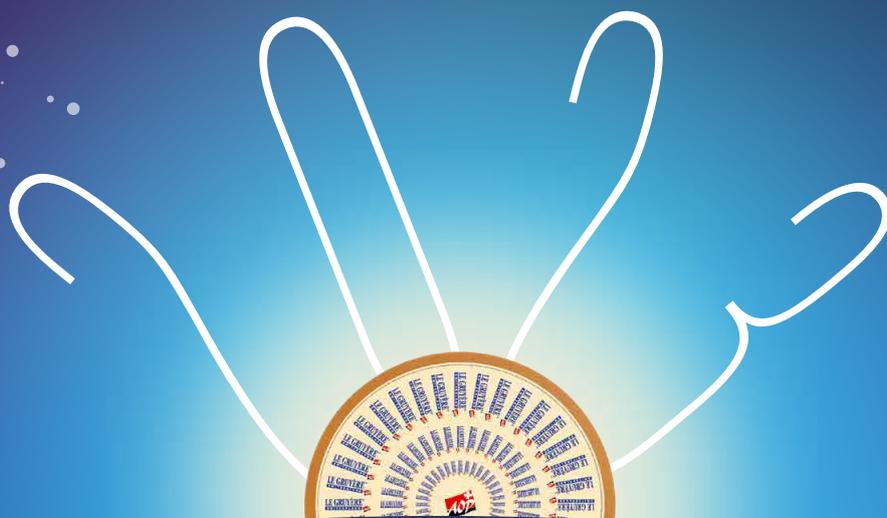


LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Nr. 59 – Dezember 2022

L'oiseau



Die Sortenorganisation Gruyère wünscht Ihnen

frohe Festtage

sowie ein gutes und erfolgreiches **neues Jahr!**



Die Büros der Sortenorganisation Gruyère bleiben von Freitag, 23. Dezember 2022 bis 9. Januar 2023 um 7.30 Uhr geschlossen. In dringenden Fällen ist Herr Philippe Bardet unter Tel.-Nr. 079 317 82 61 erreichbar.

INHALT

- | | | | |
|-----------|----------------------------------|-----------|---|
| 03 | EDITORIAL | 08 | DIE KÄSEREI VON ROSSENS |
| 04 | GOURMINO AG | 09 | DIE KÄSEREI VON VORDERFULTIGEN |
| 05 | DIE KÄSEREI VON MONTBOVON | 10 | DER GRUYÈRE AOP IN VERBINDUNG MIT GROSSEN VERANSTALTUNGEN |
| 06 | ALP VACHERESSE | | |
| 07 | DIE KÄSEREI VON LA CÔTE-AUX-FÉES | | |

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

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

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

Gedruckt in der Schweiz



Editorial

Das zu Ende gehende Jahr 2022 war für die Sortenorganisation sehr kontrastreich.

Nach dem Jahreswechsel startete die Produktion aufgrund der hohen Nachfrage im europäischen Segment nach zwei Jahren Covid unter den besten Vorzeichen (kein 3/9 und 8% höhere Mengen). Leider wurde dieser Aufschwung nach den Olympischen Winterspielen in Peking mit dem Ausbruch des Kriegs in der Ukraine Ende Februar abrupt gestoppt. Dieses traurige Ereignis, von dem viele dachten, dass es schnell vorbei sein würde, belastet weiterhin die Weltpolitik. Neben der menschlichen Tragödie führte es zu energetischen und wirtschaftlichen Umwälzungen, die sich zu einem Inflations-Tsunami ausweiteten.

Für die Branche begann eine schwierige Diskussion über die Erhöhung der Milch- und Käsepreise, die per 1. September wirksam wurde. Auch wenn dieser Anstieg für alle willkommen ist, findet er in einer komplizierten Situation statt, mit der Folge, dass der Gruyère AOP in vielen Teilen der Welt als Luxusprodukt angesehen werden kann. In diesem Umfeld ist die Entwicklung des Marktes schwer vorhersehbar. Auf der einen Seite entwickeln sich die Verkäufe in Nordamerika, insbesondere in den USA, weiterhin positiv. Auf der anderen Seite verzeichnet Europa einen Rückgang von mehr als 10%. Selbst der Konsum in der Schweiz ist nach der Preiserhöhung rückläufig. Angesichts dieser sehr volatilen Situation beschloss die Branche, zu einer etwas massvolleren Entwicklung der Produktionsmengen zurückzukehren. In den ersten drei Monaten des kommenden Jahres soll deshalb 97% des Potentials von 2022 produziert werden. Das entspricht der Menge zu Beginn von Covid.

