

FACHZEITSCHRIFT DER SORTENORGANISATION GRUYÈRE

l'oiseau



NACHHALTIGKEIT

DER STAND DER DINGE

**BEWEGUNG IN
DER IPG**

Nr. 65 - April 2024

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

INHALT

EDITORIAL

03 EDITORIAL

BRANCHE

04 INTERNER ZUSAMMENHALT: EINE VORAUSSETZUNG FÜR DEN FORTBESTAND DER GRUYÈRE AOP-BRANCHE

16 DIE KLÖTZLI MESSERSCHMIEDE UND IHRE KÄSEBOHRER

18 AUSSCHIEDEN VON JEAN-MARC COLLOMB

NACHHALTIGKEIT

06 GEMEINSAM FÜR EINE STARKE, SOZIALE UND NACHHALTIGE WIRTSCHAFT

10 EINE KÄSEREI MIT CO2-FREIER PRODUKTION

12 LE CRÊT: TIERWOHL

WETTBEWERB

14 FONDUE-WELTMEISTERSCHAFT

15 DER KÄSER BENOÎT DÉFOREL VERBINDET EXZELLENZ MIT LANGLEBIGKEIT

MARKETING

20 FIS: LANGLAUF

22 DER CERCLE DES PASSIONNÉS DU GRUYÈRE AOP

REZEPTE

24 LE GRUYÈRE AOP GEFÜLLTE SALBEIBLÄTTER

25 LE GRUYÈRE AOP ZOPF

VERANSTALTUNGEN

26 LE GRUYÈRE AOP IN VERBINDUNG MIT GROSSEN VERANSTALTUNGEN

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

Delicatext gmbh, 8003 Zürich
www.delicatext.ch

Fotografien

Etienne Francey
(Titelbild) Etienne Francey

Layout

Numéro10

Grafische Gestaltung

Effet-i-media bepbep@bluwin.ch

Auflage 2'800 Exemplare

Gedruckt in der Schweiz bei media f imprimerie SA



WETTBEWERBE 14

Die IPG hat ihren Fondue-Weltmeister!

BRANCHE 16

In Burgdorf (BE) stellt der Familienbetrieb Klötzli seit 1846 Käsebohrer her





EDITORIAL

Das Alltagsgeschäft des Gruyère AOP geht trotz der Unwägbarkeiten der politischen und wirtschaftlichen Weltlage weiter. Auch wenn die verschiedenen Krisen nicht neu sind, muss man sich darüber im Klaren sein, dass noch immer alles ungewiss ist. Es ist schwierig, die Entwicklung der Märkte und der Rahmenbedingungen in den nächsten Jahren wirklich zu überblicken.

Dass die Bauern gegen die bürokratischen Komplikationen auf die Barrikaden gehen, ist durchaus verständlich. Die Einführung des von den Dach-, Milch- und Käseverbänden initiierten grünen Teppichs 2 ist allerdings nicht nachvollziehbar. Es ist völlig illusorisch, zusätzliche Normen für einen hypothetischen Preisaufschlag zu wollen. Aus heutiger Sicht ist es für den Gruyère AOP notwendig, wieder einen korrekten Marktpreis zu erzielen, um die Preiserhöhungen vom Herbst 2022 zu verstetigen und gleichzeitig die ständigen Änderungen des ungünstigen Wechselkurses zu verdauen. Behalten wir die rund 94 Rp. für den Milchpreis bei und versuchen wir vielmehr, die Mengen wieder zu erhöhen.

Das Problem der Nachhaltigkeit, die von unbestrittener Wichtigkeit ist, muss in seiner Gesamtheit betrachtet werden, dies gilt auch für einen so resilienten Käse wie den Gruyère AOP. Das Projekt zu diesem Thema sollte nicht darauf abzielen, «das Rad neu zu erfinden». Es kann sich auf Erfahrungen stützen, die anderswo und innerhalb der Branche gesammelt wurden. Bei jeder neuen Investition muss jedoch Aspekten wie beispielsweise Energie, Wasser, Ergonomie am Arbeitsplatz Rechnung getragen werden. In dieser Hinsicht können die Praktiken verschiedener Kollegen als Beispiel dienen.



Dennoch wird die qualitative Arbeit, die von der gesamten Branche geleistet wird, belohnt. Es ist in der Tat erfreulich, dass der Gruyère AOP auf Platz 8 von 100 der bekanntesten Marken der Schweiz liegt und vor allem, dass die Konsumenten ihr am meisten vertrauen. Der Gruyère AOP hat sich im Vergleich zur letzten Veröffentlichung des Brand Indicator Switzerland um zwei Plätze verbessert. Zwei weitere Käsesorten stehen auf dieser Liste, der Appenzeller im Mittelfeld und der Emmentaler am Ende der Rangliste. Die Marketingarbeit fördert die Marke Le Gruyère AOP Switzerland in den verschiedenen Kanälen, durch Medien aller Art und durch Sponsoring.

In dieser Ausgabe von L'Oiseau kommen zwei scheidende Vorstandsmitglieder zu Wort und sprechen über ihre Erfahrungen. Es ist sicherlich eine Quelle der Motivation für die Zukunft, aber auch eine Erinnerung daran, wo wir herkommen. Nur gemeinsam kann der Bekanntheitsgrad des Gruyère AOP trotz des Gegenwinds beibehalten werden, damit die Branche weiterhin floriert und die Konsumentinnen und Konsumenten unseren Käse geniessen können.

PHILIPPE BARDET
Direktor der IPG

INTERNER ZUSAMMENHALT – EINE VORAUSSETZUNG FÜR DEN FORTBESTAND DER GRUYÈRE AOP-BRANCHE



Meryl und Romane Botteron

Romane Botteron ist Bauer in den Neuenburger Bergen und war lange Zeit Sprecher der Milchproduzenten in Kommissionen und im Vorstand der IPG. Anlässlich seines Rücktritts Ende 2023 hat er mit uns über 15 Jahre Engagement, aktuelle Themen und die Perspektiven der Branche gesprochen.

Romane Botteron, wie sind Sie zum Vorstand der IPG gekommen?

Ich habe 1998 meinen Meister gemacht, einige Jahre nachdem ich den Familienbetrieb übernommen und meine eigene Familie gegründet hatte. Ich war jung, voller Tatendrang und auch voller Träume. Im Jahr 2008 kam ich zur IPG, nachdem ich zuvor in verschiedenen Gesellschaften und Kommissionen im Kanton Neuenburg tätig gewesen war. Ich wurde als Delegierter in die Versammlung der Käsereigesellschaften unseres Milchverbands berufen, als Nachfolger von IPG-Gründungsmitglied André Aebi, und in die Delegiertenversammlung der IPG, sodass der Weg in den Vorstand offenstand.

« Unsere Branche wird von einem sehr unbeständigen und komplexen Umfeld beeinflusst. Die einzige praktikable Antwort ist, so gut und so schnell wie möglich zu handeln und dabei ein gemeinsames Ziel zu verfolgen, nämlich, sie zukunftssicher zu machen. » Romane Botteron, Milchproduzent, ehemaliger Delegierter und ehemaliges Vorstandsmitglied der IPG

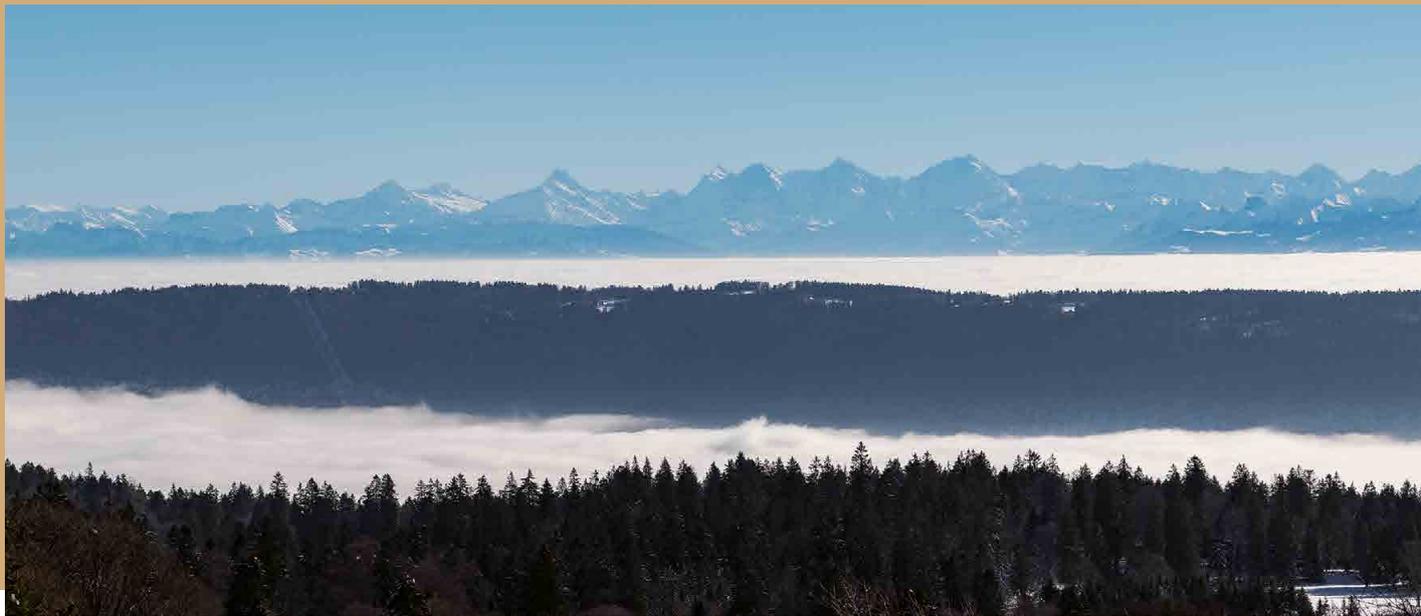
Was waren das für Träume?

Das Hauptanliegen war gross und einfach zugleich: den Milchpreis auf 1 CHF pro Liter bringen. Derzeit ist er auf über 94 Cent festgelegt, für Milch mit hohem

Fettgehalt und höchster Qualität sogar auf fast einen Franken. Es fehlt nicht mehr viel ... Selbstverständlich war es meine Priorität, die Interessen der Milchproduzenten zu vertreten. Aber ich habe schnell begriffen, dass ich über den Tellerrand hinausschauen muss: Wenn es dem Gruyère AOP gut geht, geht es auch den Produzenten gut, der Gruyère AOP ist besser, ebenso wie die Verkaufszahlen, der Milchpreis pro Kilo und der Ruf unseres Produkts. Es ist ein positiver Kreislauf, der allen Akteuren der Milchwirtschaft zugute kommt.

Wie haben Sie sich engagiert?

Ich war über 15 Jahre lang Vorstandsmitglied und Mitglied der Qualitäts- und Planungskommissionen. Ich sorgte dafür, dass die Informationen der IPG während der verschiedenen Versammlungen unseres Milchverbands Prolait an die Produzenten in meiner Region weitergeleitet wurden. Diese Rolle ist sehr wichtig für das gegenseitige Verständnis und wird meiner Meinung nach nicht ausreichend gewürdigt. In dieser Funktion habe ich an vielen Sitzungen teilgenommen und viele Kilometer zurückgelegt. Ich bereue es nicht;



ich habe aussergewöhnliche Menschen mit dem Willen kennengelernt, die Zunft zu konsolidieren. Ich habe gekämpft, wenn ich es für richtig hielt. Oft war die beste Entscheidung die, die niemandem hundertprozentig passte ... Ich habe das Kollektiv immer im Blick behalten.

Welche grossen Themen haben Sie in den Kommissionen behandelt?

