

l'oiseau

Bulletin trimestriel de l'Interprofession du Gruyère AOC
Trimesterschrift des Gruyère AOC

Le contrôle des fromageries *Die Kontrolle der Käsereien*



Une nouvelle collaboratrice à l'Interprofession du Gruyère

Le secteur marketing de l'Interprofession du Gruyère se réjouit de l'arrivée de Laure Rousseau le 1er décembre.

Cette jeune femme arrive à l'IPG avec un solide bagage dans la vente et le tourisme.

Laure Rousseau est en effet titulaire d'un diplôme de gestionnaire en tourisme acquis à Sierre. Elle a ensuite travaillé dans le tourisme en France ainsi que dans la vente chez Swissair.

Laure Rousseau habite à Château d'Oex, où elle a occupé diverses fonctions, parmi lesquelles celles de directrice ad interim de l'Office du Tourisme et de préposée à l'Agence d'assurances sociales du Pays d'Enhaut.

«J'aime l'image dynamique du Gruyère AOC, explique cette maman de deux enfants, Louis et Téa. Je me réjouis de travailler dans une équipe qui fait preuve de punch et de créativité.»

Avec Jean-François Biemann, responsable, Philippe Gremaud et Laure Rousseau, l'équipe du marketing est à nouveau au complet.

C'est une chance, car pour 2007, il y a du «fromage sur la planche». C'est dire que les projets et les réalisations prévues ne manquent pas.



Eine neue Mitarbeiterin in der Geschäftsstelle

Der Bereich Marketing der Sortenorganisation Gruyère freut sich über die Anstellung von Laure Rousseau auf den 1. Dezember. Sie bringt das bestmögliche Rüstzeug mit, das sie im Verkauf und im Tourismus erworben hat.

Laure Rousseau hat nämlich erfolgreich die Tourismusfachhochschule in Siders mit dem Diplom abgeschlossen. Anschliessend war sie auf dem Gebiet des Tourismus in Frankreich tätig, bevor sie bei Swissair den Verkauf mitgestaltete. Laure Rousseau wohnt in Château d'Oex, wo sie verschiedene Verantwortungen wahrnahm, so als Direktorin ad interim des Verkehrsbüros und als Leiterin der Vertretung von Sozialversicherungen des Pays d'Enhaut. Die Mutter von zwei Kindern, Louis und Téa, freut sich auf ihren Einsatz: „Ich schätze den Auftritt des Gruyère AOC hoch ein und ich freue mich, in einem Team mitzuwirken, das sich durch Durchschlagskraft und durch Sinn für moderne Gestaltung auszeichnet.“ Mit Jean-François Biemann, Philippe Gremaud und Laure Rousseau ist das Marketingteam nun wieder vollständig. Dies darf als Chance gelten, geht es doch darum, 2007 neue Herausforderungen zu bewältigen. Neue Projekte warten auf die Verwirklichung.




p.4-5
Charly Kuenzi
et le contrôle des fromageries



p.10-11
Swiss Cheese Awards
pour le fromager de Bullet




p.6-7
Un seul logo AOC



p.12
Agenda



p.8-9
Nouvelles cultures
pour le Gruyère AOC



p.13-14
Recettes

Charly Kuenzi
und die Kontrolle der Käseereien (S. 4-5)

Ein einziges Logo AOC (S. 6-7)

Zwei neue Kulturen
für den Gruyère AOC (S. 8-9)

Die Swiss cheese awards
belohnen den Käser von Bullet (S.10-11)

Ein Blick
auf dem Kalender (S. 12)

Die Rezepte des Monats (S. 13-14)



Zum Geleit

Diese Zeilen wurden vor der auf den 12. Dezember anberaumten Delegiertenversammlung geschrieben, aber nach jener vom 12. November. Vielleicht aus diesem Grund komme ich nicht darum herum, die aufschlussreiche Fabel „Die Henne mit den goldnen Eiern“ von Jean de La Fontaine zu Rate zu ziehen. Daraus einige Verse:

„Alles verliert Habgier, weil sie alles begehrt.
Das wird durch jenen uns gelehrt,
Der, wie die Fabel sagt, von seiner Henne täglich
Gelegt bekam ein goldnes Ei. (...)
Er würgt und öffnet sie und sieht, enttäuscht gar
kläglich,
Dass eine Henne sie wie all die andern war. (...)
So ward er durch sich selbst des besten Schatzes
bar.
’ne Lehre, die sich merken sollten die Herren
Knauser! (...)
Wurden in letzter Zeit von heut zu morgen arm,
Weil sie zu schnell reich werden wollten!“

Wer über diese traurige Erzählung nachdenkt,
kann auch für die laufende Debatte innerhalb
unserer Sortenorganisation gewisse Rückschlüsse
ziehen.

An jedem Tag, den uns Gott schenkt, wird eine
grosse Zahl von „goldnen Eiern“ gelegt, die
wir Gruyère AOC nennen. Seit bald zehn Jahren
arbeitet ein Teil unserer Mitglieder, keine Mühe
scheuend, um das „weisse Gold“ zu produzieren,
das als unabdingbarer Rohstoff für unsern
Käse gelten darf. Andere verwandeln es in ein
Erzeugnis, um dessen Qualität und Ruf weltweit
zu verankern. Wieder andere reifen es aus und
bieten es den Abnehmern rund um die Welt an.
Niemand stellt heute die Zweckmässigkeit dieses
Ablaufs in Frage und alle scheinen gewillt, dazu
ihren Beitrag zu leisten.

Doch leider gibt es immer noch Leute, die in
Kauf nehmen, alles zu verlieren, nur um einige
Rappen je Kilogramm Gruyère AOC mehr zu
verdienen. Ich habe aber volles Vertrauen in den
Korpsgeist innerhalb unserer Sortenorganisation
und ich weiss, dass anlässlich der nächsten
Zusammenkunft eine Lösung gefunden wird,
die es gestatten wird, die Jahrhunderte alte,
einzigartige Tradition unseres Gruyère AOC weiter zu
führen.

Selbstverständlich wissen wir, dass unsere
Mitglieder in einer schwierigen Zeit leben und dass
sich die Probleme nicht ohne weiteres aus der
Welt schaffen lassen. Das Zitat des Präsidenten
der Milchkäufer der Kantone Waadt und Neuen-
burg ist aufschlussreich: „Gemeinsam werden
wir stärker sein.“ Man kann es ergänzen, indem
festgehalten wird, dass wir, wie der Besitzer der
Henne, Verarmung und Ernüchterung erleben
werden, wenn wir nicht einig sind. Gäbe es eine
Wunderlösung, so hätten wir sie gewiss gefun-
den. Ich rufe die Regel in Erinnerung: bei guten
Verhandlungen sind alle enttäuscht, nicht sieg-
reich, doch die Leute sind glücklich, miteinander
im Wettbewerb zu stehen, um diesen herrlichen
Käse herzustellen und zu verkaufen. Das Ziel
werden wir erreichen. Diese Gnade wünsche ich
uns.

Sortenorganisation Gruyère
Der Präsident: P. Dubois

Edito

Cet éditorial est écrit avant l’assemblée des
délégués convoquée pour le 12 décembre,
mais après celle du 29 novembre. C’est peut-
être à cause de celle-ci que je ne peux chasser
de mon esprit la remarquable fable de Jean
de La Fontaine : «La poule aux oeufs d’or»
dont je rappelle quelques passages intéres-
sants :

«L’avarice perd tout en voulant tout
gagner.
Je ne veux pour le témoigner
Que celui dont la poule, à ce que dit la
fable,
Pondait tous les jours un oeuf d’or. (...)
Il l’a tua, l’ouvrit et ne trouva rien(...)
S’étant lui-même ôté le plus beau de
son bien.
Belle leçon pour les gens chiches(...)
Qui du soir au matin sont pauvres devenus
Pour vouloir trop tôt être riches !».