Mehrere Präsidenten von Neuenburger Käserei-

genossenschaften stellten an einer Vorbereitungssitzung zu einer internen Weiterbildung fest, dass dies das kleinere Übel sei. In der Hoffnung, dass es dazu beiträgt, diese unruhigen Zeiten bestmöglich zu überstehen.

Neben diesen wenig ermunternden Nachrichten erhielt der Gruyère AOP bei allen nationalen und internationalen Wettbewerben jedoch sehr positive Noten. Sei es bei den Swiss Cheese Awards, dem Alpkäsewettbewerb der Olma, dem World Championships Cheese Contest in Wisconsin, den Mondial in Brasilien oder auch kürzlich bei den World Cheese Awards in Wales. Jedes Mal gewann ein Gruyère AOP die höchste Auszeichnung. So lässt sich wie beim Tennis sagen, dass der Gruyère AOP den Grand Slam gewonnen hat. Zudem handelt es sich um verschiedene Käsereien. Es ist eine Anerkennung der Qualitätsarbeit der ganzen Branche. Die Entscheidung wurde vor 20 Jahren mit der AOP getroffen, wo Qualität und Geschmack dieses edlen Käses Ziel der täglichen Arbeit jedes Einzelnen ist. Davon abzuweichen würde bedeuten, langfristig einen Wettbewerbsvorteil auf dem Markt zu verlieren.

Diese klare Leitlinie wird auch von den politischen Behörden der Kantone Freiburg, Waadt und Neuenburg anerkannt, die seit mehreren Jahren einen Gruyère AOP als Käse des Jahres für die offiziellen Anlässe wählen. Trotz einiger Wolken ist diese weiterhin anerkannte Berühmtheit ein ausgezeichnetes Grund, um das 25-jährige Bestehen der Sortenorganisation Gruyère am 16. und 17. Dezember würdig zu feiern und mit einer positiven Einstellung das Jahr 2023 zu beginnen.





Roland Sahli

250 Meter tief im Berg affinierter Gruyère AOP

Gourmino AG im Berner Oberland affiniert einen Teil der Gruyère AOP-Laibe in Kellern, die bis zu 250 Meter tief im Innern des Berges liegen. Eine schmale Strasse entlang des kleinen Flusses mit dem Namen Kien führt dorthin. Der Ort ist nicht leicht zu finden, denn diese Affinage-Keller befinden sich in ehemaligen Bunkern, die in den 50er Jahren für die Lagerung von Munition gebaut wurden.

Im Jahr 2015 beschliesst die Armee, die Militärstollen zu verkaufen. Gourmino AG kauft vier Tunnel und baut sie zu Reifungslager mit unterschiedlichen klimatischen Bereichen um. Zwei Jahre später sind die Keller bezugsbereit. Zu Beginn mussten 200 Laibe Emmentaler und 300 Laibe Gruyère AOP eingelagert werden, um die nötige Flora für das Einreiben der Käse zu erhalten. Die Qualität war von Anfang an vorhanden.

Diese unterirdischen Keller ermöglichen eine sehr ökologische Affinage im Einklang mit der Natur. «Der Berg dient uns als Schutz, sowohl in Bezug auf die Temperatur als auch auf die Luftfeuchtigkeit, erklärt Roland Sahli, Direktor von Gourmino AG. Die Schwankungen sind gering und beitragen nur wenige Grade. Dennoch ist die Klimatisierung wichtig, sonst würden wir bei der Qualität ein zu grosses Risiko eingehen.»

Das Unternehmen führte verschiedene Tests durch, um die in den Kellern im Berg affinieren Käse-Posten mit denjenigen der Betonkeller von Langnau zu vergleichen. Die Unterschiede sind beim Gruyère AOP minimal. Die Affinage 250 Meter im Berg ist unbestreitbar ein wirtschaftlicher und ökologischer Vorteil.