Im Jahr 2015 haben wir die Qualitätskriterien verschärft, um mehr Anreize zu schaffen. Die Auswirkungen waren sofort spürbar, so dass sich die Milchqualität heute deutlich verbessert hat. Die drei Säulen Erzeuger, Infrastruktur und Käser sind sehr zuverlässig. Trotzdem kann es zu Qualitätsproblemen kommen, die schwer zu erkennen sind. Die IPG unterstützt die betroffenen Käsereien. Was die Menge betrifft, so haben wir jahrelang um die Produktionsgrenzen gekämpft. Abgesehen davon, dass sie das Gesundheitsrisiko erhöhen, entfernen sich zu grosse Betriebe, die das Vieh nicht mehr weiden lassen können, vom Geist der GUB und den Werten der IPG.

Welche Erfahrungen haben Ihren Weg bei der IPG geprägt?

Ich erinnere mich zum Beispiel an den Milchstreik von 2009. Der Preis für Molkereimilch war zweimal um 6 Cent erhöht worden. Wir, die Gruyère AOP Produzenten, forderten eine Erhöhung von 10 Rappen pro Kilo Milch oder gar nichts. Die Affineure hingegen hatten ihre Obergrenze auf 4 Rappen festgelegt. Wir hielten stand. Das Ergebnis waren 0 Cent, vorerst. Danach brauchte es zehn Jahre Verhandlungen, um vier zu erhalten ... Durch diese Erfahrung habe ich verstanden, dass es darauf ankommt, die übergeordneten Interessen je nach Kontext in den Blick zu nehmen. In diesem Fall sollte ein Konsens, der es der gesamten Branche ermöglichte, Hand in Hand voranzukommen, Vorrang vor der Verteidigung der Milchproduzenten haben.

Was wünschen Sie sich von der IPG?

Wie alle Branchen wird auch unsere von einem neuen, sehr unbeständigen und komplexen Umfeld beeinflusst. Die einzige praktikable Antwort ist, so gut und so schnell wie möglich zu handeln und dabei ein gemeinsames Ziel zu verfolgen: das Ziel, sie zukunftssicher zu machen. Die Preisstabilität ist ein einzigartiger Vorteil, den die IPG bieten kann und der bewahrt werden muss. Dazu bedarf es Zustimmung und Überzeugung, jenseits von Machtkämpfen. Den Konsumenten gefallen unser Produkt, unsere Werte und das Image, das wir vermitteln. Die Mitglieder der IPG können stolz auf ihre Arbeit und ihre Branche sein. Beschwerden und Untätigkeit müssen dringend innerer Geschlossenheit und Entschlossenheit weichen. Nur so kann die IPG wichtige Entscheidungen treffen, um mit der Zeit zu gehen und nach vorne zu schauen.

«WARUM 150 KÜHE, WENN 40 FÜR EIN GUTES LEBEN REICHEN?»

Seit Anfang 2024 leitet der 32-jährige Meryl Botteron den Familienbetrieb. Nach einem EFZ als Uhrmacher wandte er sich der Landwirtschaft zu. Auf den Erwerb des EFZ als Landwirt folgten der eidgenössische Fachausweis und das eidgenössische Diplom. «Mir ist es wichtig, unsere familiäre Struktur beizubehalten, während wir mit dem Druck des freien Marktes und der grossen Detailhandelsketten zurechtkommen müssen», erklärt er. In seinen Augen sollte Wachstum kein Ziel an sich sein: Die Lebensqualität zu steigern ist wahrscheinlich sinnvoller als die Arbeitsbelastung zu erhöhen. Meryl hinterfragt das System: «Warum will man um jeden Preis 150 Kühe haben, wenn man mit einer Herde von 40 Tieren gut leben kann?» Eine Frage, die in den nächsten Jahren wahrscheinlich umso relevanter werden wird.

NACHHALTIGKEIT: GEMEINSAM FÜR EINE STARKE, SOZIALE UND NACHHALTIGE WIRTSCHAFT



Den Worten Taten folgen lassen: Wenn man den Tenor des Vorstandsseminars in Gerzensee (BE) beschreiben müsste, könnte man ihn so wiedergeben. Am 16. und 17. Januar trafen sich die Mitglieder des IPG-Komitees, um die Fortschritte des grossen Nachhaltigkeitsprojekts zu prüfen. Unter der Lupe: die Massnahmen, mit denen die Vision einer nachhaltigen und zukunftsorientierten IPG umgesetzt werden soll.

Erinnern Sie sich: Anfang 2022 legte die IPG die ersten Grundsteine des Konstrukts «Nachhaltigkeit», indem sie die Ergebnisse der strategischen Studie der Gruyère AOP-Branche vorstellte, die von der Beratungsfirma Soliance Alimentaire durchgeführt worden war. Soliance ist auf die Begleitung von Agrar- und Lebensmittelketten spezialisiert und skizzierte die ersten Konturen eines Projekts, das sich mit der sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Nachhaltigkeit der Branche befasst. Dieses Projekt sollte die Kontinuität und den Fortbestand der Branche in einer Welt, die sich im Wandel befindet, sicherstellen.

ALLE SITZEN IM SELBEN BOOT!

Seitdem wurde viel erreicht, vor allem durch einen Prozess der Mitgestaltung. «Einige Anliegen sind allen drei Berufsfamilien gemeinsam, andere weniger. Deshalb hat die IPG ein grosses Interesse daran, dass die Milcherzeuger, Affineure und Käser ihre jeweiligen Gegebenheiten kennen und sich um notwendige Projekte zusammenschliessen», kommentiert Leslie Goussault, Senior Consultant bei Soliance. Lucie Horvath, wissenschaftliche Beraterin bei der IPG, fügt hinzu: «Unser Ziel ist es, auf dem aufzubauen, was bereits existiert; unsere Branche verfügt über eine Vielzahl von Ressourcen und bewährten Verfahren, die es verdienen, in grösserem Massstab eingesetzt zu werden». Im Klartext: Wir fangen nicht bei Null an; eine positive und motivierende Botschaft. In einem zunehmend volatilen Umfeld wird man sich also auf die vorhandenen externen Ressourcen stützen müssen, um den

Fortbestand der Berufe zu gewährleisten und den Mehrwert des Gruyère AOP zu steigern.

EIN AKTIONSPLAN

Tierschutz, Verringerung des CO₂-Fussabdrucks, Wasser- und Energieeinsparungen und Erhaltung der Mikroflora der Rohmilch waren Themen, die in Arbeitsgruppen bearbeitet wurden, welche sich aus Delegierten der Branche zusammensetzten. Diese Arbeitsgruppen haben mithilfe von Aktionsblättern konkrete Empfehlungen formuliert. Andere Themen, wie die Anpassung an neue Verbrauchertrends, wurden direkt von der IPG bearbeitet. Schliesslich wurde ein Aktionsplan mit rund 30 Aktionsblättern ausgearbeitet und dem Ausschuss anlässlich des Seminars zur Bestätigung vorgelegt. «Die Delegierten sind sich der Herausforderungen bewusst und bereit, sich zu engagieren. Zumal konkrete, über die Zeit geäusserte Vorschläge der ursprünglichen Vision Gestalt geben.» Alice Atger, Beraterin von Soliance, stellt fest, dass die derzeitige Dynamik ebenso «hervorragend» wie «ehrgeizig» ist.

Worum geht es also konkret? Vor allem um einen methodischen und klaren Werkzeug-



kasten zur Nachhaltigkeit, der von allen genutzt werden kann. Er soll den Akteuren der Branche, die Nachhaltigkeitsmassnahmen ergreifen wollen, den Übergang zum Handeln erleichtern. Es handelt sich um ein Dokument, in dem Initiativen, Ansätze, Finanzierungen, Akteure und Partner in der Nähe zusammengefasst werden. Wird die Verringerung des CO₂-Fussabdrucks durch den Kauf neuer Maschinen oder Geräte erreicht? Der Werkzeugkasten wird auch Informationen über die Investitionsrendite liefern. Mit anderen Worten: Jeder kann auf freiwilliger Basis und in voller Kenntnis der Sachlage handeln. Zunächst wird sich die IPG nicht auf quantifizierte Ergebnisse für die gesamte Branche festlegen. Vielmehr ist eine Bestandsaufnahme der Branche in Bezug auf die wichtigsten Themen erforderlich (CO₂-Fussabdruck, Energie- und Wasserverbrauch usw.). Sie wird auch darauf achten, Erfahrungsberichte hervorzuheben und das Netzwerk am Leben zu erhalten, damit die Feststellungen der einen den anderen zugutekommen. Die Delegierten werden die Säulen dieses Prozesses sein und der innere Zusammenhalt ein Schlüsselement für den Erfolg. Das Projekt ist vielversprechend, aber nicht nur das; es ist auch ganz einfach unerlässlich: für die Wahrung einer Tradition, für die Erhaltung der Besonderheiten eines aussergewöhnlichen Produkts und für das Überleben derjenigen, die den Gruyère AOP herstellen.

Wie geht es weiter: Im April 2024 ist ein Treffen der Delegierten geplant. Sie werden aufgefordert, sich zu den Empfehlungen in den Aktionsblättern zu äussern. Je nach Priorität werden die Massnahmen zeitlich gestaffelt umgesetzt, und alle beteiligten Akteure der Branche werden sich an die Arbeit machen. So werden die IPG-Mitglieder, die fest in ihrer Zeit verankert sind, in den nächsten Jahren zu einer starken, sozialen und nachhaltigen regionalen Wirtschaft beitragen.

NACHHALTIGKEIT IN DER BRANCHE: EIN EVOLUTIONÄRER PROZESS

2019-2022

- Strategische Studie der Branche in Zusammenarbeit mit Soliance

September 2022 bis Januar 2023: Beleuchtung des Nachhaltigkeitsprojekts

- Politisches Dokument zur Entwicklung einer gemeinsamen Vision

Februar bis Mai 2023: Rahmen für das Nachhaltigkeitsprojekt setzen

- Politisches Dokument, das in 4 Programme mit 18 Themenbereichen unterteilt ist, von den Delegierten verabschiedetes Projekt

Juni 2023 bis Januar 2024: Strukturierung der Projekte und ihrer Organisation

- Arbeitsgruppen mit Delegierten aus den drei Berufsfamilien
- Operativer Aktionsplan, der rund 30 Aktionsblätter umfasst
- Bestätigung des Aktionsplans durch den Ausschuss

Ab Januar 2024: Umsetzung des Projekts

- Chronologie der zeitlich umzusetzenden Massnahmen

April 2024:

- Validierung des Aktionsplans und des Projektfortschritts durch die Delegierten

18 PROJEKTE IN 4 BEREICHE

Bereiche → Projekte

1. Die Verfahren zur Herstellung von exzellentem Käse aufwerten

- 1.1 Entwicklung des Images eines **ausgezeichneten Käses**
- 1.2 Wertschätzung der **Vielfalt von Gruyère AOP**
- 1.3 Anpassung an neue **Verbraucher-trends**
- 1.4 **Bewahrung der Mikroflora der Milch in Gruyère AOP**
- 1.5 Wertschätzung des **Tierwohls** im Herzen des handwerklichen Images
- 1.6 Durchsetzung der neuen **Regeln zur Begrenzung der Strukturgrösse**
- 1.7 Anwendung der besten Praktiken im Bereich der **Tiernahrung** bei der Anpassung an den Klimawandel

2. Den ökologischen Wandel unterstützen

- 2.1 Reduzierung des **CO₂**-Fussabdrucks der Branche und Nutzung von Möglichkeiten der CO₂-Kreditvergabe/Entwicklung einer **energieeffizienten** Branche und Reduzierung des **Wasserverbrauchs**
- 2.2 Pflege der bewährten Praktiken im Bereich der **Artenvielfalt**, um sich auf dem internationalen Markt zu differenzieren

3. Die Attraktivität der Berufe und den Fortbestand der Branche sichern

- 3.1 Innovation zur Verbesserung der **Arbeitsbedingungen**
- 3.2 **Fairness und Wertschöpfung** handhaben
- 3.3 Förderung von bewährten Praktiken zur **Übertragung von Strukturen**

4. Den Zusammenhalt der Branche stärken

- 4.1 Die **interne Kommunikation** der Branche umgestalten
- 4.2 Die **Organisation der IPG** an den Qualifikationsbedarf des Projekts anpassen
- 4.3 Stärkung der **Beziehungen zu den Institutionen**
- 4.4 **Aufgaben und Projekte der Ausschüsse** neu definieren

GEMEINSAM IN DIE ZUKUNFT: EIN AFFINEUR, EIN KÄSER UND EIN MILCHERZEUGER SCHILDERTEN UNS NACH DEM SEMINAR IHRE EINDRÜCKE. BLICKWECHSEL.

