, «z'Alp ga in der DNA»

Seit seinem 8. Lebensjahr verbrachte Pierre-André Barras mit einer Ausnahme alle seine Sommer auf der Alp «Le 3° des Groins», in der Gemeinde Gruyères, auf einer Höhe von 1350 Metern. Der Ort ist wunderschön mit einem herrlichen Blick auf den Vounetz oberhalb Charmey, les Dents Vertes und das Hochmatt-Massiv. Sogar der Kantonstierarzt sagte bei einem Höflichkeitsbesuch während der Jagdsaison einmal: «Diese Schweine haben die schönste Terrasse im ganzen Kanton!»

Die ersten sechs Jahre verbrachte Pierre-André als Hüttenjunge bei Paul Privet, dem Alphirten. Er war sofort begeistert vom täglichen Leben in den Bergen. Er trieb die Tiere in den Stall, kümmerte sich um das Holz und riss die Disteln aus. Dann begannen sie, einige Kühe zu alpen und die Milch mit der Herstellung von Gruyère d'Alpage AOP zu verwerten. «Nach und nach konnte ich auch bei der Produktion mithelfen», erinnert er sich. «Es war die Zeit, als die Milchkontingentierung eingeführt wurde. Dann übernahm ich. Das war im Jahr 1979.»

In jenem Sommer war er 16 Jahre alt und Christophe Gremaud, der Hüttenjunge war 12 Jahre alt. Den ganzen Vormittag über waren sie mit der Produktion von Gruyère d'Alpage AOP beschäftigt. Der Ältere war für die technischen Aspekte der Käseherstellung zuständig, der Jüngere für das Rühren von Hand beim «Vorkäsen» der Gruyère d'Alpage AOP sowie für die rund 40 Stück Vieh, inklusiv Kühe. Bevor er auf die Alp ging, verbrachte Pierre-Alain drei Tage in einer Molkerei, um seine Kenntnisse zu vervollständigen. Dann kam ein Berater während der ersten drei Tage auf die Alp, um die Produktion in die Wege zu leiten. Der Sommer verlief gut.

Damals stellte er während der Alpsaison etwa hundert kleine Käselaike schwarz her. «Heute kann ich es sagen, es gibt ja eine Verjähungsfrist», sagt er mit einem Lächeln. «Wer hat es nicht getan! Wir waren eine grosse Familie und wir

mochten Käse. Aber es wäre schwierig gewesen, alles zu essen...»

Von klein auf kümmerten sich die vier Kinder von Pierre-André um die Kühe und Rinder, während Pierre-André mit grosser Sorgfalt und Liebe zum Detail Gruyère d'Alpage AOP, Vacherin fribourgeois AOP d'alpage, Quark und Tommes de chèvre (Ziegenkäse) herstellte. Heute ist eines seiner Kinder, Cédric, sogar Landwirt geworden.

André und Jacques, Pierre-Andrés Vater und Onkel, hatten im Jahr 1959 die Gelegenheit, diese Alp zu kaufen. Die Familie Barras bewirtschaftet seit dem Jahr 2000 auch die Alpen «Le 4° des Groins» sowie «Les Matzru», die sie an die Landwirtschaftsschule Grangeneuve verpachtet. Die weitläufigen Weiden bieten dem Vieh eine reiche und vielfältige Flora, die dem Gruyère d'Alpage AOP seinen unverwechselbaren Geschmack verleiht. Darüber hinaus haben die verschiedenen persönlichen Umgestaltungen und die Anpassungen an die vom Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen geforderten Standards zur Qualität seiner Käse beigetragen und die Arbeit erleichtert: Einbau eines elektrischen Rührwerks und einer pneumatischen Presse, Anschaffung grösserer Kessi, Installation von Sonnenkollektoren, Renovation der Wände und des Bodens des «Trintsâbyo» (Fabrikationsraum), eines Käsekellers, der Wasserauffanganlagen, und dieses Jahr, die Einrichtung der Rohrmelkanlage. Kein Wunder, dass Pierre-André Barras im Laufe der Jahre eine Goldmedaille für seinen Gruyère d'Alpage AOP, für seinen Vacherin fribourgeois AOP d'alpage und sogar für seinen Quark beim Wettbewerb anlässlich des 100. Jahrestags des Freiburger Alpwirtschaftlichen Vereins gewonnen hat.

Letztes Jahr produzierte Pierre-André Barras 165 Laibe Gruyère d'Alpage AOP und 2 Tonnen Vacherin Fribourgeois AOP d'Alpage. Er hat immer etwas Vorrat im Alpgebäude wie auch in Pensier für den Direktverkauf. Im letzten Sommer hielten zahlreiche Wanderer an, um bei ihm einzukaufen.



© Aliénor Held

Etienne Aebischer

## Fokus auf die Käseerei in Montricher

Vielleicht haben Sie ihn in einem Videospot im Fernsehen, Kino oder Internet gesehen oder auf einem Plakat in einer der grossen Schweizer Städte. Etienne Aebischer, Chef der Käseerei «Fromagerie Gourmande» in Montricher, wirkt in der Werbekampagne für den Gruyère AOP unter Leitung der IPG mit. Der Käser und sein Team wurden für die Dauer der Dreharbeiten zu Schauspielern.

Das Kamerateam bestand aus 15 Personen: 2 Regisseure im Restaurant, 1 Visagistin im Sitzungszimmer und 9 Fachpersonen in der Käseerei für Bild, Ton, Licht und Regie sowie 3 Mitglieder der IPG. «Es war eine tolle Erfahrung zu sehen, wie diese Profis arbeiten», erinnert sich Etienne Aebischer. Sie wussten, wie sie sich an unsere Arbeitsbedingungen mit dem Dampf und der Feuchtigkeit anpassen konnten. Manchmal wurden wir aufgefordert, unsere Gesten anzupassen, um gute Bilder zu erhalten. Wir waren beeindruckt von der Anzahl der Fachleute, die zwei Tage lang an der Produktion von zwei Spots arbeiteten, einem 30-Sekunden-Spot für das Fernsehen und einem 50-Sekunden-Spot für das Kino. «Wir sind 6 Personen, um 5 Millionen Kilo Milch zu verarbeiten», schmunzelt er!

Diese Spots wurden in der Käseerei «Fromagerie Gourmande» gedreht, die im Jahr 2015 nach dem Zusammenschluss der Käseereigenossenschaften von Apples, Ballens, Mont-la-Ville und Montricher am Fusse des Jura gebaut wurde. Der Neubau war ehrgeizig und umfasst einen Produktionsraum, einen Keller der bis 6000 Laibe aufnehmen kann, einen Verkaufsladen und ein Restaurant. Die Gesellschaft konnte Beihilfen im Rahmen eines Projekts für regionale Entwicklung in Anspruch nehmen. Etienne Aebischer, der sich beim Bau des Gebäudes für die ganze Produktionskette entschied, ist seit 2019 zusammen mit seiner Frau auch verantwortlich für den Verkaufsladen, während Christophe Pingoud, das Restaurant seit

2020 als Selbständiger leitet.

Etienne Aebischer hat 5 Mitarbeitende für die Produktion und 2 Teilzeitfahrer, um die Milch bei den 18 Produzenten abzuholen. Sein Vater hilft als pensionierter Käser zwei- bis dreimal die Woche mit. Er hat seine Leidenschaft an Etienne weitergegeben. Seine Frau und 3 Mitarbeiterinnen sind für den Laden zuständig. «Mit meinem kleinen Team ist die Organisation der Arbeitszeiten einfacher geworden. Ich habe jedes zweite Wochenende frei. Das ist schön. Mein Vater hatte 7 Tage die Woche gearbeitet. Zum Glück ändern sich die Zeiten. Das ist wichtig, wenn wir junge Leute für diesen Beruf begeistern wollen!»

