

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Nr. 61 - Mai 2023

L'oiseau



Wir sind stolz auf
unsere Branche



INHALT

- 03 EDITORIAL
- 04 DER GRUYÈRE AOP VON MOUDON IST WAADT-LÄNDER SPITZENKÄSE FÜR DAS JAHR 2023
- 05 DER IN URSY HERGESTELLTE GRUYÈRE AOP STEHT IM JAHR 2023 BEI DEN ANLÄSSEN DES FREIBURGER STAATSRATES IM MITTELPUNKT
- 06 PIERRICK UND LUC COTTIER: SPITZENSPORTLER UND MITGLIEDER DER GRUYÈRE AOP-BRANCHE
- 08 LE GRUYÈRE AOP ALS PRESENTING SPONSOR DES LANGLAUF-WELTCUPS
- 10 SUISSE FONDUE FESTIVAL
- 12 DER GRUYÈRE AOP IN VERBINDUNG MIT GROSSEN VERANSTALTUNGEN
- 14 REZEPTE

Titelbild

Pierrick und Luc Cottier, © Aliénor Held

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

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

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

Gedruckt in der Schweiz

Auflage: 2'800 Exemplare



Editorial

Die letzte Fachzeitschrift Oiseau widmete sich dem 25-jährigen Bestehen der Sortenorganisation Gruyère. Dies ist ein Lichtblick, der uns Hoffnung für die Zukunft gibt.

Die geopolitische und wirtschaftliche Lage ist kurzfristig betrachtet besorgniserregend.

Gegenwärtig ist die Marktlage schwierig. Angesichts der Inflation, die alle Länder und vor allem die umliegenden Regionen in Europa betrifft, sind die Exporte um mehr als 10% zurückgegangen. In diesem Umfeld können wir unseren Schweizer Verbrauchern danken, die dem Gruyère AOP trotz allem treu bleiben.

Wenn es immer noch viele Leute gibt, die den Gruyère AOP kaufen, ist das auf seine Qualität und seinen Geschmack zurückzuführen. Diese beiden Aspekte zusammen mit seiner auf der Handwerkskunst basierenden Geschichte verleihen

ihm einen besonderen Stellenwert unter der Vielzahl von Käsesorten, die in den Geschäften angeboten werden.

Wenn wir diesen Weg der Qualität und der Differenzierung weitergehen, können wir ein Licht am Ende des Tunnels erkennen. Auch dank des gut ausgebildeten und motivierten Nachwuchses kann die Branche zuversichtlich in die Zukunft blicken.

Die Porträts in dieser Ausgabe Oiseau sind ein positives Zeichen für die kommenden Jahre. Auf diese unternehmerischen und willensstarken Menschen kann der Gruyère AOP zählen, um in Zukunft eine positive Dynamik zurückzuerhalten.

Philippe Bardet
Direktor der IPG





Jérôme Rossmann und sein Team

Der Gruyère AOP von Moudon ist Waadtländer Spitzenkäse für das Jahr 2023

Der Waadtländer Staatsrat wählte den Gruyère AOP der Käserei Moudon als besten Käse für das Jahr 2023 aus. Er wurde unter der Leitung des Käasers Jérôme Rossmann hergestellt. Wie alle Konkurrenten im Wettbewerb erreichte sein Gruyère AOP während den Taxationen im Jahr 2022 einen Durchschnittswert von mehr als 19 von 20 Punkten.

Nichts deutete früher darauf hin, dass Jérôme den Käserberuf ergreifen würde. Als er das Gymnasium besuchte, strebte er eher einen Beruf im mathematischen Bereich an. Zur Verbesserung seiner Sprachkenntnisse ging er als Au-Pair in die Deutschschweiz. Hier hatte er die Gelegenheit, in der Dorfkäserei auszuhelfen. Dank seiner Neugierde konnte er diesen Beruf kennenlernen. «Im Alter von 15 Jahren hätte ich nie gedacht, dass ich Käser werde. Aber es faszinierte mich zu sehen, wie diese Milch halbflüssig wird bevor sie sich dann zu einem festen Teig umwandelt. Ich sage gerne, dass wir dem Schicksal vertrauen müssen. Es hat mich hierhin gebracht. Nach meiner Rückkehr in die Romandie absolvierte ich mein EFZ, dann meinen Fachausweis und schliesslich meine Meisterprüfung. Ich bin stolz darauf, diesen Beruf auszuüben.»

Der Liebhaber von mathematischen Fragestellungen lernte während seiner Ausbildung mit seinen Händen zu arbeiten. «Mein Beruf stellt intellektuelle und manuelle Anforderungen. Als ich meine Lehre begann, habe ich zum ersten Mal in meinem Leben meine Arme so richtig gebraucht.»

