FACHZEITSCHRIFT DER SORTENORGANISATION GRUYÈRE

l'oiseau

Nr. 64 - Dezember 2023

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND
AOP

INHALT

EDITORIAL

03 EDITORIAL

BRANCHE

04 FRAUEN IN DER BRANCHE: PORTRÄTS UND PERSPEKTIVEN

KÄSEKELLER

08 DAS WUNDER DES MIFROMA-KELLERS IN URSY (FR)

KÄSEREI

10 DIE KÄSEREI TYRODE IN L'AUBERSON SCHMEICHELT DEN SINNEN

WETTBEWERBE

12 LE GRUYÈRE AOP D'EXCELLENCE DES KANTONS WAADT KOMMT AUS DER KÄSEREI HAUT-JORAT

13 DIE WAHL DES GRUYÈRE D'EXCELLENCE NEUCHÂTELOIS FÄLLT AUF DEN GRUYÈRE AOP VON LA CHAUX-DU-MILIEU

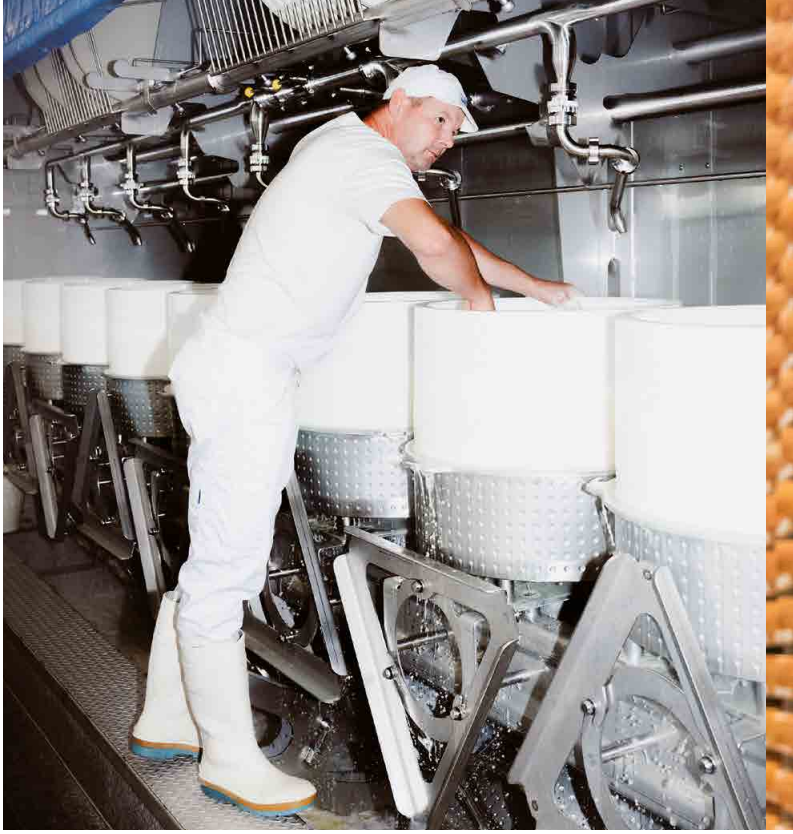
REZEPTE

14 LE GRUYÈRE AOP MILLE-FEUILLE

15 LE GRUYÈRE AOP RANDENCARPACCIO

VERANSTALTUNGEN

16 DER GRUYÈRE AOP IN VERBINDUNG MIT GROSSEN VERANSTALTUNGEN



BRANCHE 04

Sich engagieren und die Zukunft gestalten:

Inspirierende Porträts von drei Frauen, die in die Branche investieren.

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
Magali Dubois

Übersetzung
Politext, 1754 Avry FR
www.politext.ch

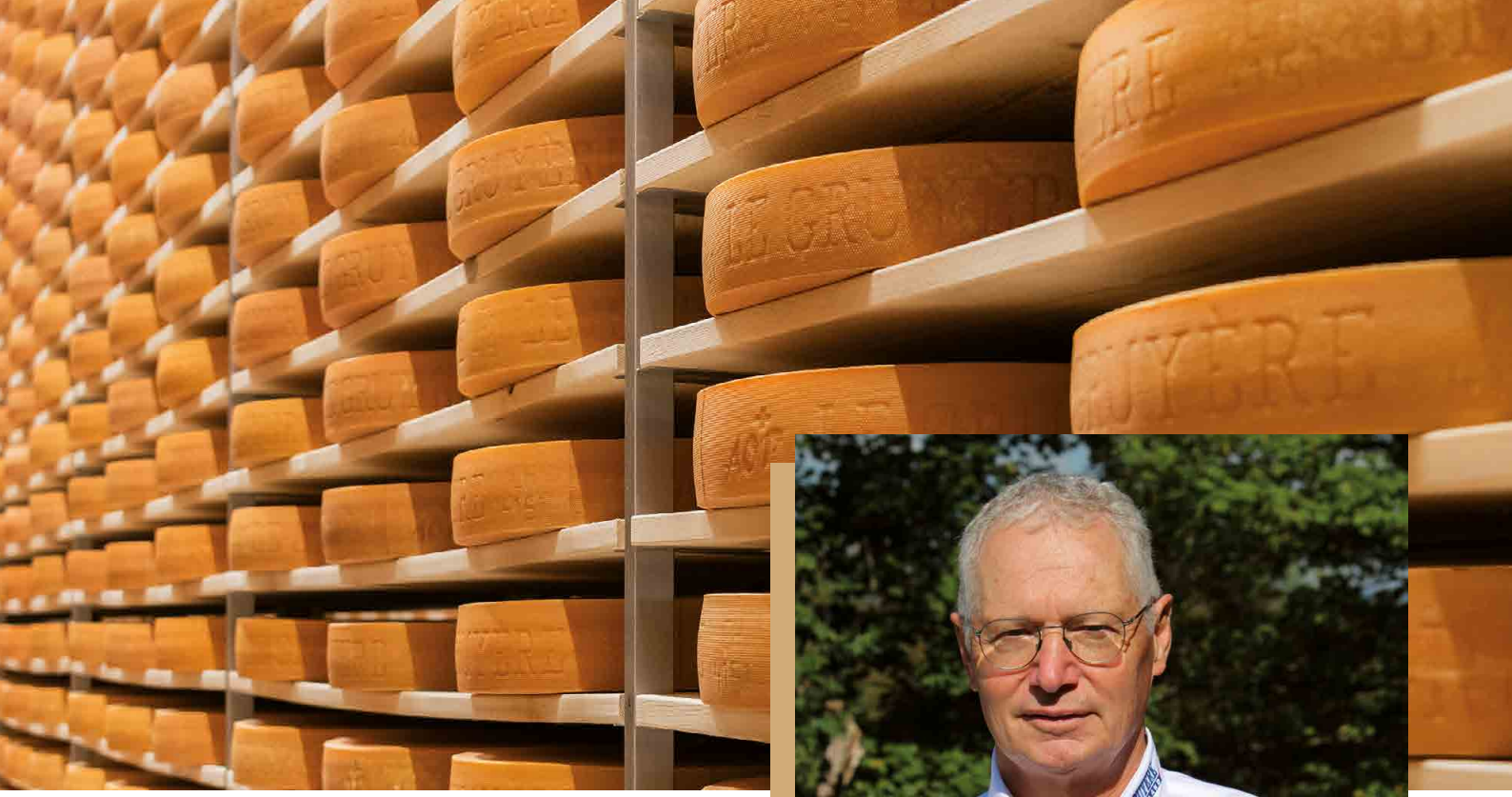
Fotografien
Etienne Francey
(Titelbild) Modica/NordicFocus