«Zudem habe ich auch das Glück, motivierte Produzenten zu haben, die eine gute Milchqualität garantieren. Sie reagieren schnell. Wenn ein Problem auftritt, suchen sie sofort eine Lösung mit den Melkberatern.» Die Liebe zur gut ausgeführten Arbeit, von der Milchproduktion bis zur Käseherstellung, wurde mehrfach ausgezeichnet.

Etienne Aebischer erhielt eine Goldmedaille für den Gruyère AOP, den er zwischen 2014 und 2019 produziert hat und von Fromco affiniert wurde. Somit gehört er zu den besten Herstellern unseres Produkts. Im Jahr 2020 wurde sein Gruyère AOP vom Waadtländer Staatsrat als Spitzenkäse ausgezeichnet.

Aber aus Erfahrung weiss er, dass niemand vor negativen Überraschungen sicher ist. Wenn wegen einer Klimaanlage die Luftfeuchtigkeit um 0.5% sinkt, muss möglichst schnell eine Lösung gefunden werden. Etienne Aebischer, der auch Taxateur der Branche ist, stellt sich gerne den Herausforderungen. Er verteidigt diesen Beruf täglich und setzt auf Qualität, um den Geschmack des Gruyère AOP an die Konsumentinnen und Konsumenten im In- und Ausland weiterzugeben.





William Berthoud

© Aliénor Held

## Den Nachwuchs fördern, eine wichtige Aufgabe für William Berthoud

William Berthoud ist Präsident der Käseereignissenschaft Semsales, deren Gruyère AOP vom Freiburger Staatsrat zum Spitzenkäse des Jahres 2021 ernannt wurde. Der Milchproduzent bewirtschaftet den Familienbetrieb, den er von seinem Vater und dieser von seinem Grossvater übernommen hat. Er hält rund 60 Kühe.

«Ich glaube an das Sprichwort *Wer rastet, der rostet...*» sagt William Berthoud mit Entschlossenheit. «Ob als Präsident der Käseereignissenschaft oder als Milchproduzent, mir ist es wichtig, mit der Zeit zu gehen, zu modernisieren und dabei eng mit der Familientradition und wenn möglich mit der Weitergabe von Generation zu Generation verbunden zu bleiben.» Es ist daher nicht verwunderlich, wenn der Familienbetrieb im Laufe der Jahre mehrere Veränderungen erfahren hat. Im Jahr 1979 modernisierte sein Vater den Milchviehstall und im Jahr 2011 wagte William den grossen Schritt zum Laufstall, als er die Möglichkeit zur Vergrösserung des Betriebs hatte. Mit der Zunahme der Landfläche war das eine gute Chance, die Arbeit zu erleichtern.

William Berthoud arbeitete viele Jahre lang mit seinem Vater und einem Lernenden zusammen. Heute bewirtschaftet er seinen Betrieb mit zwei Lernenden. Seit seinen Anfängen bildete er 28 Personen aus. Diese Aktivität liegt ihm am Herzen. Das ist sein Beitrag damit der Beruf weiterbesteht. Zudem gefällt ihm der Kontakt zu den jungen Menschen. «Sie sind alle verschieden. Wir müssen ihnen zuhören und sie so nehmen wie sie sind, damit sie ihr Bestes geben können. Die einen mögen lieber das Vieh, die anderen die Maschinen.» William Berthoud bildete junge Frauen und junge Männer aus, Jugendliche aus der Region oder der Deutschschweiz, einige sind 15 oder 16 Jahre alt, andere sind älter und kommen für eine Zweitausbildung zu ihm.

William Berthoud war 16 Jahre lang Mitglied der Bildungskommission. Er kennt daher die von den Lernenden geforderten Kenntnisse voll und ganz. «Wir müssen sie dort abholen wo sie sind und ihnen helfen, sich zu entwickeln. Wichtig ist, dass sie im Laufe des Jahres vorankommen. Wenn sie nicht aus der Landwirtschaft kommen, müssen sie von Grund auf alles lernen. Ansonsten gehe ich etwas mehr ins Detail. Wenn sie aus der Deutschschweiz kommen, spreche ich bis Weihnachten Deutsch, und nachher vergesse ich diese Sprache» sagt er schmunzelnd.

William Berthoud legt bei seinen Lernenden Wert auf die Hygiene. Mit Laufställen und Melkständen ist dies einfacher. «Wir könnten der Ansicht sein, dass es keinen Zusammenhang gibt. Und trotzdem, mit mehr Platz, den belüfteten und hellen Räumen hilft es indirekt, die Hygiene zu verbessern. Und das ist natürlich sehr wichtig für die Produktion von Milch zur Herstellung von Gruyère AOP.»

Die Lernenden leben während ihrer Ausbildungszeit in der Familie und Williams Ehefrau Noémie ist für die Aufnahme und Betreuung dieser Jugendlichen zuständig. «Eigentlich gehören sie zur Familie. Wir beziehen sie in unsere Freizeitgestaltung mit ein, sofern sie das wollen. Manchmal bin ich etwas Ersatz-Mutter. Wenn sie eine Grippe oder Verletzung haben, bin ich da und kümmere mich um sie. Für manche bin ich auch eine Vertrauensperson. Ich passe mich ihren Bedürfnissen an und schätze diese Rolle sehr.»

Bei der Familie Berthoud ist die Nachfolge gesichert. Der Sohn Rémy macht derzeit eine Lehre als Landwirt und die Tochter Adeline will Agraringenieurin werden. «Wir haben ihnen immer Freiheit bei der Berufswahl gelassen. Sie waren es, die sich für die Landwirtschaft interessierten und sich für diesen Weg entschieden. Das freut uns natürlich sehr!» äussern sich Noémie und William gemeinsam.

**LE GRUYÈRE**  
SWITZERLAND





## Echtheit und Nähe im Zentrum der Identität des Gruyère AOP

Der Gruyère AOP aus der Käserei Semsales wird während des ganzen Jahres 2021 die Gäste bei Staatsempfängen des Kantons Freiburg erfreuen. Der Staatsrat verlieh die Auszeichnung für den besten Gruyère AOP an den Käser Manu Piller, der mit seinem Sohn Loïc sowie zwei Angestellten und einem Lehrling zusammenarbeitet. Sie produzieren 220 Tonnen Gruyère AOP pro Jahr.

Manu Piller steckt voller Ideen und Energie und scheut sich nicht, die Ärmel hochzukrempeln, um seinen Käse zu verteidigen, den er so schätzt! Im Jahr 1997 engagierte er sich bei der Gründung der Sortenorganisation Gruyère. Auch heute ist er als Delegierter an den Entscheidungen beteiligt. Auf die Frage, was er beitragen möchte, antwortet er sofort: «Heute wollen wir immer etwas Neues bringen. Ich bin der Ansicht, dass wir zunächst einmal das Erreichte konsolidieren müssen. Wir haben eine Struktur, die solid ist. Wenn es zu schnell geht, gibt es Probleme mit der Umsetzung. Wir müssen zuhören, mit der modernen Welt mitgehen, aber nicht hinterherlaufen. Zumal die Identität unseres Gruyère AOP auf seiner Echtheit, seiner Nähe und nicht auf der Globalisierung beruht.»

Seit Manu Piller im Jahr 1994 die Käserei Semsales übernahm, haben sich die Räumlichkeiten stark verändert. Im Jahr 2000 wurden die Keller renoviert und im 2015 wurde die Käserei geräumt, um sie total zu erneuern. Während der sechsmonatigen Bauzeit war der Betrieb eingestellt. In diesem Moment kam sein Sohn Loïc dazu: «Es war der richtige Zeitpunkt. Er konnte sich an den Umbauten und der Auswahl der Anlagen beteiligen. Ich habe die Gelegenheit genutzt, um ihm Verantwortung zu übergeben. Als wir die Käserei wieder in Betrieb nahmen, war er mit den neuen Einrichtungen zufrieden. Er konnte selbstverständlich den Lead übernehmen und seinen Platz einnehmen.»