Nach seinen ersten Berufserfahrungen in Pringy und dann in La Joux bei den Gebrüdern und Gross-Cousins Ecoffey, die er bewunderte, wurde er am 1. Jun 2019 zum selbständigen Produktionsleiter der Käserei Moudon ernannt. Wieder einmal ein Wink des Schicksals. Als er in La Joux arbeitete, kam er regelmässig zur Herstellung von Butterplatten in die Käserei Moudon, da diese über die entsprechende Maschine verfügte. Als er vom Weggang des Käasers erfuhr, konnte er sich bewerben.

Die Käserei Moudon befindet sich seit 2010 in der Gewerbezone des Broye-Städtchens. Nach der Schliessung der Käserei-Schule Moudon im Jahr 2004, begannen die Milchproduzenten von Chavannes/Moudon und Moudon ihre Milch

an Elsa zu liefern, die die Räumlichkeiten der Schule übernommen hatte und die Herstellung von Gruyère AOP fortsetzte. Sechs Jahre später stellte die Migros ihre Tätigkeit auf diesem Standort ein. Die Produzenten der beiden Gemeinden sowie die Milchlieferanten der Käserei Bussy/Moudon beschlossen, die regionale Käsegenossenschaft Grand Pré zu gründen und ein neues Gebäude zu bauen.

Jérôme Rossmann ist mit einem Leistungsauftrag verantwortlich für die Käserei. Das ist eine Besonderheit in Moudon. Er erhält einen Finanzrahmen: Er wählt und finanziert sein Personal, das aus einem Angestellten mit EFZ, der seine rechte Hand ist, sowie zwei Lernenden besteht.

Die Käsegenossenschaft ist ihrerseits Eigentümerin der Gruyère AOP-Laibe, die sie an den Affineur FROMCO verkauft. Die Qualitätsprämien werden dann zwischen dem Käser und den Produzenten aufgeteilt. «Diese Organisation ermöglicht es den 19 Produzenten, sich sehr einbezogen und verantwortlich zu fühlen, stellt Samuel Zürcher, Präsident der Käsegenossenschaft Moudon fest. Jeder spürt, dass er Einfluss auf das Endergebnis der Genossenschaft hat.»

«Qualität ist eine tägliche Aufgabe, sagt Arnaud Pidoux, Produzent und Vorstandsmitglied. Diese Milch ist wie für mich geschaffen. Ich liebe meine Tiere, die hochwertige Milch produzieren.» Etienne Habegger, Produzent in Moudon und Vorstandsmitglied fährt fort: «Die Milch ist das Produkt des Wohlbefindens der Kühe, auf das wir achten. Es ist nicht unsere Aufgabe, Milch zu produzieren, sondern unsere Kühe gut zu umsorgen. Um das zu erreichen, nehmen wir uns Zeit, setzen Leidenschaft und Energie ein, und manchmal erbringen wir auch Opfer. Das Ergebnis ist es wert: Qualitätsmilch!»

Jérôme Rossmann weiss, dass es für diesen Beruf die Unterstützung der Familie braucht. Er ist seiner Frau Mathilde für ihre Mithilfe sehr dankbar. Als er in Moudon begann, waren sie nur zu dritt in der Käserei tätig, obwohl es Arbeit für vier Personen gab. Während den Wochenenden half Mathilde aus und kümmerte sich um die Käselaiibe. Heute ist das Team vollständig und jeder setzt sich täglich dafür ein, um die Qualität der in der Käserei Grand Pré in Moudon hergestellten Gruyère AOP noch weiter zu verbessern.



Alexandre Tinguely und Claude Gavillet

Der in Ursy hergestellte Gruyère AOP steht im Jahr 2023 bei den Anlässen des Freiburger Staatsrates im Mittelpunkt

Der Freiburger Staatsrat ernannte den von Alexandre Tinguely, Käsermeister in Ursy, hergestellten Gruyère AOP zum besten Gruyère AOP des Kantons für das Jahr 2023. Somit erhält das Produkt des Käsermeisters von Ursy während eines Jahres die Ehre, bei Empfängen der Freiburger Regierung auf den Tisch zu kommen. Anfang des Jahres reiste Didier Castella, Präsident des Staatsrates, nach Ursy, um die Käserei mit dem grossen Keller mit 4'500 Plätzen besichtigen zu können.

«Es ist eine grosse Freude und macht stolz, vom Staatsrat ausgewählt worden zu sein, bemerkt Alexandre Tinguely. Es kam eher unerwartet. Als ein Angestellter der Sortenorganisation vorbeikam, um eine Probe zu nehmen, hatte ich es vergessen! Wir stiegen in den Keller und nahmen eine Probe von einem Laib, ohne ihn vorher probiert zu haben. Als Philippe Bardet, der Direktor der Sortenorganisation mich einige Tage später anrief und mir von dieser Auszeichnung erzählte, war ich zugleich überrascht und sehr erfreut!