Gourmino besteht seit 20 Jahren. Ursprünglich wurde die Gesellschaft von fünf Käsern gegründet, die in der Deutschschweiz Emmentaler AOP herstellten. Sie verkauften ihre Käse direkt ab ihrer Käserei. Dann kauften sie einen ersten Keller in Langnau und wandten sich den Exportmärkten zu. Später begannen sie mit der Affinage von Gruyère AOP, der im Laufe der Jahre immer mehr an Bedeutung gewann. Heute reifen in den unterirdischen Kellern von Reichen-

bach 6'400 Laibe Gruyère AOP und in Langnau deren 4'000 Laibe. Gourmino ist somit der kleinste Affineur von Gruyère AOP.

Gourmino verkauft ihre Käse in 25 Ländern, unter anderem in den USA, in Schweden und Deutschland. Die Firma konzentriert sich über Importeure und Verteiler hauptsächlich auf die Fachgeschäfte. Sie setzt vor allem auf Gruyère AOP, der zwischen 12 und 24 Monate affinieren wurde. Grossen Wert wird auf die Auswahl, die viel Erfahrung erfordert, und die Beobachtung der Käse sowie auf den Austausch mit dem Käser gelegt. «Das Vertrauen und die gute Zusammenarbeit mit den Käsern sind entscheidend, sagt Roland Sahli. Wenn wir die Käse abholen, besprechen wir mit den Käsern die Produktionen der einzelnen Tage. Sie sagen uns, wenn sie Probleme mit bestimmter Milch hatten.»

Roland Sahli war vor 23 Jahren einer der ersten Schweizer Experten, der an internationalen Wettbewerben teilnahm. Er war an den letzten World Championship Cheese Contest in Madison, Wisconsin anwesend, als der Gruyère AOP von Michael Spycher zum besten Käse der Welt gekürt wurde.

Roland Sahli hat effektiv einen sehr feinen Gaumen. Doch während seiner Lehre hatte er einen Unfall mit Säuren. Er konnte Bitteres nicht mehr schmecken. Er musste lernen, sich diesen Geschmacksinn wieder anzueignen, und zwar nicht auf der Zunge wie allgemein üblich, sondern im Gaumen. Er gewann so seine vollständigen Kompetenzen zurück und trainierte viel zur Entwicklung der Fähigkeiten, die für seine Rolle als Experte unerlässlich sind. Das hat er klar erreicht.

«In Madison hatten wir am ersten Tag vier Kategorien mit zwischen 30 und 60 Laiben pro Kategorie, also etwa 100 bis 150 Käse. «Das ist das maximal Mögliche. Wir essen nicht, wir probieren. Bei der Beurteilung starten wir mit 100 Punkten und suchen nach Fehlern. Mein Kollege und ich gehen immer gleichermassen vor: Wir holen die drei Besten hervor und vergleichen sie. Das ist zwar im Reglement nicht vorgesehen, aber wir finden es wichtig, das zu tun. Erstaunlicherweise sind die Ergebnisse immer dieselben.»



Marc und Philippe Delacombaz

Und der beste Schweizer Käse ist... ein Gruyère AOP!

Marc Delacombaz der Käserei Montbovon wurde im September bei den Swiss Cheese Awards in Le Châble/VS zum «Swiss Champion» ernannt. Sein Gruyère AOP belegte den ersten Platz unter den 1064 Käsen, aufgeteilt in 32 Kategorien.

Als Marc Delacombaz sich für eine Teilnahme an den Schweizer Käsemeisterschaften entscheidet, überlegt er nicht lange, welcher Laib die besten Chancen hat. Er geht in seinen Laden und probiert die beiden zum Verkauf angeschnittenen Stücke, einen mittelreifen und einen extrareifen. Er bevorzugt den reiferen Gruyère AOP «vieux» und vertraut seinem Geschmack sowie seiner Intuition. Umgehend will er die vom Veranstalter verlangten 5 kg Gruyère AOP verpacken. Aber welche Verpackung wird es dem Hartteig ermöglichen, seinen vollen Geschmack bis zum Schlusswettbewerb, der 10 Tage später stattfindet, zu behalten? Da kommt ihm spontan eine Idee, aber er wird sie nicht verraten.

Marc Delacombaz hat nicht vor, nach Le Châble zu fahren. Es bestehen andere Pläne für das Wochenende. Aber am Donnerstagabend erhält er einen Anruf von Swiss Cheese Awards mit der Mitteilung, dass er den Preis für Gruyère AOP gewonnen hat. Er wird zur Preisverleihung erwartet. Die Kinder werden bei Verwandten untergebracht und schon ist er mit seiner Ehefrau unterwegs. Er weiss noch nicht, dass er auch Champion aller Kategorien ist. Die Bekanntgabe erfolgt immer am Ende der Preisverleihung für die verschiedenen Käse. Er erfährt die Neuigkeit zur selben Zeit wie das Publikum.