«WIR MÜSSEN INNOVATIV SEIN, INDEM WIR UNS VON DER NATUR INSPIRIEREN LASSEN»

«Die jungen Menschen, die in unsere Berufe kommen, müssen die Zukunft auf einer soliden Grundlage planen können. Ob wir es wollen oder nicht, wir sind in den ökologischen Wandel eingebunden. Wir können auf bestehende gute Praktiken setzen, die es bei uns oder anderswo gibt. In der Elsa Group unterstützen und ermutigen wir unsere Transportpartner bei der Anschaffung von Elektro-LKWs. Insbesondere die Belieferung unserer Kellerei in Ursy mit Käse aus dem AOP-Gebiet würde sich gut für den umweltfreundlicheren Elektrotransport eignen. Ein solcher Übergang ist mit erheblichen Investitionskosten verbunden: Der Preis von Elektrofahrzeugen ist doppelt so hoch wie der von Fahrzeugen mit einem Verbrennungsmotor. Um diesen Übergang anzuregen, fördern wir motivierte Anbieter mit



Vorteilen, indem wir die Bereitstellung einer geeigneten Infrastruktur in Betracht ziehen. Ich denke auch, dass wir in der Natur nach dem suchen sollten, was sie uns zu bieten hat, um das Gedeihen der Gruyère AOP-Laibe zu fördern. Mit seiner stabilen und dauerhaften Luftfeuchtigkeit von 91 %, seiner idealen Temperatur von 13 °C und seiner optimalen Luftzirkulation ist der Keller von Ursy ein wunderbares Beispiel. Warum sollte man in Zukunft nicht daran denken, die Keller teilweise in die Erde zu verlegen, um den Energiebedarf zu senken.»

Jean-Charles Michaud, verantwortlicher Affineur Gruyère AOP bei der Elsa Group und Vorstandsmitglied der IPG. Nahm an der Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit zum CO₂-Fussabdruck teil.

«NACHHALTIGKEIT: EIN PLUS FÜR UNSER PRODUKT UND UNSERE BRANCHE.»

«Ich habe mich natürlich in der IPG-Arbeitsgruppe 'Energie' engagiert, weil ich mir gerade Gedanken über meine Käserei mache. Vor kurzem habe ich Photovoltaikanlagen und Kästen installieren lassen, die Daten sammeln. Zu meiner Überraschung ist die Kälteerzeugung energieintensiver als die Produktion und die Druckluft. Ich hatte das Gegenteil





Philippe Bardet an der Seite von Alice Atger (Soliance), Leslie Goussault (Soliance), Lucie Horvath (wissenschaftliche Mitarbeiterin bei der IPG) und Pierre-Ivan Guyot



erwartet. Mein Beispiel zeigt: Wir brauchen grundlegende Daten über unsere Infrastruktur und Geräte. Was verbraucht, wie viel und wann? Und um einen Schritt weiter zu gehen: Mit welchen Mitteln können wir unseren Verbrauch optimieren? Meine Käserei wurde 2014 gebaut. Damals gab es keine Auflagen in Bezug auf die Nachhaltigkeit. Das ist sowohl erstaunlich als auch verständlich: Der Rahmen war damals viel entspannter. Aber mir fällt auf, wie viel schon damals hätte erreicht werden können. Ein Werkzeugkasten wird für alle Beteiligten nützlich sein: Genossenschaften, Käser, Ingenieure und Architekten. Es ist bekannt, dass Milchbauern und Käser nicht immer auf derselben Wellenlänge sind: Wir werden unser gemeinsames Ziel im Auge behalten müssen, jenseits von Einzelinteressen. Letztendlich werden wir alle gewinnen: Indem wir über Nachhaltigkeit kommunizieren, werden wir das hervorragende Image des Gruyère AOP stärken und die Berufe in der Branche aufwerten.»

Etienne Aebischer, Käser, Geschäftsführer von Aebifrom in Montricher (VD). Nahm an der Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit zum Thema Energie- und Wassersparen teil.

«UNSERE BEMÜHUNGEN, ANTIBIOTIKA ZU REDUZIEREN, WERDEN NICHT WERTGESCHÄTZT.»

«Ich verdiene meinen Lebensunterhalt mit Tieren. Also ist die Gleichung einfach: Um mir einen hochwertigen Rohstoff zu liefern, müssen sie gesund sein. In der IPG teilen fast alle Züchter diese Ansicht. Dennoch ist Wachsamkeit geboten: Es braucht nicht viel, um dem Image eines Züchters, eines Berufs oder einer Branche zu schaden. Meine Rinder haben bequeme Liegeflächen, einen guten Boden und genügend Platz, um sich zu bewegen. Ich unterscheide bei der Fütterung von Kühen, Färsen und Kälbern. Wenn eine Kuh sich nicht wohl fühlt, merke ich das und suche nach dem Grund dafür. Sich einer Kuh zu nähern und sie zu streicheln, ohne sie zu beunruhigen, ist ein Vertrauensbeweis ihrerseits. Er entsteht im Laufe der Zeit; letztendlich ist der Alltag leichter und weniger gefährlich. Wir sollten mit den Verbrauchern mehr über unseren Beruf kommunizieren, denn wir sind Unternehmer, Milchbauern und auch ein bisschen Tierärzte... Unsere Fachkenntnisse und unsere Sozialkompetenz sollten wertgeschätzt werden, wie unsere Bemühungen, den Einsatz von Antibiotika zu verringern und die Gesundheit der Tiere langfristig zu fördern. Auch intern muss Überzeugungsarbeit geleistet werden. Schliesslich bedeutet das Reden über Tierschutz auch, sich das Recht zu nehmen, über uns und unsere Arbeitsbedingungen zu sprechen. Wir wollen das Beste für unsere Herden, aber wir Bauern dürfen uns selbst nicht vergessen!»

Heinz Baur, IPG-Delegierter, Landwirt in Travers (NE). Nahm an den Arbeitsgruppen Nachhaltigkeit zu Tierschutz und Energie- und Wassersparen teil.



EINE KÄSEREI MIT CO₂-FREIER PRODUKTION IST MÖGLICH!

Die Spielhofers sind seit über 40 Jahren Käser und für sie geht die Arbeit mit der Natur Hand in Hand mit deren Schutz. Jüngstes Beispiel: die neue Käserei in Sonvilier (BE), die im September 2022 eröffnet wurde und die die Produktion von Gruyère AOP mit Nachhaltigkeit verbindet.

Der ebenso gemütliche wie gut sortierte Laden der Käserei von Sonvilier befindet sich in den Räumlichkeiten der alten Käserei, die unter Denkmalschutz stehen. Nach über zweijähriger Bauzeit entstand 2022 ein brandneues Gebäude aus regionalem Holz, das sich harmonisch in die Umgebung einfügt. Grosse Fensterfronten bieten einen tiefen Einblick in einen Keller mit 4000 Laiben, der mit modernen technischen Geräten ausgestattet ist. Abgesehen von der Ästhetik zeichnet sich das Gebäude durch seine Einrichtungen aus, die auf die Herausforderung der CO₂-Neutralität ausgerichtet sind. Die Käserei, die ausschliesslich der Herstellung von Gruyère AOP gewidmet ist, eignet sich gut dafür: «Das Monoprodukt erleichtert natürlich die Optimierung der Prozesse», sagt Cédric Spielhofer, der zusammen mit seinem Bruder Florian die Leitung der Käserei Spielhofer innehat. Wie funktioniert es also? Ein kleiner Rundgang.

DER KREISLAUF DER MILCH

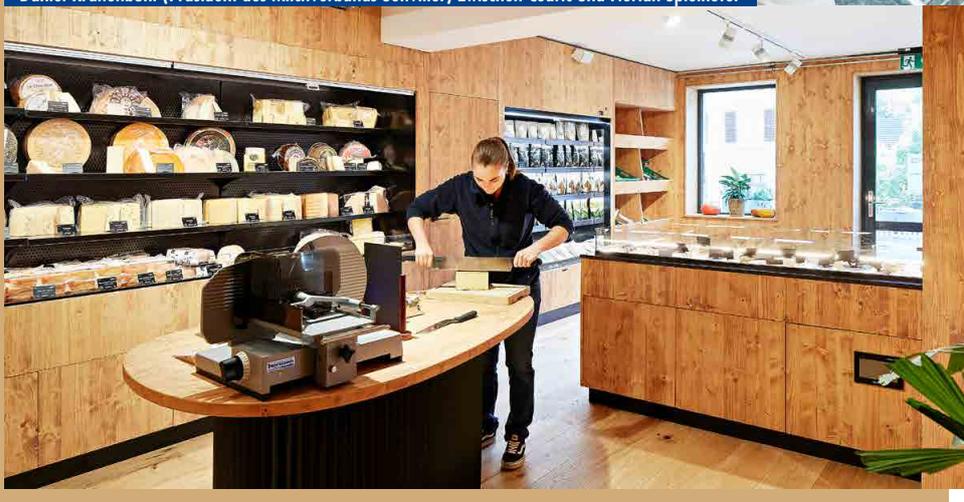
Pragmatismus ist bei der Gestaltung der Räumlichkeiten angesagt: Sie sind der Logik des Milchwegs nachempfunden, die Produkte kreuzen sich nie. Die Laderampe wiederum befindet sich dank des erhöhten Bodens bereits auf dem richtigen Niveau. Alles wurde durchdacht, um Platz- und Energieverluste zu vermeiden.

DIE RÜCKGEWINNUNG DER WÄRME

Um 2,7 Millionen Kilogramm Milch zu Gruyère AOP zu verarbeiten, braucht es Wärme! Die gesamte benötigte Energie wird in drei Wassertanks erzeugt, von denen der erste 60.000 Liter und die beiden anderen 30.260 Liter fassen. Zwischen den Tanks übertragen Wärmepum-



Daniel Krähenbühl (Präsident des Milchverbands Sonvilier) zwischen Cédric und Florian Spielhofer



pen die Wärmeenergie. Das Wasser wird im ersten Tank auf ca. 5 °C, im zweiten auf 50 °C und im dritten auf 85 °C gehalten, wodurch das für eine Käserei typische komplexe Verhältnis von Kühlen und Heizen kontrolliert werden kann. So wird während des Produktionsprozesses durch die Kühlung der Keller, des Salzbadens und der Molke Abwärme erzeugt, die für die Herstellung des nächsten Tages und die Erwärmung des Wassers nützlich ist. Dank dieses Systems gibt es eine maximale Rückgewinnung, keine fossile Energie, in diesem Fall Gas, und willkommene Einsparungen, die auf einige Zehntausend Franken pro Jahr geschätzt werden.

DIE ERZEUGUNG VON ELEKTRIZITÄT

Der Strombedarf der Käserei liegt zwischen 220'000 und 230'000 kW pro Jahr, hauptsächlich für die Wärmepumpen. Dank eines mit Sonnenkollektoren bedeckten Dachs produziert das neue Gebäude in Sonvilier genug, um im Winter 50 % und im Sommer 70 oder sogar 80 % des Bedarfs zu decken.