Der Beginn der Arbeit mit dem eigenen Sohn ist natürlich eine grosse Umstellung, auch wenn es Freude macht. Jeder muss seinen Weg und

seinen Platz finden. Jeder muss sich anpassen: «Ich war sehr gut darauf vorbereitet. Aber es lief nicht so, wie ich es mir vorgestellt hatte. Nicht weniger gut, aber anders. Er hat den vorteilhaften Enthusiasmus der Jugend und ich besitze die jahrelange Erfahrung. Wir lernten viel, indem wir unsere Standpunkte miteinander verglichen und jeder einen Beitrag leistete. Heute läuft alles gut und ich bin ein wenig stolz, diese Leidenschaft mit meinem Sohn zu teilen.»

Um auf die Qualität seiner Gruyère AOP zu setzen, legt Manu Piller grossen Wert auf eine enge Zusammenarbeit mit seinen Partnern, den Milchproduzenten. Dies gilt, wenn alles gut geht, aber auch wenn etwas nicht ganz in Ordnung ist: «Wenn ich am Morgen ein Problem bei einer gelieferten Milch feststelle, gehe ich gegen Abend vor dem Melken zu dem betreffenden Produzenten. Ich führe eine Analyse durch und wir versuchen, das Problem gemeinsam zu lösen, ohne bereits über Sanktionen zu sprechen, was nichts bringen würde. Glücklicherweise reagieren die Leute gut darauf. Sie schätzen die Art und Weise, wie ich die Dinge angehe.»

Manu Piller empfängt häufig Besuchergruppen, um ihnen die Arbeit in der Käserei und im Keller vorzustellen und natürlich auch für eine Degustation. «Unsere Türen öffnen, das ist immer die beste Werbung. Wenn Konsumentinnen oder Konsumenten nach dem Besuch einer Käserei vor einem Stand mit etwa fünfzig Käsesorten stehen, werden sie sich zum Gruyère AOP hingezogen fühlen, weil die Werte unseres Hartkäses im Gedächtnis sind.»

In ein paar Monaten wird Manu Piller seine Besucherinnen und Besucher noch besser empfangen können, da er ein Gebäude gegenüber seines Tea-Room-Ladens erworben hat. Es war etwas eng. Derzeit renoviert er es, um es in einen Laden für den Verkauf lokaler Produkte, ein Restaurant und einen Keller für die Besucherinnen und Besucher umzuwandeln. Eine neue Herausforderung für die kommenden Jahre!



Jean-Marc Chappuis

© Aliénor Held

## Die AOPs sind **keine Museumsstücke**

Jean-Marc Chappuis ist stellvertretender Direktor beim Bundesamt für Landwirtschaft. Zum Zeitpunkt der Umsetzung der AOP war er beim Institut für Agrarwirtschaft der ETH Zürich tätig. Mit seinen Kolleginnen Dominique Barjolle und Martine Jaques-Dufour arbeitete er am Schutz der Regionalprodukte und der Organisation der Wertschöpfungsketten. Jean-Marc Chappuis war anschliessend Sekretär der Kommission, welche die Interkantonale Zertifizierungsstelle OIC ins Leben rief, und die garantiert, dass Produkte mit den Bestimmungen des Pflichtenhefts übereinstimmen.

### **Weshalb dieses Bedürfnis, die lokalen Produkte zu schützen?**

Die Idee, die geografischen Angaben von Lebensmitteln zu schützen, liegt bereits mehrere Jahrhunderte zurück. Die Versuchung, diese Produkte nachzuahmen, zu fälschen oder widerrechtlich zu verwenden, war schon immer sehr gross. Ein weiteres Problem stellt die Gattungsbezeichnung dar. Dies ist dann der Fall, wenn ein Produkt derart verbreitet ist, dass seine Bezeichnung mit einer Käsesorte, einem Rezept, in Verbindung gebracht wird. Dieses Risiko bestand in Frankreich bei der Bezeichnung «Gruyère», die einer Vielzahl von Halbhartkäsen zugeordnet wurde. Teilweise ist dies noch beim Emmentaler der Fall, dessen Bezeichnung in Europa nicht formell durch die gegenseitige Anerkennung geschützt ist.

Auf dieser Grundlage wurde die Schaffung der AOP erforderlich. Ein weiterer Vorteil einer geschützten Ursprungsbezeichnung ist, dass sie das gemeinsame Management des Produkts und den Schutz seines Ansehens ermöglicht. Die AOP ist ein gemeinschaftliches und wirtschaftliches Gut, das von sämtlichen Unternehmen genutzt wird, welche die gleiche Bezeichnung verwenden.

Für die Wertschöpfungskette des Gruyère ist dies natürlich von erstrangiger Bedeutung. Bedenken Sie, dass sich unter der AOP-Bezeichnung 1800 Milchproduzenten, 154 Käsereien, 57 Alpen und 11 Affineure vereinen. Sie alle haben eines gemeinsam: Sie wollen das Image des Gruyère AOP schützen, indem ein hochwertiger Käse hergestellt wird und Nachahmungen und eine widerrechtliche Verwendung der Bezeichnung vermieden werden.

### **Bei Einführung des Gruyère AOP im Jahr 2001 kritisierte die Wettbewerbskommission (WEKO) die Aktivitäten der Sortenorganisation. Sie stellte sich die Frage der Wettbewerbsbehinderung.**

Bezüglich der Konkurrenz entscheidet das Kriterium der Grösse des Referenzmarktes, also das Gebiet, auf welchem der Wettbewerb ausgetragen wird. Beim Gruyère AOP handelt es sich zumindest um den europäischen Markt, da für den Käse zwischen der EU und der Schweiz ein freier Markt besteht. Der europäische Markt ist jedoch riesig, und die Konkurrenz gross. Es gibt Dutzende, ja Hunderte von Hartkäsen in Europa, die mit dem Gruyère AOP, der kaum



1 % des globalen Marktes ausmacht, direkt konkurrieren. Für die Wertschöpfungskette des Gruyère AOP besteht daher keine Möglichkeit, den Preis künstlich anzuheben, was sonst effektiv als Wettbewerbsbehinderung gelten würde. Wenn die Preise aber steigen, weil dieses Produkt ein hochwertiges Produkt darstellt, und es die Konsumenten nachsuchen, dann ist das ist etwas anderes! Dann gilt nämlich das Gesetz von Angebot und Nachfrage.

### Sind wir Ihrer Meinung nach am Ende des Umsetzungsprozesses der AOP?

Das Schutzsystem ist ausgereift und wirksam. Die Aufnahme des Pflichtenheftes und der Schutz der Bezeichnung waren entscheidende Schritte. Aber der Prozess ist noch nicht abgeschlossen. Die AOPs sind keine Museumsstücke. Es sind Produkte, die sich aus wirtschaftlicher Sicht auf sehr dynamischen Märkten mit potenziell starken Konkurrenten behaupten müssen. Somit entwickeln sich das Produkt und sein Umfeld weiter. Gewisse technische Innovationen entstehen, wie die Pfliegeroboter bei den Affineuren oder die automatischen Melksysteme bei den Produzenten. Es ist wichtig, sich gut zu überlegen, ob diese eingesetzt werden sollen oder nicht. Sind die technologischen Entwicklungen zu weitreichend, besteht die Gefahr, dass die anspruchsvollen Konsumenten ihren Käse nicht wieder erkennen. Wenn sie diese Feststellung äussern, könnte dies dem über Jahre erworbenen guten Ruf schaden. Die Herstellung dieses Qualitätsprodukts, das der Gruyère AOP darstellt, bleibt also ein dynamischer Prozess, in welchem die traditionelle Komponente unverzichtbar bleibt.