Denn für mich ist es eine Anerkennung der Arbeit, die wir in den letzten Jahren mit dem ganzen Team der Käserei und mit den Milchproduzenten gemeinsam geleistet hatten. Ich betrachte es als Privileg, dass alle Produzenten zweimal täglich ihre Milch liefern. Dies ermöglicht den ständigen Kontakt und erhält die guten Beziehungen aufrecht. Wenn ein Problem auftritt, können wir sofort gemeinsam nach den besten Lösungen suchen.» Alexandre Tinguely betont allerdings, dass es bisher nie grosse Pannen gegeben hat. Aber es kann immer etwas passieren, deshalb ist ein ständiger Austausch enorm wichtig.

Claude Gavillet, Präsident der Käsegenossenschaft, unterstreicht das gute Einvernehmen. Mit 26 Produzenten, die jährlich 4,2 Millionen Kilo Milch liefern, braucht es eine klare Linie. Seit dem Bau der

neuen Käserei im Jahr 2006 und der Fusion der Genossenschaften von Ursy, Esmonts, Blessens und Mossel war bei allen getroffenen Entscheidungen stets die Qualität das oberste Prinzip. « Das ist ein grosser Aufwand, räumt Claude Gavillet ein. Aber die Produktionsgeräte müssen leistungsfähig sein. Sonst besteht die Gefahr, dass sich eines Tages alles schnell verschlechtert.»

Bei seiner täglichen Arbeit kann Alexandre Tinguely auf ein Team von jungen und dynamischen Käsern zählen. «Der Älteste ist 27 Jahre alt. Wir sind acht Personen. Alle Berufsleute haben ein Eidg. Fähigkeitszeugnis, einer hat seinen Fachausweis gemacht, ein anderer ist dabei diesen zu absolvieren und ich habe das Meisterdiplom. Zudem haben wir drei Lehrlinge, einen pro Ausbildungsjahr. Für mich ist die Ausbildung der Lehrlinge sehr wichtig. Sie sind die Zukunft unseres Berufsstands. Sie sind auch für die Zukunft der Qualität unseres Gruyère AOP verantwortlich.»

Als Claude Gavillet von einer italienischen Zeitung gefragt wurde, ob seine Leute täglich Gruyère AOP essen, nickt er zustimmend: «Jeden Tag steht beim Frühstück ein Stück Gruyère AOP auf dem Tisch. Die Frage stellt sich nicht einmal!» Alexandre Tinguely antwortet seinerseits: «Ich esse täglich Käse. Meistens handelt es sich um ein Stück aus meiner eigenen Produktion. Aber ich probiere auch gerne die Produktion meiner Kollegen. Wenn wir Käser uns nach den Vorstandssitzungen der Vereinigung der Westschweizer Käser treffen, nehmen wir einen Aperitif und haben so die Gelegenheit die Produktion der anderen Käser zu probieren. Das ist sehr sympathisch. Und ich bin beeindruckt von der generell hohen Qualität der Gruyère AOP-Produktion. Das motiviert mich natürlich, immer besser werden zu wollen!»



Luc Cottier

Pierrick und Luc Cottier: Spitzensportler und Mitglieder der Gruyère AOP-Branche

Der 20-jährige Pierrick Cottier und der 18-jährige Luc Cottier arbeiten beide in der Gruyère AOP-Branche. Pierrick, der ältere der beiden Brüder ist Milchproduzent in Im Fang und liefert in die Käserei Jaun im Kanton Freiburg, während sein jüngerer Bruder Luc sein zweites Lehrjahr als Käser in der Dorfkäserei beendet. Diese beiden jungen Leute beginnen zudem in der internationalen Langlaufwelt zu glänzen. Luc wurde für das European Youth Olympic Festival nominiert, wo er mit seinen Teamkollegen den 4. Platz in der 5-km-Staffel belegte. Patrick erreichte einen 9. Platz im 10 km Skating Rennen bei den Juniorenweltmeisterschaften von Whistler und gewann bei den Schweizer Juniorenmeisterschaften Gold über 30 km und Silber im klassischen Sprint. Ein Porträt von zwei willensstarken und talentierten Freiburgern.

Luc, warum haben Sie sich für eine Lehre als Käser entschieden?

Luc Cottier: Ich wollte schon immer einen praktischen Beruf ausüben. Käser ist ein Beruf, in dem etwas Konkretes erarbeitet wird. Am Ende des Tages ist ein Produkt hergestellt, das ausgezeichnet schmeckt und den Verbrauchern gefällt. Ausserdem eignet sich der Beruf sehr gut, um Leistungssport zu betreiben. Wir beginnen früh am Morgen um 5 Uhr, so dass ich am Nachmittag Zeit zum Trainieren habe. Dies geht sogar an den Tagen, an denen ich am späten Nachmittag nochmals arbeite, um die Abendmilch anzunehmen. Somit kann ich diese beiden Aktivitäten, die mich beide begeistern, gut miteinander verbinden.