Layout
Numéro10

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

Auflage 2'800 Exemplare

Gedruckt in der Schweiz bei media f imprimerie SA



EDITORIAL

PLATZ FÜR FRAUEN

In dieser Ausgabe des Oiseau stehen die Frauen im Mittelpunkt. Obwohl ich kein Fan von geschlechterneutralen Redewendungen bin, ist dieser Schritt meiner Meinung nach sehr angemessen. Ich freue mich besonders, dass die Frauen ihren verdienten Platz auf den Bauernbetrieben und in den Käsereien einnehmen. Dies ist übrigens auch in unseren Gremien der Fall, zwar noch nicht im Vorstand, aber seit kurzem in den Arbeitsgruppen und in der Delegiertenversammlung. Eine erfreuliche Entwicklung!

Entwicklungen sehen wir auch bei der Infrastruktur für die Herstellung und Affinage. Die Branche modernisiert sich, um den gegenwärtigen Bedürfnissen besser gerecht zu werden, insbesondere bei den Affinage-Kapazitäten, die für eine optimale Wertschöpfung des Gruyère AOP unerlässlich sind. Die Investitionen in einer Käserei zielen in die gleiche Richtung und ermöglichen es in diesem Fall, den Verbrauchern neben der strengen Arbeit auch das Schöne bei der Verarbeitung von Milch zu Gruyère AOP zu zeigen. Die Öffnung für das Publikum bietet die Gelegenheit, wichtige Informationen zu vermitteln und die Verbraucher sowie Gastronomen zu motivieren, unseren ausgezeichneten Käse zu kaufen und zu verwerten.

Das sind ein paar wichtige realisierte Mosaiksteine, aber das reicht nicht aus. Jeder und jede von uns muss im Alltag ein Gruyère-Botschafter werden. In diesem Zusammenhang ist es wichtig, seine Partner und die anderen Familien zu kennen, um zu wissen, wovon wir sprechen. Die im vergangenen Frühjahr im Kanton Neuenburg durchgeführten Weiterbildungen verfolgen dieses Ziel und werden nun für die gesamte Branche angeboten. Es lohnt sich wirklich, drei halbe Tage zu investieren, um sich zu informieren, auszutauschen und eine gemütliche Zeit auf einem Bauernbetrieb, in einer Käserei und in einem Affinage-Keller zu verbringen. Auf diese Weise können wir unsere Reihen schliessen und gemeinsam am Erfolg des Gruyère AOP arbeiten.

Nur zusammen wird es uns gelingen, die aktuellen Herausforderungen zu meistern und erfolgreich zu sein.

Es lebe der Gruyère AOP!

PIERRE-IVAN GUYOT
Präsident der IPG

FRAUEN IN DER BRANCHE: PORTRÄTS UND PERSPEKTIVEN

Catherine Meister-Schwager, Stéphanie Zosso und Daniela Weber

Heute prägen hauptsächlich die Männer unsere Branche, während die Frauen etwa 5% ausmachen. Dieses Ungleichgewicht gründet zum Teil auf der Art der Berufe, die körperlich anstrengend sind.

Die Frauen spielten jedoch schon immer eine wichtige Rolle in den oft familiär geführten Milchwirtschaftsbetrieben. Die Bewältigung der Hausarbeit, die Stellvertretung und die administrative Leitung dieser kleinen Betriebe war lange Zeit den Frauen vorbehalten.

Dank der Entwicklung der gesellschaftlichen Werte und der Mechanisierung agieren die Frauen heute müheloser in der Branche und gewinnen an Verantwortung. Sie stehen an der Spitze eines landwirtschaftlichen Betriebs oder einer Käserei und übernehmen die volle Leitung. Daraus ergibt sich der Wunsch, sich in Entscheidungsgremien wie die Sortenorganisation Gruyère einzubringen.

Die Sortenorganisation Gruyère begrüsst dieses Engagement und diesen Willen. Dank ihrem Fachwissen und ihrer Offenheit bringen sie frischen Wind in die Branche. Sie sind eine wertvolle Unterstützung bei der Suche nach Lösungen für die aktuellen Herausforderungen wie Nachhaltigkeit, Tierwohl und Bekämpfung des Fachkräftemangels.