EINE ZWISCHENFORM

«Die Käseerei ist die erste ihrer Art in der Westschweiz», erklärt Florian Spielhofer. Sie ist das Ergebnis einer Vision, die die Familie Spielhofer mit dem technischen Ingenieur von Energie Zukunft, dem Onkel der beiden Brüder, und der Käseereigenossenschaft von Sonvilier gemeinsam hat. Die Familie Spielhofer hält 51 % der Anteile, während die Genossenschaft in Sonvilier die restlichen 49 % besitzt. «Alleine hätten wir die notwendigen Investitionen nie tätigen können», betont der Präsident Daniel Krähenbühl, der sich über diese Win-Win-Regelung freut.

NATURSCHUTZ IN DER FAMILIEN-DNA

Bereits 2004 bezog die Käseerei Spielhofer AG, die damals noch von ihrem Gründer Josef Spielhofer geführt wurde, Ökostrom aus einer Partnerschaft mit einem Windkraftwerk auf dem Mont Soleil. Soweit sich die zweite Generation der Spielhofers zurückerinnern kann, war der sorgsame Umgang mit Ressourcen schon immer Teil der Überlegungen zur Produktion. «Unsere Eltern haben uns den Respekt vor den natürlichen Ressourcen vermittelt, sowohl in der Freizeit als auch bei der täglichen Arbeit. Für uns ist es selbstverständlich, Anstrengungen zu unternehmen, aus einem einfachen und guten Grund: Die Ressourcen sind nicht unerschöpflich», resümiert Florian Spielhofer.



Die Käseerei Spielhofer in Sonvilier in Zahlen

2,7 Millionen Kilogramm Milch

230 Tonnen Gruyère AOP, die jährlich produziert werden

4000 verfügbare Plätze im Keller

8 Milchproduzenten in Sonvilier und 21 weitere akkreditierte Produzenten

Referenzen

Dachverband der Schweizer Käsehandwerker: www.fromarte.ch

Energieagentur der Wirtschaft: www.enaw.ch

LE CRÊT: GUTE HALTUNGSBEDINGUNGEN ZUM ERHALT DER GESUNDHEIT DER RINDER

Im Juni 2022 weihten die Bauern Serge und Yvan Ayer im Beisein einer unerwarteten, aber umso willkommeneren Menschenmenge ihr neues landwirtschaftliches Gebäude in Le Crêt-près-Semsaes (FR) ein. Nach über einem Nutzungsjahr sind die beiden Brüder von ihren Investitionen überzeugt.

Serge Ayer, was hat den Ausschlag für die Entscheidung gegeben, ein neues Gebäude für Ihre 250 Stück Vieh zu bauen?

Serge Ayer: Seit der Übernahme des Betriebs von unserem Vater im Jahr 2003 ist die jährliche Milchproduktion von 1 10'000 Litern auf derzeit 950'000 Liter gestiegen. Unsere Gebäude waren veraltet und das Vieh war auf fünf Orte verteilt. Mein Bruder und ich verbrachten die meiste Zeit mit Füttern, ohne uns zu sehen. Das war nicht zufriedenstellend. Ausserdem werden unsere Söhne eines Tages unsere Nachfolge antreten. Es war uns wichtig, ihnen gute Arbeitswerkzeuge zu hinterlassen und das Vieh an einem Ort zu versammeln.

Was sind die Vorteile dieses Neubaus?

Yvan Ayer: Wir haben uns für die Laufstall-Lösung entschieden, um die Produktion, die Betriebsabläufe und den Komfort der Kühe zu optimieren. Unser tageslichtdurchfluteter und gut belüfteter Stall entspricht den Standards für das Tierwohl und fördert das Wohlbefinden der Tiere. Er bietet mehrere Bereiche: Bereiche, in denen sich die Tiere frei bewegen können, und Ruhezeiten, die jederzeit zugänglich sind. Wir verfügen auch über eine Krankenstation für Kühe, die gerade gekalbt haben, und einen Bereich, in dem gröberes Heu verteilt wird, um das Trockenstellen zu fördern. Zum Lagern von Futter und Stroh haben wir uns für das Balken-System entschieden, es ist stabil und ästhetisch ansprechend zugleich. Dadurch können wir die Wärme des Viehs während der kälteren Jahreszeiten im Stall halten. Das Heu wird in 5 Zellen mit einer Kapazität von ca. 1'000 m³ gelagert. Um das Futter fertig zu trocknen, saugen drei Turbinen Luft an, die unter dem Dach des Gebäudes hindurchgeht, um sie zu erwärmen. Diese Luft



wird dann in die mit Futter gefüllten Zellen geblasen. Es handelt sich um ein Wärmerückgewinnungssystem. Das Trocknen wird beschleunigt und effektiver.

Wie steht es um die Ausstattung?

Yvan Ayer: Wir haben Abstreifer installiert, die den Boden alle zwei Stunden automatisch reinigen. So ist den ganzen Tag über Sauberkeit gewährleistet. Für die Reinigung der Böden verwenden wir Wasser, das in einem 120'000-Liter-Tank gesammelt wird. Bald wird das Dach des Hofes mit mehr als 250 m² Solarmodulen ausgestattet. Das ist eine gute Lösung, aber noch nicht ideal: Um 5 Uhr ist noch kein eigener Strom verfügbar. Es gibt zwar Modelle mit Akkus, aber die funktionieren anscheinend noch nicht optimal.

Serge Ayer: Wir haben auch Pellet-Verteilerrohre, die für eine ausgewogene

«Für uns ist das Melken ein wichtiger Moment: Wir sehen unsere Tiere und können sie genau untersuchen – sie haben übrigens alle einen Namen!», Yvan Ayer, Produzent der Milch, die in der Käserei Le Crêt zur Herstellung von Gruyère AOP verwendet wird.

Ration sorgen. Mit einem Futtermischwagen können wir Heu und Emd verarbeiten, das fördert die Gesundheit der Kuh und verbessert die Milchqualität. Zum Melken verfügen wir über eine Anlage, die so konzipiert ist, dass das Melken in etwa 1 Stunde und 15 Minuten erledigt ist. Für uns ist es ein wichtiger Moment: Wir sehen unsere Tiere und können sie genau untersuchen – sie haben übrigens alle einen Namen! Diese modernen Anlagen ermöglichen es uns, Qualitätsmilch zu produzieren, die für die Herstellung von Gruyère AOP unerlässlich ist. Unsere Kälber bleiben zwischen 150 und 180 Tagen im Betrieb und werden mithilfe eines modernen Tränkeautomaten ernährt, der die früheren Kanister ersetzt hat. Die Vorteile sind vielfältig: So können wir Milch verarbeiten, die aufgrund ihres zu hohen Zellgehalts nicht für die Herstellung von Gruyère AOP geeignet ist. Das Kalb nimmt bei jeder Tränke ausserdem weniger Milch auf und diese ist leichter und schneller



Yvan und Serge Ayer auf ihrem Hof in Le Crêt

verdaulich. Schliesslich können wir noch Kolostrum hinzufügen, das die Immunabwehr gleich nach der Geburt erhöht. Sie fressen übrigens auch etwas Heu und Stroh.

Ist es immer ein Vorteil unter Geschwistern zu arbeiten?

Yvan Ayer: Es gibt zwar hin und wieder kleine Reibereien, aber im Grossen und Ganzen ist es ein Glück, sich zu zweit weiterzuentwickeln und sowohl schöne Momente, aber auch die Sorgen zu teilen. Mein Bruder ist 13 Jahre älter als ich. Bei der Übergabe des Familienbetriebs verpachtete ein Freund seinen Betrieb an uns, deshalb ist es möglich, zwei Familien zu ernähren. Wir haben eine Betriebsgemeinschaft gegründet, d. h. wir teilen uns das Vieh, die Arbeit, die Ausrüstung, die Projekte und die Investitionen!

Was sind Ihre Projekte?

Serge Ayer: Im Moment geniessen wir unsere neuen Arbeitsbedingungen. Es hat uns gefreut, sie Interessierten bei unserem Tag der offenen Tür im Jahr 2022 vorzustellen. Die Tatsache, dass unser Viehbestand jetzt an einem Ort versammelt ist, ermöglicht es uns nun, uns nach so vielen arbeitsreichen Jahren an den Wochenenden abzuwechseln. Am Anfang war ein freier Sonntag wirklich gewöhnungsbedürftig!



In Zahlen:

2900 m² landwirtschaftliche Gebäude für die Herde

250 Stück Vieh

110 Milchkühe

5'500 m² Heulagerfläche

5 Trockenzellen

DIE IPG HAT IHREN FONDUE-WELTMEISTER!



Es ist allgemein bekannt, dass Tartegnin für guten Wein bekannt ist! Aber nicht nur das: Alle zwei Jahre findet in diesem Waadtländer Weindorf die Fondue-Weltmeisterschaft statt. Der neue Weltmeister heisst Damien Raemy und ist Käser in Corbières (FR).

Heute ist der 18. November 2023. In Tartegnin herrscht grosse Aufregung. Aus der Schweiz, aus Frankreich, Brasilien und Kanada strömen die Teilnehmer aus Berufs- und Amateurkategorien in das 250-Seelen-Dorf. Alle sind von demselben Ehrgeiz getrieben: Sie möchten Fondue-Weltmeister oder Fondue-Weltmeisterin werden. Die Atmosphäre ist ernst und herzlich zugleich: In der Geselligkeit und der guten Laune eines für diesen Anlass umgestalteten Dorfes müssen die Teilnehmer DAS Rezept zubereiten, das alle überzeugt, und dabei eine Mischung verwenden, die zu mindestens 50 % aus Gruyère AOP besteht.

"Damien Raemy ist ein Botschafter der Exzellenz und auch des Geistes des Teilens, den wir heute alle so dringend brauchen." Stéphane Jayet, Präsident der Mondial de Fondue.

Bei seiner zweiten Teilnahme kam Damien Raemy früh morgens mit seinem Onkel Maurice Vauthey an. «Ich habe die alltägliche Mischung mit den beiden Hauptprodukten meines Unternehmens vorgeschlagen», erklärt er, «50 % Gruyère AOP, wie es das Reglement vorschreibt, und 50 % Freiburger Vacherin (Vacherin Fribourgeois AOP)». Jeder hat sein eigenes Rezept: Manche Kandidaten werden Mischungen mit Raclettekäse, würzigen Käsesorten, Blauschimmelkäse (Bleu de Grangeneuve) oder ausländischen Käsesorten vorstellen.

QUALIFIKATIONSRUNDE: DER TON WIRD VORGEGBEN

Der Käser aus Corbières kocht sein Fondue in einem Keller inmitten der Weinberge. «Ein herrlicher Rahmen», erinnert er sich. Etwa zwanzig Personen – Profis und Amateure – bilden die Jury für die Qualifikationsrunde. Die Herausforderung: eine optimale Temperatur gewährleisten, die den Geschmack entfaltet. Dafür hat Damien sein Stück Gruyère AOP mit grosser Sorgfalt ausgewählt, eine mittelkräftige, eher ältere Sorte. Die Verkostung endet mit einer hervorragenden Nachricht: Er gehört zu den 10 Finalisten.

ENDRUNDE: HEISSE SACHE!

Auf geht's ins Finale! Die Fondues werden dieses Mal ausschliesslich von Fachleuten begutachtet: den Qualitätsmanagern der IPG, Köchen, Käsern und Sterneköchen. Der Druck steigt um ein Vielfaches. 30 Minuten lang gibt es nur ein Ziel: Das Fondue darf nicht kalt werden! Es muss durch sein Aussehen, die typischen Aromen, aber auch durch seine Sämigkeit bestechen. Damien, der immer von seinem Onkel Maurice unterstützt wird, bewahrt das Gleichgewicht. Der Geschmack, die Textur und die Temperatur überzeugen. Das Urteil fällt: Gewonnen! Die Jury feiert ihren neuen Weltmeister. Inzwischen ist die Frau des Käasers mit ihren beiden Kindern zu ihm nach Tartegnin gekommen. Das Geheimnis wurde gut gehütet, aber es wird nicht lange so bleiben: Es ist Zeit für Fotos, Kameraaufnahmen und die Fragen der Journalisten. Der Gemeindepräsident des Dorfes und Präsident der Veranstaltung, Stéphane Jayet, freut sich: "Damien Raemy verteidigt die Arbeit mit der Natur auf bescheidene und intelligente Weise. Er ist ein wahrer Botschafter der Exzellenz und auch des Teilens, das wir derzeit kollektiv so dringend brauchen".