Und warum haben Sie, Pierrick, eine landwirtschaftliche Lehre absolviert?

Pierrick: Mein Vater ist in diesem Beruf tätig und mir hat die Arbeit auf dem Bauernhof schon immer gefallen. Somit habe ich mich für diese Ausbildung entschieden. Ich arbeitete auf dem Familienbetrieb, aber auch bei Christian Schuwey in Jaun und bei Joël Schuwey in Broc.

Konnten Sie auch davon profitieren, morgens zu arbeiten und am Nachmittag zu trainieren?

Pierrick: Oft ja, aber lange nicht immer. Ein Arbeitsbeginn um 5 Uhr kann später am Tag noch Zeit zum Trainieren lassen. Manchmal musste ich während der Lehre aber auch den ganzen Nachmittag arbeiten. Dann trainierte ich eben am Abend. Das ist sehr anstrengend. Aber wenn die Motivation da ist, geht das schon. Ich mag die Kühe sehr, so dass es nie ein Problem war, Sport mit Landwirtschaft zu verbinden. Heute habe ich beschlossen, dem Langlauf für eine gewisse Zeit den Vorrang zu geben. Ich helfe zwar auf dem Landwirtschaftsbetrieb aus, aber ich bin wegen den zahlreichen Trainingslagern weniger verfügbar. Später werde ich aber sicher wieder zu meinem eigentlichen Beruf zurückkehren.

Luc, fühlen Sie sich von Ihrem Arbeitgeber unterstützt?

Luc: Der Käser Jean-Jacques Clément ist aussergewöhnlich. Er steht voll hinter mir. Während des ganzen Jahres bin ich mindestens eine Woche pro Monat abwesend. Dazu kommen einige Wochenende, an denen ich normalerweise arbeiten müsste. Für ihn ist das in Ordnung. Auch meine Kollegen sind eine grosse Unterstützung. Ich habe wirklich Glück.



Pierrick und Luc Cottier

Und die Berufsschule?

Luc: Ich besuche Grangeneuve. Auch hier versuchen alle, sich mit mir zu arrangieren. Natürlich muss ich die Lernziele erreichen. Wenn ich abwesend bin, hole ich den Stoff nach. Im Moment ist das in Ordnung, auch wenn es nicht immer einfach ist.

Wenn Sie nicht so begeistert von Beruf und Langlauf wären, würden Sie so weiterzumachen?

Luc: Es gibt sicher nicht viel Platz für Anderes. Aber ich habe nicht das Gefühl, dass ich in meinem Leben auf etwas verzichten muss. Ich bin immer mit vollem Einsatz dabei und das gefällt mir.

Pierrick: Wir werden wirklich von unseren Eltern unterstützt. Sie sagen uns immer, dass wir tun sollen, was wir wollen und dass ich später immer wieder in meinen Beruf zurückkehren kann. Mein Vater war auch Langläufer und er ist mit meinen Zielen völlig einverstanden. Er wirft mir nie vor, nicht genug für den Betrieb zu tun.

Warum haben Sie den Langlaufsport gewählt?

Pierrick: Wir haben verschiedene Sportarten ausprobiert, darunter auch Alpinski. Aber der Langlaufsport hat uns am meisten gereizt. Die Langlaufloipe verläuft direkt vor unserem Haus und es war einfach, von daheim aus zu starten. Dann haben wir bei verschiedenen Wettkämpfen gute Ergebnisse erzielt... Es ist somit eine ziemlich natürliche Wahl.

Luc: Für mich ist es das Gleiche. Zudem hat ein älterer Bruder an Wettbewerben teilgenommen. Wir

gingen oft mit, um ihn anzufeuern. Wir sind auch zusammen zu Rennen gefahren. Das motivierte uns! Eigentlich sind wir mit dem Langlauf gross geworden.

Bei diesem Sport finden die Rennen im Winter statt. Dann ist es im Sommer ruhiger?

Pierrick: Das ist nicht der Fall. Im Sommer gibt es zahlreiche Trainingslager. Keinesfalls darf die Kondition verloren gehen. Während den Trainingslagern, aber auch wenn wir zu Hause sind trainieren wir mit Rollskis, laufen, fahren Rad, machen Fitnessübungen. Wir hören nie auf!

Wie sieht Ihr Ziel aus?

Luc: Zurzeit bin ich im Westschweizer Ski-Kader. Ich werde diesen Frühling ins C-Kader von Swiss Ski aufgenommen. Das ist für mich ein grosser Erfolg und der erste Schritt, um Profi zu werden. Und danach... strebe ich das Bestmögliche an!