Dieser Preis freut Marc Delacombaz und die neun Milchproduzenten der Käserei Montbovon. Aus rund 1,1 Mio. kg Bergmilch werden 83 Tonnen Gruyère AOP hergestellt und durch Mifroma affiniert. «Das ist eine schöne Anerkennung, bemerkt Marc Delacombaz. Aber das

bedeutet nicht alles. Es bleibt noch viel zu tun für einen regelmässig hohen Qualitätsstandard des Produkts. Das bleibt ein täglicher Kampf.»

«Die Qualität des Gruyère AOP hängt natürlich stark von der Arbeit des Käasers ab, sagt Philippe Delacombaz, Präsident der Käsereigenossenschaft Montbovon. Aber um einen ausgezeichneten Käse herzustellen, braucht es auch sehr gute Milch. Und in diesem Bereich spielen die Gleichmässigkeit der Milch, die Gesundheit der Kühe, die Fütterung, die Melkhygiene und insbesondere die Sauberkeit der Geräte eine zentrale Rolle.» Marc Delacombaz ist völlig einverstanden: «Tatsächlich hilft die Milchqualität bereits, Mängel zu vermeiden. Zudem haben wir den kleinen Vorteil, uns in der Bergzone 2 oder 3 zu befinden. Je nach Betrieb gibt es eine vielseitige Flora. Der Siegerkäse ist eindeutig ein saisonaler Käse. Im September können die Kühe Tag und Nacht grasen!»

Die Qualität dieses Gruyère AOP hängt auch damit zusammen, dass alle Milchlieferanten von Montbovon die Anforderungen der graslandbasierten Milch- und Fleischproduktion (GMF) einhalten. Dank diesem Programm fressen ihre Kühe während des ganzen Jahres mindestens 85% der Futtermittel in Form von Wiesen- und Weidengras und nur maximal 10% Kraftfutter.

Wie zeichnet sich für Philippe Delacombaz ein guter Gruyère AOP aus? «Ich schaue zuerst auf die Farbe. Wenn er zu weiss ist, wird es ihm an Geschmack fehlen. Ich schätze es auch, wenn er schön teigig, aber nicht brüchig ist. Aber das ist sehr persönlich.»

Marc Delacombaz mag alle Altersstufen des Gruyère AOP. Beim Morgenessen bevorzuge ich einen milden oder mittelreifen Käse. Am Abend wähle ich eher ein Stück Gruyère AOP «vieux», vor allem bei einem Aperitif!»



Maurice Bapst

Eine tolle Auszeichnung für den **Gruyère d'Alpage AOP von Vacheresse**, Gemeinde Bas-Intyamou

Der Swiss Cheese Awards in der Kategorie Gruyère d'Alpage AOP ging dieses Jahr an einen von Maurice Bapst hergestellten Käse. Seit 39 Jahren ist er Pächter der Alp Vacheresse, die oberhalb von Estavannens und unterhalb des Dent de Bourgo liegt. Dieser Preis war für Maurice und seine Frau Françoise eine echte Überraschung. Porträt dieses Ehepaars, das im Winter in La Roche wohnt und Milch für die lokale Genossenschaft produziert.

«Seit 54 Jahren gehe ich jeden Sommer auf die Alp. Das erste Mal war ich 9 Jahre alt. Und seit 40 Jahren bin ich mit meiner Frau Françoise auf der Alp.» Maurice Bapst liebt die Berge und die Sömmerungsmonate, in denen er sich um das Vieh kümmert und Käse herstellt. So sehr, dass Françoise gerne scherzhaft sagt: «Mein Mann ist mit den Bergen verheiratet!» Allerdings war die Alpzeit 2022 eher schwierig. Mit der Trockenheit in der zweiten Saisonhälfte musste zusätzlich zur gewöhnlichen Arbeit noch Wasser beschafft werden. «Für meine 40 Kühe, 65 Rinder und 200 Schafe musste ich täglich 6'000 Liter Wasser heraufholen. Zum Glück liegt das Liti-Becken nicht allzu weit weg!

