Fachzeitschrift der Sortenorganisation Gruyère

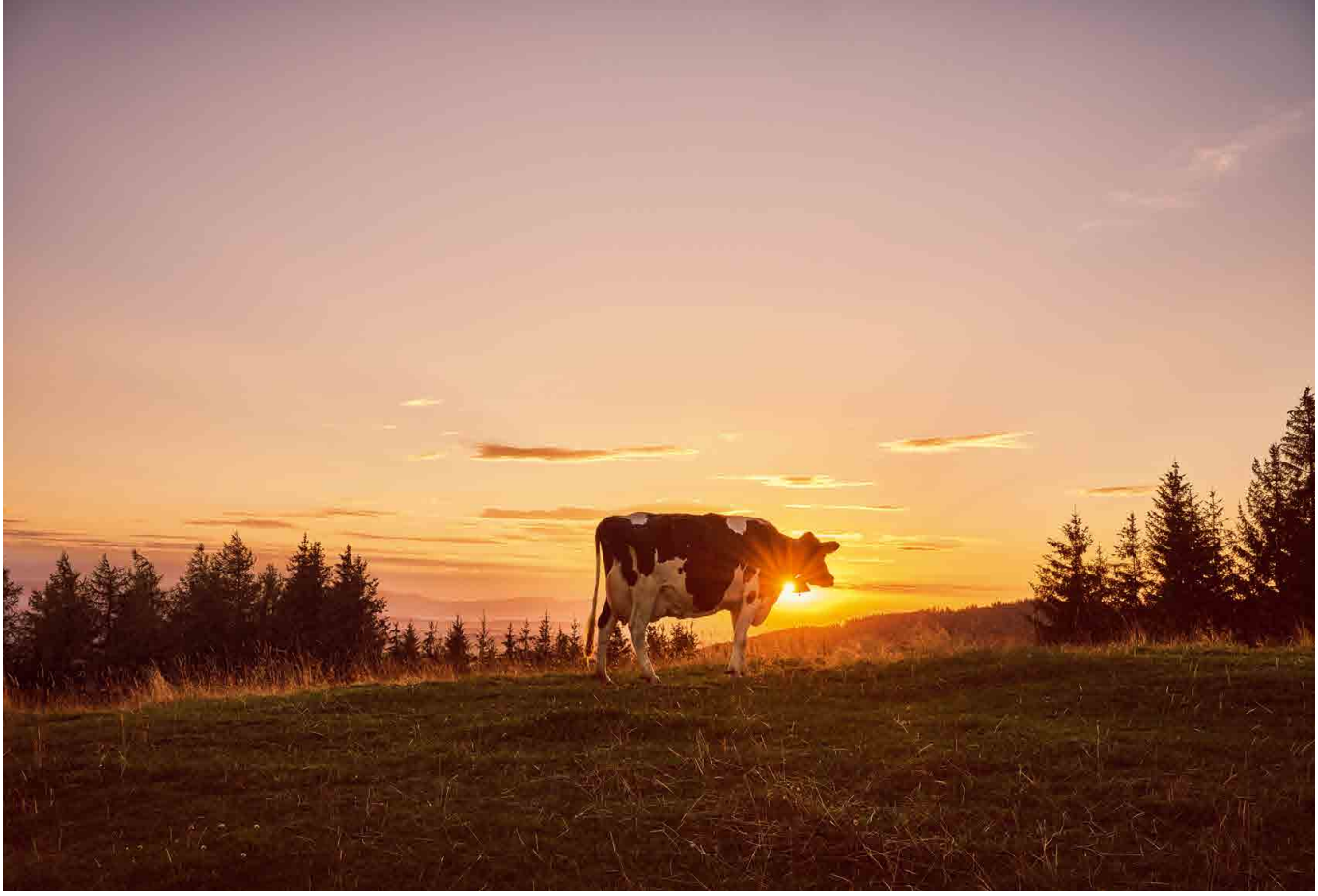
LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP

Nr. 58 – Oktober 2022

l'oiseau

Pierre-Ivan Guyot, neuer Präsident der IPG

Strategische Studie über **die Zukunft** der Gruyère AOP-**Branche**



INHALT

03 EDITORIAL

04 STUDIE ÜBER DIE ZUKUNFT DER IPG: EIN GROSSES UND SPANNENDES PROJEKT

12 PREISVERHANDLUNGEN IN DER GRUYÈRE AOP-BRANCHE

15 DIE UMFASSENDE RENOVIERUNG DER KÄSEREI JUCHLISHAUS

16 PORTRÄTS DER MILCHPRODUZENTEN, KÄSER UND AFFINEURE: SUZANNE UND JEAN-PIERRE GFELLER, EIN EHEPAAR MIT VIEL AUGENMERK FÜR DIE KÜHE UND DIE QUALITÄTSMILCH

17 GRUYÈRE AOP BELIEBT BIS ZUM ÉLYSÉE-PALAST

18 KÄSEREI LANTHEN: EIN BACKSTEINKELLER FÜR DIE RICHTIGE LUFTFEUCHTIGKEIT

19 «MILCHPRODUZENTEN, KÄSER, AFFINEUR, WIR SIND TEIL EINER FAMILIE»

20 REZEPTE

22 HERVORRAGENDE SICHTBARKEIT DES GRUYÈRE AOP IN MÜNCHEN

24 DER GRUYÈRE AOP IN VERBINDUNG MIT GROSSEN VERANSTALTUNGEN

www.gruyere.com

Impressum

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

Redaktion:
Interprofession du Gruyère
Microplume, www.microplume.ch

Auflage: 2'800 Exemplare

Übersetzung:
Politext, 1754 Avry FR
www.politext.ch

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

Gedruckt in der Schweiz

Editorial

Seit etwa vier Monaten habe ich das Vergnügen und die Ehre, Ihre Sortenorganisation (IPG) zu führen. Es ist eine anspruchsvolle Aufgabe, denn die Branche steht vor zahlreichen Herausforderungen. Nach einer Aufbauphase unter der Führung von Pierre Dubois und der Konsolidierungsphase mit Oswald Kessler, beginnt nun die Übergangsphase mit der schrittweisen Erneuerung der IPG-Instanzen und bald auch der IPG-Geschäftsleitung. Dieser Übergang muss kontinuierlich und abgeklärt erfolgen. Evolution: ja, Revolution: nein! Die in all diesen Jahren eingeführten Grundprinzipien müssen unbedingt respektiert, erklärt und integriert werden, um fortbestehen zu können. Sie sind der Schlüssel zum Erfolg des Gruyère AOP, der nunmehr seit 25 Jahren ungebrochen ist.

«Vergiss nie, woher du kommst», ein altbekannter Slogan der IPG, der immer noch aktuell ist! Erinnern wir uns an die Vergangenheit und an die Gründe, die uns dazu gebracht haben, uns zusammenzuschliessen und uns gemeinsam gegen Projekte zur Industrialisierung der Käseproduktion in der Schweiz wie in Frankreich zu wehren und auch das Schicksal nach dem Ende der Planwirtschaft selbst in die Hand zu nehmen. Dies führte zur Einführung eines verbindlichen Pflichtenhefts und strenger Regeln, die heute von einigen in Frage gestellt werden. Der Wert unseres Produkts mit der geschützten Ursprungsbezeichnung für Gruyère ist untrennbar mit seiner DNA, dem Pflichtenheft verbunden. Unter Einhaltung des Pflichtenhefts gestalten die Vorstandsmitglieder und die Delegierten gemeinsam und demokratisch die Zukunft der Branche.

Wie die gesamte Bevölkerung steht unsere Branche aufgrund des allgemeinen Preisanstiegs unter grossem Druck. Dies führt zu Spannungen und Unzufriedenheiten, aber wir sollten nicht das Ziel aus den Augen verlieren und angesichts der Schwierigkeiten an einem Strick ziehen. Ein weiterer zu beachtender Punkt ist die grosse Vielfalt der Betriebe in unserer Branche, was manchmal auch zu gewissen Frustrationen führt. Aber es allen recht zu machen, von Intyamon bis zur Ajoie, von La Côte im Neuenburger Jura oder dem Sensebezirk bis ins Vallée de Joux, ist eine wahre Herkulesaufgabe. Pierre Dubois, unser 1. Präsident, sagte zu Recht, dass eine Verhandlung erfolgreich ist, wenn jeder gleich zufrieden oder gleich unzufrieden nach Hause geht... Weiter dürfen wir auch nicht vergessen, dass die Herstellung von Gruyère AOP nicht nur ein Recht ist, sondern auch eine kollektive Verantwortung und Verpflichtung. Seine herkunftsmässige und kulturelle Dimension ist nach wie vor sehr stark und muss unbedingt erhalten werden. Jetzt ist es an der Zeit, die Reihen zu schliessen, einen kühlen Kopf zu bewahren und das Glas als halbvoll zu betrachten.

Ich bin sicher, dass es uns gemeinsam gelingen wird, die Zukunft erfolgreich zu gestalten und diese Übergangsphase zu meistern, indem wir den berühmten roten Faden mit den von meinem Vorgänger eingeführten sechs Geboten respektieren. Es geht darum, in einem Geist der Offenheit und des Dialogs die Entwicklung der Gesellschaft ebenso zu berücksichtigen wie die Grundprinzipien, die die Stärke des Gruyère AOP ausmachen.

Pierre-Ivan Guyot
Präsident der IPG

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP

Henri Bouillot

Studie über die Zukunft der IPG: **ein grosses und spannendes Projekt**

Die IPG erteilte dem auf Lebensmittelketten spezialisierten Beratungsunternehmen TriesseGressard den Auftrag, einen Plan für die künftige Entwicklung der Gruyère AOP-Branche in den nächsten 20 Jahren zu erstellen. Die Berater führten zuerst eine Beurteilung der Ist-Situation der Branche durch und hörten dann eine Reihe von Fachleuten an, die täglich in diesem Sektor arbeiten: 240 Produzenten, 90 Käser, 9 Affineure und 6 Genossenschaften. Diese Gespräche wurden durch eine Online-Umfrage ergänzt. Zweieinhalb Jahre später präsentierte das Unternehmen TriesseGressard vor Ort die Ergebnisse der Studie an drei Veranstaltungen, die wegen Covid verschoben werden mussten. Der Geschäftsführer Henri Bouillot erläutert uns einige Aspekte.

Die Sortenorganisation Gruyère (IPG) ist eine AOP-Referenzbranche in der Schweiz. Das ist bemerkenswert! Sie hat ihre Fähigkeit zur Weiterentwicklung mit steigenden Mengen bewiesen. Dieser Erfolg ist in erster Linie ihrer Leitung zu verdanken, der Art und Weise der Führung der Branche mit ihren drei Gruppen, welche einen guten Zusammenhalt und einen grossen Respekt füreinander haben. Diese Organisationsstruktur verleiht der Branche eine echte Stärke. Auch die ausgeprägte Dynamik der dazugehörenden verschiedenen Betriebe ist hervorzuheben.

Gleichzeitig muss sich die interne Funktionsweise weiterentwickeln. Die Kommunikation, die oft von oben nach unten verläuft, hat sich vermehrt auf eine gegenseitige Kommunikation auszurichten. Die IPG muss sich in Richtung einer sogenannten Ko-Konstruktion bewegen, die alle Akteure integriert. So werden die Fachleute in der Praxis vermehrt einbezogen.

Wie sieht Ihr Vorschlag zur Ko-Konstruktion konkret aus?

Wir schlagen vor, dass sich die IPG ein grosses, begeisterndes Projekt verschafft, das auf 2030 oder 2040 ausgerichtet ist und für die Milchproduzenten, die Käser sowie die Affineure sinnvoll ist. Die Vorgehensweise wird sich kontinuierlich im Geiste der Ko-Konstruktion mit der Basis und den drei Gruppen weiterentwickeln. Die Idee ist, dass dieses Projekt von den drei Gruppen getragen wird und dann den Fachleuten aus der Praxis anlässlich von Versammlungen vorgeschlagen wird. Letztere werden es ermöglichen, die Energien zu fördern und Fachpersonen zu integrieren, die sich engagieren möchten. Sie werden Teil der Kommissionen sein, welche die verschiedenen Aspekte des Projekts verfeinern werden. Es muss darauf hingewiesen werden, dass bereits heute die Entscheidungsorgane (Vorstand und Delegiertenversammlung) nur aus Personen bestehen, die in ihren jeweiligen Berufen aktiv sind. In diesen Gremien gibt es keine administrativ tätigen Personen.