Die drei Frauen der folgenden Porträts verkörpern die moderne und vielfältige Welt, die wir brauchen, um innovativ zu sein, uns zu engagieren und die Zukunft der Branche zu gestalten.

SICH ANPASSEN FÜR DEN ERHALT DER MILCHWIRTSCHAFT

Auf dem Hof «Ferme des Chênes» in Corcelles-le-Jorat kümmert sich Catherine Meister-Schwager um die Milchproduktion, die Genetik und die Gesundheit von rund 55 Stück Vieh. Unter Anleitung einer homöopathischen Apothekerin reduzierte sie den Einsatz von Antibiotika in ihrer Herde drastisch. Nach einigen Jahren der Umstellung war die Wette erfolgreich: dank eines gestärkten Immunsystems haben die Kühe weniger Euterentzündungen und die Milchqualität ist sowohl bemerkenswert als auch viel stabiler. Die Landwirtin übernahm den Betrieb im Jahr 2013 von ihrem Vater. Sie ist überzeugt: für eine nachhaltige Entwicklung ist es unerlässlich, den vorgezeichneten Weg zu verlassen. Als Eigentümerin trifft sie strategische Entscheide im Einklang mit ihren Überzeugungen.

«Im wirtschaftlichen Bereich arbeiten die Männer für das Maximum. Wir Frauen streben nach dem Optimum.»

Wie sieht es mit dem spezifischen Beitrag von Frauen in diesem Beruf aus? Catherine Meister-Schwager fasst folgendermassen zusammen: «Im wirtschaftlichen Bereich arbeiten die Männer für das Maximum. Wir Frauen streben nach dem Optimum.» Sie wünscht sich, dass beide Seiten sich in einer sich ergänzenden und nachhaltigen Perspektive zusammenschliessen. Auf dem Hof «Ferme des Chênes» macht sich die Klimaveränderung bereits im Futterertrag bemerkbar: «Lösungen sind notwendig, wenn wir die Milchproduktion nicht aufgeben wollen. Das würde die umliegenden bäuerlichen und Käse produzierenden Strukturen gefährden,» betont sie.

Es gibt diese und viele anderen Herausforderungen: Die Anforderungen der Konsumentinnen und Konsumenten, die technologischen Entwicklungen, der Rückgang des Berufsnachwuchses. «Es ist dringend notwendig, die Produktionsmethoden des Gruyère AOP an die neuen globalen Lebensbedingungen anzupassen,» betont sie. Als Delegierte der Sortenorganisation Gruyère seit 2023 will sie die Stimme der Produzenten stärken und sich für ein solidarisches System einsetzen: Produzenten, Käser und Affineure: wir sind alle voneinander abhängig. Die Sortenorganisation Gruyère ist der Ort, wo wir uns untereinander abstimmen können, um die Aktivitäten rund um die Herstellung von Gruyère AOP zu erhalten,» schliesst sie.

In Ziffern:

Betriebsgrösse: **48 Hektaren**

Grösse der Herde: ca. **60 Kühe**

330'000 kg Milch pro Jahr werden zu Gruyère AOP verarbeitet

STOLZE LEITERIN EINER KÄSEREI

Wegbereiterin: Mit 24 Jahren war Daniela Weber die erste Frau in der Region Bern – Freiburg, die eine der IPG angeschlossene Käserei übernahm. Das war in Wünnewil im Jahr 2020. Sie erinnert sich: «Eine junge Frau in der Branche, das war erstaunlich.» Dank der Qualität ihres Gruyère AOP sowie einer geschickten Mischung aus Seriosität, Entschlossenheit und Freundlichkeit konnte die Milchtechnologin schnell den Respekt der Akteure der Branche gewinnen. Rückblickend hofft sie, dass ihr Weg andere Frauen inspirieren wird.

Kursänderung im April 2023. Als Folge einer Pensionierung übernimmt Daniela Weber die Käserei Düdingen, die bei den Lernenden als Ausbildungsbetrieb beliebt ist. Das trifft sich gut, denn die neue Verantwortliche erfüllt diese Aufgabe gerne: «Es ist mir ein Anliegen, mein Wissen und Können weiterzugeben. Die Liebe zur Milch und zur Käseherstellung ist ansteckend!» schwärmt sie.

«Wir müssen den Nachwuchs fördern, um unsere Berufe zu erhalten». Daniela Weber, Leiterin der Käserei Düdingen.

Als Mitglied einer Kommission zur Nachwuchsförderung im Bildungszentrum Emme Bern ist Daniela Weber mit lernwilligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern umgeben. Sie sind alle zwischen 15 und 30 Jahre alt und arbeiten Teilzeit: «Wir müssen den Nachwuchs fördern, um unsere Berufe zu erhalten», stellt sie fest. Sie achtet vor allem auf die Motivation, die Fähigkeit zur Zusammenarbeit sowie die Entwicklung der Kompetenzen. Gemeinsam müssen sie sich den Herausforderungen stellen: Die Aufrechterhaltung der Produktqualität und der zunehmende Einfluss der Klimaveränderung sind nur einige davon.

Die Käserei Düdingen umfasst ein Dutzend Produzenten. Mit ihnen pflegt Daniela Weber einen professionellen und vertrauensvollen Umgang. Da einige von ihnen kurz vor der Pensionierung stehen, fragt sie sich: Wie wird die zukünftige Milchproduktion aussehen? Sie ist selbst auf einem Bauernhof aufgewachsen und hofft, dass junge Landwirtinnen und Landwirte die Nachfolge sicherstellen.