Maurice und Françoise steigen in drei Etappen zur Alp Vacheresse auf. Zunächst bewirtschaften sie La Foreyre (1169 m) während etwa zwei Wochen. Nachher bleiben sie wiederum für 14 Tage in Liti auf 1575 m, bevor sie den grossen Teil der Saison auf der Alp Vacheresse auf 1750 m verbringen. Dort oben geniessen sie eine herrliche Aussicht auf die Voralpen und das Tal Intyamou.

Jeden Morgen steht das Ehepaar um 5.30 Uhr auf, um zu melken und Käse zu produzieren. Françoise und Maurice stellen mehr als 5'000 kg Gruyère d'Alpage AOP und 1600 kg Vacherin AOP Alpage pro Saison her. In ihrem 600 Liter-Kessi

produzieren sie täglich zwei Laibe Gruyère mit einem Gewicht von 25 bis 27 kg. «Es ist viel Arbeit und fordert eine gute Organisation, bemerkt Maurice Bapst. Zuerst feuern wir ein. Dann wird die Milch erwärmt. Das darf weder zu schnell noch zu langsam geschehen. Die Herstellung ist nicht immer einfach, da sich die Bedingungen jeden Tag ein wenig ändern. Wichtig zum Beispiel ist die richtige Dosierung des Holzes, das wir für das Feuer verwenden.» Und Françoise Bapst ergänzt: «Wir versuchen das Beste daraus zu machen, um täglich eine gute Qualität sicherzustellen. Zum Beispiel werden jeden Morgen die Säurekontrollen durchgeführt.»

Diese hohe Qualität führte dazu, dass der Käse von Maurice und Françoise Bapst an den Swiss Cheese Awards 2022 zum besten Gruyère d'Alpage AOP gekürt wurde. Als kleine Anekdote bleibt festzuhalten, dass dies für das Ehepaar aus Gruyère eine Überraschung war. «Wir wussten nicht einmal, dass einer unserer Käse am Wettbewerb teilnahm, lacht Maurice Bapst. Es war die Freiburger Genossenschaft der Alpkäseproduzenten, die einen meiner Käselaibe aussuchte. Jedes Jahr schicken sie fünf oder sechs Käse und dieses Mal war einer von mir dabei. Er wurde im August 2021 hergestellt und war somit etwas mehr als ein Jahr alt. Als sie uns am Telefon sagten, dass unser Käse den Wettbewerb gewonnen hatte, waren wir sehr erstaunt. Ich hatte davon keine Ahnung!» Das Ehepaar Bapst hätte sich auch selbst anmelden können. Aber dieses Jahr fand der Wettbewerb genau zur Zeit der Alpabfahrt statt. «Wir sagten uns, dass wir keine Zeit haben würden, um nach Le Châble zu fahren, schmunzelt Françoise. Deshalb verzichteten wir. Aber als wir das Telefon erhielten, fanden wir doch einen Weg, um ins Wallis zu fahren! Es kommt schliesslich nicht jeden Tag vor, dass es eine Belohnung für die Arbeit gibt, die während der ganzen Saison bestmöglich geleistet wird.»



Laurent Burri und Adrian Tinguely

Neuenburger Spitzenkäse für das Jahr 2023

Die Käserei von La Côte-aux-Fées gewann den Preis für den besten Neuenburger Gruyère AOP, der von der Neuenburger Landwirtschaftskammer in Zusammenarbeit mit der Sortenorganisation Gruyère und Neuchâtel Vins et Terroir verliehen wird. Diese Auszeichnung freut Adrian Tinguely, Dorfkäser in La Côte-aux-Fées und Laurent Burri, Präsident der Käsereigenossenschaft, die rund zehn Milchproduzenten in der Gemeinde zählt.

Im Kanton Neuenburg nahmen acht Käsereien an diesem Wettbewerb teil. Sie erreichten im Jahr 2021 alle einen Durchschnitt von mehr als 19 von 20 Punkten. Die Organisatoren kamen am Tag der Wahl um sechs Uhr morgens. Adrian Tinguely konnte nicht gross auswählen. Er hatte nur noch einen Laib übrig, der ein Jahr zuvor im Oktober 2021 hergestellt wurde. «Ich probierte meinen Käse, erinnert er sich, und ich fand ihn gut. Ich war mit meiner Produktion zufrieden und hatte Vertrauen.» Um 11.15 Uhr läutet das Telefon und der Käser von La Côte-aux-Fées erfährt, dass er den ersten Platz belegt hat.