Ihr Leitmotiv ist: Stärkung des Gemeinschaftssinns der Akteure der Gruyère AOP-Branche rund um ein verbindendes Projekt. Was verstehen Sie unter einem neuen, verbindenden Projekt?

Neu an diesem verbindenden Projekt ist die Art und Weise, wie die Basis einbezogen wird. Ebenfalls neu ist auch

die Annäherungsweise an die grossen Herausforderungen von morgen wie Nachhaltigkeit, Wettbewerbsfähigkeit und Innovationen. Die Branche hat mit der Einstellung einer wissenschaftlichen Mitarbeiterin bereits erste Schritte in diese Richtung unternommen, um vorausschauender handeln zu können. Denn Innovationen sind für die Wettbewerbsfähigkeit der verschiedenen Berufe - Milchproduzenten, Käser und Affineure - unerlässlich.

Sie erwähnen den Begriff der Nachhaltigkeit, der für die Branche von wesentlicher Bedeutung ist. Wie kann das ohne Greenwashing umgesetzt werden?

Für ein seriöses Projekt müssen die Themen vertieft werden, zu denen der Sektor eine starke Position einnehmen kann. Zu diesen Themen gehören die CO2-Bilanz, die Vorteile der Weidehaltung, der Stellenwert der Biodiversität, die Verteilung der Werte... Es ist wichtig, ein solches Projekt den Führungsgremien vorzustellen, damit sie es diskutieren können, es sich zu eigen machen und letztendlich einer breiteren Basis vorschlagen können. Damit die Akteure dieses Projekt als ihr Eigenes betrachten können, braucht es eine Ko-Konstruktion. Es wird ein Branchenprojekt sein, das mit den Akteuren der drei Berufe aufgebaut und von allen akzeptiert wird.

Weiter empfehlen Sie, dass die IPG ein wirtschaftliches Steuerungsinstrument erhält.

Wir schlagen ein Instrument zur Vorwegnahme von Entwicklungen, insbesondere von Krisensituationen, vor. Damit können schwierige und unvorhergesehene Zeiten, sei es bezüglich der Kosten oder der Entwicklung der Subventionen, branchenumfassend abgefedert werden. Die aktuelle Krise wird den Bedarf der Branche in diesem Bereich beschleunigen.

Wie wird Ihrer Meinung nach die IPG in 5 oder 10 Jahren funktionieren?

Die Art der Kommunikation wird sich geändert haben. Sie wird sowohl von unten nach oben als auch von oben nach unten verlaufen. Dies ist der Preis dafür, dass die jungen Menschen vollkommen in die Branche eingebunden sind.

Zu vielen Themen werden fundierte Überlegungen in Arbeitskommissionen durchgeführt werden. Viele Menschen aus der Praxis werden sich mit verschiedenen Themen einbringen, die vor allem mit Nachhaltigkeit und Wettbewerbsfähigkeit zu tun haben.

Die Branche wird einen Prozess der Grundausbildung für Berufseinsteiger und Weiterbildungen für die verschiedenen Berufe eingeführt haben. Dies wird das Zugehörigkeitsgefühl stärken und die handwerkliche Dimension noch besser verankern.

Es wird eine handwerklich ausgerichtete Branche mit vorbildlicher Technologie sein. Innovationen finden ihren Weg in die Praxis, sofern sie im Dienst der Produktqualität stehen. Das Pflichtenheft ist Garant für diese Qualität.

Sie wird über ein Instrument der Steuerung und des Dialogs verfügen, das es ihr ermöglicht, in Krisensituation zu reagieren.

Die IPG wird den hohen Bekanntheitsgrad der Marke Gruyère AOP, die mit dem Image der Schweiz verbunden ist, noch verstärken. Dieser Stellenwert ist aussergewöhnlich wichtig für die Konsumentinnen und Konsumenten. Er wird durch den Begriff der nachhaltigen Entwicklung, die mit dem Gruyère AOP in Verbindung gebracht wird, weiter gefestigt.

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP

September 2019 - April 2022

Strategische Studie über die Gruyère AOP-Branche

Kurzfassung

Die in dieser Kurzfassung dargestellte Arbeit wurde vom Beratungs- unternehmen TriesseGressard für die Sortenorganisation Gruyère AOP (IPG) durchgeführt.

Die Firma hatte den Auftrag, **einen Plan für die künftige Entwicklung der Gruyère AOP-Branche in den nächsten 20 Jahren zu erstellen.** Ziele dieser Studie waren:

> **Ist-Zustand** und (zukünftige) Herausforderungen der Branche darstellen;

> Praxis mit den **Leitlinien** durch breite Konsultation **konfrontieren;**

> **Gemeinsam** das Projekt für die Entwicklung der Branche **aufbauen.**

Die Sortenorganisation Gruyère, eine Bottom-up-Governance

GESCHÄFTSLEITUNG
13 Personen
Direktor, Vizedirektor, Sekretariat 2, Buchhaltung 2, Marketing 5, Qualität 2

rekrutiert

BUREAU (Vorstandsausschuss)
4 Personen

nominiert

VORSTAND
19 Personen (Bureau / Rechtsanwalt / Verband)

Vertreter Produzenten 4	Vertreter Käsereien 4	Vertreter Affineure 4

wählt für 3 Jahre

DELEGIERTENVERSAMMLUNG
50 Personen

Gruppe Prod. 20	Gruppe Käs. 20	Gruppe Aff. 10
nominiert	*nominiert*	*nominiert*
FEDERATIONS LAITIERES REG	FROMARTE	ASSO AFFINEURS

treten bei

FACHPERSONEN

Produzenten 1900	Käsereigenoss. 150	Käser 165	Affineure 10

Eine Branche, organisiert um ihre Leitung herum

Alle Instanzen der IPG nahmen an den Arbeiten teil: Fachpersonen, Delegiertenversammlung (DV), die aus 50 Vertretern der 3 Gruppen (Produzenten, Käser, Affineure) besteht, Vorstand mit 12 Mitgliedern, die von der DV für 3 Jahre gewählt sind. Die Arbeiten fanden unter dem Vorsitz von Oswald Kessler statt.

Fundament der Branche: der strategische rote Faden

Der Ehrenpräsident Oswald Kessler nennt ihn «**die uneinnehmbare Zitadelle**» der Gruyère-Branche.

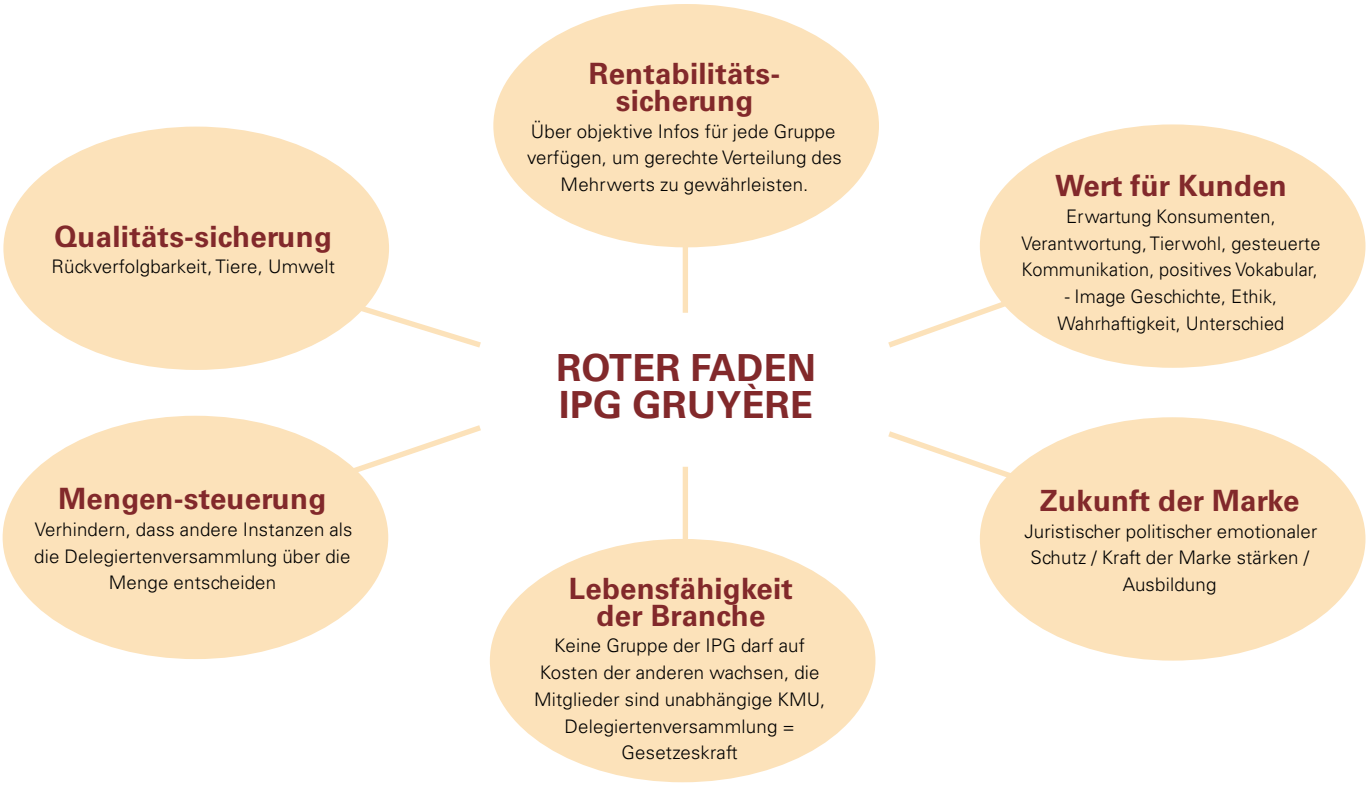
Die Arbeiten zeigen klar, wie wichtig dieses Fundament der Werte ist, das die Gruyère-Branche verteidigt. Es ermöglicht, die drei Gruppen und ihre Fachleute hinter einem starken Projekt zu vereinen.

Auf der Grundlage dieser Leitlinie werden die Entscheidungen der Instanzen der IPG getroffen.

Um diese Stärke innerhalb der Branche auch in Zukunft zu erhalten, muss dieser rote Faden unermüdlich von den Führungskräften und Delegierten der IPG, den jungen Neueinsteigern und den neu Niedergelassenen in der Branche verteidigt werden.