En parodiant cette triste histoire, on peut en dres-
ser un parallèle avec le débat ouvert à l’IPG.

Chaque jour que Dieu nous offre, on pro-
duit une multitude «d’oeufs d’or» qu’on est
fiers de dénommer GRUYERE AOC. Depuis
près de 10 ans, tous les membres de la fi-
lière travaillent d’arrache-pied pour faire
jaillir «l’or blanc», matière essentielle de
notre fromage qui est transformé magis-
tralement par d’autres en une pâte dont la
qualité et la réputation sont mondialement
établies. Ce qui occupe d’autres encore qui
l’affinent et la présentent aux chalands
répartis tout autour de notre planète.

Nul ne remet en cause le magnifique pro-
cessus qui préside à cette production et
chacun est conscient et satisfait d’apporter
son écot à cette belle histoire.

Mais hélas, pour quelques centimes modi-
fiant le prix du kilo de Gruyère AOC, on est
près de tout perdre.

Mais j’ai pleine confiance dans l’esprit de
corps de l’IPG et je sais que lors de la pro-
chaine réunion, on trouvera la solution qui
permettra de poursuivre cette magnifique
histoire séculaire de notre Gruyère AOC.

Certes les temps sont difficiles et chacun
rencontre des problèmes qui ne sont pas fa-
ciles à résoudre. Mais citant le Président de
l’UVNAL qui a déclaré, en ouvrant son as-
semblée générale, «ensemble, nous serons
plus forts». On peut même la compléter en
affirmant que désunis, nous serons à l’ima-
ge du propriétaire de la poule : pauvres et
désabusés. S’il existait une solution miracle,
nous l’eussions trouvée. Et rappelez-vous
cette règle : une bonne négociation ne fait
que des déçus, pas de vainqueurs, mais des
gens heureux de concourir ensemble à la
fabrication et à la vente de cette pâte déli-
cieuse. On va y parvenir. C’est la grâce que
je nous souhaite.

Interprofession du Gruyère
Le Président : P. Dubois



Charly Kuenzi

et le contrôle des fromageries

Charly Kuenzi est depuis la création de l'IPG chargé du contrôle de la traçabilité et subsidiairement du contrôle de la qualité, en tant qu'expert pour les taxations. Deux fois par an, les 210 fromageries qui produisent du Gruyère AOC reçoivent sa visite ou parfois celle de Marc Gendre. «Par chance, les problèmes sont rares, note le contrôleur. Tout le monde est aujourd'hui favorable à ce contrôle des quantités, qui est finalement un avantage pour tous.» Reportage lors d'une visite dans une fromagerie de la Broye.

«Il y a quelqu'un ?» Pas de réponse. Le local de production est vide. Il est 8 heures et demie. Le brassage du lait est en cours dans la cuve, signe que la fabrication a commencé. Charly Kuenzi fait quelques pas, s'approche des escaliers qui mènent à la cave et renouvelle son appel. «Oui ! Qu'est-ce que c'est ?» répond une voix étouffée. Et Olivier Habegger, patron de la fromagerie de Brenles-Chesalles-Sarzens, apparaît au bas des escaliers. Les deux hommes se saluent en souriant. «Je viens pour le contrôle», lance Charly Kuenzi. «Bienvenue, répond aussitôt le maître des lieux. Qu'est-ce que tu veux comme documents, déjà ? Les feuilles jaunes et les fiches TSM ?»

Le contrôleur entame aussitôt son inspection, confiant. «Quand il y a un problème, on le sent tout de suite, note-t-il. Je n'avertis jamais de ma visite. J'arrive toujours à l'improviste.»