Die Milchproduzenten liefern jedes Jahr rund 2,5 Mio. kg Milch und die Käserei stellt 215 Tonnen Gruyère AOP her. Welches sind die Stärken, die es dem Käser ermöglichen, auf eine hervorragende Qualität zu setzen? Adrian Tinguely, der die Käserei am 1. Januar 2019 übernommen hat, ist der Ansicht, dass es als Basis eine Milch mit einer sehr guten Verkäsungsqualität braucht. Aufgrund ihrer Fett- und Proteinzusammensetzung eignet sich die Milch je nach Genetik der Kuh mehr oder weniger gut für die Herstellung von Hartkäse. Dann braucht es verlässliche Verarbeitungsanlagen und schliesslich das Know-how des Käasers: «Sehen, riechen und fühlen sind in unserem Beruf unerlässlich, sagt er. Meistens

lassen sich die Probleme sehr gut erkennen. Manchmal schaue ich in das Kessi, in dem gerade Milch erwärmt wird, rieche den Geruch, schaue mir die Farbe an und erkenne, ob es ein Problem gibt oder nicht. Die Analysen bestätigen in der Regel meine Intuition.»

Die Käserei stammt aus dem Jahr 1985. Erste Verbesserungen wurden im März 2020 mit Wartungsarbeiten am Lokal selbst realisiert: Austausch der elektrischen Schalttafel, Streichen der Decke, Erneuerung der Fliesen, Fugen, Neonröhren... Heute will die Genossenschaft die Modernisierung fortsetzen, insbesondere mit einem Ersatz der Anlagen, die in die Jahre gekommen sind. «Es sind gute Arbeitsgeräte, aber sie haben ihre Zeit gehabt, stellt Laurent Burri, Präsident der Käsereigenossenschaft fest. Wir analysieren die verschiedenen Möglichkeiten und wissen bereits, dass wir keine Erweiterung des Gebäudes bewerkstelligen wollen. Das ist aus finanzieller Sicht nicht möglich. Aber diese Renovierungen werden für uns einen grossen Aufwand bedeuten. Wir sind im Gespräch mit einem Architekten und prüfen die Möglichkeiten von Subventionen und Krediten.»

Adrian Tinguely wird in den nächsten Wochen sein eidgenössisches Meisterdiplom erhalten. Seine interdisziplinäre Prüfungsarbeit widmete er der Rentabilität von Solarkollektoren für eine Käserei. Er untersuchte insbesondere die notwendigen Investitionen, die Abschreibungen und die Investitionsrendite. Er kam zum Schluss, dass unter den derzeitigen Bedingungen die Installation von Solarkollektoren sehr interessant sein kann. Während der guten Jahreszeit ermöglichen sie eine teilweise Selbstversorgung für die Klimatisierung der Käsekeller, die Kühlung der Kühlräume und die Aufrechterhaltung einer tiefen Temperatur in der Käsevitrine im Laden.



Der Gruyère AOP gewinnt die Käse-Weltmeisterschaften von Brasilien

Grosse Premiere für den Gruyère AOP im September in São Paulo. Unser Hartkäse, der den Brasilianern noch sehr unbekannt ist, glänzte an der zweiten Ausgabe der Mundial do Queijo do Brasil. Insgesamt nahmen 15 Gruyère AOP Réserve sowie 20 Gruyère AOP Classic an diesem Wettbewerb teil. Das Ergebnis ist sehr erfreulich: 31 Gruyère AOP kamen mit einem Preis aus Brasilien zurück, darunter 3 Super Gold-, 5 Gold-, 18 Silber- und 5 Bronze-Auszeichnungen. Und als Höhepunkt gewinnt der Gruyère AOP Réserve der Käserei Rossens die Käse-Weltmeisterschaften von Brasilien. Er wurde von einer Jury bestehend aus Köchen, Sommeliers, Journalisten und erfahrenen Verbrauchern zum Sieger gekürt.