Schlüsseldaten der Studie

- **September 2019: Ist-Zustand der Branche**
  - ✓ Analyse im Vergleich zu anderen Branchen
  - ✓ Ausblick bis 2040 mit Vorstand
- **März 2020: Anhörung der Praxis**
  - ✓ 240 Produzenten: **20 Workshops**
  - ✓ Käsereien: **6 Workshops** (90 Käser)
  - ✓ Affineure: **9 Gespräche**
  - ✓ **6 ergänzende Genossenschaften**
  - ✓ **Online-Umfrage**: Produzenten und Käser
  - 519 Antworten von Produzenten (27% der Produzenten)
  - 90 Antworten von Käsern (54% der Käser)
- **Juli 2021:** Seminar des Vorstands
- **März 2022:** Präsentation der Ergebnisse der Studie (3 Veranstaltungen in Lausanne, Bern und Bulle), Verspätung wegen Covid

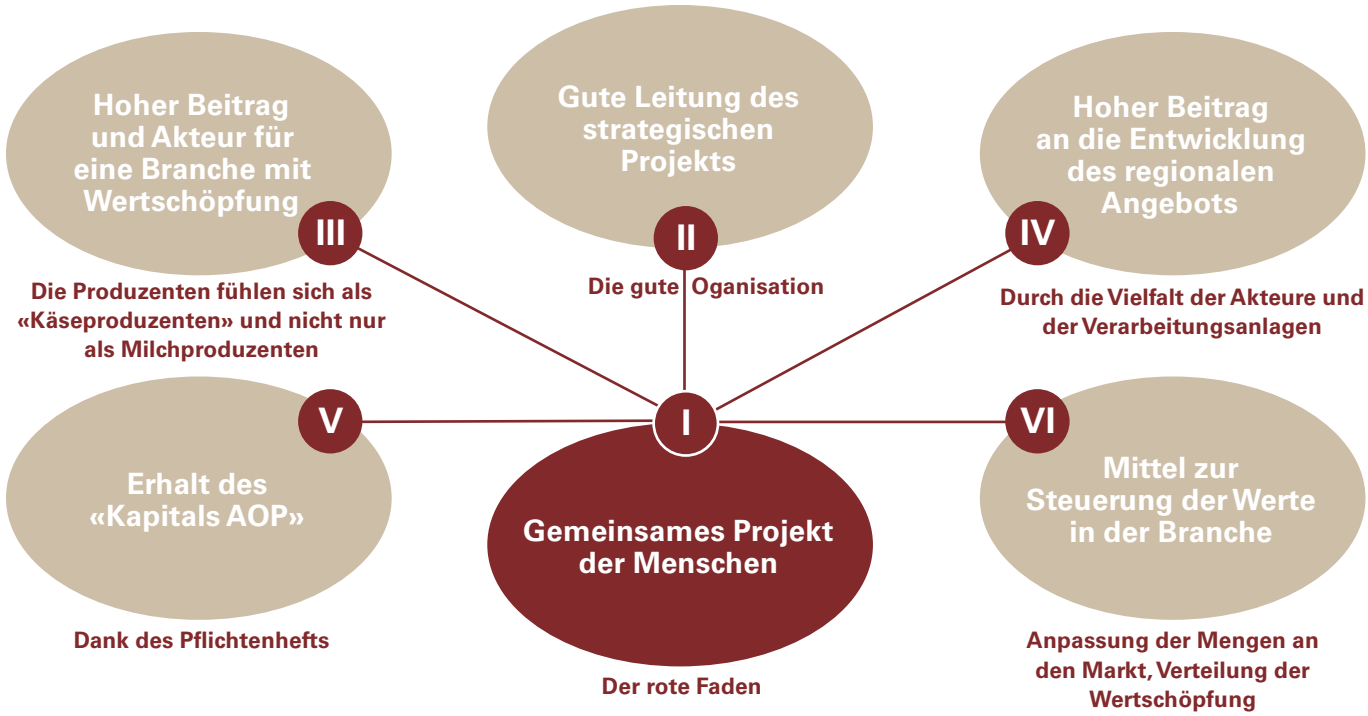


Der von der Sortenorganisation Gruyère verfolgte strategische rote Faden.

Vorarbeiten zur Feldstudie

Dynamik einer AOP-Käserei

Die IPG wandte sich an das Beratungsunternehmen TriesseGressard wegen ihrem Fachwissen über die AOP-Käsebranchen. Dieses Gutachten stützt sich auf zahlreiche Aufträge, die das Unternehmen in diesem Bereich durchführte und insbesondere auf eine wichtige Studie über 10 AOP-Käsereien für das Landwirtschaftsamt FranceAgriMer. Mit dieser Studie wurden die 6 wichtigsten Faktoren für die Dynamik einer AOP-Käserei ermittelt, die im folgenden Schema dargestellt sind.



Siehe Infokasten auf Seite 8 « 10 AOP-Käsereien, einige Beispiele der guten Praxis ».

Schema TriesseGressard, Quelle FranceAgriMer

Welche Herausforderungen für die Branche bis 2040?

Zu Beginn der Studie wurden in Workshops mit den Delegierten und den Vorstandsmitgliedern die verschiedenen Heraus-forderungen der Branche bis 2040 identifiziert und priorisiert.

Diese Herausforderungen sind Ausdruck der Bedrohungen, die die Branche und ihren Wohlstand belasten können, wenn sie sich nicht vorbereitet, darauf zu reagieren. Zu diesen vorrangigen Themen muss die Branche in den nächsten 20 Jahren einen Teil ihrer Mittel einsetzen:

> Zunehmende **gesellschaftliche, regulatorische und agrarökologische Zwänge**

> Risiko der **Wertverminderung**

> **Autonomie** der Branche gegenüber ausländischen Akteuren

> Möglichkeiten für Wachstum und neue Märkte

> Verteidigung des Gruyère **aus Rohmilch** sowie der Unterscheidungsmerkmale

> **Schnelle Entwicklung der Technologien**

> Mangelnde **Einbeziehung** der Milchproduzenten

> **Klimatische Veränderungen**

Kennzahlen und Entwicklung der Branche in den letzten 20 Jahren 1997 – 2017 – 2022 - Quelle IPG

Situation der Branche	1997 (Start der Branche)	2017	2022
Anzahl Milchproduzenten	3 200	1 900	1800
Anzahl Käsereien	240	165	155
Anzahl Affineure	10	10	11
Anzahl Alpbetriebe	55	55	57
Preis für AOP-Milch Rp./kg	82 Rp. (davon 12+4) (1999)	84,81 Rp.(davon 15+3)	93,95 Rp. (davon 15+3) ab dem 1/09/22
Preis für AOP-Käse Fr./kg	10,30 Fr./kg (1999)	10,60 Fr/kg	11,713 Fr./kg ab dem 1/09/22
Verkaufte Menge (t)	24 000	**30 209 (2018)**	**31 829 (2021)**
Exportierte Menge (t)	8 000	**12 800 (2018)**	**14 167 (2021)**
Menge Gruyère **Alpage** AOP (t)	420	546	582 (2021)
Menge **Bio**-Gruyère AOP (t)	400 (2000)	1 072	1 607 (2021)

10 AOP-Käsereien, einige Beispiele der guten Praxis

I. **Branche AOP Comté:** Austausch von Technologien und kollektiven Werten durch Schulungs- und Sensibilisierungsmassnahmen: Systematische Schulung der neu niedergelassenen Landwirte (3 Tage)

II. **AOP Saint Nectaire: einstimmige Beschlüsse der 4 Gruppen.** Entscheidungssystem ist manchmal langsam, aber ein verbindlicher Konsens wird von der Mehrheit der Akteure positiv beurteilt.

III. Branche **AOP Comté**: Aktive Planung des Generationenwechsels, Produzenten intervenieren in landwirtschaftlichen Schulen, um junge Menschen zu sensibilisieren oder sogar anzuwerben.

IV. **AOP Reblochon:** Einführung einer Steuerung des saisonalen Angebots, um die Produktion besser an die starke Saisonalität des Verbrauchs des Produkts anzupassen.

V. Branche **AOP Roquefort:** Die Produzenten fühlen sich in der grossen Mehrheit stark mit der Herstellung «ihres» AOP-Käses verbunden.

VI. Branche **AOP Comté:** Aufteilung des Mehrwerts, indem über die Sennereien ein Marktindikator eingeführt wird, der mit dem Umsatz und den damit verbundenen Kosten verknüpft ist. Akteure haben dabei Transparenz über ihre Daten.

Ergebnisse der Workshops und Online-Umfrage

Wirtschaftliche und technische Aspekte

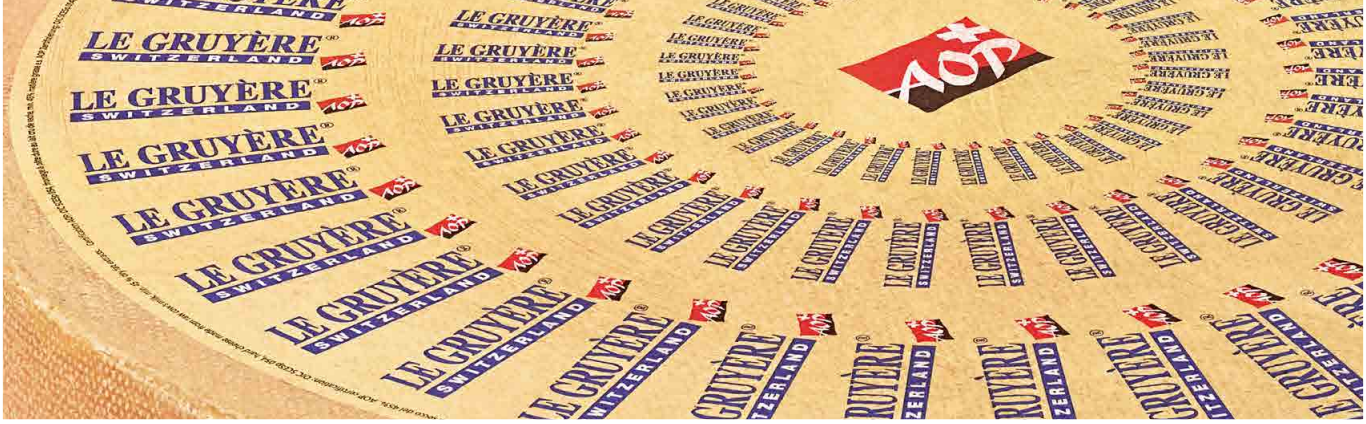
> Verteilung der Wertschöpfung

Ergebnisse der Workshops:

- **Forderung nach einem fairen Preis** zur Sicherung des Fortbestands der Betriebe, die Gruyère produzieren.
- **Unsicherheit in Bezug auf Subventionen.**
- **Wachsende Auflagen** für die Betriebe, die ihre Rentabilität beeinträchtigen können.
- **Bio- und Alp-Prämien** werden manchmal als unzureichend angesehen. Die Bio-Prämie wurde per 1. Januar 2022 erhöht.

Wichtigste Empfehlungen:

- Bestehende Arbeitsgruppe «Kostenkommission» vermehrt einsetzen.
- Grundlegende Arbeit über die Wertschöpfungskette durchführen – Studie mit Szenarien zur Preisentwicklung, Kostensteigerung und Subventionsabbau (15Rp.) starten.
- Indexierung des Preises an Indikatoren (Lebenshaltungskosten, Änderung der Produktionskosten, ...), Kriterien sind festzulegen.
- Spezifische Analyse der **Produktionskosten und der Stützung für Alp- und Biobetriebe.**



> Mengensteuerung

Ergebnisse der Workshops:

Schema 2023 – 2032 muss folgendes berücksichtigen:

- **Potential,**
- Ansatz **nach Regionen,**
- **Kohärenz** zwischen Grösse der Käsereien und Grösse der Betriebe,
- Aufteilung der **Mengen 3/9,**
- Bedarf im **Alpgebiet und im Biobereich;**
- **Kriterium 70% eigenes Futter** muss Grundlage bleiben.

Das Schema wurde von der Delegiertenversammlung im November 2021 angenommen.

> Qualitätsmanagement

Wichtigste Empfehlungen:

- Ergänzung des Kaufvertrags mit einer Meldepflicht an die IPG im Falle von Problemen.
- Obligatorische Ausbildung für Alpbetriebe und Stärkung der Beratung.

> Auswirkung der nachhaltigen Entwicklung

Wichtigste Empfehlungen:

- Erster Bericht / erstes Inventar zur nachhaltigen Entwicklung der schon bestehenden Praktiken erstellen, was bereits auf allen Stufen der Branche erfolgt ist.
- Prioritäten und Massnahmen festlegen – Bedenken der Käsereigenossenschaften bei solchen Investitionen berücksichtigen.

> Beherrschung des Marketings

Ergebnisse der Workshops:

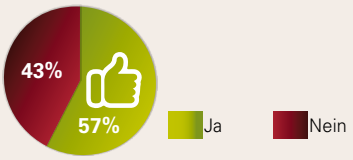
- Gefühl der **schlechten Berücksichtigung der Markterwartungen:** Segmentierung / Preis *«Affineure sind die einzigen, die den Markt kennen»*.
- **IPG berücksichtigt die Problematik der Märkte kaum:** Ruckzuck-Management (z.B. Preiserhöhung).

Wichtigste Empfehlungen:

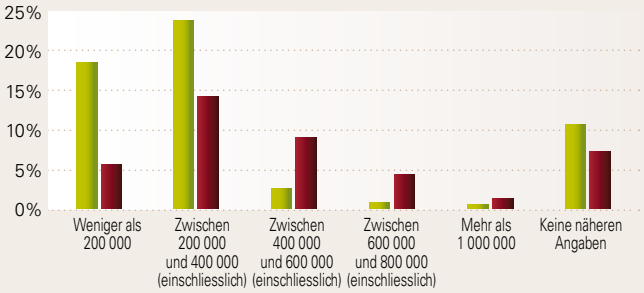
- Rolle der Marketing-Kommission neu definieren. Was tut sie und was nicht.
- Methoden zur Bewertung von Marktmassnahmen entwickeln.
- Feedback von den Märkten erhalten: Positionierung der Käse, Informationen, ...