In Ziffern:
1 Leiterin, 3 Mitarbeitende, 2 Lernende
Verarbeitung von **3 Millionen Liter Milch** pro Jahr
Herstellung von **280 Tonnen Gruyère AOP** pro Jahr
10 Milchproduzenten

KOCHEN ALS BERUFUNG

Stéphanie Zosso, Sous-Chefin im Gourmet-Restaurant Glacier in Grindelwald kreiert die kulinarischen Rezepte basierend auf Gruyère AOP für die Sortenorganisation Gruyère. Mit einem Lächeln gesteht sie, dass sie sich durch die Anfrage der Branche sehr geehrt fühlte: «Der Gruyère AOP ist ein Produkt mit Charakter, das sich einfach zubereiten und mit zahlreichen Zutaten kombinieren lässt. Es inspiriert zu Innovationen», freut sie sich. Jeden Monat wird ein Rezept auf den sozialen Netzwerken der Sortenorganisation verbreitet: «Für uns Köchinnen und Köche ist es ein ausgezeichnetes Mittel, um visuell zu kommunizieren. Zudem sind die sozialen Netzwerke in den Gewohnheiten vieler Menschen zu den ersten Medien geworden», unterstreicht sie.

Nach einer kaufmännischen Lehre kehrt Stéphanie Zosso schnell zu ihrer ursprünglichen Leidenschaft zurück und bildet sich als Köchin aus. Es folgen Erfahrungen in Sterne-Restaurants im In- und Ausland. Nach und nach packt sie der Ehrgeiz und sie steigt die Karriereleiter hinauf. Ihr ultimatives Ziel: Die Leitung eines eigenen gastronomischen Betriebs. Das ist noch Zukunftsmusik.

«Der Gruyère AOP ist eine Produkt mit Charakter, das zu Kreativität inspiriert». Stéphanie Zosso, Sous-Chefin und Autorin der Rezepte für die Sortenorganisation Gruyère.

Zuvor war sie Köchin unter vielen, heute ist sie Teamleiterin und lernt, sich zu positionieren und Kompetenzen sowohl im kulinarischen Bereich als auch im Management zu entwickeln: «In einem männlich geprägten Umfeld ist es für eine Frau wahrscheinlich immer noch schwieriger, ein Team zu führen», gesteht sie.

Im November 2022 gewann Stéphanie Zosso in Luxemburg mit dem Schweizer Juniorenteam den kulinarischen Weltcup. Eine grossartige Anerkennung, die sie gerne mit der prestigeträchtigen Trophäe des Bocuse d'Or für die Schweiz kombinieren würde. In fünfeinhalb Stunden muss sie ein komplettes 3-Gang-Menü für 14 Personen mit vorgegebenen Zutaten herstellen. Wir hoffen, dass der Gruyère AOP als obligate Zutat des Amuse-Bouche ihr Glück bringen wird!

In Ziffern:
12 kreierte Rezepte für die IPG
2 Gruyère AOP d'Alpage und Reserve Sorten à la carte
2 Kochpreise: Marmite Youngster und Culinary World Champion

DAS WUNDER DES MIFROMA-KELLERS IN URSY (FR)

Ideale Temperatur, perfekte Luftfeuchtigkeit, einwandfreie Belüftung: Es fehlt nicht an Superlativen, um den Käsekeller von Mifroma zu beschreiben. Er befindet sich in einem Molasse-Steinbruch des Dorfes Ursy (FR). Ein Rundgang an einen Ort, der seinesgleichen sucht.

«Das Gestein ist weich wie Butter, weshalb wir den Keller im Laufe der Zeit aushöhlen konnten», sagt Gérald Menoud, Meister-Affineur vor Ort und Prozessleiter Gruyère AOP. «Dank der konstanten Temperatur und Luftfeuchtigkeit verlieren die Laibe nur wenig Gewicht, trocknen nicht aus und der Teig bleibt geschmeidig», erklärt er. Seit der Gründung von Mifroma im Jahr 1964 wurden im Zuge der Erweiterung des Kellers Tonnen von Gruyère AOP affiniert und verarbeitet: «Gegenwärtig kommen jährlich 9 bis 10'000 Tonnen in Form von Laiben nach 3-monatiger Reifung in mehr als 30 verschiedenen Käsereien zu uns. «Sie reifen hier weiter», ergänzt Jean-Charles Michaud, Meister-Affineur und Verantwortlicher für Gruyère AOP bei Mifroma sowie Vorstandsmitglied der IPG.

TECHNOLOGIE 4.0: VORTEILHAFT FÜR DAS PRODUKT UND FÜR DIE PERSONEN, DIE DAMIT ARBEITEN

Mifroma hat genug tief gegraben und strebt nun in die Höhe. Bis zu 34 Laibe mit einem Gewicht von 35 Kilogramm stapeln sich in 8.5 Meter hohen und 100 Meter langen Gängen. In Kürze werden neue, 200 Meter lange Gänge in Betrieb genommen. Sie werden insbesondere Käse für den Export aufnehmen: «30% der Produktion werden in rund 35 Länder exportiert. «Die grössten Abnehmer sind die USA», sagt Edouard Pieraerts, Leiter Business Unit Cheese (Kauf und Verkauf von Käse). Im Keller werden die Käse mit modernster Technologie gepflegt: 2 Keller-Roboter platzieren die Laibe und identifizieren sie jede Woche und 9 andere Roboter übernehmen die übliche Pflege (Bürsten, Salzen, etc.).

Mit anderen Worten: das Ballett der Gabelstapler zum Bewegen von Paletten ist einer individuellen Pflege jedes einzelnen Käselaibes gewichen. Schliesslich stellt sich die Frage, ob die Mitarbeitenden überhaupt noch einen Platz in

«Der Faktor Mensch bleibt der Mehrwert des Prozesses». Edouard Pieraerts, Leiter Business Unit Cheese

einer solchen Technologie-Höhle haben. Gérald Menoud stellt klar: «Die Arbeitsplätze wurden zu 100% erhalten und sogar aufgewertet: Die zunehmende Mechanisierung erfordert eine andere Arbeitsweise. Weniger anstrengende, weniger repetitive und weniger gefährliche Kontroll- und Reinigungsarbeiten, die aber immer noch sehr wichtig sind.»