Angesichts dieser Tatsache ist es sehr wichtig, dass auch die Erwartungen der Gesellschaft mit einbezogen werden. Diese können sich ändern, zum Beispiel im Zusammenhang mit der Umwelt oder dem Tierschutz. Beispielsweise ist für das Image

von zentraler Bedeutung, dass die Kühe ins Freie können. Wären sie den ganzen Tag eingesperrt – wie das bei gewissen Bezeichnungen der Fall ist – hätte dies sicherlich sehr negative Auswirkungen auf das Image eines Produkts wie dem Gruyère AOP.

### Sie sagen, dass sich das Pflichtenheft weiterentwickeln kann. Doch in den vergangenen 20 Jahren hat sich kaum etwas getan!

Zu Beginn benötigte die Wertschöpfungskette Stabilität. Die Gefahr der widerrechtlichen Verwendung und Nachahmung war sehr real. Doch damit nicht genug. Das Risiko der Industrialisierung des Produkts war gross. In der Deutschschweiz waren bereits entsprechende Versuche unternommen worden. Dieser Umstand war dann auch einer der Hauptgründe, weshalb sich die Westschweiz mobilisierte. Heute bleibt das Schreckgespenst der Industrialisierung in Erinnerung, und der Wille, das handwerkliche Erzeugnis zu schützen, ist sehr stark. Zweifellos aus diesem Grund ist das Pflichtenheft praktisch unverändert geblieben.

Es ist wichtig zu wissen, dass die Umsetzung der AOP des Gruyère das Ergebnis eines echten Kampfs darstellt. Die Diskussionen waren heftig, die Ansichten zwischen den verschiedenen Akteuren der Schweizer Käseproduktion, aber auch innerhalb der Wertschöpfungskette, sehr unterschiedlich.

Schliesslich obsiegten die produktbezogenen Interessen über die Einzelinteressen der Unternehmen. Alle wurden sich bewusst, dass es sich bei der Herstellung von Gruyère AOP nicht nur um ein Recht handelt, sondern auch um eine kollektive Verantwortung und Engagement. Diese kulturelle Dimension war bei jenen, welche die Anfänge der AOP des Gruyère begleitet hatten, sehr ausgeprägt. Und es ist wichtig, dass diese Dimension weiterhin im Mittelpunkt der Debatten zur Zukunft des Gruyère AOP steht.





**Jacques Chavaz**

## Die AOP zum Schutz des Namens und zur **Gewährleistung der Qualität**

Jacques Chavaz war von 2002 bis 2014 stellvertretender Direktor des BLW und in dieser Funktion verantwortlich für die Märkte, insbesondere für die Qualitätsförderung. Ausserdem leitete er die Schweizer Delegation bei den Verhandlungen mit der Europäischen Union und bei der WTO für Agrarprodukte. Jacques Chavaz stand somit im Zentrum der Verhandlungen, die zur europäischen Anerkennung der Schweizer AOP und insbesondere des Gruyère AOP führten.

Als ich meine Stelle beim Bundesamt für Landwirtschaft antrat, hatte der Gruyère gerade seine Eintragung im AOC-Register erhalten. Es galt nun, an deren Umsetzung zu arbeiten. Zwischen der Sortenorganisation Gruyère und dem BLW gelang es uns, eng und kohärent zusammenzuarbeiten und all die Fragen zu lösen, die sich stellten. Natürlich war der Gruyère nicht das erste Produkt, das eine AOC erhielt, aber es war die bei weitem grösste Organisation, die geschaffen wurde. Eine Feinabstimmung des Pflichtenhefts und der Zertifizierung waren erforderlich. So musste zum Beispiel die Qualität einheitlich beurteilt werden, gewisse Mitglieder der Wertschöpfungskette, die das Pflichtenheft nicht gewissenhaft einhielten, mussten zurechtgewiesen werden, und vor allem war eine gute Mengensteuerung zu gewährleisten. Dieser letzte Punkt war entscheidend. Bis 2007/2009 verfügten die Produzenten über individuelle Kontingente. Gewisse Molkereien gewährten jedoch keinen externen Einblick in die Qualität des hergestellten Gruyère. Mit der AOC wurde die Steuerung strenger, dies im gemeinsamen Interesse der Wertschöpfungskette. Der

Aufwand war gross, um alle von den Vorteilen einer streng eingeschränkten Gesamtproduktion zu überzeugen, und die Sortenorganisation Gruyère leistete dabei hervorragende Arbeit.

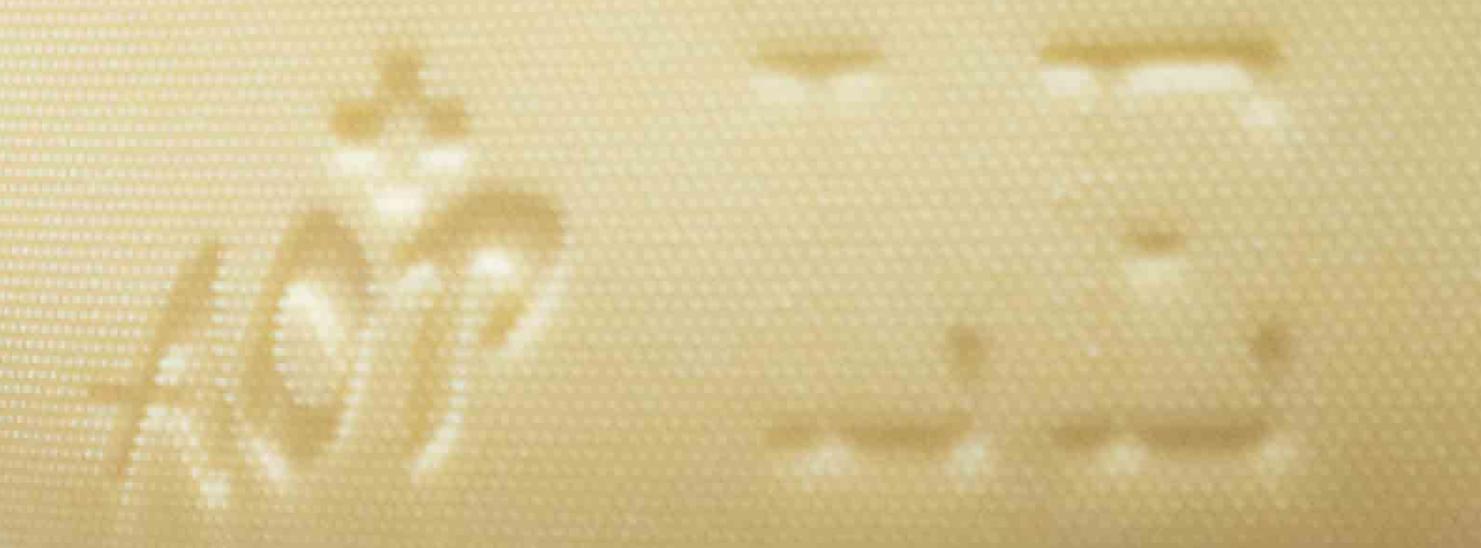
**Sie haben also mit der Sortenorganisation Gruyère an der Feinabstimmung der Wertschöpfungskette gearbeitet, aber Sie haben auch die Anerkennung der AOP/IGP auf internationaler Ebene verhandelt!**

In der Tat. Wir haben an der Anerkennung der Schweizer AOP, an deren internationalem Schutz gearbeitet, denn die Wahrnehmung und die Regeln waren bezüglich Ursprungsschutz extrem heterogen. Und dann fanden Verhandlungen auf europäischer Ebene statt, die zur gegenseitigen Anerkennung der AOP und IGP führten. Ich muss sagen, dass der Gruyère in diesen Diskussionen oft eine wichtige Rolle spielte. Es war eine lange, oft schwierige, aber spannende Arbeit. Wir befanden uns in einer Versuchsphase, die zwei Jahre gedauert hat und während der wir den Weg frei gemacht haben. Schliesslich dauerte es dann zwei weitere Jahre, bis wir am Ziel waren.