Es ist notwendig, zusätzliche Kriterien einzuführen, um die Grösse der Betriebe zu begrenzen

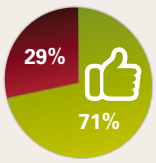
Antworten der Produzenten (393)



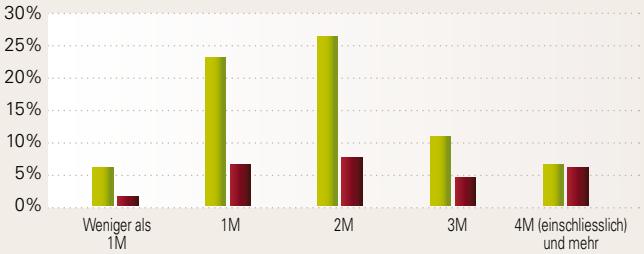
Antworten der Produzenten in Abhängigkeit der **Betriebsgrösse**



Antworten der Käser (46)



Antworten der Käser in Abhängigkeit der **Grösse der Käserei**



> Technologie

Ergebnisse der Workshops:

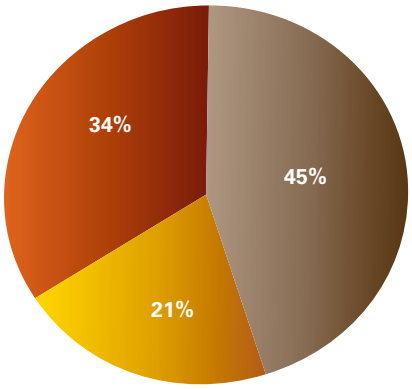
- **Weiterentwicklungen umsetzen, nachdem der Beweis erbracht wurde, dass sie keine Auswirkungen auf die Qualität haben.** Fall des Melkroboters.
- Steigerung der Attraktivität für junge Menschen: **technologische Innovationen sind ein wichtiger Hebel** (für 45% der Produzenten).

Wichtigste Empfehlungen:

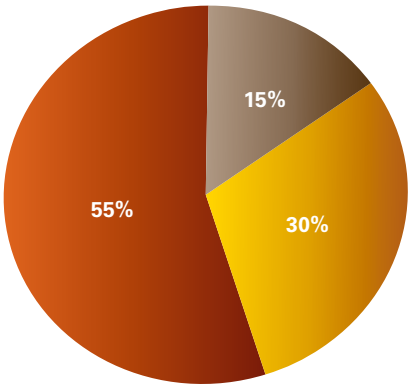
- **Schaffung einer Dreiparteienkommission** (3 Delegierte und 6 andere Vertreter der Branche (2 pro Gruppe)), nominiert im Herbst 2022.
- Im Herbst 2021 erfolgte die **Anstellung einer «Expertin für Technologie»** bei der IPG.

Die Öffnung für neue Technologien ist …

Antworten der Produzenten (397)



Antworten der Käser (66)



- unerlässlich
- ein Risiko für die Qualität und für das Image
- notwendig, um das Wissen vor der Entscheidung vertiefen zu können

Leitung und Kommunikation

> Vertretung der Produzenten und Käser

Ergebnisse der Workshops:

- Gefühl der **mangelnden Vertretung der Basis** bei den Produzenten.
- **Delegierte** ausbilden, Mittel zur Verfügung stellen und sie bei ihren Tätigkeiten **begleiten.**
- **Arbeitsgruppen** und Kommissionen vermehrt den Akteuren der Basis öffnen.
- **Entscheidungen zu sehr top-down,** bessere Vorbereitung der Beschlüsse im Vorfeld von Versammlungen.

Wichtigste Empfehlungen:

- **Neue Aufteilung** der Produzenten- und Käser-Delegierten mit Einbezug der Regionen sowie Bio/Alpen.
- Einigung über **Aufgaben und Pflichten der Delegierten** der IPG: Informationsfluss abwärts und aufwärts zwischen Basis und Instanzen, Verantwortung an die Genossenschaften.
- Erstellen eines **Informations- und Ausbildungsprogramms** für die Delegierten, einschliesslich Kommunikationsmittel.
- **Organisation der Käser** formalisieren, Interessengruppe offizieller machen.
- **Nominierungsverfahren** für Delegierte und Vorstandsmitglieder **klären;** jeder Verband teilt der IPG sein Verfahren zur Nomination der Delegierten mit. Satelliten gut einbinden, wie das die Käser tun.
- Letztendlich Statuten anpassen.

> Ausbildung der Produzenten und Käser

Wichtigste Empfehlungen:

- Durchführung von gemeinsamen Informations- und Ausbildungstagen für die 3 Gruppen.
- Aufbau einer positiven Kommunikation über den Aspekt Handwerk.
- Zugehörigkeitsgefühl verbessern und erläutern.

> Kommunikation mit der Basis

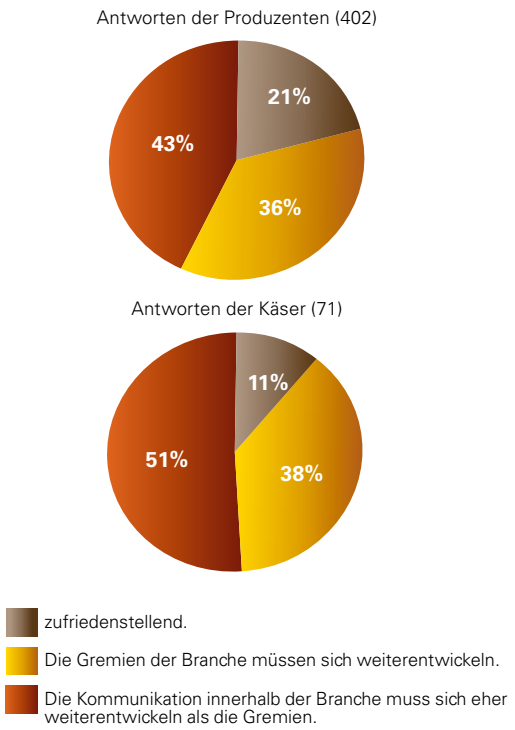
Ergebnisse der Workshops:

- Für 43% der Produzenten und 51% der Käser muss sich die Kommunikation mit der Basis weiterentwickeln.
- Mangel an regelmässigen und direkten Kommunikationstools.
- Objektive Informationen müssen vorliegen, um Entscheidungen zu begründen.

Wichtigste Empfehlungen:

- **3 dezentrale Delegiertenversammlungen** «Moment IPG»; mit 1 Vertreter der 3 Gruppen, davon 1 Deutschschweizer
- **Direktes IPG-E-Mailing** (ungefähr monatlich) – Produzenten/Käser; digitale Möglichkeiten nutzen
- **L'Oiseau** – Weiterentwickeln, Rubriken hinzufügen

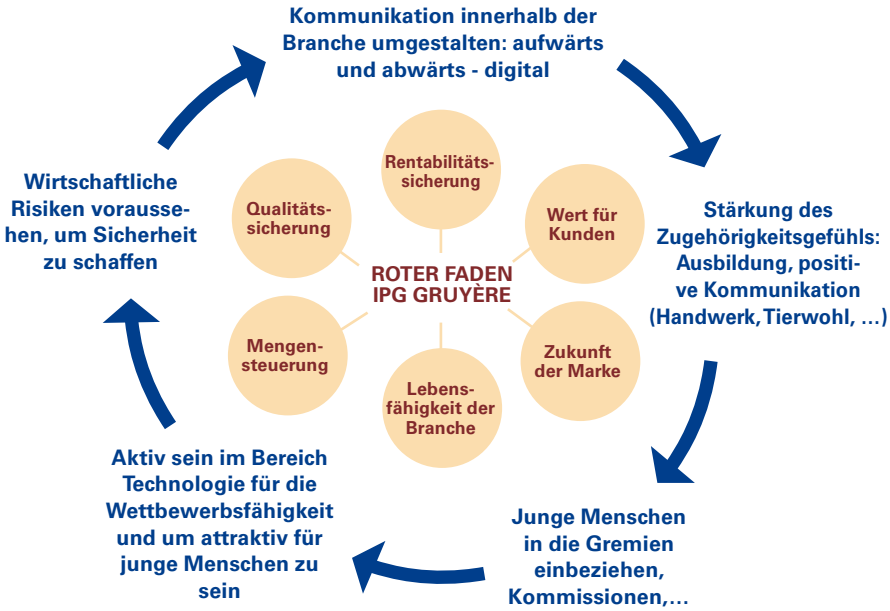
Wie beurteilen Sie die Kommunikation innerhalb der Branche ?



3 Sitzungen zur Präsentation der Ergebnisse

Drei Veranstaltungen wurden im März 2022 in 3 nahe gelegenen Städten abgehalten: Bulle, Lausanne und Bern. Die Resultate der Workshops und der Online-Umfrage wurden den Fachpersonen der Branche (Produzenten, Käsereigenossenschaften, Käsern und Affineuren) vorgestellt. Darauf folgte ein Austausch unter den Teilnehmenden. Verschiedene Themen wurden dabei hervorgehoben: **Milchpreis, Entwicklung des Pflichtenhefts, Technologische Anpassung der Landwirtschaftsbetriebe, Leitung und Kommunikation innerhalb der Branche.**

Schlussfolgerungen: auf dem Weg Richtung 2040!



Schema TriesseGressard: vorrangige Massnahmen, um die Erwartungen der Praxis zu erfüllen

Preisverhandlungen in der Gruyère AOP-Branche

Preisverhandlungen

Der Richtpreis für Milch für Gruyère AOP wurde per 1. September 2022 auf 93.95 Rappen pro Liter Milch angehoben. Das Landwirtschaftsgesetz erlaubt es den Branchenorganisationen seit dem Jahr 2004, einen Richtpreis zu verhandeln.

Ziel dieser Milchpreisverhandlungen ist es, ein gutes Gleichgewicht zwischen einem attraktiven Verkaufspreis und einer angemessenen Entschädigung der Arbeit der Milchproduzenten, Käser und Affineure zu finden. Dieser Prozess ist langwierig, da eine Einigung der 3 Gruppen über die Höhe und den Verteilschlüssel erforderlich ist. Eine Gruppe lässt sich daher nie eine Entscheidung aufzwingen.

Die Politik der Sortenorganisation Gruyère (IPG) besteht darin, einen vereinbarten Preis nie wieder zu senken. Daher ist es wichtig, sich genügend Zeit zu nehmen, um sich über das Ausmass der Erhöhung zu einigen. Bei Schwierigkeiten auf den Absatzmärkten wird eventuell eine Anpassung bei den Mengen, aber nicht beim Preis vorgenommen. Im Jahr 2002 gab es eine Ausnahme. Der Milchpreis sank tatsächlich in Verbindung mit einer Mengeneinschränkung. Dies wurde als Fehler betrachtet, der nicht wiederholt werden sollte.

Milchpreisverhandlungen müssen sich auf das Potential einer Erhöhung des Endpreises für Käse für die Konsumenten stützen, denn ihre Einkäufe halten die Branche am Leben. Es geht somit darum, je nach Marktlage die akzeptierbare Preiserhöhung zu schätzen. Für den Gruyère AOP gibt es noch eine weitere Schwierigkeit, nämlich den potenziellen Preis in der Schweiz und denjenigen im Ausland zu kennen. Auch wenn der Gruyère AOP im Inland ein Produkt des täglichen Bedarfs ist, wird er im Ausland häufig im oberen Preissegment positioniert. Davon sind 40% der Verkäufe betroffen. Auf dem Exportmarkt könnte eine substanzielle Preiserhöhung dazu führen, dass der Gruyère AOP in die Kategorie der Luxusprodukte rutscht und sich nur noch eine Elite den Kauf leisten kann. Dies würde sich auf die gesamte Absatzmenge auswirken.