GETEILTE BELOHNUNG, VERZEHNFACHT BELOHNUNG

Zurück in der Heimat geniesst Damien Raemy seinen Titel. Mit seiner gesamten Familie, aber auch mit seinem Team und den Milchbauern, die für die Qualität des weissen Goldes verantwortlich sind. Diese Auszeichnung kommt genau zum richtigen Zeitpunkt: In den letzten Jahren haben sie und Damien hart dafür gekämpft, eine neue Käserei in Corbières zu bauen, die die veraltete Käserei in Hauteville ersetzen sollte. Inzwischen haben neue Kunden die Käserei und ihr preisgekröntes Fondue entdeckt. Alle Packungen sind nun mit einer schönen Medaille versehen. Ein Symbol des Stolzes für das Produkt und der Zusammengehörigkeit der Menschen.

Die Fondue-Weltmeisterschaft entstand aus einer Zusammenarbeit zwischen der Winzervereinigung von Tartegnin und der Interprofession du Gruyère. Sie findet alle zwei Jahre statt. Verfeinern Sie schon jetzt Ihre Rezepte für die WM 2025!

DER KÄSER BENOÎT DÉFOREL VERBINDET EXZELLENZ MIT LANGLEBIGKEIT



Michel Fahrni und Benoît Déforel

Dieses Jahr feiert Benoît Déforel sein 30-jähriges Jubiläum als Leiter der Käserei in Sâles (FR). Ein Anlass, der von einer Auszeichnung gekrönt wird: Sein Gruyère AOP wurde gerade zum Besten Gruyère AOP des Freiburger Staatsrates 2024 gekürt. Zusammen mit Michel Fahrni, dem Präsidenten der Käsegesellschaft von Sâles, hat der Käser mit uns über die Bedeutung dieses Preises gesprochen.

Von den zehn Gruyère AOP, die zur Vorlage beim Staatsrat ausgewählt worden waren, hatte der Gruyère AOP von Benoît Déforel den besten Bewertungsschnitt erzielt. Der Rahmen war abgesteckt und das Endergebnis bestätigte dies nur. «Es ist eine Anerkennung für die viele Arbeit, die täglich geleistet wird, das fühlt sich gut an», lächelt der Preisträger. Mit Blick auf die Auswirkungen auf die Verkäufe kommentiert der Käser: «Die Medien machen Werbung für uns. Umso besser, denn andernfalls muss man entweder aus dem Dorf stammen oder sich dorthin verirren, um in Sâles zu landen!» In der Käserei-Molkerei Déforel ist der Preis für Gruyère AOP etwas niedriger als anderswo, damit sich auch Familien und Senioren guten Käse leisten können. Der Gruyère AOP von Benoît Déforel hat schon viele Preise gewonnen, auch innerhalb der IPG. Seit der Bekanntgabe des Titels verfolgt das Unternehmen also gewissenhaft seine Mission: den guten Geschmack des Käses, die Qualität seines Teigs und seine gute Reifefähigkeit zu gewährleisten.

AUF KURS BLEIBEN UND GEMEINSAM DIE ZUKUNFT GESTALTEN

Als Präsident der Käsegesellschaft von Sâles macht Michel Fahrni keinen Hehl aus seiner Zufriedenheit. Die Auszeichnung «Bester Gruyère AOP des Freiburger Staatsrates» spiegelt auch die hervorragende Zusammenarbeit zwischen dem Käser und allen Milchbauern des Verbands wider. Da

Benoît Déforel auf einem Bauernhof aufgewachsen ist, kennt er die Realität der Milchbauern. Umgekehrt sind diese an allem beteiligt, was in der Käserei passiert: «Unser Erfolg beruht auf unserer Fähigkeit, miteinander zu reden und unsere jeweilige Verantwortung wahrzunehmen: Die Produzenten sorgen für die Qualität der Milch und einen optimalen Rohstoff für den Käser. Dieser verpflichtet sich gegenüber der Gesellschaft und der IPG, den besten Käse zu produzieren, der unserer schönen GUB würdig ist», erklärt Michel Fahrni. Der Präsident bedauerte, dass diese gegenseitige Abhängigkeit und die gemeinsamen Bemühungen, die Kriterien der GUB zu erfüllen, bei den Konsumenten nicht besser bekannt sind. Ebenso bedauert er, dass einige Milchbauern, die sehr auf die Menge und die damit einhergehenden Gewinne bedacht sind, vergessen, dass sie ein Glied in der Kette eines grösseren Projekts sind: Es geht darum, die Branche nachhaltig zu sichern, damit der Gruyère AOP weiterlebt.

Vor dem Hintergrund des aufkeimenden Unmuts der Bauern, der auch auf die Schweiz übergreifen hat, ist die Milchbranche in Alarmbereitschaft. Michel Fahrni und Benoît Déforel wünschen sich, dass die IPG ihren Kurs beibehält und dass die drei Berufsgruppen gemeinsam in die Zukunft blicken.



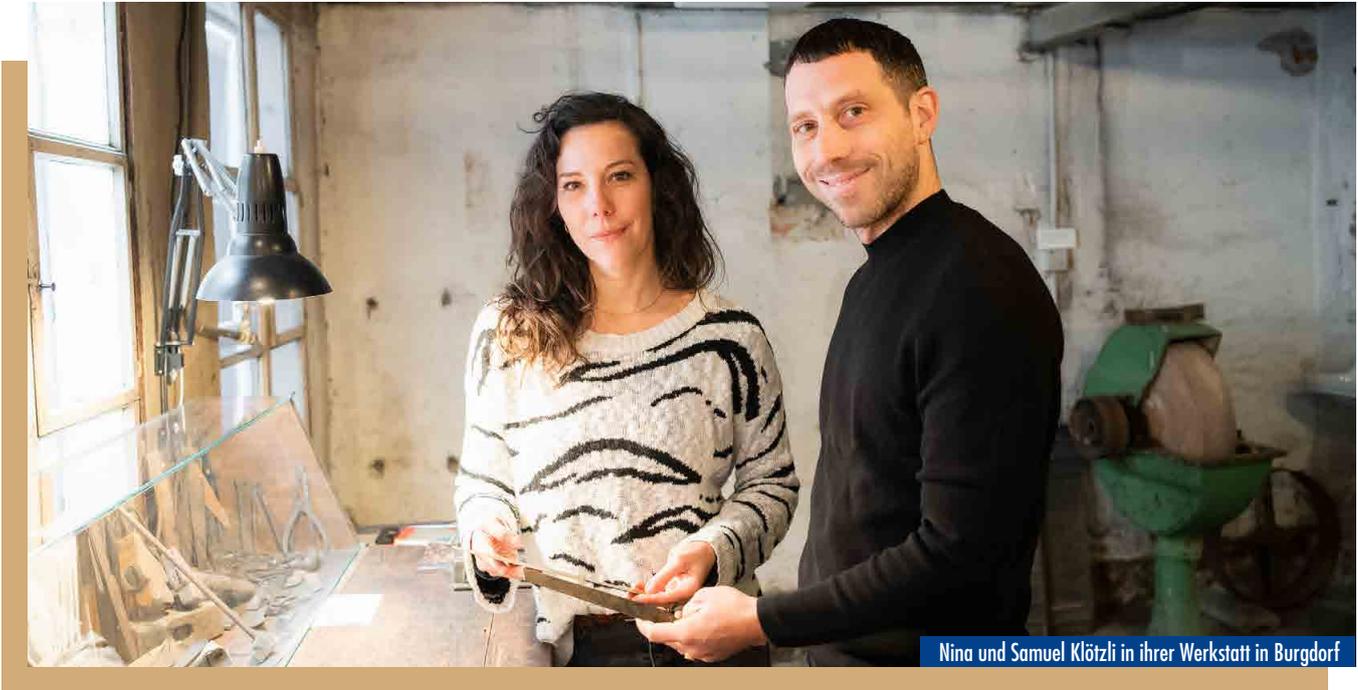
In Zahlen:

4 Mio. Kilo Milch für die Herstellung von Gruyère AOP

20 Milchproduzenten

3 Angestellte

IN BURGDORF (BE) STELLT DER FAMILIENBETRIEB KLÖTZLI SEIT 1846 KÄSEBOHRER HER



Nina und Samuel Klötzli in ihrer Werkstatt in Burgdorf

Das Museum ist jeden Samstag von 10 bis 15 Uhr geöffnet. Eintritt frei.

Nina et Samuel Klötzli bieten um 10:30 Uhr Führungen durch das Museum in Deutsch und Englisch an.

Informationen und Anmeldungen:
info@klotzli.com

Museum Klötzli Messerschmiede,
Mühlegasse 6, Burgdorf (Berthoud).

Nebst Messern und Scheren aller Art ist Klötzli vor allem für die Produktion von Käsebohrern bekannt. Sie sind das Ergebnis eines mehrere hundert Jahre alten Know-hows und für Käser und Affineure auch heute noch unverzichtbar. Die Geschwister Samuel und Nina Klötzli haben uns in die Klötzli Messerschmiede eingeladen und uns die Geschichte dieses wichtigsten und ältesten Produkts des Familienbetriebs erzählt.

Die Klötzli Messerschmiede und der Käsebohrer können auf eine lange Geschichte zurückblicken, nicht wahr?

Nina Klötzli (NK): Der Käsebohrer ist das einzige Produkt, von dem wir wissen, dass es alle Epochen überdauert hat, von der Gründung des Unternehmens im Jahr 1846 bis heute. Unser Vorfahre, Johann Ulrich Klötzli, wurde 1820 in einer sehr armen Familie geboren. Dank der Unterstützung eines Pfarrers absolvierte er eine Lehre bei einem Messerschmiedmeister in Burgdorf, bevor er als Geselle seine Wanderjahre durch Europa begann. Während eines Aufenthalts in Frankreich lernte er, wie man die Bohrer herstellt. Ein Know-how, das er später in seinem eigenen Unternehmen nutzte und das