Pierrick: In diesem Sport ist es möglich, bis ins Alter von 30 oder 35 zu den Besten zu gehören. Aber es braucht Ehrgeiz, sonst ist es schwierig das durchzuhalten. Ich werde ins B-Kader von Swiss Ski eintreten. Von da an dauert es normalerweise 3 bis 4 Jahre, bis die Top-Möglichkeiten erreicht werden. Ich werde alles tun, um zu den Besten zu gehören.

In diesem professionellen Sinne wünscht die Gruyère AOP-Branche den beiden Athleten eine tolle sportliche und berufliche Zukunft.



Le Gruyère AOP als Presenting Sponsor des Langlauf-Weltcups

Le Gruyère AOP ist erneut im Skilanglauf-Weltcup stark präsent. Die IPG hat einen Vertrag mit dem internationalen Skiverband unterzeichnet, der bis Ende der Saison 2026 läuft. Dieser Presenting Sponsor-Vertrag gewährt dem Gruyère AOP eine exklusive Präsenz auf den Strecken, im Zielbereich, im Partnerdorf und in der VIP-Zone. Dieser Vertrag ist die Fortsetzung einer im Jahr 2015 begonnenen Partnerschaft.

Unser Hartkäse stand diesen Winter bei rund 15 Weltcup-Etappen im Mittelpunkt. Für Marie L'Homme, Projektleiterin der IPG, ist es eine aussergewöhnliche Chance, den Gruyère AOP mit dem legendären Sport und den prestigeträchtigen Langlauf-Stationen wie Falun, Ruka, Lathi, Davos, Val Müstair, Oberstdorf, Val di Fiemme in Verbindung zu bringen.

Ausgezeichnete Sichtbarkeit am Fernsehen

«Unsere Präsenz am Fernsehen ist gross und während des ganzen Rennens sowie im Zielbereich mit Schildern gut sichtbar. Etwas weiter entfernt ist unser grosser Torbogen, der ebenfalls von den Zuschauern gut zu sehen ist. Auf einem aufblasbaren Laib sind die Boni und Zwischenzeiten sofort zu erkennen.» Als Tüpfchen auf dem i war das Logo des Gruyère AOP bei mehreren Rennen auf den Startnummern zu sehen, insbesondere bei der Tour de Ski – dem prestigeträchtigen Rennen am Ende und Anfang des Jahres in der Schweiz, in Deutsch-

land und in Italien – und bei verschiedenen Anlässen in Skandinavien.

Diese stark fernsehorientierte Präsenz wird durch weitere Massnahmen ergänzt. Der Gruyère AOP erhält eine Werbefläche in der VIP-Zone, die sich in unmittelbarer Nähe zum Zielbereich befindet. Der Vertrag mit der FIS bietet dem Gruyère AOP ein Exklusivrecht in dieser Zone. «Es ist nicht immer leicht, die Einhaltung des Vertrags durchzusetzen, sagt Marie l'Homme, aber wir bleiben hart, da diese Bestimmung natürlich nicht gratis ist.»



Ein Stand zur Stärkung der Präsenz vor Ort

Zudem kann der Gruyère AOP einen offiziellen Stand einrichten, um die Neugierde des Publikums zu wecken. Für Anlässe in der Schweiz oder in den Nachbarländern delegiert die IPG ein fünfköpfiges Team, das Sticks und Werbeartikel verteilt und Hot Fondue anbietet. In den skandinavischen Ländern werden nur kleine Käsestücke und Fondue angeboten. Diese Präsenz vor Ort ist ein echter Pluspunkt. Denn vor und nach den Wettkämpfen verbringt das Publikum gerne einen Moment an den offiziellen Ständen. Vor allem in den nordischen Ländern, wo Langlauf nach wie vor der Nationalsport schlechthin ist, können an einem Wochenende Zehntausende von Personen anreisen. «In Finnland, Schweden und Norwegen stellen wir fest, dass unsere Werbeaktionen Wirkung zeigen, sagt Marie L'Homme. Seit Jahren versuchen





wir, unsere Präsenz bei Sportveranstaltungen zu verstärken. Am Anfang war eine gewisse Distanz zu spüren. Aber nach und nach merken wir, dass die Bevölkerung immer mehr Interesse an unserem Käse zeigt.»

Das Dilemma der Etappe von Les Rousses

Im Zusammenhang mit der exklusiven Präsenz des Gruyère AOP anlässlich von Weltcuprennen erzählt uns Marie L'Homme folgende Geschichte: «Die Station Les Rousses, im französischen Jura sollte im Jahr 2022 eine Etappe ausrichten. Aber die Rennen wurden abgesagt und die Organisatoren trafen mit den Sponsoren eine Übereinkunft, alle Verträge auf das Jahr 2023 zu verschieben. Zu den wichtigsten Sponsoren zählte auch der aus der Region stammende Käse, der Comté AOP. Inzwischen hatten wir den neuen Vertrag mit der FIS unterzeichnet, der dem Gruyère AOP eine Exklusivität einräumt. Mit dieser Vereinbarung wurde die Präsenz des Comté AOP de facto illegitim. Die Enttäuschung der französischen Branche war sehr gross, da sie sich bereits stark für diesen Anlass inmitten ihres Produktionsgebiets engagiert hatte. Ausserdem ist der Comté AOP Hauptsponsor des französischen Teams für nordischen Skisport. Deshalb boten wir ihnen an, einen Stand in der Nähe unseres eigenen zu