Vincent Guillet von der Käserei Rossens war sehr überrascht, als er das SMS mit den Glückwünschen eines MIFROMA-Mitglieds erhielt. Er wusste nicht, dass der Affineur seinen Gruyère AOP nach São Paulo für die Teilnahme an diesem Wettbewerb geschickt hat. Er habe sich über die Nachricht gefreut, für sich, für sein Team und für die ganze Branche, vom Produzenten bis zu seinem Affineur. «Ich habe später erfahren, dass es sehr kompliziert war, den Käse zu exportieren und die Genehmigungen zu erhalten. MIFROMA war sich nicht sicher, ob sie es schaffen würden, aber mit der Unterstützung der Interprofession sind unsere Käse gut angekommen.»

Auf die Frage nach den Stärken seines Gruyère AOP antwortet er ohne zu zögern: «Wir haben den Vorteil, dass unser Teig gut älter wird. Er ist geschmeidig, zart und schmeckt. Wir mögen diesen Käse, der auf der Zunge vergeht, mit den Salzkörnern, die im Laufe der Monate erscheinen. Das ist wohl unsere Stärke. Schlussendlich braucht es auch etwas Glück, um zu gewinnen!»

Vincent Guillet kennt den Gruyère AOP seit seiner frühesten Kindheit. Im Sommer ging er mit seiner Familie auf die Alp La Vatia oberhalb von Charmey. Er half seinem Vater bei der Herstellung von Gruyère d'Alpage AOP. «Ich habe immer in

diesem Umfeld gelebt, erklärt er. Wahrscheinlich ist das der Grund meiner Leidenschaft für diesen Beruf.»

Seit 35 Jahren arbeitet Vincent Guillet in der Käserei Rossens. Er absolvierte dort seine Lehre im alten Gebäude und blieb danach im Betrieb. «Es war eine gute Atmosphäre und ich gehörte fast zur Familie.» Damals hatten alle Milchproduzenten ihren Betrieb in Rossens. Als die Käserei modernisiert werden musste, plante die Käsereigenossenschaft den Bau eines neuen Gebäudes. Im Jahr 1992 öffnete die brandneue Käserei ihre Türen und nahm gleichzeitig die Milchproduzenten von Farvagny-le-Petit, Magnedens und Treyvaux auf. Die Jahre vergingen und als der Chef 2021 in Rente ging, übernahm Vincent Guillet die Leitung der Käserei.

Zusammen mit drei Angestellten und einem Lehrling verarbeitet Vincent Guillet jährlich 4 Millionen Liter Milch und stellt 350 Tonnen Gruyère AOP her. Er ist einer der grösseren Hersteller in der Region. «Ich möchte mich nicht mit anderen Produkten diversifizieren. Schon in der Zeit meiner Vorgänger haben wir immer diese Strategie verfolgt, um die Qualität unseres Hartkäses zu sichern. Ich will mich nicht verzetteln und bei der Herstellung dabei sein. Das ist meine Philosophie.»

Ein eingespieltes Team trifft sich jeden Morgen um 5 Uhr zur Arbeit. «Wenn alle an einem Strick ziehen, geht es einfacher», stellt Vincent Guillet fest. Es ist ihm ein Anliegen, die Leidenschaft für seinen Beruf an den Lehrling weiterzugeben, der in diesem Herbst begonnen hat. Der junge Mann hat bereits sein Eidgenössisches Berufsattest (EBA) erhalten und möchte nun die Lehre absolvieren. «Hut ab, sagt der Käser. Er hat bereits zwei Jahre Lehre hinter sich und will weitermachen, da er diesen Beruf liebt. Hier haben wir genug Personal, damit wir uns die Zeit nehmen können, um ihn für die Erlangung seines EFZ zu unterstützen.»

Es gab noch eine weitere Überraschung für Vincent Guillet: Einige Tage nach seinem Erfolg beim Wettbewerb in Brasilien, erhielt er bei den World Cheese Awards die Bronzemedaille für seinen 14 Monate alten Gruyère AOP und die Silbermedaille für seinen 11 Monate alten Gruyère AOP. Das war ein guter Herbst 2022!



Lage von Vorderfultigen

Die Käserei Vorderfultigen befindet sich im Naturpark Gantrisch, einer sehr schönen Voralpenregion zwischen Bern, Freiburg und Thun. Vorderfultigen liegt 20 Minuten mit dem Auto von Schwarzenburg und Köniz entfernt.