Die Verteilung der Preiserhöhung auf die 3 Gruppen ist der zweite Verhandlungsschritt.

Es ist wichtig, nicht mit einem umgekehrten Ansatz zu argumentieren und zunächst die gewünschte Preiserhöhung für jede Gruppe zu ermitteln. Dann besteht das Risiko, dass die endgültige Preiserhöhung nicht mit den Vermarktungsmöglichkeiten übereinstimmt.

Bei den letzten Preisverhandlungen wurde eine Erhöhung ab Affinage-Keller (5 Monate alt) von 1 CHF angestrebt.

In diesem Zusammenhang wird daran erinnert, dass es keine Preisgarantie für den Absatz gibt. Diese Erhöhung ist ein Ziel, das innerhalb einer gegebenen Frist erreicht werden soll. Dieser Zeitraum hängt von den Terminen für die Kündigung der Verkaufsverträge mit dem Grosshandel zusammen.

Daher werden schwierige Verhandlungen geführt, damit ein grosser Teil dieser Erhöhung so gerecht wie möglich zwischen den Gruppen verteilt wird.

Seit den Anfängen der IPG lag dieser Verteilschlüssel für den für die Milchproduzenten und

Käser verfügbaren Betrag immer in der Grössenordnung von 1/4 für die Käser und 3/4 für die Produzenten bis 1/5 für die Käser und 4/5 für die Produzenten. Der letztgenannte Verteilschlüssel von 1/5 - 4/5 wird im Falle einer geringen fettbedingten Preisanpassung angewendet. Dieses Verhältnis wurde auch bei den letzten Verhandlungen über die Preiserhöhung vom 1. September 2022 herangezogen. Dies hatte eine Erhöhung des Milchpreises für die Produzenten um 4.90 Rappen/l zur Folge. Unter Berücksichtigung der Erhöhung des Fettpreises von 0.28 Rappen/l am 1. April 2022 und 0.29 Rappen/l am 1. Mai 2022, beträgt die Erhöhung des Milchpreise 5.47 Rappen/l seit Anfang des Jahres 2022.

Zur Erinnerung: Die Referenzausbeute für die Herstellung von Gruyère beträgt 8.6%. Sie wird für alle Äquivalente zwischen Liter Milch und Kilogramm Käse verwendet. Nach diesem Prinzip ergibt 1 Liter Milch 86 Gramm Gruyère oder 11.63 Liter Milch ergeben 1 Kilogramm Gruyère.

Die Umsetzung der Preiserhöhung erfolgt zeitlich gestaffelt. Für die Produzenten und die Affineure tritt die Preiserhöhung am 1. September 2022 in Kraft. Der den Affineuren gewährte Erhöhungsanteil soll Folgendes ermöglichen:

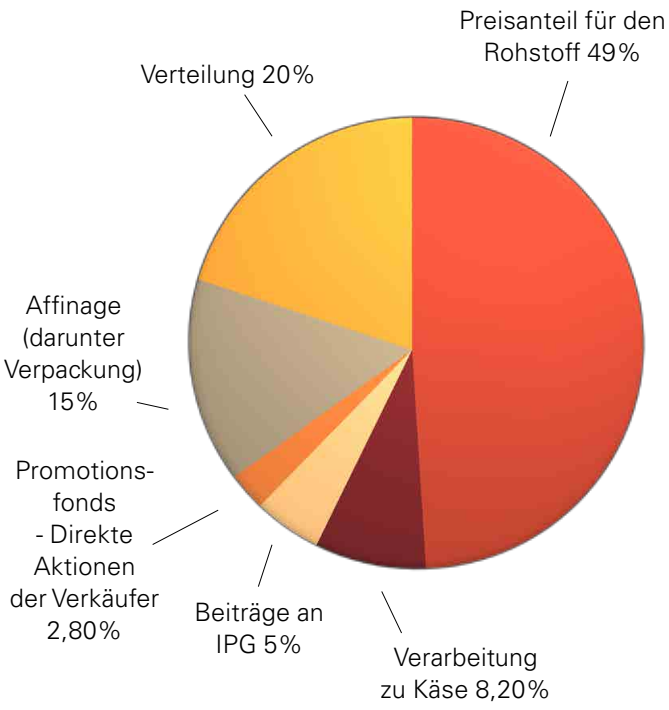
- einen Spielraum, um diese Erhöhung des Verkaufspreises bis Anfang 2023 unter den bestmöglichen Bedingungen zu verhandeln. Die Verträge können in der Schweiz zuweilen per 1. September gekündigt werden, während dies im Ausland häufiger per 1. Januar möglich ist. Auch die Entwicklung der Wechselkurse, hauptsächlich zum Euro, Dollar und britischen Pfund, ist zu berücksichtigen. Die aktuelle Lage mit dem starken Franken ist ungünstig.
- eine gewisse Marge, um die mit der Vermarktung von Gruyère AOP verbundenen finanziellen Risiken (Vorauszahlungen, Gewichtsverluste, Qualitätsrisiken) zu übernehmen.

Der Preis ab Käserei ändert sich entsprechend dem neuen Milchpreis, das heisst ab der Wägung der Produktion vom September 2022, die gemäss dem Kaufvertrag in der ersten Januarhälfte ausbezahlt wird. Es gibt somit zum Jahresende keine doppelte Marge für die Käser.

Aufteilung des Endpreises des Käses

Die folgende Abbildung zeigt die Aufteilung des Endpreises für 5 Monate alten Gruyère AOP, der von den Konsumenten für alle Mitglieder der Branche, vom Produzenten bis zum Verteiler, bezahlt wird.

Aufteilung des Endpreises von 5 Monate altem Käse



In der Schweiz gehen 20% des Endpreises von Gruyère an die Verteiler. Dieser Prozentsatz ist niedriger als bei vielen anderen Produkten.

Für einen erfolgreichen Verkauf muss der Gruyère AOP dem Verkäufer ein Einkommen im Verhältnis zu seinem benötigten Platz im Laden sichern.

Im Ausland müssen zusätzlich der Einfluss der Transportkosten auf den Endpreis sowie die von den Händlern gewünschte Positionierung berücksichtigt werden.

Die Handelsmargen sind im Ausland im Durchschnitt höher als in der Schweiz und sie variieren von Land zu Land. Beispielsweise wurde im April 2022 der Gruyère AOP Classic (traditionell, 5-8 Monate alt) in Finnland und Schweden für durchschnittlich 36.16 Euro/kg und in Italien für 21.50 Euro/kg verkauft. Diese Verkaufspreise beinhalten die Steuern, die auch von Land zu Land verschieden sind.

In dieser Situation steigen die Preise für den älteren Käse in der Regel stärker an.

15% des Endpreises für Gruyère entfallen auf die Affinage, inklusive Verpackung. Die Marge der Affineure ist nicht gesichert. Sie hängt vom Verhandlungsgeschick gegenüber dem Handel ab. Der Verkauf von Käse erfolgt in einem freien Markt.

Der Beitrag an die IPG beträgt 90 Rappen pro kg Gruyère und wird vom Affineur an die IPG überwiesen. Tatsächlich bezahlen die Verbraucher, denn dieser Beitrag ist im Gesamtpreis des Käses inbegriffen. Diese finanziellen Mittel ermöglichen es der IPG, gemäss Artikel 47 des Pflichtenhefts die Kosten der Herstellung, Verteilung und Kontrolle der Kaseinmarken sowie die grundlegende Verkaufsförderung und die Verteidigung der geschützten Ursprungsbezeichnung (AOP) für den Gruyère zu finanzieren. Dieser Beitrag entspricht 5% des Endpreises für Gruyère. Jedes Markenprodukt enthält in seinem Endpreis einen solchen Beitrag, um seinen Fortbestand zu sichern.

Zusätzlich zu diesem Beitrag an die IPG wird durch die Affineure ein Werbefonds mit 50 Rappen pro kg Gruyère generiert, um Aktionen und Promotionsaktivitäten durchzuführen. Gemäss demselben Prinzip wie bei den 90 Rappen, bezahlen die Verbraucher diesen Beitrag. Er beträgt 2.8% des Endpreises.

8.2% des Endpreises von Gruyère entfallen auf die Käseverarbeitung und 49% auf die Herstellung des Rohstoffs, die Milch.

Bei der Berechnung des Milchkaufpreises wird der Betrag von 18 Rappen/kg Milch (3 Rappen Siloverbotszulage, 10 Rappen Verkäsungszulage, 5 Rappen Zulage für Verkehrsmilch) vom Milchpreis abgezogen. Dieser vom Bund gewährte Betrag wird den Milchproduzenten direkt oder über die Käser ausbezahlt und ermöglicht eine Senkung des Verkaufspreises für die Konsumenten.

Durch schwierige Verhandlungen, bei denen der Kompromiss das Schlüsselwort ist, entschädigt der Gruyère AOP eine ganze Wertschöpfungskette, die auf dem Markt in Konkurrenz zu einer Vielzahl von Käsesorten steht.

© Marcel Bieri

Swiss Cheese Awards – **Ein Gruyère AOP ist zum zweiten Mal in Folge der beste Käse**

Wir gratulieren Marc Delacombaz zum Titel Swiss Champion.

Der in der Käserei Montbovon von Marc Delacombaz hergestellte und von Mifroma affinierte Gruyère AOP gewann den Titel Swiss Champion 2022 bei den Swiss Cheese Awards in Le Châble.

Urs Marthaler und Bruno Wüthrich

Die umfassende Renovierung der **Käserei Juchlishaus**

Die Käserei Juchlishaus in der Gemeinde Mühleberg erscheint im neuen Gewand und wurde erweitert. Sie liegt im Produktionsgebiet des Kantons Bern und produziert heute 9'500 Laibe pro Jahr, während sie früher Emmentaler herstellte.

Im Jahr 1994 beschloss die Käsereigenossenschaft Juchlishaus, vom Emmentaler auf Gruyère umzustellen. Dieser Entscheid wurde zum Teil auf Druck der Schweizerischen Käseunion getroffen, die damals für den Absatz zuständig war. «Rückblickend war das eine grosse Chance für uns, erinnert sich Urs Marthaler, Milchproduzent und Präsident der Käsereigenossenschaft."

Die gesamte Käserei war 25 Jahre nach der Umstellung auf Gruyère in die Jahre gekommen. Die Anlage musste dringend renoviert werden und die Bedingungen in den Kellern waren sehr schwierig, was vermehrt zu Qualitätsproblemen führte. Die Käsereigenossenschaft war bereit für eine Investition in die Zukunft. Sie prüfte alle Varianten, von einer Renovierung bis zu einem Neubau. «Wir hatten Glück, stellt Urs Marthaler fest. Das Restaurant gegenüber der Käserei wurde geschlossen. Der Eigentümer war interessiert am Verkauf des Grundstücks direkt neben der Käserei, auf dem sich der Parkplatz für seine Gäste befand. Dieses Grundstück eignete sich hervorragend für den Bau eines neuen Käsekellers.» Der Entscheid fiel somit zugunsten einer umfassenden Renovierung.

Im Jahr 2016 wurde Bruno Wüthrich zum neuen Käser gewählt und zog in die Käserei Juchlishaus ein. Genau zu diesem Zeitpunkt konkretisierten sich die Pläne für den Umbau. Dank einer guten Zusammenarbeit zwischen dem Architekten, dem Vorstand der Käsereigenossenschaft und dem Käser konnte das Projekt verwirklicht werden. «Es freut mich sehr, dass die Milchproduzenten mir viel Freiraum liessen und mir zutrauten, an der Gestaltung des Projekts mitzuwirken, erzählt Bruno Wüthrich. Alle meine Vorschläge waren vom Wunsch geleitet, einen qualitativ hochwertigen Gruyère AOP herzustellen sowie die Prozesse und somit die Arbeitsbedingungen in der Käserei zu verbessern.»