installieren. Für diesen Anlass kreierten wir das Fondue «Mélange Les Rousses», bestehend aus 50% Gruyère AOP und 50% Comté AOP! Ein echter Erfolg, gemäss den Feinschmeckern, die es probiert hatten!» Es ist auch gut für die Beziehungen zwischen den Branchenorganisationen dieser beiden verwandten Käsesorten.

Eine begehrte Spitze

Die Präsenz des Gruyère AOP während dem Weltcup war auch für die Athleten nicht unbedeutend. Die IPG überreichte den Podiumvertretern eine 2,5 kg schwere Gruyère AOP-Spitze. «Ich stelle immer wieder fest, dass wir ihnen eine grosse Freude bereiten, sagt Marie L'Homme. Zudem kann das Inhalte für soziale Netzwerke geben. So wie ein Langläufer, der so tat, als würde er seine Skier mit unserem Käse wachsen. Oder die beliebte amerikanische Skilangläuferin Jessie Diggins, die Mitte Dezember gewann und verriet: «Ich hoffte auf einen Podiumplatz, damit ich meiner Familie eine Gruyère AOP-Spitze als Weihnachtsgeschenk mitbringen kann!» Gemäss Marie L'Homme weiss der Gruyère AOP erfreulicherweise nicht nur die Gunst des Publikums, sondern auch diejenige der Spitzensportler zu gewinnen!



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND

Vacherin®
Fribourgeois
SWITZERLAND



Suisse Fondue Festival

Ein stark verbindendes Ereignis dank kulinarischem Erbe.

Freiburg, Hauptstadt des Fondues

Diesen Herbst versammelten sich während vier Tagen, vom 17. bis 20. November 2022, genau 15'000 Menschen zu einem sinnbildlichen Gericht, dem Fondue.

Das Festival ist eine Würdigung unseres National- und Regionalgerichts. Das bekannte Fondue «Moitié-Moitié» besteht nämlich zu gleichen Teilen aus zwei ursprünglich aus dem Kanton Freiburg stammenden Käsesorten, davon 50% Gruyère AOP.

Im Herzen der Stadt Freiburg verwandelte der Georges-Python-Platz sein Aussehen und wurde zum Fondue-Tempel. «La Bûche». Eine beeindruckende, alkovenförmige, massgeschneiderte Konstruktion, die einen Musikpavillon und die Bäume auf dem Platz einkleidete. Sowohl innen wie aussen lassen die halbtransparenten Wände das Licht durch. So können Sie auch im Inneren die Schönheit der historischen Gebäude und den Sonnenuntergang bewundern.

Eine Degustation mit vielen Nuancen

Ein Teil des Events ist kostenlos zugänglich. So können Sie den neuen Stand Le Gruyère AOP entdecken, der zusammen mit Le Vacherin Fribourgeois AOP betrieben wird und exklusiv für diesen Anlass konzipiert wurde. Hier gibt es genug Platz für die Verkostung aller Gruyère AOP-

Sorten, darunter Le Gruyère d'Alpage AOP, Le Gruyère AOP Classic und Réserve. Dank den unterschiedlichen Reifestufen findet jeder den Gruyère AOP, der sein Herz höherschlagen lässt. Als kleine Geschichte können Sie sogar die Herkunftskäserei jedes ausgestellten Käsestücks durch Scannen eines bestimmten QR-Codes entdecken. Für noch mehr Gaumenfreuden empfehlen wir das Restaurant im Obergeschoss mit Blick auf den Musikpavillon. Es ist ein idealer Ort um einen geselligen Moment rund um ein köstliches Fondue Moitié-Moitié zu verbringen und gleichzeitig das Herz von Freiburg zu bewundern.

Ein zweiter Teil des Festivals ist der Degustation von Fondue gewidmet. Für Ihre Geschmacksknospen, Achtung, fertig, los! Mit der Gabel-Pauschale von CHF 29.- haben Sie Zugang zu 14 verschiedenen Ständen, wo Sie zwei Fondues an jedem Stand probieren können, das heisst 28 Fondues, die insgesamt 220 Gramm pro Person entsprechen. Beim Geniessen eines Fondues gehen die möglichen Nuancen manchmal vergessen. Wenn Sie verschiedene Fondue Moitié-Moitié vergleichen, können Sie unterschiedliche Aromen feststellen. Beispielsweise ist ein Fondue Moitié-Moitié mit Gruyère d'Alpage AOP kräftiger als ein Fondue mit Gruyère AOP classique.