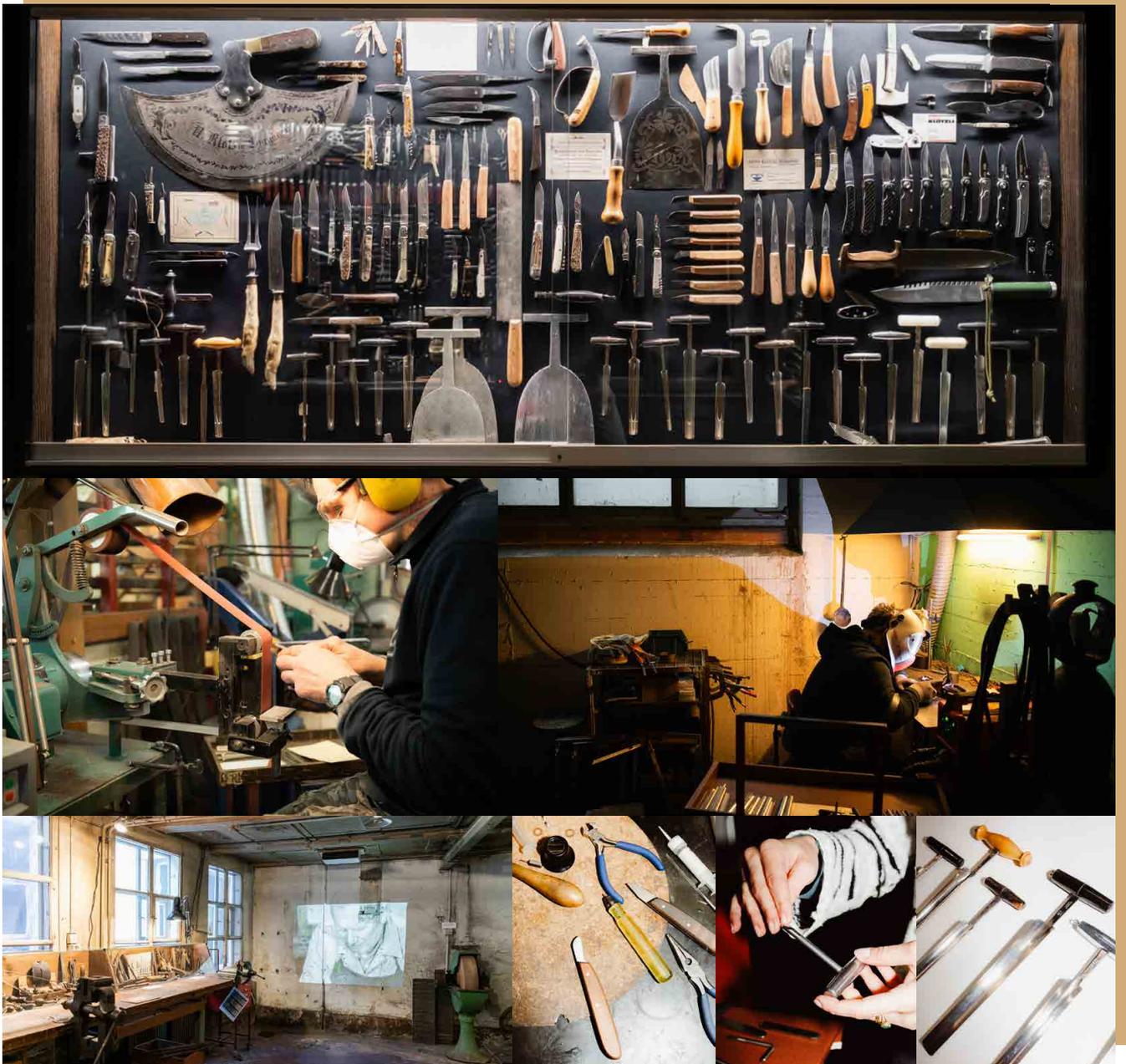
an alle Generationen der Familie Klötzli weitergegeben wurde.

Wenn man sich die Bohrer ansieht, scheinen sie sich im Laufe der Zeit nicht allzu sehr verändert zu haben ...

Samuel Klötzli (SK): Das stimmt, sie haben sich kaum verändert. Die Käselaike wurden grösser und damit logischerweise auch die Bohrer. In den 1970er-Jahren entwickelte unser Vater einen Kunststoffgriff, der sich überall durchsetzte. Aber für den Gruyère AOP wird immer noch Horn verwendet, und das aus gutem Grund, denn es garantiert eine perfekte Akustik, um den Reifegrad zu beurteilen.

Was ist mit den technischen Handgriffen bei der Herstellung der Bohrer? Sind sie auch gleich geblieben?

NK: Im Grossen und Ganzen ja, nur dass man nicht mehr über dem Feuer mit Hammer und Amboss schmiedet. Wir haben ein Bearbeitungszentrum, in dem wir unsere Klingen herstellen, und Maschinen zum Schweißen, Schleifen, Polieren und Schärfen. Roboter hingegen kommen bei uns nicht in Frage, sie kommen nicht an den menschlichen Feinschliff heran!



Ist es für Sie wichtig, ein Werkzeug für den Gruyère AOP zu produzieren?

NK: Ja, denn durch die Verbindung dieser zwei aussergewöhnlichen Produkte teilen wir Werte und Tradition. Übrigens würde ich sehr gerne einmal eine Käserei besuchen, um zu sehen, wie unsere Bohrer eingesetzt werden!

Wie hat sich der Markt in den letzten Jahren entwickelt?

NK: Die Schliessung von Käsereien und die Entstehung von zentralisierten Reifungsstätten hat klar zu einem Rückgang der Nachfrage geführt. Diese ist jedoch seit etwa 15 Jahren recht stabil. Es handelt sich um ein Nischenprodukt, ein Teil der Produktion wird nach Holland, in die USA und nach Frankreich exportiert. Den Rest verkaufen wir in der Schweiz an Milchproduzenten, Detailhändler und Dachorganisationen wie die Sortenorganisation Gruyère. Konkurrenten haben wir keine, abgesehen von einem ähnlichen Unternehmen in Italien.

Wie gross ist Ihr Unternehmen?

SK: Wir beschäftigen 23 Mitarbeitende, darunter 7 Messerschmiedinnen und Messerschmiede. Neben der Fabrik betreiben wir ein Geschäft in Burgdorf und haben auch eine

Verkaufsstelle in Bern. Sie richtet sich nicht so sehr an Touristen, die eher auf günstige Produkte aus sind, sondern an Kenner und Liebhaber von Kunsthandwerk und gut verarbeiteten Gegenständen.

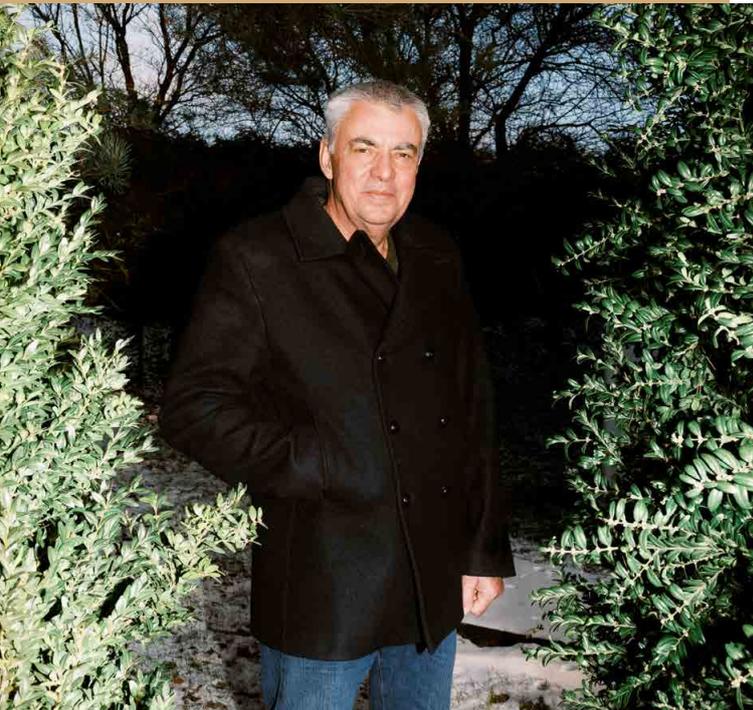
Was können wir Ihnen für die Zukunft wünschen?

SK: Im Jahr 2020 haben wir in der Nähe unserer Fabrik ein Museum mit vielen Gegenständen eröffnet, die die Geschichte unserer Familie, unseres Unternehmens und unseres Berufs erzählen. Es ist ein einzigartiges Erbe, das uns daran erinnert, woher wir kommen. Es liegt uns am Herzen, unser Handwerk für die Familie, für unsere Mitarbeitenden, für die Ressourcen und für unsere Kunden am Leben zu erhalten.

NK: Die Industrialisierung zu Beginn des 20. Jahrhunderts und die Anziehungskraft, die in den 1980er- und 1990er-Jahren plötzlich von «billigen Produkten» ausging, waren schwierige Zeiten für uns. Aber wir haben durchgehalten, und heute schätzen die Kunden nachhaltige Swiss-made-Produkte, die unter guten Bedingungen von ebenso spezialisierten wie leidenschaftlichen Menschen hergestellt werden. Das erklärt, warum wir weitermachen und das Abenteuer fortsetzen wollen!

«DIE IPG IST AN EINEM WENDEPUNKT IHRER GESCHICHTE»

Nachdem er sich frisch von seinem Posten als Direktor von Fromco in den Ruhestand verabschiedet hatte, schied Jean-Marc Collomb Ende 2023 aus dem Vorstand der IPG aus. Für ihn, der aktiv zu ihrer Gründung vor fast 30 Jahren beigetragen hatte, bevor er die Affineure in verschiedenen Gremien der Organisation vertrat, beginnt ein neues Kapitel.



«Ich habe die Anfänge der Westschweizer Allianz zur Rettung des Gruyère miterlebt», erinnert sich Jean-Marc Collomb. In der Tat ging man in den 1990er-Jahren mit dem freien Markt, dem Ende der Subventionen für die Milchproduktion und der Aussetzung der Milchverwertungsmassnahmen des Bundes davon aus, dass die Milch von selbst ihren Weg in die Kanäle mit hoher Wertschöpfung finden würde. Für die Verfechter der Exzellenz des Gruyère ging es darum, die Bedrohung durch die Industrialisierung und die Banalisierung des Produkts zu bekämpfen. Aus diesem Grund arbeitete Jean-Marc Collomb von 1994 bis 1997 mit Philippe Bardet an der Gründung der IPG. Letztere hat ihm die Entwicklung des Organisationskonzepts, die Mobilisierung der Partner – damals 3'200 Milchproduzenten, 200 Käsereien und 7 Reifungsbetriebe –, die Einführung von Managementinstrumenten und die Werbung in der Schweiz und im Ausland zu verdanken. «Wenn ich unseren Bekanntheitsgrad, unsere GUB und die gestiegenen Marktanteile betrachte, kann ich sagen, dass wir gut beraten waren», lächelt Jean-Marc Collomb. Die Zahlen widersprechen ihm nicht: Zwischen 1997 und heute ist die Produktion von 20'000 auf 32'000 Tonnen Gruyère AOP gestiegen.

SICH KENNEN, UM GEMEINSAM ZU FUNKTIONIEREN

Neben anderen Entwicklungen betont Jean-Marc Collomb den Wettbewerb, der die Exportmärkte überschwemmt, sowie die immer höheren Anforderungen der Kunden. Doch eine interne Gegebenheit bereitet ihm die grösste Sorge: der fehlende Gemeinschaftsgeist der IPG. «Die Welt befindet sich im Wandel und die Sortenorganisation an einem Wendepunkt ihrer Geschichte. Globale Krisen, Inflation, der Klimawandel – all das wirkt sich stark auf unsere Branche aus. Die Akteure müssen mehr denn je über Parteipositionen hinweg an einem Strang ziehen», so Jean-Marc Collomb. In diesem Sinne war er kürzlich an der Umsetzung des internen Schulungsprogramms beteiligt, das die drei Berufsgruppen der IPG einander näherbringen und das Netzwerk der Mitglieder dynamisieren soll. «Es haben sich noch zu wenige Personen angemeldet. Dabei ist es eine einzigartige Gelegenheit, die Sortenorganisation als Ganzes und die Realitäten jedes Einzelnen zu verstehen», stellt er fest.

BETEILIGUNG AM MILCHPREIS – EIN GANGBARER WEG?

Ist die IPG zu normativ? Jean-Marc Collomb hört die Bemerkungen einiger Mitglieder. Persönlich würde er ein System befürworten, in dem jeder mehr Spielraum bei der Einhaltung der grundlegenden Vorgaben des Pflichtenhefts hat. Dies würde eine andere Philosophie und eine andere Führungsart voraussetzen. Dennoch ist das Festhalten an einer gemeinsamen Vision und an gemeinsamen Regeln für ihn unerlässlich: «Ich bedauere die Haltung vieler, die wegen der gesicherten Milchmengen und -preise Mitglied bleiben,

«Die Akteure der Branche müssen mehr denn je an einem Strang ziehen», Jean-Marc Collomb, ehemaliges Vorstandsmitglied der IPG

aber gleichzeitig ständig über die Rahmenbedingungen meckern». Um die Diskussionen über die geltenden Regeln, insbesondere über die Preise, einzudämmen, macht er einen Vorschlag: «Die Beteiligung der Milchproduzenten am Verkauf und am Preis des Gruyère AOP durch ein partizipatives System würde Klarheit über den Prozess schaffen und das Verständnis zwischen den Akteuren erleichtern».