La visite commence. L'odeur caractéristique des caves à Gruyère AOC emplit les lieux, agréable au nez. Charly Kuenzi prélève tout d'abord au hasard quelques échantillons de morge qu'il glisse dans un petit bocal. Le tout sera envoyé pour analyse et détection d'éventuelles traces de listeria. «Par chance, nous n'avons jamais eu de problème de ce côté-là, se réjouit-il en grattant prestement une meule tout au fond de la cave. Ce prélèvement ne fait pas partie du contrôle en soi, mais comme je visite toutes les fromageries, c'est le moyen le plus simple que nous avons trouvé pour satisfaire à cette exigence légale.»

Quelques instants plus tard, le contrôleur interpelle l'employé qui est en train de frotter les meules : «Pourriez-vous me donner un coup de main ?» L'un et l'autre se mettent à arpenter les couloirs de la cave. «Celle-ci !» lance Charly Kuenzi en désignant une meule placée tout en bas du rayon. L'employé la tire en avant, le contrôleur gratte la morge pour découvrir le numéro de production affiché sur la marque de caséine. Il note ce nombre et la date de production, elle aussi inscrite en noir. Les deux hommes répètent ensuite la même opération dans divers endroits de la cave. Dans quelques minutes, le contrôleur comparera ces données avec celles officiellement inscrites dans un classeur. Puis vient le moment du comptage des meules. Charly Kuenzi répète à longueur de journée ses tables de multiplication : «Ici, la rangée a 9 meules en hauteur et 8 en largeur. Ça fait 72. Ici, il n'y en a que 8 sur 6, 48, plus 12 = 60.»

A la fin du compte, l'homme de l'IPG comptabilise 957 meules disposées sur la vingtaine de rayonnage que compte la cave. Ce nombre devra correspondre à celui des meules produites et non encore livrées à l'affineur.

Quelques instants plus tard, Charly Kuenzi rejoint Olivier Habegger dans une petite pièce du rez-de-chaussée qui sert de bureau. Les deux hommes s'installent. Le fromager tend ses classeurs à l'inspecteur. Celui-ci commence ses pointages, vérifie la concordance entre les kilos de lait livrés, les déclarations faites à l'IPG et celles envoyées à TSM, la fiduciaire de l'économie laitière. L'œil expert de Charly Kuenzi parcourt les documents, s'arrête parfois sur une donnée. Au moindre doute, le contrôleur pose une question, demande une précision. Toutes les réponses apportées ce matin par le maître des lieux sont crédibles et solides. Mais ce n'est pas toujours le cas.

«Récemment, j'ai attrapé un de tes collègues qui avait triché, signale Charly Kuenzi. - Ça risque de lui coûter cher, réplique le fromager de Brenles. Avec une amende de 6 francs par kilo, ça va vite chercher dans les milliers de francs, sans compter le déclasser en 2e choix ! Vraiment... même si je voulais tricher, je ne le ferais pas. Le jeu n'en vaut vraiment pas la chandelle.»

Les deux hommes se lèvent et se saluent. Charly Kuenzi quitte alors les lieux. Il veut encore visiter trois ou quatre fromageries aujourd'hui. Aucune ne sera vraiment proche de l'autre. «J'évite les visites en série, note-t-il. C'est le meilleur moyen pour éviter les coups de fil avertissant de ma présence dans une région.»

Un dernier regard sur la fromagerie et Charly Kuenzi se glisse dans sa voiture aux couleurs du Gruyère AOC. Demain, vous le

croiserez peut-être du côté de la Vallée-de-Joux, du Gros-de-Vaud, du Jura, de la Singine ou de la Gruyère. Vous pourrez le remercier. Si la filière du Gruyère AOC ne connaît pratiquement pas de fraude, c'est grâce à la probité des fromagers, certes. Mais c'est aussi grâce à son œil expert et à celui de son collègue qui, jour après jour, décèle la moindre faille, le moindre faux pas. Car, s'il est une nécessité qu'il ne faut jamais négliger, c'est la gestion stricte et équitable des quantités. Cette rigueur a démontré qu'elle n'avait que des effets positifs depuis la création de l'IPG.