Die Arbeiten begannen mit der Realisierung eines Anbaus an die Käserei, damit die Herstellung so lange wie möglich in der bestehenden Käserei aufrechterhalten werden konnte. Die Erweiterung für die neuen Maschinen zur Käseherstellung und der Raum für die Milchverarbeitung wurden daher zuerst gebaut. Während auf der einen Seite betoniert, gehämmert und geschraubt wurde, konnte auf der anderen Seite die Herstellung von Gruyère AOP bis im Dezember 2019 fortgesetzt werden. «Wir mussten die Produktion nur viereinhalb Monate lang einstellen und unsere Milch an die Industrie liefern, erwähnt Urs Marthaler. Leider war es nicht möglich, die Milch unserer 18 Landwirte auf andere Käsereien zu verteilen. Deshalb sind wir sehr froh und stolz, dass die Produktion am 18. Mai 2020 wieder aufgenommen werden konnte.»

Der Bau eines neuen Käsekellers folgte zuletzt. «Vorher hatten wir zu wenig Platz und konnten die Käselaibe nur zwei Monate lang lagern, erinnert sich Bruno Wüthrich. Dann kamen sie zu FROMCO AG in Moudon. Der neue Keller bietet Platz für 4'500 Laibe und wir pflegen unseren Gruyère AOP während der gesamten Reifezeit vor Ort. Das freut uns sehr.»

Das Ende der Bauarbeiten war im November 2021. Die Verbesserungen machten sich schnell bemerkbar. «Wir hatten grosses Glück, sagte der Käser. Ab dem ersten Tag nach den Bauarbeiten stellten wir einen Gruyère AOP von sehr hoher Qualität her. Natürlich kann ich auf die Landwirte zählen, die sehr gute Milch liefern und mit denen ich gut reden kann. Der Umbau der Käserei war ein gemeinsames Projekt und betrifft uns alle, die Milchproduzenten, den Käser und die Mitarbeitenden der Käserei, die täglich eine hervorragende Arbeit leisten. Unser gemeinsames Interesse besteht darin, einen qualitativ hochwertigen Gruyère AOP herzustellen, mit dem wir einen guten Preis für die Milch erhalten können. Nur gemeinsam werden wir die zukünftigen Herausforderungen erfolgreich meistern.»

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP

Suzanne und Jean-Pierre Gfeller

Suzanne und Jean-Pierre Gfeller, **ein Ehepaar mit viel Augenmerk für die Kühe** und die Qualitätsmilch

1988 ist ein wichtiges Jahr im Leben von Jean-Pierre Gfeller und seiner Frau Suzanne. In diesem Jahr übernehmen sie den Familienbetrieb und feiern Hochzeit. Die Stärke des Paars liegt in der Vielseitigkeit. «Suzanne ist Tochter eines Landwirts. Wir teilen uns alle Aufgaben.» Als Jean-Pierre Gfeller in der Politik als Mitglied des Grossen Rats aktiv war, übernahm seine Frau sogleich alle Aufgaben. Sie bewirtschaften gemeinsam 38 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche und halten rund 50 Stück Vieh, davon etwa 20 Kühe. Aufgrund der Grösse des Betriebs kennen sie jedes einzelne Tier ihres Viehbestands sehr gut.

Jean-Pierre Gfeller ist Präsident der Käsereigenossenschaft Duo-Vallon/Les Bayards. Im Jahr 2021 wurde der in Les Bayard hergestellte Käse zum zweiten Mal von den Neuenburger Behörden zum besten Neuenburger Gruyère AOP gewählt.

Jean-Pierre Gfeller achtet sehr auf die Qualität seiner Milch und ist gegenüber seinen Tieren sehr aufmerksam. Er stellt jedoch fest, dass gewisse Geschmackseigenschaften der Milch nicht bis ins Detail beherrschbar sind. «Wir können unter anderem die Milchhygiene kontrollieren, aber den Aspekt der Flora im Zusammenhang mit der Fütterung unserer Kühe sowie die Qualität unserer Böden können wir nur schwer beeinflussen.» Der von den Neuenburger Behörden ausgewählte Gruyère AOP wurde im September hergestellt. Zu dieser Jahreszeit weiden die meisten Kühe der 19 Milchproduzenten der Käserei Duo-Vallon/Les Bayards auf den Wiesen oder Weiden. Vielleicht ist es dieser kleine Bonus, der den subtilen Extra-Geschmack ausgemacht hat!»

Seit seinen Anfängen als Genossenschaftspräsident vor 25 Jahren betont Jean-Pierre immer, wie wichtig es ist, das Know-how zu bewahren und eine hochwertige Milch zu garantieren, unabhängig davon wie sie produziert wird und wie gross der Betrieb ist. Für ihn steht die Kommunikation im Vordergrund. Wenn es ein Problem gibt, muss sofort darüber gesprochen werden, um möglichst schnell reagieren und sich gegenseitig helfen zu können. «Die Leute essen gern den von uns hergestellten Käse. Deshalb ist die Produktion eines qualitativ hochwertigen Gruyère AOP für alle Milchproduzenten der Branche ein erstrebenswertes Ziel.»

Seit einiger Zeit macht sich Jean-Pierre Gfeller intensiv Gedanken über die Zukunft seines Betriebs, der von 100 Hektaren Wald umgeben ist. Er möchte ihn bald an eine seiner drei Töchter oder an einen anderen Landwirt übergeben. Er legt Wert darauf, die gegenwärtige Grösse und Struktur beizubehalten. Für ihn ist die Grösse seines Bauernhofs tragfähig und vorteilhaft für die Zukunft, sowohl aus beruflicher Sicht als auch hinsichtlich der Lebensqualität, aber auch in Bezug auf den Effekt einer positiven ökologischen Auswirkung.

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP

Vincent Tyrode

Gruyère AOP **beliebt bis zum Élysée-Palast**

Es sind spannende Zeiten für Vincent Tyrode. Sein Gruyère AOP wurde vom Staatsrat des Kantons Waadt zum Spitzenkäse für das Jahr 2022 ernannt. Ein Hartkäse, den selbst der französische Präsident Emmanuel Macron dank Philippe Leuba, Waadtländer Staatsrat und Förderer von Terroir-Produkten, degustieren und geniessen konnte. Aber das ist noch nicht alles: Vincent Tyrode steht unmittelbar vor der Einweihung seiner neuen Käserei mit einer Besuchergalerie, die einen Einblick in die Herstellung von Vacherin Mont d'Or AOP und Gruyère AOP bietet.

Ende letzten Jahres übermittelte der Staatsrat Philippe Leuba ein Geschenk an den französischen Präsidenten Emmanual Macron, um seine Geschmacknerven zu erfreuen: Gruyère AOP und Vacherin Mont d'Or AOP von Vincent Tyrode. Der eine wird in den Kellern von Margot in Yverdon und der andere direkt in den Kellern von L'Auberson (Sainte-Croix) affiniert. Diese beiden Käse wurden begleitet von drei Flaschen vom offiziellen Wein des Waadtländer Staatsrats: Clos du Châtelard, AOC Chablais, Eigentümer Hammel SA, vinifiziert von Charles Rolaz. Drei Monate später fährt Philippe Leuba mit einem von Emmanuel Macron unterzeichneten Brief nach L'Auberson. Darin war zu lesen: «Ich nutze diese Gelegenheit, um die Qualität dieser Produkte zu würdigen, die zur Ausstrahlung der Schweizer Gastronomie beitragen.»

Vincent Tyrode kam 1997 in die Schweiz. Vier Jahre lang war er Angestellter von Valentin Bielmann und im Jahr 2001 übernahm er die Käserei als Milchkäufer. «Es war nicht üblich, einen Franzosen einzustellen, erinnert sich der Käser. Aber die Käsereigenossenschaft von L'Auberson war sehr offen und schenkte mir Vertrauen.»

Leider zerstörte neun Jahre später ein Brand die gesamte Käserei. Dieses Schadenereignis war für die Produzenten und den Käser Anlass, sich selbst in Frage zu stellen. «Schliesslich schlug ich vor, Eigentümer der Räumlichkeiten zu werden, die Käserei zu renovieren und als Selbständiger unter Einhaltung der AOP-Regeln zu arbeiten.»

Vincent und seine Ehefrau Bénédicte stammen aus dem Haut-Doubs. Sie sind nun in L'Auberson und Umgebung so heimisch, dass sie Schweizer geworden sind. Dennoch erleichtert die französische Herkunft des Käsers den Handel mit Frankreich. «Ich kenne einige der besten Fachpersonen aus Frankreich, die Molkereigeschäfte haben. Und weil wir sie das Produkt unserer Arbeit probieren lassen, bieten sie es in ihren Regalen an.»

Im Laufe der Jahre wurde die Käserei zu klein. «Mit dem Gruyère AOP folgten wir der allgemeinen Entwicklung und stellen derzeit 200 Tonnen pro Jahr her. Zudem erhöhte sich auch die Produktion von Vacherin Mont d'Or AOP. Wir sind ein Team von 10 Personen über das Jahr und 25 Personen in der Herstellungszeit von Vacherin Mont d'Or.»

Die neue Käserei wird grösser sein und leistungsfähige Arbeitsgeräte haben. «Wer sein vertrauenswürdiges Personal behalten will, muss Installationen zur Verfügung stellen, die stolz machen.» Die neue Käserei wird für den Gästeempfang auch eine Besuchergalerie und einen Multifunktionsraum umfassen.

Vincent Tyrode möchte den Besucherinnen und Besucher die Herstellung seiner beiden Käsesorten unter Berücksichtigung der sehr strengen Hygienevorschriften zeigen. «Ich mag diese genaue Sorgfalt, die im Mittelpunkt unserer Arbeit steht. Diese Schweizer Gründlichkeit ermöglichte es dem Gruyère AOP, eine konstante und aussergewöhnliche Qualität zu erreichen. Wenn ich auf den Markt von Rungis (F) gehe und einen Gruyère AOP meiner Käser-Kollegen probiere, wird er sicher hervorragend sein. Es ist von unschätzbarem Wert, diesen gehaltvollen und unverwechselbaren Geschmack immer wieder zu finden.»

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP

Markus Sturny-Fontana

Käserei Lanthen: Ein Backsteinkeller für die richtige Luftfeuchtigkeit

Der Freiburger Staatsrat kürte den Gruyère AOP der Käserei Lanthen in der Gemeinde Schmitten zum Spitzenkäse, der nun bei Regierungsempfängen während des ganzen Jahres 2022 serviert wird. Dieser Käse wurde von Markus Sturny-Fontana und seinem Team hergestellt. Es ist das erste Mal, dass ein Käser aus dem Sensebezirk diese Auszeichnung erhält.

Markus Sturny-Fontana arbeitet mit Herzblut, sei es während der Herstellung von Gruyère AOP oder wenn die Käselaibe im Keller reifen. Zusammen mit seinem Sohn und einem Lehrling übernimmt er 1'350'000 kg Milch pro Jahr und stellt täglich zwischen neun und zehn Stück Gruyère AOP her, was 125 Tonnen Gruyère AOP pro Jahr entspricht.

Er ist überzeugt, dass die Qualität von vielen Faktoren abhängt. Verantwortlich dafür sind seiner Meinung nach die Milchqualität zu 25%, die Käserei mit der technischen Ausrüstung zu 25%, die Arbeit und Erfahrung des Käsers zu 25% und die Kommunikation und Harmonie zwischen den Milchproduzenten und dem Käser zu 25%. «Dieser letzte Punkt ist von entscheidender Bedeutung, meint er, denn wenn diese Beziehung schlecht ist, hat sie auch einen negativen Einfluss auf alle anderen Faktoren.»

Der Bauernsohn aus Tafers legt grossen Wert auf ein gutes Vertrauensverhältnis zu den zehn Milchproduzenten, die hauptsächlich aus der Gemeinde Schmitten stammen. «Wenn es ein Problem mit der Milchqualität gibt, reagiere ich schnell. Es ist wichtig darüber zu sprechen und gemeinsam eine Lösung zu finden. Dabei bleibe ich aber immer freundlich und respektvoll.»

Bei der Sanierung des Kellers im Jahr 2016 wurden Backsteinwände ausgewählt. Wenn die Atmosphäre zu feucht ist, nehmen die Backsteine einen Teil der Feuchtigkeit auf. Ist es jedoch zu trocken, geben sie wieder etwas davon ab. Manchmal reicht das nicht aus, dann müssen die Backsteine benetzt werden. Wenn allerdings der Keller zu feucht ist, können sie das Wasser nicht mehr aufnehmen. Der Handlungsspielraum ist dann eingeschränkt.