Jean-Marc Collomb neben Jean-Claude Maillard bei der Gründungsversammlung der IPG im Jahr 1997



Die Annahme der Statuten der IPG im Jahr 1997 hat eine klare und ausgewogene Aufteilung der Entscheidungsbefugnis zwischen den drei Berufsgruppen ergeben: Milchproduzenten, Käser und Affineure

LE GRUYÈRE AOP UND LANGLAUF: PARTNER AUS LEIDENSCHAFT



Jedes Jahr beteiligt sich die Sortenorganisation Gruyère an Sportveranstaltungen, um den Gruyère AOP in der Schweiz und über die Grenzen hinaus bekannt zu machen. Als Sponsoringbeauftragte gewährt uns Marie L'Homme einen Blick hinter die Kulissen des Langlauf-Weltcups.

Seit fast zehn Jahren sponsert der Gruyère AOP den Langlauf-Weltcup. Mit welchem Ziel?

Marie L'Homme: Ursprünglich wollten wir dem Gruyère AOP in einem spielerischen Kontext mit einem zugänglichen Breitensport mehr Sichtbarkeit verleihen. Das ursprüngliche Ziel bestand auch darin, die nordischen Märkte zu erobern und die unterschiedlichen Reifegrade des Gruyère AOP einem neuen Publikum vorzustellen und gleichzeitig von einer hervorragenden Sichtbarkeit im TV zu profitieren. Der Langlauf-Weltcup, der vom Internationalen Skiverband FIS organisiert wird, entsprach dem perfekt. Wir gingen eine Partnerschaft ein, und seitdem empfängt der gelbe Stand des Gruyère AOP jeden Winter auf allen Etappen Tausende von Feinschmeckern. In den Jahren 2023–2024 begannen die Weltcup-Rennen wie üblich Ende November in Ruka, Finnland, und endeten Mitte März in Schweden. Dazwischen fanden Etappen in der Schweiz und im restlichen Europa statt sowie vier Tage in Kanada und – ganz neu – zwei Tage in Minneapolis, USA. Ein Glücksfall für uns: Der Wettbewerb wurde mitten in der Stadt veranstaltet und zog zwischen 30'000 und 50'000 Menschen an. Die Amerikaner konsumieren bereits sehr viel Gruyère AOP, aber es gibt noch Potenzial. Das ist ein wichtiger Markt!

Können Sie die Investitionsrendite dieser Massnahmen bewerten?

Der Medienrummel, der durch dieses Sponsoringmandat entsteht, ist beachtlich. Die Weltcup-Saison umfasst fast siebzig Wettkämpfe und erstreckt sich über fast fünf Monate. Jede Etappe wird auf zahlreichen nationalen und privaten Kanälen ausgestrahlt. Dadurch kann ein breites internationales und nationales Publikum in einer Zeit erreicht werden, die für den Verzehr von

Gruyère AOP besonders günstig ist. Die Analysen, die im Jahr 2023 durchgeführt wurden, zeigen, dass dieses Sponsoring-Engagement für die Marke Le Gruyère AOP Switzerland jede Saison Medienechos in Höhe von mehreren Millionen Franken generiert. Wir sind auch physisch an den verschiedenen Wettkampfstätten präsent, mit einem eigenen Stand und Animatoren, die die Besucher begrüßen. Diese Nähe zum Publikum bietet eine perfekte Gelegenheit, den Gruyère AOP zu präsentieren. Ausserdem überreichen wir den Athleten bei der Siegerehrung Gruyère AOP-Stücke und verstärken so unsere Präsenz.

Alles in allem ist der Gruyère AOP untrennbar mit den Rennen verbunden?

Genau, und zwar ganz exklusiv: Der Gruyère AOP ist die einzige Käsemarke, die auf den Etappen vertreten ist. Wir stärken die Verbindung auch durch den Wettbewerb «Le Gruyère AOP Cheese Challenge», der 2019 eingeführt wurde. Die erfolgreichsten Athleten können die Stücke, die sie im Laufe ihrer Siege erhalten haben, zu einem Laib zusammensetzen. Sie werden mit einem Geldbetrag belohnt, der für einen Ausbildungsclub ihrer Wahl bestimmt ist. Das ist eine schöne Nachwuchsförderung.



Eines der Ziele der IPG besteht darin, ihre Kundschaft zu erneuern, insbesondere die junge. Wobei Langlauf doch eher ein verstaubtes Image hat, oder?

Da irren Sie sich! Durch die Coronapandemie ist Langlauf vor allem bei Familien beliebter geworden, und junge Menschen schätzen diesen Sport wieder mehr. In Davos haben die Organisatoren in diesem Jahr eine abendliche Etappe und eine Drohnenshow mit Musik mit einem eigens für den Anlass engagierten DJ im Schnee auf die Beine gestellt! Viele junge Leute nahmen teil, es war ein grosser Erfolg. Und eine Gelegenheit für uns, ihnen den Gruyère AOP näher zu bringen.



Der Langlauf-Weltcup 2023–2024 in Zahlen:

- 38** Wettkampftage und **75** Rennen
- 8** organisierende Länder: SUI, ITA, GER, CAN, USA, NOR, SWE, FIN
- 436** Athletinnen und Athleten aus **44** Ländern
- 188'820** Zuschauer **10'120** VIPs
- 690** Millionen Fernsehzuschauer
- Mehr als **4** verkostete Tonnen Gruyère AOP
- Über **20'000** verteilte Werbeartikel

FABRICE PELLATON, PRÄSIDENT DER KÄSEREIGESELLSCHAFT VON LA BRÉVINE, AUF DEN SPUREN DER TOUR DE SKI LANGLAUF-CHAMPIONS

Fabrice Pellaton, Präsident der Käsegesellschaft von La Brévine, begleitete die Sortenorganisation Gruyère bei der italienischen Etappe der Tour de Ski in Val di Fiemme. Bei dieser Gelegenheit nahm er am Volkslauf teil, der am Morgen der Königsetappe organisiert wurde: dem Anstieg auf die Alpe Cermis. Ein grosser Moment für ihn, denn er ist quasi auf Skiern grossgeworden: «Ich habe dieselbe Strecke wie die Weltcup-Stars zurückgelegt! Die Stimmung war aussergewöhnlich», erinnert er sich. Das Promo-Team, das für den Aufbau des Zeltes, der Bögen und der Banner sowie für die Vorbereitung von Werbeartikeln und Hot Fondues zuständig war, hat ihn beeindruckt: «Alles lief ruhig ab, mit erfahrenen Profis, die einen echten Sinn für Gastfreundschaft haben. Das ist wunderbar für das Image unseres Produkts. Ich bin der Sortenorganisation und ihrem Direktor Philippe Bardet unendlich dankbar, dass sie mir diese schöne Erfahrung ermöglicht haben».



DER «CERCLE DES PASSIONNÉS DU GRUYÈRE AOP SUISSE»

Der «Cercle des Passionnés du Gruyère AOP» ist ein Konzept zur Förderung der Exzellenz des Gruyère AOP, das speziell für das traditionelle französische Vertriebsnetz bestimmt ist.

In Zusammenarbeit mit Switzerland Cheese Marketing France lancierte die Sortenorganisation Gruyère AOP 2023 eine exklusive Förderkampagne mit dem Titel «Cercle des Passionnés du Gruyère AOP suisse».

Der Cercle bringt Käsehändler zusammen, die aufgrund ihrer Leidenschaft und ihres Engagements für diesen aussergewöhnlichen Käse sowie aufgrund ihrer Motivation, den Gruyère AOP bei den Kunden bestmöglich zu fördern, ausgewählt wurden. Sie tragen stolz den Titel «Passionnés du Gruyère AOP suisse» und sind dank einer unverwechselbaren Plakette an der Fassade ihres Geschäfts erkenn- und identifizierbar.

WIN-WIN OPERATION

Alle Käsehändler, die sich dem Cercle angeschlossen haben, haben eine Zusammenarbeit charta unterzeichnet und verpflichten sich, den Gruyère AOP in ihrer Käserei in den Vordergrund zu stellen: Sie bieten ganzjährig zwei Sorten Gruyère AOP an. Im November und Dezember erweitern sie ihr Sortiment um eine dritte Sorte, um Käseliebhabern einzigartige Geschmacksvielfalt zu bieten. Und im Winter bieten sie ihren Kunden das legendäre Fondue moitié-moitié an.

Im Gegenzug erhält der Käsehändler mit dem Namen des Käseladens personalisiertes Werbematerial in den Farben des Gruyère AOP (Käselaiab-Attrappen, Käsepapier, Fondue-Caquelon und -Rechaud) und Arbeitsausrüstung (doppelgriffiges Messer, Schürze, Jacke usw.). Jedes Jahr führt ein engagierter Promoter eine Verkostungsaktion durch, bei der Le Gruyère AOP im Vordergrund steht. Ausserdem wird ein zweitägiger Aufenthalt in Gruyères angeboten, um die Branche kennenzulernen und eine spezielle Schulung über Le Gruyère AOP zu erhalten, für die die IPG die Kosten übernimmt.

Die «Passionnés du Gruyère AOP suisse» erhalten ausserdem Sichtbarkeit in unserer Kommunikation in den sozialen Medien. Zudem ist ihnen auf der Website fromagesdesuisse.fr nun eine eigene Rubrik gewidmet, in der ihr Geschäft vorgestellt wird und regelmässig Interviews veröffentlicht werden.

Bisher haben sich bereits 15 Käsehändler dem «Cercle des Passionnés du Gruyère AOP suisse» angeschlossen, bis Ende 2025 soll er auf 50 Mitglieder anwachsen. Wir möchten den leidenschaftlichen Botschaftern dieses Schweizer Traditionskäses herzlich für ihr Engagement danken!



Der Eingang des Käseladens «Fromages et Dépendance» in Longwy mit dem unverwechselbaren Schild. Er gehört zu den 15 Käsehändlern, die dem «Cercle des Passionnés du Gruyère AOP suisse» bereits beigetreten sind.



Ken Bernard und Thomas Cairoli in ihrem Käseladen in Longwy

LE GRUYÈRE AOP MACHT SICH IN DER REGION LOTHRINGEN EINEN NAMEN

Ken Bernard, Käseladen-Inhaber in Longwy, ist das erste Mitglied des «Cercle des Passionnés du Gruyère AOP suisse»

Ken Bernard eröffnete seinen Käseladen im November 2020, als sich ihm die Möglichkeit bot, ein Geschäft zu übernehmen. Seitdem hat er eine treue lokale Kundschaft aus den umliegenden Städten und Dörfern und sogar aus Belgien und Luxemburg, die nur 10 Autominuten entfernt sind. Ken studierte Betriebswirtschaft, arbeitete in der Luxusdekoration, dann in der Schuhbranche, bevor er sich aus Liebe zu gutem Essen hochwertigen Lebensmitteln zuwendete. Zunächst absolvierte er eine Ausbildung zum Barista und Kaffeeröster und erwarb dann die Crémérie-Fromagerie-Epicerie fine in Longwy. Deshalb hat er nebst Kaffeebohnen auch ein breites Feinkost-Angebot im Sortiment: exquisite Essige, asiatisch inspirierte, aber in Frankreich hergestellte Spirituosen und vieles mehr.