Was zählt, ist, dass es uns gelungen ist, Ordnung in diesem sehr sensiblen Bereich der geschützten Ursprungsbezeichnungen zu schaffen.

**Welche Hindernisse standen dem Zustandekommen eines Abkommens über die AOP-IGP im Wege?**

Das Projekt war ein Novum. Es gab kein Musterabkommen, das man hätte aus der Schublade ziehen können. Also haben wir nach der richtigen Rechtsform gesucht, um auf die



richtigen Mechanismen zur Umsetzung und Aktualisierung zugreifen zu können. Der gegenseitige Schutz der AOP-IGP ist per Definition ein Bereich, der sich verändert. Man kann keinen Zustand am Tag X festlegen. Zum Zeitpunkt der Verhandlungen beispielsweise verzeichnete die EU 100 bis 200 neue AOP und IGP pro Jahr, die Schweiz zwei bis drei. Es musste also ein Mechanismus gefunden werden, der diese Realität widerspiegelte.

Anschliessend setzten wir alles daran, um die Probleme zu identifizieren und konkrete Lösungen zu finden. Wie sollte man zum Beispiel damit umgehen, wenn beidseits der Grenzen die gleiche Bezeichnung zu finden war? Typischerweise befand sich gerade der Gruyère in dieser Situation. Das Problem war komplex: Die Franzosen hielten an der Bezeichnung fest, da sie diese seit langem benutzten. Glücklicherweise hatten sie begonnen, Ordnung in ihren Ursprungsbezeichnungen zu schaffen. Noch vor 30 Jahren wurden praktisch alle Hartkäse Gruyère genannt, inklusive Comté und Beaufort. Bei der Umsetzung ihrer eigenen AOPs schufen sie die AOP des Comté und Beaufort. Doch sie wollten auch den Namen Gruyère für einen Käse behalten, der nicht weit von der Schweizer Grenze hergestellt wurde. Sie machten eine gewisse historische Legitimität geltend, denn dieser Käse wurde früher von Schweizer Käsern hergestellt, die anschliessend nach Frankreich auswanderten. Diese französischen Gruyère waren also keine neuen, industriell hergestellten Käse. Schliesslich konnte mit der Bezeichnung «Gruyère-France IGP» eine Lösung gefunden werden. Die Schweiz behielt die Exklusivität der AOP und die Bezeichnung «Gruyère» ohne geografische Ergänzung. Le «Gruyère-France IGP» hat auch die Besonderheit, dass er Löcher aufweist.

### **Die geschützten Ursprungsbezeichnungen funktionieren in Europa, nicht aber in den Vereinigten Staaten. Warum?**

Ganz einfach, weil abgesehen von Grossbritannien (aufgrund seiner Vergangenheit in der EU) die angelsächsische Welt kein grosser Fan von AOPs ist. Der öffentliche Schutz von Bezeichnungen ist dort eher verpönt. Die Angelsachsen glauben an die Vorrangstellung von Marken, die von privaten Unternehmen geführt werden. Ohne öffentlichen Schutz sind direkte Verhandlungen von Land zu Land unmöglich. Also müssen diese

Fragen auf einer anderen Grundlage angegangen werden. Zum Beispiel über Abkommen, die indirekt mit Marken zusammenhängen. Bis diese Länder die AOP-IGP einführen, dürfte es noch mehrere Generationen dauern.

### **Ich möchte auf die Beobachterrolle zurückkommen, die Sie Ende der 90-er-Jahre innehatten. Sie waren Geschäftsleitungsmitglied in Grangeneuve und Direktor des Holsteinzuchtverbands. Haben Sie damals angesichts des sehr unabhängigen Charakters der Produzenten an einen Konsens geglaubt?**

Es gab einige Visionäre, die von der Idee einer AOC begeistert waren, und die den Prozess eingeläutet haben. Die Charta hat der Bildung der Wertschöpfungskette einen Schub verschafft. Zu sagen ist, dass seitens der Produzenten, Käser und Affineure seit langem die Idee bestand, einen Qualitätskäse herzustellen. Zeitweise gab es eine gewisse Zurückhaltung gegenüber dem einen oder anderen Punkt des Pflichtenheftes. Der Beitritt erfolgte schrittweise. Tatsächlich kamen die grössten Schwierigkeiten von gewissen Industrieunternehmen, die eine andere Vision von der Entwicklung des Gruyère hatten. Da eine AOP per Definition eine kohärente geografische und historische Abgrenzung haben muss, bestanden auch seitens der Deutschschweiz einige Probleme. Einige Produzenten konnten sich schwerlich vorstellen, die Herstellung dieses Käses aufzugeben.

### **Ein Schlusswort?**

Ich möchte einen Aspekt unterstreichen, für den sich die Sortenorganisation Gruyère stark engagiert hat, und der mir für die Aufwertung der AOP sehr wichtig scheint. Es handelt sich um das Corporate Design des Gruyère AOP. Es ist der Sortenorganisation Gruyère gelungen, dasselbe durchzusetzen, wenn auch nicht ohne Schwierigkeiten. Heute überstrahlt dieses Erscheinungsbild die anderen Elemente des Verteilers auf der Verpackung. Um an dieses Ziel zu gelangen, brauchte es grosse Beharrlichkeit. Ich bin aber überzeugt, dass die Aufwertung der AOP auch über ein starkes Image und gemeinsame Verkaufsförderung geht. Die Authentizität und die aussergewöhnliche Qualität des Gruyère AOP reichen für seinen kommerziellen Erfolg in diesem wettbewerbsorientierten und sich schnell verändernden Umfeld der Grossverteiler alleine nicht aus.





**Dominique Barjolle**

## Verbindung zwischen **Produkt und Terroir** aufwerten

Dominique Barjolle hat den Umsetzungsprozess der AOP für den Gruyère genau verfolgt. Nach einer Doktorarbeit, welche die Schweizer Landwirtschaft mit jener Frankreichs vergleicht, und einer Vergleichsarbeit der AOPs in Europa, hat diese Forscherin an der Umsetzung des Pflichtenhefts unseres Hartkäses mitgewirkt. Sie ist zusammen mit Stéphane Boisseaux Co-Autorin des Buchs «La Bataille des AOC en Suisse» (PPUR, 2004). In diesem Artikel wirft sie einen Blick auf diese Zeit der Reflexion und des Wandels.

Mit der Liberalisierung des Milchmarktes wurde zwingend eine neue Gesetzgebung erforderlich, und es mussten neue Strukturen definiert werden, um die Käseprodukte zu verwerten und ihnen zu besseren Chancen bei den Verbrauchern zu verhelfen. So ergab sich die Notwendigkeit, Wertschöpfungsketten und AOPs (früher sprach man von AOCs) zu schaffen.

In unserer Forschungsarbeit haben wir uns an die Verantwortlichen verschiedener Produkte gewandt, um das Interesse zu analysieren, das eine AOP darstellen könnte. Verfügte dann ein Produkt über ein Potenzial, als AOP anerkannt zu werden, schlugen wir ihnen eine Vorgehensweise vor, und unterstützten sie bei der Erstellung der Pflichtenhefte.

### **Haben die Gruyère-Akteure den Stellenwert eines solchen Vorgehens sofort erkannt?**

Sie zeigten sehr schnell Interesse an der AOP. Unter anderen störten sie sich daran, dass die Schweizerische Käseunion

die Produktion von Gruyère ausserhalb des angestammten Gebiets, und insbesondere in der Deutschschweiz, zuliess. Da der Emmentaler damals mit Problemen zu kämpfen hatte, suchten die Deutschschweizer nach neuen Verarbeitungsmöglichkeiten für ihre Milch. Und so wandten sie sich sehr gerne dem Gruyère zu, der einen Zukunftsmarkt darstellte.