Der Keller verfügt über ein manuelles Belüftungssystem: drei Öffnungen in der Mauer, die sich ganz oder teilweise öffnen oder schliessen lassen und mit Ventilatoren ausgestattet sind. Ausserdem fliesst Wasser mit einer Temperatur von 2 Grad in Edelstahlrohren entlang der Wände, um die Luft zu kühlen. Dies ist eine traditionelle Art, um eine angemessene Temperatur aufrechtzuerhalten. Im Sommer ist dieses Kühlsystem häufig in Betrieb, im Winter zwischen 2 und 3 Stunden pro Tag.

Der Grundriss des Kellers in Lanthen beträgt nur 9 x 18 Meter. Eine automatische Lüftung hätte viel Raum beansprucht. Der Käser und die Käsereigenossenschaft zogen es daher vor, mehr Platz für die Gruyère AOP-Laibe freizuhalten und auf Tradition zu setzen. Auch wenn Markus Sturny-Fontana gerne am Computer arbeitet, vertraut er noch mehr auf seine Beobachtungsgabe und seinen Tastsinn.

"Es ist eine feinfühlige Arbeit, erklärt Markus Sturny-Fontana. Ich kontrolliere mit den Händen. In den ersten Wochen sind die Laibe ganz weiss und müssen nass bleiben. Danach sollen sie trocknen. Anhand der Schmiere (Schutzschicht) entscheide ich auch, ob die Laibe gewendet werden sollen und ob mehr oder weniger Salz benötigt wird. Dann kann ich den Roboter programmieren und er setzt meine Entscheide in die Praxis um.

Die Käsequalität war nicht immer so gut wie heute. In der Vergangenheit stellte die Käserei Lanthen Emmentalerkäse her und Qualitätsprobleme waren vorhanden. «Als ich im Jahr 1994 begann, war die Situation sehr schwierig. Glücklicherweise konnten wir ab dem Jahr 2000 Gruyère herstellen. Die Qualität verbesserte sich schnell. Drei oder vier Landwirte gaben die Milchproduktion auf und die verbleibenden Milchproduzenten wechselten zur Sortenorganisation Gruyère (IPG). Hätten wir nicht der IPG beitreten können, wäre die Käserei wahrscheinlich verschwunden.»

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP

Michaël Mathier und Daniel Burkhalter

«Milchproduzenten, Käser, Affineur, **wir sind Teil einer Familie»**

Milka Käse AG affiniert Gruyère AOP und Emmentaler AOP in Burgdorf in der Nähe von Bern. Das Unternehmen liegt ausserhalb des Produktionsgebiets unseres Hartkäses und pflegt rund 1'700 Tonnen Gruyère AOP pro Jahr. Der Affineur übernimmt die Käselaibe in seine Keller, nachdem sie mindestens drei Monate im Herstellungsgebiet verbrachten, um die Anforderungen des Pflichtenhefts zu erfüllen.

Warum wird der Gruyère AOP vor den Toren des Emmentals affiniert? Der Grund dafür ist die Geschichte. Milka Käse AG wurde im Jahr 1929 gegründet, als Gruyère, Emmentaler und Sbrinz den Markt in der ganzen Schweiz beherrschten. Damals pflegten fast alle Affineure diese drei Käsesorten. Heute gehört der Berner Affineur den Schweizer Milchkäufern, mit Fromarte als Hauptaktionär. Es ist also kein Wunder, dass der Gruyère AOP einen prominenten Platz in seinen Kellern hat.

Milka Käse AG arbeitet mit neun Gruyère AOP Talkäsereien zusammen, die sich hauptsächlich im Kanton Freiburg, aber auch im Kanton Solothurn (ein Satellit mit einem historischen Recht zur Produktion von Gruyère AOP) befinden. Das Unternehmen affiniert auch Laibe von Gruyère Alpage AOP von zwei Käsereien aus dem Berner Jura.

«Unsere kleine Grösse ist ein Vorteil, sagt Geschäftsführer Michaël Mathier. Sie ermöglicht uns einen häufigen Austausch mit unseren Käsern und manchmal auch mit unseren Milchproduzenten. Wie der Kellermeister bin auch ich gerne unterwegs, um gute Kontakte zu pflegen. Wir betrachten uns als Teil einer Familie. Wir müssen alle zusammen unseren Lebensunterhalt verdienen.»

Diese engen Kontakte haben Vorteile auf allen Ebenen, sogar im Verkauf. «Es liegt in der Natur der Sache, dass unsere Käsereien Gruyère AOP mit kleinen, feinen Unterschieden herstellen, die aber ihre Persönlichkeit ausmachen, erklärt Daniel Burkhalter, Käsermeister und Einkaufsleiter. Gerade weil wir die Käse, die wir in unseren Kellern haben, gut kennen, wissen wir, welchen Käse wir welchem Kunden anbieten!»

Milka Käse AG verkauft in der ganzen Schweiz und in Europa unter der Marke Swisscru. «Die Konsumentinnen und Konsumenten haben ein starkes Interesse an einem charaktervollen Gruyère AOP, sagt Michaël Mathier. Wenn man die Affinage auf 18-20 Monate ausdehnt, hat der Käselaib einige besondere Feinheiten, die die Konsumentinnen und Konsumenten anziehen können.»

Der Berner Affineur bevorzugt auf den ausländischen Märkten aufgrund seiner kleineren Struktur die Nachbarländer Frankreich, Deutschland und Italien. Er verkauft auch Gruyère AOP in den skandinavischen Ländern. Diese Konsumentinnen und Konsumenten achten sehr auf die Produktqualität, stellt Michaël Mathier fest. Sie reisen viel, sind neugierig, offen und haben eine gute Kaufkraft.»

«Es gibt hier wie im Ausland viel Konkurrenz bei den gepressten Käsesorten. Daher ist es wichtig, dass wir weiterhin Gruyère AOP mit einer vergleichsweisen Top-Qualität anbieten können. Das ist unsere Stärke und Grund für den Preis unseres Produkts.» Es ist also kein Wunder, dass in den Kellern von Burgdorf die Qualität im Mittelpunkt steht. «Ich sage gern, dass man die Qualität leben muss, egal ob man Milchproduzent, Käser oder Affineur ist!» hält Daniel Burkhalter fest, der auch Mitglied der Rekurskommission für die Taxation ist. «Das ist eine Geisteshaltung. Obwohl wir nicht im Produktionsgebiet liegen, werden unsere Käse mit der gleichen Gewissenshaftigkeit und Motivation affiniert. Wenn wir Unterstützung brauchen, sind wir trotz der geographischen Entfernung ein vollwertiger Teil der Branche.

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP

Rezepte

Gruyère AOP-Tempura

Zubereitungszeit: 20 Min.
Backzeit: 3 Min.

Zutaten für 4 Personen (Vorspeise):

Gruyère AOP mit Schalotten-Konfit

160 g Gruyère AOP, zwischen 8 und 10 Monate alt
150 g Schalotten
0,5 dl Rotwein
10 g Zucker
0,5 dl Gemüsebouillon
1 TL Rotweinessig
Salz und Pfeffer

Tempura

120 g Reismehl
60 ml Bier
60 ml Wasser
1 Eigelb
1 l Öl zum Frittieren

Sauce

0,5 dl Fischsauce
2 EL Erdnussbutter
100 g geröstete Erdnüsse
1,5dl Gemüsebouillon
0,5 Knoblauchzehe
1 Prise rote Chili

Zubereitung:

Gruyère AOP mit Schalotten-Konfit

- Am Vortag die Schalotten in etwas Fett andünsten, zuckern und karamellisieren lassen.
- Mit Rotwein und Rotweinessig ablöschen, einköcheln lassen.
- Mit dem Gemüsefond ablöschen und köcheln lassen.
- Würzen und abkühlen lassen.
- Gruyère AOP in Stäbchen oder eine andere beliebige Form schneiden. Mit dem Schalotten-Konfit vermischen und an einem kühlen Ort marinieren lassen.

Tempura

- Am Tag selber den Bierteig zubereiten, indem das Mehl kräftig mit Wasser und Bier verrührt wird. Dann 1 Eigelb dazugeben. Der Teig sollte eine mittelflüssige Konsistenz haben.
- 2 Stunden kühl stellen.
- Jedes Stück Gruyère AOP mit Teig bedecken, indem es in diesen Teig getaucht wird.
- Einige Minuten frittieren, bis die Tempura eine schöne Farbe haben.

Sauce

- Knoblauch sehr fein schneiden.
- Erdnussbutter schmelzen, Knoblauch dazugeben.
- Grob gehackte Erdnüsse dazugeben.
- Gemüsebouillon und Chili dazugeben.
- Nach Belieben würzen.

Tipp: Nehmen Sie einen nicht zu jungen Gruyère AOP, damit er beim Frittieren besser zusammenhält.

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP

Entdecken Sie andere Rezepte auf:
www.gruyere.com/rezepte

Risotto mit Gruyère AOP, Bonvillars-Trüffeln und Tomatenconfit

Zubereitungszeit: 15 Min.
Backzeit: 35 Min.

Zutaten für 4 Personen:

Trüffel-Butter

40 g Butter
20 g Trüffel aus Bonvillars (VD)

Risotto

1 EL Butter
½ Knoblauchzehe
300 g Arborio- oder Vialone-Reis
50 ml Weisswein
850 ml Gemüsebouillon
150 g Gruyère AOP, zwischen 5 und 7 Monate alt
2 EL Rahm 35% Fett
Salz und Pfeffer
1 Trüffel aus Bonvillars VD
4 Blattspitzen von Kerbel

Tomatenconfit

8 Kirschtomaten
2 dl Olivenöl
Salz und Pfeffer
Gartenkräuter

Zubereitung:

Trüffel-Butter (4-5 Stunden vorher)

- Butter weich werden lassen und gehackte Trüffelstücke dazugeben.
- 4-5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Risotto

- In einer grossen Pfanne die Butter bei kleiner Hitze aufschäumen lassen.
- Knoblauch schälen, fein schneiden und in der Butter glasig andünsten (keine Verfärbung).
- Reis dazu geben und andünsten bis er die Farbe einer Perle hat.
- Salzen und mit Weisswein ablöschen, einköcheln lassen und etwas Bouillon dazugeben.
- Bouillon hinzugeben, sobald der Risotto trocken erscheint, bis die ganze Bouillon dazugegeben ist.
- Herdplatte auf tiefste Stufe stellen und den geriebenen Gruyère AOP dazugeben, gut umrühren.
- Vorsichtig umrühren, bis sich der Gruyère AOP vollständig im Risotto aufgelöst hat.
- Je nach Bedarf abschmecken.

Tomatenconfit

- Die ganzen Kirschtomaten mit Stiel, gewaschen und getrocknet in eine Pfanne geben.
- Mit Olivenöl bedecken.
- Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.
- Bei sehr geringer Hitze köcheln lassen. Die Tomaten sollen gekocht sein und nicht ihr «rohes» Aussehen behalten.
- Das Öl muss sehr heiss sein, darf aber nie kochen.
- Risotto in einem tiefen Teller anrichten und feine Trüffel-Lamellen sowie Tomatenconfit darauf geben.

Tipps: Legen Sie den Trüffel einige Tage vorher in den Arborio-Reis in einen geschlossenen Behälter. Der Reis wird vor dem Kochen den Duft annehmen. Das Geheimnis eines guten Risottos ist das Kochen bei sehr geringer Hitze. Verwenden Sie einen Gemüseschäler, um sehr feine Trüffel-Lamellen zu erhalten.

© Keystone

Hervorragende Sichtbarkeit des **Gruyère AOP in München**

Grosser Erfolg für den Gruyère AOP an den Multisport Europameisterschaften vom 11. bis 21. August 2022 in München mit Schwerpunkt Leichtathletik. Dieses Sportereignis nahm die Form eines wahren Volksfestes an und bot eine grosse Sichtbarkeit für unseren Hartkäse, der einer der offiziellen Partner war. Das Publikum vor Ort sowie Milliarden von Fernsehzuschauern verfolgten die Wettkämpfe und konnten die Leistungs- und Spitzenwerte der Athletinnen und Athleten in Verbindung mit denjenigen des Gruyère AOP bringen.