Ken mag Schweizer Käse wegen seines fruchtigen Geschmacks, seiner Tyrosinkristalle, der großen Regelmäßigkeit und der Qualität ihrer Produktion. Er bietet seinen Kunden eine sehr schöne Käseauswahl, darunter vier Sorten Gruyère AOP.

EIN LEIDENSCHAFTLICHER VORREITER

Mit grossem Stolz erfuhr Ken, dass er der erste französische Käsehändler war, der in den Cercle des Passionnés du Gruyère AOP Suisse aufgenommen wurde! Für ihn ist dies nicht nur eine Form der Anerkennung für die Aufwertungsarbeit, die er seit zwei Jahren leistet, sondern auch eine zusätzliche Motivation, den Schweizer Gruyère AOP unter die lothringischen Kunden zu bringen! Bald werden es ihm weitere Kolleginnen und Kollegen in ganz Frankreich gleichtun. Sie können zusammenkommen und ihr Wissen und ihre Liebe zum Gruyère AOP teilen.

Der Cercle wird es Ken ermöglichen, den Gruyère AOP für seine Kunden, die ihn gerne verwechseln, besser erkennbar und ihn damit auch bekannter zu machen. Er liebt es, die Gesichter der Kunden zu sehen, wenn sie diesen grossen Käse zum ersten Mal probieren und verstehen, dass es ein «echter Käse» ist. Kenner geniessen seine reichhaltige, seidige Textur und den unnachahmlichen Geschmack – und sie wollen mehr davon. Ken hat vier Sorten Gruyère AOP im Angebot: den Réserve 12 Monate, den sehr fruchtigen Réserve 20 Monate, den kräftigen und würzigen Réserve 26 Monate, und den Alpage 12 Monate mit saisonalen Aromen.

Ken nahm an der Animation des Monats im Zeichen des Schweizer Gruyère AOP teil, bei der den Kunden Gruyère-Kostproben mit Honig angeboten wurden. Die Aktion kam sehr gut an. In zwei Tagen verkaufte er 17 Kilo Gruyère AOP! Und die Kunden wollen mehr. Ken bietet gerne Kostproben mit Lavendel- oder Lindenblütenhonig an, vor allem für den 26-monate gereiften Gruyère AOP, da seine Intensität und seine salzige Note einen wunderbaren Kontrast zur Süsse des Honigs bilden. Dazu passt ein trockener, frischer Weisswein wie ein Chardonnay, ein Sancerre oder ein ausgezeichneter Chasselas.

LE GRUYÈRE AOP GEFÜLLTE SALBEIBLÄTTER

APÉRO

4

15'

10'

120'



ZUTATEN

Le Gruyère AOP Duxelles

- 300g** Champignon
- 20g** Butter
- 50g** Schalotte
- 5g** Knoblauch
- 5g** Thymian
- 30g** Le Gruyère AOP
- Salz, Pfeffer, Muskat

Salbeiblätter

- 32** Stück Salbeiblätter (möglichst gleich gross)
- 50g** Eiweiss

Panade

- 150g** Vollei
- 50g** Mehl
- 150g** Paniermehl
- 20g** Le Gruyère AOP
- 1/2 Liter** Frittieröl

ZUBEREITUNG

Le Gruyère AOP Duxelles

- 1.** Die Champignons sehr fein hacken, separat die Schalotten, Knoblauch und Thymian fein hacken
- 2.** Schalotten, Knoblauch und Thymian in Butter andünsten und die Champignons dazu geben
- 3.** Dünsten bis die Champignons bräunlich sind und kein Wasser ziehen, die Masse sollte trocken sein.
- 4.** Am Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat mischen und geriebenen Le Gruyère AOP hinzufügen.

Salbeiblätter

- 1.** Immer zwei gleich grosse Salbeiblätter aufeinanderlegen, allenfalls mit der Küchenschere nachhelfen
- 2.** Jeweils auf die Innenseite eines der beiden Salbeiblätter mit Eiweiss bepinseln

- 3.** Danach mit der Le Gruyère AOP Duxelles Mischung befüllen, darauf achten, dass die Ränder gut durch das Eiweiss verschlossen werden
- 4.** Für 2h in den Tiefkühler, damit die Blätter dann später paniert werden können

Panade

- 1.** Eier mixen und in eine Schale geben
- 2.** Zum Paniermehl den geriebenen Le Gruyère AOP hinzufügen
- 3.** Danach die gefrorenen Salbeiblätter zuerst mehlieren, dann in die Eimischung und am Schluss in das Paniermehl. Sanft andrücken und ein paar Minuten in der Panade liegen lassen, damit die Panade schön haften bleibt.
- 4.** Danach die Blätter im 170°C warmen Frittieröl goldbraun herausfrittieren, gut auf Papier abtropfen und lauwarm geniessen.

LE GRUYÈRE AOP ZOPF

APÉRO , FRÜHSTÜCK, BEILAGE

4

15'

35'-45'



ZUTATEN

500g	Zopfmehl Bio
15g	Salz Bio
5g	Zucker Bio
1/2	Hefewürfel Bio
70g	Käseeributter Bio
320g	Milch Bio
100g	Le Gruyère Bio
60g	Eigelb Bio

ZUBEREITUNG

1. Milch wenig erhitzen, bis sie lauwarm ist.
2. Die Hefe darin auflösen.
3. Die Käseeributter in kleine Würfel schneiden.
4. Mehl, Salz und Zucker vermischen, die Butterwürfel und die Milch dazu geben und zu einem Teig kneten.
5. Zwei Stunden lang abgedeckt aufgehen lassen.
6. In der Zwischenzeit den Le Gruyère Bio raffeln und den Ofen vorheizen.
7. Den Zopf flechten, mit Eigelb bestreichen und mit dem Käse bestreuen.
8. Im Ofen bei 190°C 35-45min backen und am Besten noch lauwarm genießen.

INFORMATIONEN

Für mich ist der Hefezopf bei einem guten Sonntagsbrunch einfach ein Muss.

Natürlich ein hausgemachter knuspriger Hefezopf, der um einiges besser schmeckt als die industriellen Backwaren, die man im Supermarkt bekommt. Für mein Rezept habe ich den Gruyère Bio gewählt; alle anderen Zutaten sind ebenfalls aus biologischer

Herstellung. Wenn ich einen Hefezopf mache, verwende ich Käseeributter: Den Unterschied zur herkömmlichen Butter schmeckt man sofort und möchte nie mehr etwas anderes verwenden. Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Backen, und lassen Sie es sich schmecken!

Stéphanie Zosso



Entdecken Sie andere
Rezepte auf

[GRUYERE.COM/REZEPTE](https://www.gruyere.com/rezepte)

LE GRUYÈRE AOP IN VERBINDUNG MIT GROSSEN VERANSTALTUNGEN

VON MAI BIS SEPTEMBER 2024

MILLE GRUYÈRE

Le Gruyère AOP unterstützt junge Sportlerinnen und Sportler über den Mille Gruyère, dessen Regionalfinals zwischen April und August 2024 über die Laufbahn gehen. Dabei können sich Jugendliche bis 15 Jahre für den Schweizer Final qualifizieren, der am Sonntag, den 15. September, in Alle stattfindet.

mille-gruyere.ch

BCN TOUR

Die BCN Tour umfasst zwischen April und Mai sechs Etappen im Kanton Neuenburg, die Läufern aller Niveaus offenstehen.

bcn-tour.ch

LUGA

Vom 26. April bis zum 5. Mai wird Le Gruyère AOP in Luzern mit einem Stand an der 45. Zentralschweizer Frühlingsmesse vertreten sein.

luga.ch

BEA

Vom 3. bis zum 12. Mai wird Le Gruyère AOP einen Stand an der Berner Fachmesse haben.

bea-messe.ch

THE GOOD FOOD & WINE SHOW

Le Gruyère AOP kehrt vom 31. Mai bis zum 2. Juni für die Good Food & Wine Show in Melbourne nach Australien zurück. Im Rahmen dieser gastronomischen Veranstaltung werden die Besucher die Möglichkeit haben, die verschiedenen Reifegrade des Gruyère AOP zu entdecken und schätzen zu lernen. Nach Melbourne macht die Messe vom 21. bis zum 23. Juni in Sydney Station, wo Le Gruyère AOP ebenfalls mit einem eigenen Stand vertreten sein wird. Last, but not least geht die Good Food & Wine Show vom 19. bis zum 21. Juli mit der Präsenz von Le Gruyère AOP in Perth über die Bühne.

goodfoodshow.com.au

EUROPEAN ATHLETICS CHAMPIONSHIPS

Im Rahmen seines Engagements für die Leichtathletik ist Le Gruyère AOP Sponsor der Leichtathletik-Europameisterschaften, die vom

7. bis zum 12. Juni im italienischen Rom stattfinden.

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

SIERRE BLUES FESTIVAL

Le Gruyère AOP unterstützt das Sierre Blues Festival, das in diesem Jahr vom 13. bis zum 15. Juni abgehalten wird. Das Festival bietet Open Air-Konzerte und Animationen an verschiedenen Orten der Stadt.

sierreblues.ch

SUMMER FANCY FOOD SHOW

Vom 23. bis zum 25. Juni wird Le Gruyère AOP mit einem Stand an der grossen New Yorker Lebensmittel-Fachmesse Summer Fancy Food Show vertreten sein. Profis aus der Lebensmittelbranche können an dem Anlass verschiedene Reifegrade des Gruyère AOP verkosten.

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

SCHWEIZER LEICHTATHLETIK-MEISTERSCHAFTEN

Le Gruyère AOP ist Partner dieser nationalen Leichtathletik-Veranstaltung, die vom 28. bis zum 29. Juni in Winterthur stattfinden wird.

swiss-athletics.ch/fr/championnats-suisse

EUROPEAN ATHLETICS U18 CHAMPIONSHIPS

In diesem Jahr finden vom 18. bis zum 21. Juli die Leichtathletik-U18-Europameisterschaften in Banská Bystrica in der Slowakei statt. Le Gruyère AOP unterstützt die jungen Sportlerinnen und Sportler.

european-athletics.com/competitions/european-athletics-u18-championships

PALÉO FESTIVAL

Le Gruyère AOP unterstützt auch die diesjährige Ausgabe des Paléo Festivals. Die Konzerte werden vom 23. bis zum 28. Juli in Nyon stattfinden.

paleo.ch

ATHLETISSIMA

Das internationale Leichtathletik-Meeting in Lausanne wird vom 22. bis zum 23. August abgehalten. Es ist einer der Wettkämpfe, die vom Weltleichtathletikverband (IAAF) im Rahmen der Diamond League organisiert werden.

lausanne.diamondleague.com

GROUPE E TOUR

Die Groupe E Tour umfasst von Mitte August bis Mitte September mehrere Etappen im Kanton Freiburg, die Läufern aller Niveaus offenstehen.

groupe-e-tour.ch

WELTKLASSE ZÜRICH

Le Gruyère AOP unterstützt dieses internationale Leichtathletik-Treffen der Weltklasse, das am 5. September im Stadion Letzigrund in Zürich stattfinden wird. Dieser Wettkampf gehört ebenfalls zur renommierten Diamonds League, die die besten Leichtathleten der Welt in unterschiedlichen Disziplinen versammelt.

weltklassezuerich.ch

BROT CHEF

Der Wettbewerb der Branche der Bäckermeister, die das Image des Bäcker- und Konditorenberufs fördert, findet diesen Herbst mit der Unterstützung von Le Gruyère AOP statt.

hotelgastrounion.ch/de/sbkpv/brotchef

ÜBERREICHUNG DER MEDAILLEN 2024: Die Interprofession du Gruyère wird am 24. November die Käser auszeichnen, die die besten Qualitätsbewertungen für ihren Gruyère AOP erhalten haben.





© Keystone



© Athletissima

DER GESCHMACK DER WEITE.

GRUYERE.COM



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

DER GESCHMACK DER SCHWEIZ SEIT 1115.