Die Gruyère-Akteure hatten übrigens bereits Überlegungen zu einer «Gruyère-Charta» angestellt, welche eine Zone definierte, in der der Gruyère hergestellt wurde. Aber ansonsten waren sie über ihre finanzielle Situation beunruhigt. Sie wussten nicht, wie der Handel mit Gruyère aufrechterhalten werden konnte. In der Folge liessen sie sich von einem Modell inspirieren, das sich jenem des Parmigiano in Italien und des Comté in Frankreich annäherte.

### **Also wurde die Gruyère-Charta zugunsten einer AOP-Vorgehensweise aufgegeben?**

Wir sind sofort an die Redaktion eines Pflichtenheftes AOP gegangen, das der europäischen Verordnung entspricht. Wir haben gehofft, dass die grossen Linien durch die Schweizer Gesetzgebung übernommen würden. Diese Arbeit erstreckte sich über mehrere Jahre.

### **Wurden die Überlegungen durch die Produzenten, Käser und Affineure angestellt?**

An den Überlegungen zur Charta beteiligten sich auch Vertreter der Schweizerischen Käseunion, des Zentralverbands schweizerischer Milchproduzenten (heute SMP) und des Schweizerischen Milchkäuferverbands



(heute Fromarte). Bezüglich des Pflichtenhefts bestand die Idee in der Bildung einer kleineren Arbeitsgruppe und in der Fokussierung auf die lokalen Akteure. Diese wollten autonom, unabhängig werden. Die Schweizer Dachverbände nahmen an unseren Sitzungen nur als Gäste teil.

Die Schweizerische Käseunion lehnte sich gegen diese neue AOP-Gesetzgebung auf, denn sie wollte nicht zum Verschwinden verdammt sein. So wurde die Sortenorganisation Gruyère denn in der Folge nicht gegen sie, aber ohne sie, gegründet.

#### **Wie wurde das Pflichtenheft konkret gestaltet?**

Ziel war es, eine Arbeitsplattform zu schaffen, welche die Vielfalt der Regionen und Berufe rund um den Gruyère gut abbildet. In den Diskussionen war es das Produkt, das jeden Einzelnen bei seinen Überlegungen leiten sollte. Es ging nicht in erster Linie um das kurzfristige wirtschaftliche Interesse, sondern um die Aufwertung der Verbindung zwischen Produkt und Herkunftsgebiet.

Im Jahr 1994 haben wir dann am Institut für Agrarwirtschaft der ETH im Auftrag des BLW eine Studie durchgeführt, um diese Verbindung zu verstehen und zu dokumentieren. Diese Studienarbeit zeigte alle Elemente auf, die ab Bodenqualität bis zum Teller des Verbrauchers von Bedeutung sind. Genannt seien beispielsweise die Wiesenpflege, die Zusammensetzung der Flora, die Rasse, die Fütterung der Kühe, die Handgriffe der Milchproduzenten, die Tatsache, eine hochwertige Milch in eine nahegelegene Käserei zu liefern, innerhalb kurzer Zeit mit Rohmilch zu arbeiten, die Handgriffe des Käasers, die Art und Weise, wie Milch entrahmt wird, die Arbeit mit Lab und vor allem Hefen, deren Aufgaben für die vielfältigen Geschmacksnoten in Verbindung mit dem Terroir wesentlich sind, die Reifungsbedingungen und vieles mehr.

#### **Haben Sie sich bei den Überlegungen rund um das Pflichtenheft auf diese Verbindung mit dem Terroir gestützt?**

Für die Konsumentenkreise und Feinschmecker war es wichtig, den typischen Geschmack des Gruyère wiederzufinden. Wir waren davon überzeugt, dass dies der Schlüssel zum Erfolg war, selbst für den Handel. Indem sich der Gruyère auf die Qualität und Typizität fokussierte, konnte er neue Märkte erschliessen. Dies war unsere Hauptbotschaft, die bereits andere Produkte in Frankreich, Spanien usw. zum Erfolg geführt hatte. Hätten wir das Schwergewicht auf kurzfristige

wirtschaftliche Interessen gelegt, hätten wir den Ast abgesägt, auf dem wir sassen. Es wäre uns nicht gelungen, die Identität des Produkts zu wahren.

Es sei darauf hingewiesen, dass wir keine unumstössliche und unveränderliche Qualität forderten, denn diese kann sich wandeln. Beispielsweise dann, wenn sich das Klima ändert. Aber diese mikrobiologische Kette auf mehreren Ebenen muss gewahrt werden.

#### **Waren die Gruyère-Akteure für diese Argumente empfänglich?**

Ja. Sie waren sich der Risiken einer Standardisierung und Trivialisierung der Geschmäcker bewusst. Wir befinden uns in Weinbaukantonen, wo man bereits seit einiger Zeit über Terroirs für den Wein spricht.

Die Affineure erkannten im Gaumen, aus welcher Käserei der Gruyère stammte, wussten, ob es ein Alpkäse oder ein Käse aus dem Talgebiet war. Für sie war der Begriff des Terroirs etwas ganz Alltägliches. Die Affineure sind uns von Anfang an gefolgt.

Auch die Käser waren sehr motiviert. Die AOP war eine unglaubliche Anerkennung ihrer Arbeit. Sie waren die treibende Kraft bei den Diskussionen rund um die Gründung der Sortenorganisation und das Pflichtenheft.

Die Produzenten standen der Wertschöpfungskette weniger nahe. Die meisten unter ihnen waren nicht nur Milchproduzenten für den Gruyère. Sie produzierten auch Fleisch, bauten Getreide, Tabak und anderes an. Es war für sie deshalb schwieriger, die gesamte Kausalkette zwischen ihren täglichen Handgriffen und dem Endprodukt zu erkennen. Doch schon bald merkten sie, dass der Gruyère für sie eine echte Ressource darstellte. Wir haben das Glück, dass die Milchproduzenten in der Westschweiz auch Eigentümer der Käserei sind, was die Dinge erleichtert. Ich habe festgestellt, dass sie sich stärker engagieren, wenn sie ihrem Käser nahestehen. Gewisse Freiburger und Waadtländer Produzenten sind ebenfalls zu treibenden Kräften geworden.

#### **Wenn Sie nun auf die vergangenen zwanzig Jahre des Gruyère zurückblicken, was beeindruckt Sie besonders?**

Le Gruyère AOP war für die ganze Westschweizer Landwirtschaft eine enorme treibende Kraft. Andere Käsesorten haben sich in der Folge diesem Begriff der AOP angenähert, einer AOP, die für den Milchpreis in der Region zu einem wichtigen Pfeiler geworden ist.





Frédéric Brand

© Aliénor Held

## Schützen, und zwar immer, ohne Qualitätsabstriche

Frédéric Brand, heutiger Direktor des Amtes für Landwirtschaft, Weinbau und Meliorationen des Kantons Waadt, hat sich angesichts der Abschaffung der Planwirtschaft im Milchmarkt und der Herausforderung der Globalisierung aktiv am Schutz und an der Anerkennung unseres Gruyère AOP beteiligt. Im Rahmen des Bundesamts für Landwirtschaft war er an der Auflösung der Schweizerischen Käseunion beteiligt, bevor er sich dann dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen (AOC) zuwandte. In diesem Zusammenhang stand er im Zentrum der Diskussionen zwischen Staat, Politikern und professionellen Akteuren rund um folgende Themen: Festlegung der geografischen Bezeichnung, Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit des Gruyère AOP und insbesondere Verbesserung des Einkommens der Produzenten. Frédéric Brand erinnert sich:

Wir wurden uns bewusst, dass wir der Planwirtschaft nicht einfach den Stecker ziehen konnten, ohne eine andere Organisation anzubieten. Auf einem völlig freien Markt hätte sich der Milchpreis jeden Tag ändern können. Deshalb entstand die Idee der Sortenorganisationen und des Schutzes der geografischen Namen.