DER MENSCH IM ZENTRUM DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE

Seit 2020 ist Mifroma das erste Käseunternehmen in der Schweiz, das klimaneutral ist. «Dank Strom aus Wasserkraft, einer Biogasanlage und einem Wärmerückgewinnungssystem erzeugt das Unternehmen weniger C02 als es absorbiert», erklärt Jean-Charles Michaud. 100% erneuerbare Energie, Spitzentechnologie, idealer Standort und Prozessoptimierung: Es stellt sich die Frage, ob die Gruyère AOP-Käse von Mifroma alle denselben Geschmack haben. «Das ist bei weitem nicht der Fall, denn wir arbeiten mit kleinen Familienstrukturen zusammen, die uns je nach Ort und Know-how des Käsers charakteristische Käse liefern», sagt Edouard Pieraerts. «Der Faktor Mensch bleibt der Mehrwert des Prozesses».

Mifroma in Ziffern:
Keller: **20'000 m2**
Luftfeuchtigkeit: **90 – 92%**
Temperatur: **12° – 15°**
Kapazität: **140'000 Laibe Gruyère AOP**
Ca. **270 Mitarbeitende** (hauptsächlich im Bereich Vorverpackung)

DIE KÄSEREI TYRODE IN L'AUBERSON SCHMEICHELT DEN SINNEN

Anlässlich eines Umzugs im Jahr 2022 stattete Vincent Tyrode seine Käserei mit einem Demonstrationsraum aus. Ein echter Mehrwert für die wirtschaftlichen und touristischen Aktivitäten des nördlichen Waadtlandes

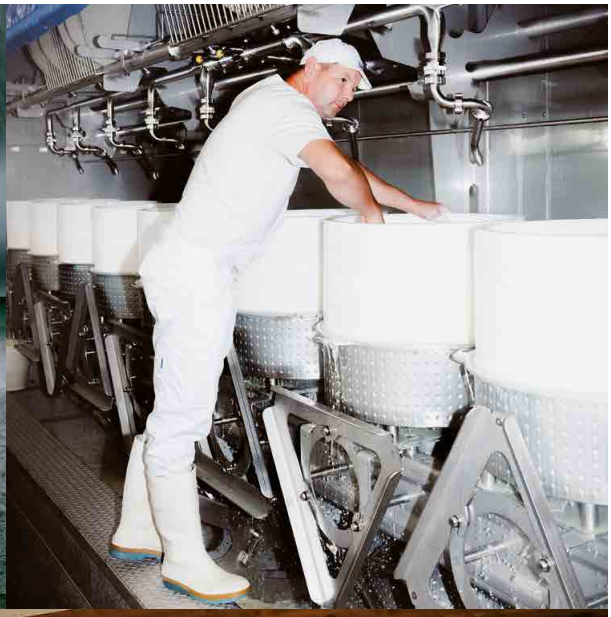
Vincent Tyrode, Sie haben Ihre Karriere als Grenzgänger begonnen. Wie kamen Sie dazu, sich in der Käserei von L'Auberson niederzulassen?
Ich kam im Jahr 1997 in die Schweiz, um in der Käserei von L'Auberson für Valentin Biehlmann zu arbeiten. Im Jahr 2001 bot sich die Möglichkeit, die Milch von L'Auberson zu kaufen. Ich zögerte nicht, obwohl ich die Herausforderungen kannte: Ich musste eine einwandfreie Käsequalität sicherstellen, meine Diplome anerkennen lassen und dem Bankier eine weisse Weste zeigen. Die Milchproduzenten kannten mich bereits. Sie und der Affineur, Margot Fromages SA, vertrauten mir. Trotzdem, der Franc-Comtois, der die Milch übernimmt, das gab natürlich Gesprächsstoff!

Warum sind Sie im Mai 2022 umgezogen?
Die Produktionsstätte und der Laden der alten Käserei waren zu klein geworden. Im Jahr 2018 kaufte ich die ehemalige Busgarage, die sich zwischen den Kellern und der Käserei befindet. Die Bauarbeiten dauerten 9 Monate für die Realisierung eines Projekts, das ich schon seit 5 Jahren im Hinterkopf hatte: Eine Käserei mit einem Demonstrations- und Ausstellungsraum.

«Wir müssen stolz auf unsere Branche sein und ihr weiterhin Sorge tragen», Vincent Tyrode, Käser und Eigentümer der Käserei von L'Auberson

Was hat Sie motiviert, diesen didaktischen Raum zu errichten?
Ich will nicht nur unsere Produkte verkaufen, sondern auch unsere Arbeit als Hersteller von Gruyère AOP und Vacherin Mont-D'Or AOP in den Vordergrund stellen. Wichtig finde ich auch, dass die Besucherinnen und Besucher unsere Region, ihre Geschichte und ihre Tradition in einem spielerischen Parcours kennenlernen. Dieser zeigt die Zusammenhänge zwischen der Käseproduktion und anderen Wirtschaftstätigkeiten in der Vergangenheit und in der Gegenwart. Er wurde im November 2022 eingeweiht.

Welche Bilanz ziehen Sie nach über einem Jahr Betrieb?
Es ist anspruchsvoll und spannend zugleich. Wir müssen die Präsenz, die Logistik und die Begleitung von Besuchergruppen sicherstellen. Es ist immer eine grosse Befriedigung, das Interesse zu erkennen, insbesondere seitens der Kinder, die von der ganzen Technologie überrascht sind, die zur Herstellung von Gruyère AOP notwendig ist. Es wird manchmal gesagt, dass industrielle Lebensmittel den Geschmackssinn neutralisiert haben. Aber glauben Sie mir: Sie können sehr gut zwischen einem 6, 12 oder 18 Monate alten Gruyère AOP unterscheiden und … geniessen!



Was zeichnet Ihre Anlagen hinsichtlich Technologie aus?
Wir investierten in eine nachhaltige Produktionsanlage und entschieden uns für möglichst hohe Energieeinsparungen mit Sonnenkollektoren, einer Wärmepumpe und einem Wasser- und Energierückgewinnungssystem.