Ein Gruyère AOP gewinnt an den World Cheese Awards

Zum vierten Mal gewinnt ein Gruyère AOP den ersten Platz an den World Cheese Awards, die in Newport, Wales stattfanden. Dieses Jahr wurde der Gruyère AOP Surchoix von Urs Leuenberger aus Vorderfultigen zum besten Käse der Welt gekürt. Der Titel wurde Anfang November bei der Vergabe der World Cheese Awards der Guild of Fine Foods verliehen.

Der Gruyère AOP Surchoix von Urs Leuenberger setzte sich gegen 4'434 Käsespezialitäten durch, die an dieser Ausgabe teilnahmen. Der durch Gourmino affinierte Käse wurde aufgrund seiner geschmacklichen Qualitäten und seines ästhetischen Aussehens gewählt. John Farrand, Generaldirektor von Guild of Fine Food erklärte: "Die Krönung des Gruyère AOP als Weltmeister ist in diesem Jahr absolut verdient. Die heute im Saal anwesenden Jurymitglieder, unsere Käseexperten aus der ganzen Welt, waren überwältigt von der Qualität dieses edlen Käses." Denis Kaser, Leiter des internationalen Marketings für den Gruyère AOP sagte seinerseits, er sei stolz darauf den Gruyère AOP zu vertreten, einen Käse, der hier und anderswo von den Konsumentinnen und Konsumenten so geschätzt wird.

In der Käserei Vorderfultigen erzählt Urs Leuenberger: « Gourmino teilte mir eineinhalb Monate vor dem Wettbewerb mit, dass einer meiner Käse dort teilnehmen würde. Aber ich wusste nicht mehr genau, wann diese World Cheese Awards stattfanden. Daher war ich sehr erstaunt, als ich vom Gewinn des Titels erfuhr und wusste nicht genau, was das bedeutete. Es ist schwierig, sich einen solchen Erfolg vorstellen zu können. Mein erstes Gefühl war Stolz und Anerkennung für die tolle Teamarbeit, die wir zusammen mit den Milchproduzenten und den Mitarbeitern machen.»

Urs Leuenberger verweist auf die leise Vorwarnung eines Kollegen. Dieser verfolgte den Wettbewerb im Internet und schickte ihm eine Glückwunschnachricht. «Ich fragte mich, wovon er spricht», schmunzelt der Käser. Wenige Minuten später rief Roland Sahli, Direktor von Gourmino an, um ihm die Nachricht offiziell mitzuteilen.

In der Käserei Vorderfultigen wird nach wie vor sehr handwerklich gearbeitet. Die 77 Tonnen Gruyère AOP pro Jahr werden zu zweit hergestellt und im Keller erfolgt die Pflege der Laibe von Hand mit einer halbautomatisierten Maschine. «Wir stellen 6 bis 7 Laibe pro Tag her und lagern die Käse etwa zwei Monate im Keller. Ich habe nicht genug Platz um sie länger zu affinieren.» Hingegen besitzt Urs Leuenberger einen ganz kleinen Keller, in dem er jeden Monat drei bis vier Laibe für den Verkauf an die Kunden der Käserei lagert und pflegt. Normalerweise reicht diese Menge locker aus... aber seit ein paar Wochen bin ich mir nicht mehr so sicher!« lacht er.

Was zeichnet seinen Käse aus? «Wir sind auf 800 Meter über Meer, in einer ausschliesslich landwirtschaftlich genutzten Region. Wir haben eine reichhaltige Flora. Das trägt sicher zum guten Geschmack unseres Gruyère AOP bei. Ausserdem befinden sich die acht Milchproduzenten alle in einem sehr engen Umkreis von etwa einem Kilometer. Wir haben ein sehr angenehmes Team und legen alle Wert auf Qualität bei unseren wichtigsten Werten.»

Dieser Titel ist eine schöne Belohnung für die lokale Käseereigenossenschaft, die von Heinz Burren präsiert wird und eine echte Auszeichnung für Urs Leuenberger, der dieses Jahr am 31. Dezember in Rente geht. Pius Hitz übernimmt seine Aufgaben und wird ab Januar 2023 der neue Käser von Vorderfultigen.



Der Gruyère AOP in Verbindung mit grossen Veranstaltungen

Von Dezember 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

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 Fiemme (Italien).

www.fis-ski.com/cross-country

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/manifestation/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

HERGESTELLT IN 57 ALP- KÄSEREIEN.

GRUYERE.COM/ALPAGE



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 
Alpage