**Hat also der europäische Kontext die Schweizer Akteure dazu veranlasst, sich für die Zukunft zu wappnen?**

Wir haben uns in der Tat von der Erfahrung der südeuropäischen Länder inspirieren lassen. Aber alles brauchte Zeit.

Sind Preis und Absatz garantiert, interessiert man sich kaum mehr für den Schutz der Namens und der Identität. Genau das war während eines Jahrhunderts bis zum Ende der 90er-Jahre der Fall.

1991 wurde dann das europäische Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben geschaffen. Ein Jahr später lehnte das Schweizer Volk den Beitritt zum Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) ab. Das Dossier wurde daraufhin ad acta gelegt, aber im Jahr 1995 wieder aufgenommen.

**War man sich zu jenem Zeitpunkt bereits bewusst, welches Interesse die Konsumentkreise an lokalen Produkten haben könnten?**

Nein, wir hatten nicht den Anspruch, Pioniere des Lokalen zu werden. Wir wollten eine kollektive Organisation gründen, welche die Akteure des Gruyère vereinte. Und wir wollten ausserdem diesen Namen schützen – zuerst auf dem Schweizer, dann auf dem europäischen Markt. Damals gab es eine Verordnung über die administrative Bezeichnung der Käse (ohne geografisches Gebiet) wie den Gruyère, Emmentaler, Sbrinz. Diese Verordnung sollte abgeschafft werden, also mussten ein neues System gefunden, eine Sortenorganisation gegründet werden. Auch musste der Name gemäss den EU-Regeln definiert werden, die wir übernommen hatten.

**Damals gab es flexiblere, weniger strenge Regeln, welche den Gruyère definierten. Welche sollten nun für das Pflichtenheft gewählt werden?**



Die Grundregel lautete und lautet noch immer: Wir müssen das Produkt immer schützen, ohne Qualitätsabstriche zu machen. Bei der Definition eines Produkts gibt es normalerweise vier bis fünf grundlegende Punkte. Gelingt es, diese zu definieren, dann charakterisiert man damit die gesamte Wertschöpfungskette und das Endprodukt.

Der Gruyère kennt ein umfangreiches und anspruchsvolles Pflichtenheft. Hier einige Kernpunkte:

- Die Milch muss ausschliesslich von Produzenten stammen, die der jeweiligen Käserei angeschlossen sind. Das Einzugsgebiet einer Käserei beträgt höchstens 20 km.
- Die Aufbereitung und Verabreichung von Silofutter jeglicher Art ist verboten.
- Der Milch werden Betriebskulturen und Lab beigegeben.
- Bei der Auslagerung aus dem feuchten Reifungskeller muss der Gruyère mindestens fünf Monate alt sein. Davon muss die Reifung während mindestens drei Monaten im Produktionsgebiet erfolgt sein.

#### **Man kann sich vorstellen, dass es bei gewissen Punkten zu lebhaften Diskussionen kam.**

Ich erinnere mich insbesondere an Auseinandersetzungen über die Reifungsdauer des Gruyère sowie das Sammelgebiet mit zweimaliger Lieferung pro Tag. Hinter diesen Themen steckten Kosten- und Identitätsargumente.

Bei Diskussionen rund um die AOC gibt es unabhängig vom Lebensmittel immer zwei wichtige Aspekte: das Wasser und die Zeit. Stellt man ein Produkt schnell und mit viel Wasser her, spart man viel. Stellt man einen Käse mit Betriebskulturen her und lässt ihn während acht Monaten reifen, dann ist es schwieriger, über die Runden zu kommen.

Wird ein Herstellungsverfahren verändert, dann riskiert man immer, dass *etwas schief läuft*. Wird zum Beispiel die Milch nur noch einmal täglich geliefert, ändert dies zwar an der Herstellungsart nichts. Aber die Milch muss in diesem Fall auf vier Grad gekühlt werden. Dadurch wird eine andere Flora in der Milch gefördert. Und genau dies wird sich auf die Produktqualität auswirken.

Diskutiert man über gewisse Punkte im Pflichtenheft AOC, dann spürt man, wie Emotionen hochkommen; es ist ein Kampf zwischen Traditionalisten und Progressiven, zwischen Differenzierung und Trivialisierung. Soll eine Änderung vorgenommen werden, so muss zuerst gemeinsam definiert werden, welche Elemente für den Gruyère typisch sind, und an denen zwingend festgehalten werden muss.

Im Vergleich zu Deutschland, gibt es 300 Mal weniger Käsereien, was das Ergebnis eines starken industriellen Entwicklungsprozesses ist, der sich dadurch erklärt, dass es zweifellos keine gemeinsame Definition gab.

#### **War die Organisation der Sortenorganisation Gruyère eine Schutzmassnahme zur Wahrung der typischen Elemente?**



Die Verordnung über die Branchen- und Produzentenorganisationen und die GUB-/GGA-Verordnung bildeten die beiden Gesetzesgrundlagen zur Gründung der Sortenorganisation. Es gilt das Einstimmigkeitsprinzip, indem nämlich die Mehrheit der Delegierten der Produzenten, der Käser und der Affineure einen Beschluss gutheissen müssen. Diese Organisation ist für die Kohäsion und den Erhalt der Qualität des Gruyère AOP zentral.

#### **Ein weiterer Stolperstein war der Schutz des Namens Gruyère. Welche Strategie haben Sie damals gewählt?**

Es gab schon immer einen Konflikt zwischen Frankreich und der Schweiz bezüglich der Urheberschaft des Namens Gruyère. Wir trafen den wichtigen Entscheid, keinen nationalistischen Kampf daraus machen zu wollen, und kamen zu folgendem Schluss: Die Franche-Comté und die Westschweiz sind zwei Regionen, die sich bezüglich Kostenumfeld und Käsekultur ähneln – abgesehen natürlich vom Wechselkurs zwischen dem Euro und dem Schweizer Franken. Man darf auch nicht vergessen, dass die Freiburger Käser mit ihrem Know-how in die Franche-Comté ausgewandert sind und dort Gruyère hergestellt haben. Wir haben es also vorgezogen, zwischen der Westschweiz und der Franche-Comté zusammenzuarbeiten, um den Gruyère bestmöglich und auf globaler Ebene zu verteidigen.

#### **Das ist ein kompletter Gesinnungswandel, denn bei uns sieht man den Gruyère vor allem als einen Schweizer Käse.**

Ja, wir haben unsere Haltung und unsere Strategie geändert, und uns auf die Relokalisierung konzentriert. Vorher konnte der Begriff Gruyère überall in der Welt verwendet werden, in Frankreich, Indien, in den Vereinigten Staaten oder Estland. Dank der Relokalisierung wurde der Begriff Gruyère aus der Norm C10 des Codex Alimentarius gestrichen. Der Codex trägt zur Förderung des globalen Lebensmittelhandels bei, und die Norm C10 erteilte das Recht, den Begriff Gruyère für alle Käsesorten weltweit zu verwenden. Mit dieser Strategie haben wir schliesslich den Gruyère AOP in der Westschweiz und den Gruyère français IGP in der Franche-Comté.