Haben Sie nach all diesen Neuerungen noch Pläne?
Selbstverständlich! Mit der aktuell weniger günstigen Konjunktur ist es dringend notwendig, Projekte zu planen. Um dem Gegenwind zu trotzen, müssen wir uns anpassen, neue Möglichkeiten schaffen und solidarisch bleiben. Die Welt ist komplex geworden, ebenso die Handelsbeziehungen. Aber unsere Branche funktioniert gut und die Beziehungen sind noch menschlich. Darauf müssen wir stolz sein und weiterhin Sorge tragen.

In Ziffern:
Keller- und Lagerräume: ca. **3'000 m2** Bodenfläche
Jährliche Produktion: **200 Tonnen Gruyère AOP**
70 Tonnen Vacherin Mont-d'Or AOP (140 t. affiniert)
15 Tonnen Spezialitäten
Kapazität im Keller: **4'000 Laibe Gruyère AOP**

LE GRUYÈRE AOP D'EXCELLENCE DES KANTONS WAADT KOMMT AUS DER KÄSEREI HAUT-JORAT

«Aller guten Dinge sind drei», lautet eine Redewendung. In Peney-le-Jorat bestätigt das der Käser René Pernet! Erstmals gewann er die Auszeichnung Gruyère AOP d'Excellence des Kantons Waadt im Jahr 2013, dann erneut im Jahr 2019 und im Jahr 2024 wird er wieder an der Spitze stehen.

René Pernet stammt aus einer Käserfamilie aus Thierrens und übernahm im Jahr 2005 die Käserei Peney-le-Jorat. Mit der Gründung der Käsereigenossenschaft Haut-Jorat wurde sie in «Fromagerie du Haut-Jorat» umbenannt. Im Laufe der Zeit erweiterte sich die Käserei rund um das ursprüngliche Gebäude, in dem seit 1893 Käse hergestellt wird. In 300 Metern Entfernung ergänzt ein im Jahr 2006 eingeweihter Keller die Infrastruktur. In ein paar Wochen wird er dank der Installation von Sonnenkollektoren völlig autonom arbeiten.

ERFOLGSREZEPT: GUTE MILCH, LEISTUNGSFÄHIGE ANLAGEN, KOMPETENTES TEAM

Jeden Tag arbeitet ein Team von zwölf Personen an der Herstellung von Gruyère AOP. René Pernet dachte bei der Bekanntgabe des Wettbewerbsergebnisses an sie: «Die Auszeichnung bereits erhalten zu haben, schmälert keineswegs die Freude, wiederum honoriert zu werden, im Gegenteil: Einige meiner Mitarbeiter sind seit über 20 Jahren in meinem Team, einer sogar seit 35 Jahren. Wie ich werden sie von der Leidenschaft ihres Berufs und dem Gespür für Spitzenleistungen getrieben.» Gemäss dem Käser beruht der Erfolg auf drei Grundpfeilern: Qualität und Unterhalt der Anlagen, Kompetenz des Teams und Milchqualität. Zum letzten Punkt ergänzt er: «Jeder Produzent legt grössten Wert auf die Qualität seiner Milch. Zwischen uns ist klar: Weniger gute Milch verschwindet nicht in der Masse.»

«Die Auszeichnung bereits erhalten zu haben, schmälert keineswegs die Freude, wiederum honoriert zu werden», René Pernet, Leiter der Käserei Haut-Jorat

Die Auszeichnungen des Waadtländer Staatsrates, wie die 5 Medaillen, die der Käserei Haut-Jorat durch die Korporation verliehen wurden, zeugen ebenfalls von den gemeinsamen Anstrengungen einer gut zusammenhaltenden Käsereigenossenschaft. Marc-Antoine Bigler unterstreicht: «Es ist ein gemeinsamer Erfolg der Branche: meine Landwirtskollegen und ich sind nicht einfach Milchproduzenten, sondern Produzenten von Gruyère AOP, der zudem eine weitherum bekannte Qualität aufweist».

VERTRAUEN IN DIE ZUKUNFT

Erfolge feiern, um ein immer ungünstigeres Umfeld zu vertuschen? «Wir dürfen uns nicht in eine negative Diskussion hineinsteigern. Die Berufe in der Milchwirtschaft ziehen neue Profile an» sagt René Pernet. Trotz den gegenwärtigen Herausforderungen beträgt der Milchpreis 95 Rappen pro Liter. Dieser Betrag wird von allen Käsereien der Gruyère-Branche bezahlt.

Marc-Antoine Bigler ist überzeugt: «Die Milchproduktion bringt die beste Wertschöpfung für unser Weideland. Diejenigen, die unsere Arbeitsbedingungen akzeptieren, werden uraltes Know-how erben und gut leben können.»

In Ziffern:

Verarbeitung von **6 Millionen Kilo Mich** pro Jahr

Kapazität im Keller: **8'500 Laibe**

32 Unternehmen, die an der Wartung der Anlagen beteiligt sind

14 Milchproduzenten

DIE WAHL DES GRUYÈRE D'EXCELLENCE NEUCHÂTELOIS FÄLLT AUF DEN GRUYÈRE AOP VON LA CHAUX-DU-MILIEU

Der Gruyère AOP der Käserei La Chaux-du-Milieu zeichnete sich bei der sechsten Ausgabe des Wettbewerbs Gruyère d'Excellence Neuchâtelois aus. Ein erfreulicher erster Sieg für den Käser Stéphane Menoud und den Präsidenten der Käsereigenossenschaft Edouard Philipona.