PAls offizieller Partner von European Athletics (europäischer Kontinentalverband der Leichtathletik) war das Logo Le Gruyère AOP häufig in den Sportsendungen der verschiedenen TV-Stationen und auf den in den Zeitungen veröffentlichten Fotos zu sehen. Im Olympiastadion, in dem die Leichtathletikwettkämpfe stattfanden, war der Gruyère AOP an den Banden und bei der Medaillenvergabe sehr präsent. Die IPG ist seit vielen Jahren einer der Hauptsponsoren von European Athletics, der Werte vertritt, die unseren nahe kommen: «Sowohl bei uns als auch bei den Athletinnen und Athleten braucht es viel anspruchsvolle und seriöse Arbeit, um auf Spitzenleistungen zu setzen, stellt Gaspard Cuenot fest, der bei der IPG für Marketing und Promotion zuständig ist. Darüber hinaus ist der Respekt der Fans im Stadion erwähnenswert. Das ist es auch, was wir bei unseren Konsumentinnen und Konsumenten finden: respektvolle Menschen, die mit beiden Füssen auf dem Boden stehen.»

Da sich die IPG an der gesamten Veranstaltung beteiligte, konnte sie drei Stände an verschiedenen Orten aufstellen: einen ersten am Königsplatz, wo Beachvolleyball und Sportklettern zu sehen waren. Ein weiterer im Olympiapark, als Dreh- und Angelpunkt für die Partner und Zentrum für die Medaillenübergabe. Der dritte Stand befand sich im Zentrum des Olympiastadions, Austragungsort der Leichtathletikwettkämpfe.

Die Stände wurden sehr gut besucht, da die Organisatoren diese Meisterschaften zu einem Volksfest machen wollten. Viele Wettkämpfe waren für die Zuschauenden gratis zugänglich. Darüber hinaus musste sich das Publikum nicht aufs Stillsitzen und Zuschauen beschränken. Ein vielfältiges Begleitprogramm ermöglichte die Teilnahme an Musikveranstaltungen oder das Mitmachen an verschiedenen Sportspielen im Rahmen des Festivals «The Roofs». Für den Gruyère AOP war es eine ideale Gelegenheit, ein Publikum zu erreichen, das sich für andere Sportarten wie Kunstturnen, Radsport oder Rudern interessiert.

Am Stand im Olympiapark konnten die Schaulustigen Gruyère AOP degustieren, Fondue essen und unseren Hartkäse kaufen. Sie konnten sich auch mit einer Kellerdekoration fotografieren lassen oder versuchen, ein Plüschtier in den Farben des Gruyère AOP zu gewinnen. «Wir wurden gewarnt, dass die Deutschen keine grossen Fondue-Liebhaber sind und bei der Hitze kein Interesse daran haben würden, sagt Gaspard Cuenot. Wir waren also überrascht, als nach drei Tagen unsere Lager geplündert waren. Folglich mussten wir uns schnell wieder mit Fondue eindecken, um den Bedarf bis am Ende der Veranstaltung zu decken. Die Bayern wie auch die ausländischen Gäste stellten während dem Fondue-Genuss alle möglichen Fragen. Zum Glück hatten wir Mitarbeitende aus dem Produktionsbereich dabei, die sich mit dem Thema gut auskennen.»

Insgesamt wurden zwei Tonnen Gruyère AOP verkostet, sei es als Sticks an den Ständen oder in Form von zubereiteten Gerichten in 17 VIP-Restaurants in der Stadt. 50'000 Käse-Sticks wurden an den Eingängen der Stadien verteilt. Somit war die Teilnahme des Gruyère AOP an diesen Meisterschaften ein grosser Erfolg, wie auch die Leistungen der Schweizer Delegation. Allein in der Leichtathletik gab es eine Goldmedaille, drei Silbermedaillen und zwei Bronzemedaillen.

- Mujinga Kambundji gewann Gold über die 200 Meter und Silber über die 100 Meter.
- Ditaji Kambundji, die jüngere Schwester von Mujinga, holte sich die Bronze über die 100 Meter-Hürden.
- Ricky Petrucciani gewann Silber über 400 Meter.
- Simon Ehammer holte sich Silber im Zehnkampf.
- Annik Kälin erkämpfte sich Bronze im Siebenkampf.

Audrey Werro

Audrey Werro: Eine ehemalige Siegerin des Mille Gruyère glänzt an der Weltspitze der Leichtathletik.

Audrey Werro wurde diesen Sommer Junioren-Vizeweltmeisterin im 800-Meter-Lauf, bevor sie sich für die Europameister--schaften in München qualifizierte. Die 18-jährige Freiburger Sprinterin beantwortet unsere Fragen.

© Kai Peters/Swiss Athletics

Erzählen Sie uns etwas von Ihrer Sportart. Was hat Sie motiviert, Leichtathletik auf diesem hohen Niveau zu betreiben?

Ich begann im Jahr 2013 mit der Leichtathletik als Hobby und ohne die Absicht, Spitzensport zu betreiben. Als Kind probierte ich die meisten Disziplinen aus, bevor ich mich für die 800 Meter spezialisierte. Jahr für Jahr nahm ich an verschiedenen Wettkämpfen teil, zunächst auf regionaler, dann auf nationaler und schliesslich auf internationaler Ebene. Der Wunsch, Leichtathletik auf hohem Niveau zu betreiben, kam mit der Zeit ganz natürlich.

Nachdem Sie Junioren-Vizeweltmeisterin über die 800 Meter geworden sind, qualifizierten Sie sich im Alter von nur 18 Jahren für die Europameisterschaften in München. Was bedeutet für Sie diese erste Medaille bei den Juniorenweltmeisterschaften?

Es freute mich sehr, diese Medaille zu gewinnen und es ist auch eine grossartige Belohnung. Es zeigt, dass sich harte Arbeit lohnt und es motiviert, so weiterzumachen.

Was lernten Sie bei Ihrer ersten Begegnung mit der europäischen Elite in München?

Es bleibt für mich ein wichtiges Erlebnis, auch wenn das Resultat nicht das Beste war. Diese ersten Elite-Meisterschaften ermöglichten mir, Erfahrungen für die Zukunft zu sammeln und das war auch das Ziel, das für diese Europameisterschaften gesetzt wurde.

Die Saison 2022 neigt sich dem Ende zu. Welche Bilanz ziehen Sie?

In dieser Saison wurden alle Ziele erreicht und sogar übertroffen. Es war eine ausgezeichnete Saison!

Sie sind auch ehemalige Siegerin des Mille Gruyère. Welche Erinnerungen haben Sie an diese Wettkämpfe? Was brachte Ihnen der Mille Gruyère für Ihre Karriere?

Ich habe sehr gute Erinnerungen an den Mille Gruyère. Es war so etwas wie DAS Rennen des Jahres und die Gelegenheit, zum ersten Mal auf nationaler Ebene zu laufen. Auch mit dem Mille Gruyère konnte ich erste Erfahrungen in der Leichtathletik machen und Erfahrungen sind immer gut für die Zukunft!

Wie inspiriert Sie Paris 2024? Welche Arbeit liegt vor Ihnen, um Ihre olympischen Ziele zu erreichen?

Paris 2024 ist ein Traum. Um ihn zu erfüllen, muss ich weiterhin gut trainieren, Erfahrungen sammeln, mich erholen und nicht lockerlassen!

Der Gruyère AOP **in Verbindung mit grossen Veranstaltungen**

Von Oktober 2022 bis Mai 2023

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

World Cheese Awards
1. bis 4. November 2022
Die nächsten World Cheese Awards finden in Wales, Vereinigte Königreich, statt.
gff.co.uk/awards/world-cheese-awards

Les Automnales
11. bis 20. November 2022
Die Ausstellung «Les Automnales» findet im Genfer Palexpo mit dem Gruyère AOP statt. **www.automnales.ch**

Malakoff-Weltmeisterschaft
17. November 2022
Lausanne à Table organisiert die zweite Malakoff -Weltmeisterschaft mit Gruyère AOP.
www.lausanneatable.ch/evenement/championnat-du-monde-de-malakoffs/

Suisse Fondue Festival
17. bis 20. November 2022
Das zum ersten Mal organisierte gastronomische Festival ermöglicht seinen Besucherinnen und Besuchern eine Begegnung in einer spektakulären Struktur, die für diesen Anlass im Herzen der Stadt Freiburg errichtet wurde. Die Veranstaltung, die aus einer Partnerschaft zwischen der Stadt Freiburg sowie den Sortenorganisationen Gruyère und Vacherin Fribourgeois hervorgegangen ist, feiert das Fondue «moitié-moitié» als geselliges Gericht und als Wahrzeichen des kulinarischen Erbes Freiburgs.
www.suissefonduefestival.ch

Le Gruyère AOP European Curling Championships
19. bis 26. November 2022
Le Gruyère AOP ist Sponsor der Curling-Europameisterschaft, die dieses Jahr in Östersund in Schweden ausgetragen wird.
https://worldcurling.org/events/ecc2022

Langlauf-Weltcups
25. November 2022 bis 26. März 2023
Le Gruyère AOP ist Sponsor des Langlauf-Weltcups, der von Ende November bis Mitte März ausgetragen wird. Die «Tour de Ski» hält zwischen dem 31. Dezember 2022 und dem 8. Januar 2023 in der Val Müstair (Schweiz), in Oberstdorf (Deutschland) und im Val die Fiemme (Italien).
www.fis-ski.com/cross-country

Schweizer Gastromesse «Goûts et Terroirs»
30. November bis 4. Dezember 2022 Besuchen Sie den Gruyère AOP an der Schweizer Gastromesse «Goûts et Terroirs» in Bulle. **www.gouts-et-terroirs.ch**

«Pintes Ouvertes»
2. bis 4. Dezember 2022
Geniessen Sie anlässlich der «Pintes Ouvertes» im Kanton Waadt ein reines Gruyère AOP-Fondue, begleitet von verschiedenen Produkten aus dem Freiburgerland.
www.pintesouvertes.ch

SPAR European Cross-Country Championships
11. Dezember 2022
Im Rahmen des Sponsorings der Leichtathletik Europameisterschaften unterstützt der Gruyère AOP auch die Cross-Country-Wettkämpfe. Die Athleten messen sich dieses Jahr in Turin, Italien.
www.european-athletics.com/competitions/spar-european-cross-country-championships/overview

Kids Nordic Tour
Dezember bis Februar 2023
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

Winter Fancy Food
15. bis 17. Januar 2023
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-fancyfood-show

Giant X Tour
Februar bis Ende März 2023
Le Gruyère AOP ist Sponsor des Giant X Tour Wettkampfs zwischen Gymnasiasten und Lernenden aus der ganzen Schweiz.
giantxtour.ch

Schweizer Meisterschaften, Halle Aktive
4. bis 5. Februar 2023
Le Gruyère AOP unterstützt die Schweizer Meisterschaften, Halle Aktive, die in Magglingen stattfinden.

Salon International de l'Agriculture
25. Februar bis 5. März 2023
Le Gruyère AOP nimmt am wichtigen Treffen der französischen und internationalen Landwirtschaft in Paris teil.
www.salon-agriculture.com

Strassenlauf 10 km von Payerne
5. März 2023
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

Mille Gruyère
März bis September 2023
Le Gruyère AOP unterstützt über den «Mille Gruyère» junge Athleten. **www.millegruyere.ch**

European Athletics Indoor Championships
2. bis 5. März 2023
Die Indoor-Leichtathletik-Europameisterschaften finden in Istanbul, Türkei, statt.

World Men's Curling Championships
1. bis 9. April 2023
Die Curling-Weltmeisterschaft der Herren findet in Ottawa, Canada, statt.

LUGA
28. April bis 7. Mai 2023
Le Gruyère AOP wird in Luzern mit einem Stand an der 42. Ausgabe der Innerschweizer Frühjahrsmesse vertreten sein.
www.luga.ch

BEA
28. April bis 7. Mai 2022
Le Gruyère AOP ist an der BEA in Bern mit einem Stand vertreten. **www.bea-messe.ch**

FINGERFOOD
ALS GAUMENKITZEL.
GRUYERE.COM/FINGERFOOD
LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND
AOP
DER GESCHMACK DER SCHWEIZ SEIT 1115.