Fondue Moitié-Moitié mit Label

Seit dem ersten Tag des Festivals ist das Fondue «Moitié-Moitié» offiziell mit einem Label versehen. Damit soll den Konsumentinnen und Konsumenten die Qualität und die



Herkunft der in diesem Gericht enthaltenen Zutaten garantiert werden. Wussten Sie schon? Ein echtes Fondue mit dem Label «Moitié-Moitié» besteht aus mindestens 48,5% Gruyère AOP. Die zweite gute Nachricht ist, dass dieses Produkt seit Anfang 2023 in den Geschäften zu finden ist.

Ein Event, das Liebhaber aus allen Bereichen zusammenbringt

Alles beginnt mit einer Idee von Akteuren aus der Region, die sich für das kulinarische Erbe begeistern und das Fondue im Freiburgerland würdigen wollen. Sie arbeiteten mehrere Jahre daran, diese Idee zu verwirklichen und das Projekt in die Tat umzusetzen.

Vor Ort finden Sie natürlich 14 regionale Fondue-Produzenten und -Händler, darunter Le Gruyère AOP. Der gemeinsame Nenner ist Leidenschaft und Liebe. Für einige vereint die Liebe im engeren Sinn, da sie als Familie arbeiten. Für alle, aber für einige noch etwas ausgeprägter, ist es aber die Liebe zu ihrem Produkt, die sie vorantreibt.

Und die Leidenschaftlichsten sind natürlich die 15'000 Menschen, die sich versammelt haben, um einen geselligen Moment rund um ein wärmendes Gericht zu teilen, das unser Erbe und unser Know-how symbolisiert.

Le Gruyère AOP freute sich über die erste Ausgabe des Suisse Fondue Festival und ist gespannt auf seine Wiederholung im Jahr 2024.





photos © Keystone

Der Gruyère AOP in Verbindung mit grossen Veranstaltungen

Von Mai bis September 2023

Mille Gruyère

Le Gruyère AOP unterstützt junge Athleten mit dem Mille Gruyère, dessen Regionalfinals zwischen April und August 2023 stattfinden. Jugendliche bis 15 Jahre können sich dabei für den Schweizer Final qualifizieren, der am Samstag, 23. September 2023 in Regensdorf ausgetragen wird.

mille-gruyere.ch/fr

Sierre Blues Festival

Le Gruyère AOP unterstützt das Sierre Blues Festival, das dieses Jahr vom 15. bis 17. Juni 2023 stattfindet. Das Festival bietet Open-Air-Konzerte und Unterhaltung an verschiedenen Orten der Stadt an.

sierreblues.ch

European Athletics Team Championships

Im Rahmen seines Engagement für die Leichtathletik in Europa ist Le Gruyère AOP Sponsor der Leichtathletik-Team-Europameisterschaften, die vom 20. bis 25. Juni 2023 im polnischen Silesia durchgeführt werden.

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

BCN Tour

Die BCN Tour besteht aus sechs Etappen im Kanton Neuenburg, die von April bis Mai 2023 allen Läufern offen stehen.

bcn-tour.ch

Summer Fancy Food Show

Vom 25. bis 27. Juni 2023 ist Le Gruyère AOP mit einem Stand an der Summer Fancy Food Show, der grossen Lebensmittelmesse von New York vertreten. Die Profis der kulinarischen Welt können unterschiedlich lang affinierte Gruyère AOP degustieren.

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

Athletissima

Das internationale Leichtathletikmeeting von Lausanne findet am 30. Juni 2023 statt. Es gehört zur Diamond-League-Weltklassenserie, die vom Dachverband aller nationalen Sportverbände für Leichtathletik (IAAF) veranstaltet wird.

lausanne.diamondleague.com

Gornergrat Zermatt Marathon

Le Gruyère AOP wird am Gornergrat Zermatt Marathon präsent sein. Dieser Berglauf findet am 1. Juli 2023 in Zermatt statt. Der Lauf beginnt in St. Niklaus und führt über eine Panoramaroute mit atemberaubender Aussicht bis zum Ziel auf dem Riffelberg beim Gornergrat.

zermattmarathon.ch

European Athletics U23 Championships

In diesem Jahr finden zwischen dem 13. und 16. Juli 2023 die Leichtathletik-Europameisterschaften für unter 23-jährige Athleten in Espoo in Finnland statt. Le Gruyère AOP unterstützt diese jungen Sportler.