Menoud und Philipona: «Zwei Familiennamen aus unserer Gegend», würde man in der Region Gruyère sagen. Doch es ist in La Chaux-du-Milieu in den Neuenburger Bergen, wo die beiden Männer durch ihre Tätigkeit miteinander verbunden sind. «Bis im Frühjahr 2003 wohnte ich im Kanton Freiburg, bevor ich die Käserei von La Chaux übernahm», sagt Stéphane Menoud. Aus seiner Kindheit bewahrt er die Erinnerung an die Ferien in den Bergen als Hirtenjunge. Als die Herstellung von Ziegen-Tommes eingeführt wurde, entdeckte er seine Berufung, die ihn zur Käserlehre und schliesslich zur Erlangung des Diploms als Käsermeister führte. Ein schöner Zufall: Genau zu seinem 20-jährigen Jubiläum als Leiter der Käserei von La Chaux wurde sein Gruyère AOP zum Gruyère d'Excellence Neuchâtelois ausgezeichnet. «Ich bin stolz, dass meine Arbeit anerkannt wird. Es ist ein gemeinsamer Erfolg für das ganze Team und die 18 Produzenten, die ihre Milch in die Käserei liefern,» freut er sich.

EINE GENOSSENSCHAFT MIT WERTVORSTELLUNGEN

In den Neuenburger Bergen verbinden sich die Schönheit der hügeligen Landschaft und die Tannenwälder mit einer Art Einsamkeit und frostigen Wintern. Am Anfang musste sich Stéphane Menoud seinen Platz erkämpfen. Edouard Philipona kam als Kind in diese Region und würde um nichts in der Welt darauf verzichten: «Hier kennen sich alle, wir halten zusammen. Einige Mitglieder der Genossenschaft leben auf sehr abgelegenen Betrieben. Die Milchablieferung bringt uns zusammen und hält die Beziehungen aufrecht», erklärt der junge Präsident. Er ist davon überzeugt, dass häufige Begegnungen gegenseitiges Vertrauen schaffen und die Milchproduzenten rund um gemeinsame Wertvorstellungen wie Verantwortungsbewusstsein, Solidarität und Offenheit zusammenbringen. «Der Kleine ist ganz schön gross geworden!», neckt Stéphane Menoud, der früher an den Wochenenden das Kind Philipona in der Käserei beaufsichtigte.

«Es ist ein gemeinsamer Erfolg für das ganze Team und die 18 Produzenten, die ihre Milch in die Käserei liefern», Stéphane Menoud, Käser in La Chaux-du-Milieu

EIN BESONDERS GUTER GESCHMACK DES TERROIRS

Lange Winter, sumpfige Böden, typisches Grasland: Der Gruyère AOP der Käserei La Chaux-du-Milieu hat seine eigene Identität. Nebenbei kämpft er gegen Vorurteile: «Manchmal ist die Kundschaft überrascht, dass wir Gruyère AOP herstellen. In dieser Region ist die Uhrenherstellung im Vordergrund und wir müssen dafür sorgen, dass unser Käse als lokale Spezialität anerkannt wird», sagt Stéphane Menoud. Mit ihrer tiefen Leidenschaft lassen sich der Käser und der Präsident nicht aus der Ruhe bringen. Jeder gelieferte Liter Milch wird für die Herstellung von Käse, in erster Linie Gruyère AOP, verwendet. Industriemilch wird nie eine Option sein. Und beide setzen sich vehement für diejenigen ein, die zur Wertschöpfung des Terroirs beitragen.

In Ziffern:

Kapazität im Keller: **3'500 Laibe**

Verarbeitung von **3,5 Millionen Kilo** pro Jahr

Annahme von **10'000 Liter Milch** pro Tag

18 Milchproduzenten

6 Mitarbeiter in der Käserei

LE GRUYÈRE AOP MILLE-FEUILLE

APÉRO 4 10' 4 h

ZUTATEN

200g Le Gruyère AOP Alpage
200g Bündnerfleisch vom Metzger in ca. 2mm Tranchen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Den Le Gruyère AOP Alpage in gleich dicke Tranchen wie das Bündnerfleisch schneiden
2. Danach abwechslungsweise die Schichten übereinanderlegen und etwas zusammenpressen
3. Sehr gut und straff in Klarsichtfolie einwickeln und im Frigo 4h durchkühlen lassen am besten mit etwas beschweren (einem Liter Rahm z.B.), damit die Schichten später gut aneinanderkleben

ANRICHTEN
Nachdem das Mille-Feuille gut durchgekühlt ist in gewünschte Portionengrössen schneiden und als Apéro Häppchen geniessen

INFORMATIONEN

Das Le Gruyère AOP Mille-Feuille ist der perfekte Apérosnack für jede Feier. Es ist schnell und einfach gemacht und basiert auf nur zwei Top Zutaten. Le Gruyère AOP Alpage, sowie einem guten Stück Bündnerfleisch. Der Le Gruyère AOP Alpage wird, wie der Name es verrät auf der Alp direkt hergestellt. Seinen unverkennbaren Geschmack verdankt er den verschiedenen Kräutern und Blumen, welche die Kühe auf der Alp genüsslich zu sich genommen haben. Wenn man während der Verkostung des Le Gruyère AOP die Augen schliesst, so fühlt man sich, als wäre man in den Schweizern Berge. Sitzend im Gras, umgeben von grasenden Kühen, eine wahrliche Geschmacksexplosion. Typisch wird der Le Gruyère AOP Alpage ausschliesslich durch Tücher gepresst. Zudem sind die Laibe kleiner als die restlichen Le Gruyère AOP Sorten und wiegen rund 25kg. Im Herbst werden die Kühe wieder ins Tal gebracht, dies wird mit einem «Alpabzug» gross gefeiert wird.