#### **Vor 20 Jahren erhielt der Gruyère die Appellation d'Origine Contrôlée. Wie nehmen Sie diese Entwicklung wahr?**

Der Sortenorganisation Gruyère ist es gelungen, ihrem Käse und sämtlichen Akteuren dieses Hartkäses einen hohen Stellenwert zu verschaffen. Sie zahlt den besten Milchpreis in der Schweiz. Dies wäre ohne gemeinsames Management der Mengen, der Identität und des Namens Gruyère nicht möglich gewesen. Die Mengen- und Qualitätssteuerung wird von der Sortenorganisation Gruyère bestimmt, die Identitätsmarke jedoch im Pflichtenheft festgelegt. Das Ganze ist ein toller Erfolg.



# Der Gruyère AOP in Verbindung mit grossen Veranstaltungen

Oktober 2021 bis April 2022

## **Fribourg-Gottéron**

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

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

## **Schweizer Gastromesse «Goûts et Terroirs»**

28. Oktober bis 1. November 2021

Besuchen Sie den Gruyère AOP an der Schweizer Gastromesse «Goûts et Terroirs» in Bulle.

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

## **World Cheese Awards**

2. bis 4. November 2021

Die nächsten World Cheese Awards finden in Oviedo, Spanien, statt. [gff.co.uk/awards/world-cheese-awards](http://gff.co.uk/awards/world-cheese-awards)

## **Malakoff-Weltmeisterschaft**

9. November 2021

Lausanne à Table organisiert die erste Malakoff-Weltmeisterschaft mit Gruyère AOP.

[www.lausanneatable.ch/evenement/championnat-du-monde-de-malakoffs](http://www.lausanneatable.ch/evenement/championnat-du-monde-de-malakoffs)

## **Les Automnales**

12. bis 21. November 2021

Die Ausstellung «Les Automnales» findet im Genfer Palexpo mit dem Gruyère AOP statt. [www.automnales.ch](http://www.automnales.ch)

## **Brot-Chef**

Am 13. November 2021

Das Finale des Fachwettbewerbs für Brot-Chef Bäcker-, Konditoren- und Confiseurlehrlinge findet in Aarau statt. Themengeber dieses Finales ist «Le Gruyère AOP».

[www.hotelgastrounion.ch/fr/aspbpc/brot-chef](http://www.hotelgastrounion.ch/fr/aspbpc/brot-chef)

## **Le Gruyère AOP European Curling Championships**

20. bis 27. November 2021

Le Gruyère AOP ist Sponsor der Curling-Europameisterschaft, die dieses Jahr in Lillehammer in Norwegen ausgetragen wird. [worldcurling.org/events/ecc2021](http://worldcurling.org/events/ecc2021)

## **Langlauf-Weltmeisterschaft**

26. November 2021 bis März 2022

Le Gruyère AOP ist Sponsor des Langlauf-Weltcups, der von Ende November bis Mitte März ausgetragen wird. Die «Tour de Ski» hält zwischen dem 28. Dezember 2021 und dem 4. Januar 2022 in der Lenzerheide (Schweiz), in Oberstdorf (Deutschland) und im Val die Fiemme (Italien).

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

## **«Pintes Ouvertes»**

3. bis 5. Dezember 2021

Geniessen Sie anlässlich der «Pintes Ouvertes» im Kanton Waadt ein reines Gruyère AOP-Fondue, begleitet von verschiedenen Produkten aus dem Freiburgerland.

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

## **SPAR European Cross Country Championships**

12. Dezember 2021

Im Rahmen des Sponsorings der Leichtathletik-



Europameisterschaften unterstützt der Gruyère AOP auch die Cross-Country-Wettkämpfe. Die Athleten messen sich dieses Jahr in Fingal - Dublin, Irland.

[european-athletics.com/competitions/spar-european-cross-country-championships](https://european-athletics.com/competitions/spar-european-cross-country-championships)

#### Kids Nordic Tour

Dezember bis Februar

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](https://kidsnordictour.blogspot.com)

#### Winter Fancy Food

6. bis 8. Februar 2022

Le Gruyère AOP wird an der amerikanischen Messe präsent sein, die Lebensmittelspezialitäten aus der ganzen Welt in den Fokus rückt. Dieses Jahr findet die Winter Fancy Food Show in Las Vegas, USA statt.

[www.specialtyfood.com/shows-events/winter-fancy-food-show](https://www.specialtyfood.com/shows-events/winter-fancy-food-show)

#### Giant X Tour

25. Februar bis 26. März 2022

Le Gruyère AOP ist Sponsor des Giant X Tour Wettkampfs zwischen Gymnasiasten und Lernenden aus der ganzen Schweiz.

[giantxtour.ch](https://giantxtour.ch)

#### Schweizer Meisterschaften, Halle Aktive

26. bis 27. Februar 2022

Le Gruyère AOP unterstützt die Schweizer Meisterschaften, Halle Aktive, die in Magglingen stattfinden.

#### Salon International de l'Agriculture

26. Februar bis 6. März 2022

Le Gruyère AOP nimmt am wichtigen Treffen der französischen und internationalen Landwirtschaft in Paris teil.

[www.salon-agriculture.com](https://www.salon-agriculture.com)

#### Strassenlauf 10 km von Payerne

27. Februar 2022

Ein Lauf mitten durch die Stadt Payerne über Gehwege und Kopfsteinpflaster – so lautet die Herausforderung beim grossartigen jährlichen Rennen.

[www.cabroyard.ch/fr/10km-de-payerne](https://www.cabroyard.ch/fr/10km-de-payerne)

#### Salon du Fromage et des Produits Laitiers

27. Februar bis 2. März 2022.

Le Gruyère AOP nimmt am internationalen und unverzichtbaren Ereignis der Qualitätskäse in Paris, Frankreich, teil.

[www.salon-fromage.com](https://www.salon-fromage.com)

#### Mille Gruyère

März bis September 2022

Le Gruyère AOP unterstützt über den «Mille Gruyère» junge Athleten. [www.millegruyere.ch](https://www.millegruyere.ch)

#### European Athletics Indoor Championships

18. bis 20. März 2022

Die Indoor-Leichtathletik-Europameisterschaften finden in Belgrad, Serbien, statt.

#### World Men's Curling Championships

2. bis 10. April 2022

Die Curling-Weltmeisterschaft der Herren findet in Las Vegas, USA, statt.

#### LUGA

22. April bis 1. Mai 2022

Le Gruyère AOP wird in Luzern mit einem Stand an der 41. Ausgabe der Innerschweizer Frühjahrsmesse vertreten sein.

[www.luga.ch](https://www.luga.ch)

#### BEA

29. April bis 8. Mai 2022

Le Gruyère AOP ist an der BEA in Bern mit einem Stand vertreten.

[www.bea-messe.ch](https://www.bea-messe.ch)

# Rezepte



## Süsskartoffel-Krokette, Thymian und Gruyère AOP

Zubereitungszeit: 20 Min.  
Backzeit: 40 Min.

### Zutaten für 10 Personen (1,5kg Krokette) (Aperitif):

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 Krokette bilden.
- Krokette panieren.
- Die Krokette während 5 Minuten bei 170°C frittieren.

Guten Appetit!

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



## Schweins-Spiessli, gefüllt mit Gruyère AOP, umwickelt mit geräucherter Speck

Zubereitungszeit: 20 Min.  
Backzeit: 10 Min.

### Zutaten für 4 Personen (Hauptgericht):

8 Schweinsfleisch-Plätzli zu 50g, sehr fein geschnitten  
4 Tranchen geräucherter Speck  
100 g geriebener Gruyère AOP

### Zubereitung:

- Schweinefleisch-Plätzli ausbreiten.
- Geriebener Gruyère AOP auf die Plätzli verteilen.
- Das Ganze wie eine Zigarre aufrollen.
- Spiessli mit dem geräucherter Speck umwickeln.
- In einer Bratpfanne 3 Minuten pro Seite braten.

Guten Appetit!

**Tipp:** Für mehr Geschmack eine Gemüse-Brunoise als Füllung hinzufügen.