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



photos © Keystone



© Athle.ch



Gruyère Trail

Le Gruyère AOP unterstützt diese Veranstaltung, die am 22. Juli 2023 stattfindet. Das Rennen bietet mehrere Strecken und Schwierigkeitsgrade für die Läufer mit einem wunderschönen Panorama auf die Voralpen und den Greizersee.

gruyere-trail-charme.ch

Paléo Festival

Le Gruyère AOP setzt seine Unterstützung für das Paléo fort. Die Konzerte finden vom 18.- 23. Juli 2023 in Nyon statt.

paleo.ch

Leichtathletik Schweizer Meisterschaften Elite

Le Gruyère AOP ist Partner dieses nationalen Treffens der Leichtathletik, das vom 29. bis 30. Juli 2023 in Bellinzona durchgeführt wird.

swiss-athletics.ch/fr/championnats-suisse

European Athletics U20 Championships

Le Gruyère AOP unterstützt auch Jugendliche unter 20 Jahren bei den Leichtathletik-Europameisterschaften, die vom 7. bis 10. August 2023 in Jerusalem stattfinden.

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

Groupe E Tour

Die Groupe E Tour bietet mehrere Etappen im Kanton Freiburg an, die den Läufern von Mitte

August bis Mitte September 2023 offenstehen.

sportplus.ch/groupe-e-tour-challenge

Francomanias

Vom 30. August bis am 2. September 2023 wird die Stadt Bulle in die Konzerte von Francomanias eintauchen. Le Gruyère AOP unterstützt dieses Musikfestival.

francomanias.ch

Weltklasse Zürich

Le Gruyère AOP unterstützt das internationale Leichtathletik-Meeting Weltklasse Zürich vom 31. August 2023 im Stadion Letzigrund. Dieser Wettkampf ist auch Teil der renommierten Diamonds League, die die besten Athleten der Welt in verschiedenen Disziplinen zusammenbringt.

weltklassezuerich.ch/en

Brot-Chef

Der Fachwettbewerb der Bäcker-Konditor-Confiseur-Branche, die das Ansehen der Bäcker- und Konditorenberufe fördert, findet in diesem Herbst mit der Unterstützung von Le Gruyère AOP statt.

hotelgastrounion.ch/de/sbkpv/brot-chef



Rezepte



Panierte Gruyère AOP-Kroketten

Zubereitungszeit: 10 Min.

Backzeit: 5 Min.

Zutaten für 4 Personen (Vorspeise):

150g Gruyère AOP, mind. 11 Monate alt	1 Eigelb
100g Mehl 1	100g Paniermehl
0,5dl Milch	100ml Bratöl
100g Butter	1 Prise Salz
100g Mehl 2	1 Prise Pfeffer
	4 Essbare Blüten

Zubereitung:

- Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Mehl 1 dazugeben, bei mittlerer Hitze anschwitzen.
- Milch mit dem Schneebesen nach und nach einrühren, bis eine dicke Béchamelsauce entsteht.
- Geriebener Gruyère unterrühren. Hitze reduzieren.
- Vom Herd nehmen, Eigelb, Mehl 2, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut verrühren.
- Vollständig abkühlen lassen.
- Mit einem Löffel kleine, walnussgrosse Portionen formen und in das Paniermehl legen.
- Nach Belieben gleichmässige, schöne Formen bilden.
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen.
- Kroketten einige Minuten unter mehrmaligem Wenden goldbraun frittieren.
- Achtung: Kroketten können sehr schnell anbrennen. Mit der Beigabe von etwas Butter kann der schnelle Temperaturanstieg vermieden werden. Es darf nicht brennen.
- Kroketten auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Heiss servieren.



Le Gruyère AOP-Fromadjades auf orientalische Art

Zubereitungszeit: 50 Min.

Backzeit: 20 Min.

Zutaten für 4 Personen (Hauptgericht):

Mürbeteig	1 Prise Backpulver
500g Mehl	1dl Wasser
200g Schweineschmalz	1 Prise Salz

Füllung	1 Prise Kümmelpulver
200g Sobrasada oder Chorizo	1 Prise Salz, Pfeffer
150g Gruyère Alpage AOP	80g Saison-Salat
250g Lammfleisch	1 EL Orangen-Vinaigrette
1 EL Zitronensaft	1 Eigelb

Zubereitung:

Teig

- Alle Zutaten vermischen und einen Mürbeteig zubereiten. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung

- Paprikawurst, Lammfleisch und Gruyère AOP in kleine Würfel schneiden.
- In einer Schüssel vermischen.
- Kümmel und Zitronensaft dazugeben. Gut vermischen und eine Stunde ruhen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Teig auswallen und Kreise mit ca. 10 cm Durchmesser ausstechen.
- Auf die Hälfte des Kreises etwas Füllung geben und Teig darüber zu einem Halbmond falten.
- Teigländer mit der Gabel gut zusammendrücken und gut verschliessen.
- Mit Eigelb bestreichen.
- Im heissen Ofen bei 220° C während 15-20 Minuten backen.

- Die Fromadjades heiss servieren mit einem Salat und Petersilien.

Entdecken Sie andere
Rezepte auf:

gruyere.com/de/kochrezepte



LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