LE GRUYÈRE AOP RANDENCARPACCIO

VORSPEISE 4 **20'** **10'**

ZUTATEN

4	Stück gekochte Randen
100g	Schalotten
300g	Manzetti Essig dunkel
100g	Olivenöl
1	Lorbeerblatt
2	Nelken
	Salz und Pfeffer
50g	Le Gruyère AOP Alpage

ZUBEREITUNG

1. Gekochte Randen schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden / hobeln
2. Schalotten fein Würfeln und in wenig Öl andünsten, Lorbeer und Nelken dazu geben
3. Mit dem Manzetti Essig ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen
4. Mit dem Olivenöl vermischen und noch warm über die Randenscheiben giessen, marinieren lassen

ANRICHTEN

Anrichten und zum Schluss gehobelten Le Gruyère AOP Alpage darüber geben und geniessen

INFORMATIONEN

Wussten Sie, dass die Rande verwandt mit der Zuckerrübe und dem Mangold ist? Sie gehört zu der Kulturform der Gemeinen Rüben, deshalb auch der Name Rote Rübe, Rote Beete oder wie bei uns bekannt Rande. Die Rande stammt aus dem Mittelmeerraum, wahrscheinlich von Nordafrika und wurden von den Römern nach Mitteleuropa gebracht. Spannend auch zu wissen, dass die Rande eine zweijährige krautige Pflanze ist. Dabei entsteht im ersten Jahr der Pflanze eine Rübe, sowie eine Blattrosette. Im zweiten Jahr entwickelt sich eine fleischige Rübe, welcher meistens aus einer Verdickung unterhalb der Keimblätter entsteht. Die Rande kann man zudem in verschiedenen Farben haben, ob Gelb oder gar Rot Weiss gestreift. Die Rande ist in der Küche vielseitig einsetzbar, ob gekocht oder ungekocht, gepickelt oder auch in Desserts, es gibt keine Grenzen der Einsatzmöglichkeiten. Sie passt als Salat zur Vorspeise, als Gemüsebeilage zu Wild oder klassisch kombiniert mit Meerettichkomponenten.

Entdecken Sie andere Rezepte auf

GRUYERE.COM/REZEPTE

LE GRUYÈRE AOP IN VERBINDUNG MIT GROSSEN VERANSTALTUNGEN

FRIBOURG GOTTÉRON

Während der ganzen Wintersaison zeigt der HC Gottéron die Farben des Gruyère AOP auf dem Trikot und rund um das Eis.

www.gotteron.ch

LANGLAUF-WELTCUP

24. November 2023 bis 17. März 2024

Le Gruyère AOP ist Sponsor des Langlauf-Weltcups, der von Ende November bis Mitte März ausgetragen wird. Der Weltcup findet dieses Jahr in Nordamerika und Europa statt, mit zwei Stationen in der Schweiz: Ein Weekend Anfang Januar in Davos und die Wettkämpfe Ende Januar 2024 im Goms.

www.fis-ski.com/cross-country

SPAR EUROPEAN CROSS-COUNTRY CHAMPIONSHIPS

10. Dezember 2023

Le Gruyère AOP unterstützt im Rahmen seines Sponsorings der Europäischen Leichtathletik auch die Cross-Country-Rennen. Diese europäischen Wettbewerbe werden dieses Jahr in Brüssel, Belgien stattfinden.

www.european-athletics.com/competitions/spar-european-cross-country-championships/overview

KIDS NORDIC TOUR

Dezember 2023 bis März 2024

Le Gruyère AOP unterstützt den Langlauf-Nachwuchs. Die Kids Nordic Tour ist ein Langlauf-Etappenwettkampf für 6- bis 16-Jährige in der Westschweiz.

www.kidsnordictour.blogspot.com

WINTER FANCY FOOD

21. bis 24. Januar 2024

Le Gruyère AOP ist anwesend bei dieser amerikanischen Messe, die Lebensmittelspezialitäten aus der ganzen Welt in den Fokus rückt. Dieses Jahr findet die Winter Fancy Food Show in Las Vegas, USA statt.

www.specialtyfood.com/shows-events/winter-fancy-food-show-24

SCHWEIZER HALLEN-LEICHTATHLETIKMEISTERSCHAFTEN

17. bis 18. Februar 2024

Le Gruyère AOP unterstützt die Schweizer Hallen-Meisterschaften der Aktiven, die in St. Gallen stattfinden.

www.swiss-athletics.ch

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

24. Februar bis 3. März 2024

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

www.salon-agriculture.com

SALON DU FROMAGE

25. bis 27. Februar 2024

Mit 250 Ausstellern und 7700 Fachbesuchern ist der Salon du Fromage et des Produits Laitiers von Paris ein unumgänglicher Branchentreffpunkt für alle Akteure der Milchwirtschaft. Le Gruyère AOP wird an der Messe im Paris Expo am Stand der Schweizer Käse anwesend sein.

www.salon-fromage.com

GIANT X TOUR

Februar bis März 2024

Le Gruyère AOP ist Sponsor der Giant X Tour, Boardercross- und Freestyle-Wettbewerbe für Gymnasiasten und Lehrlinge aus der ganzen Schweiz.

www.giantxtour.ch

STRASSENLAUF 10 KM VON PAYERNE

3. März 2024

Ein Lauf mitten durch die Stadt Payerne über Gehsteige und Pflastersteine. Das ist die Herausforderung des grossartigen jährlichen Rennens.

www.cabroyard.ch/fr/10km-de-payerne.html

MILLE GRUYÈRE

März bis September 2024

Le Gruyère AOP unterstützt junge Athletinnen und Athleten über den Mille Gruyère.

www.millegruyere.ch

WORLD MEN'S CURLING CHAMPIONSHIPS

30. März bis 7. April 2024

Die Curling-Weltmeisterschaften der Herren finden diese Saison in Schaffhausen in der Schweiz statt.

https://worldcurling.org/events/wmcc2024

LUGA

26. April bis 5. Mai 2024

Le Gruyère AOP ist in Luzern mit einem Stand an der 45. Ausgabe der Zentralschweizer Frühjahresmesse vertreten.

www.luga.ch

BEA

3. bis 12. Mai 2024

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

www.bea-messe.ch

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

SAVEURS SUISSES D'ORIGINE :
AOP

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND
AOP

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND
AOP
58

DER GESCHMACK DES ABENTEUERS.

GRUYERE.COM

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND
AOP

DER GESCHMACK DER SCHWEIZ SEIT 1115.