Charly Kuenzi und die Kontrolle der Käsereien

Seit der Gründung der Sortenorganisation Gruyère zeichnet Charly Kuenzi als Experte für die Taxationen für die Rückverfolgbarkeit und zusätzlich für die Mengenkontrolle verantwortlich. Eine Arbeit, der er auf dem Feld mit grossem beruflichem Einsatz und mit Überzeugungskraft nachgeht. Jährlich zweimal erhalten die 210 Käsereien, die Gruyère AOC produzieren, seinen Besuch und manchmal jenen von Marc Gendre. Der Inspektor meint: „Glücklicherweise sind Reibungsflächen selten. Jedermann hat heute Verständnis für diese Mengenkontrolle, die schliesslich allen dient.“ Bericht eines Besuchs in einer Käserei in der Broye.



„Ist jemand da?“ Keine Antwort. Niemand befindet sich im Produktionsraum. Es ist acht Uhr dreissig. Im Kessi wird

die Milch gerührt, ein Zeichen dafür, dass die Produktion begonnen hat. Charly Kuenzi macht einige Schritte und nähert sich der Stiege, die zum Keller führt, und wiederholt seinen Ruf. Eine gedämpfte Stimme ist zu hören: „Ja? Was ist?“ Unten an der Stiege zeigt sich der Chef der Käserei Brenles-Chesalles-Sarzens, Olivier Habegger. Beide Männer begrüßen sich lächelnd. „Ich komme wegen der Kontrolle“, sagt Charly Kuenzi und der Käsermeister antwortet sofort: „Willkommen! Welche Dokumente benötigst du zuerst? Die gelben Blätter oder die Karten der TSM?“

Der Inspektor beginnt unverzüglich mit seiner Arbeit. Er ist zuversichtlich. „Wenn ein Problem besteht, spürt man es sofort“, meint er. „Ich melde meine Besuche nie im Voraus an und ich komme unerwartet.“ Der charakteristische Geruch des Gruyère AOC-Kellers füllt die Örtlichkeiten aus, für die Nase eine Wohltat. Zuerst entnimmt Charly Kuenzi nach dem Zufallsprinzip einige Muster von Rinde, die er in einem kleinen Behälter versorgt. Sie sollen analysiert und auf Spuren von Listerien untersucht werden. „Auf diesem Gebiet sind wir noch nie Schwierigkeiten begegnet“, meint er und schabt gewandt an einem Laib zuhinderst im Keller. „Diese Probeentnahme gehört an sich nicht zur Mengenkontrolle. Weil ich aber alle Käsereien besuche, handelt es sich um den einfachsten verfügbaren Weg, den wir gefunden haben, um dieser gesetzlichen Pflicht zu genügen.“

Einige Augenblicke später spricht der Inspektor den Angestellten an, der gerade die Laibe pflegt: „Können Sie mir helfen?“ Beide gehen die Gänge des Kellers auf und ab. „Dieser hier“, sagt Charly Kuenzi, indem er einen Laib auf dem untersten Brett bezeichnet. Der Angestellte zieht ihn hervor und der Inspektor schabt die Rinde, um die Produktionsnummer auf der Kaseinmarke frei zu stellen. Er schreibt diese Nummer und das ebenfalls in schwarzer Farbe eingetragene Datum der Produktion auf. Dieser Vorgang wird anschliessend an mehreren Stellen des Kellers wiederholt. In einigen Minuten wird der Inspektor diese Angaben mit jenen in einem Ordner vergleichen. Dann ist es Zeit für das Zählen der Laibe. Charly Kuenzi wiederholt täglich seine Berechnungen. „In dieser Reihe lagern in der Höhe 9 Laibe und in der Breite 8 Laibe. Dies ergibt 72. Hier sind es nur 8 zu 6, also 48, zusätzlich 12, gesamthaft 60.“

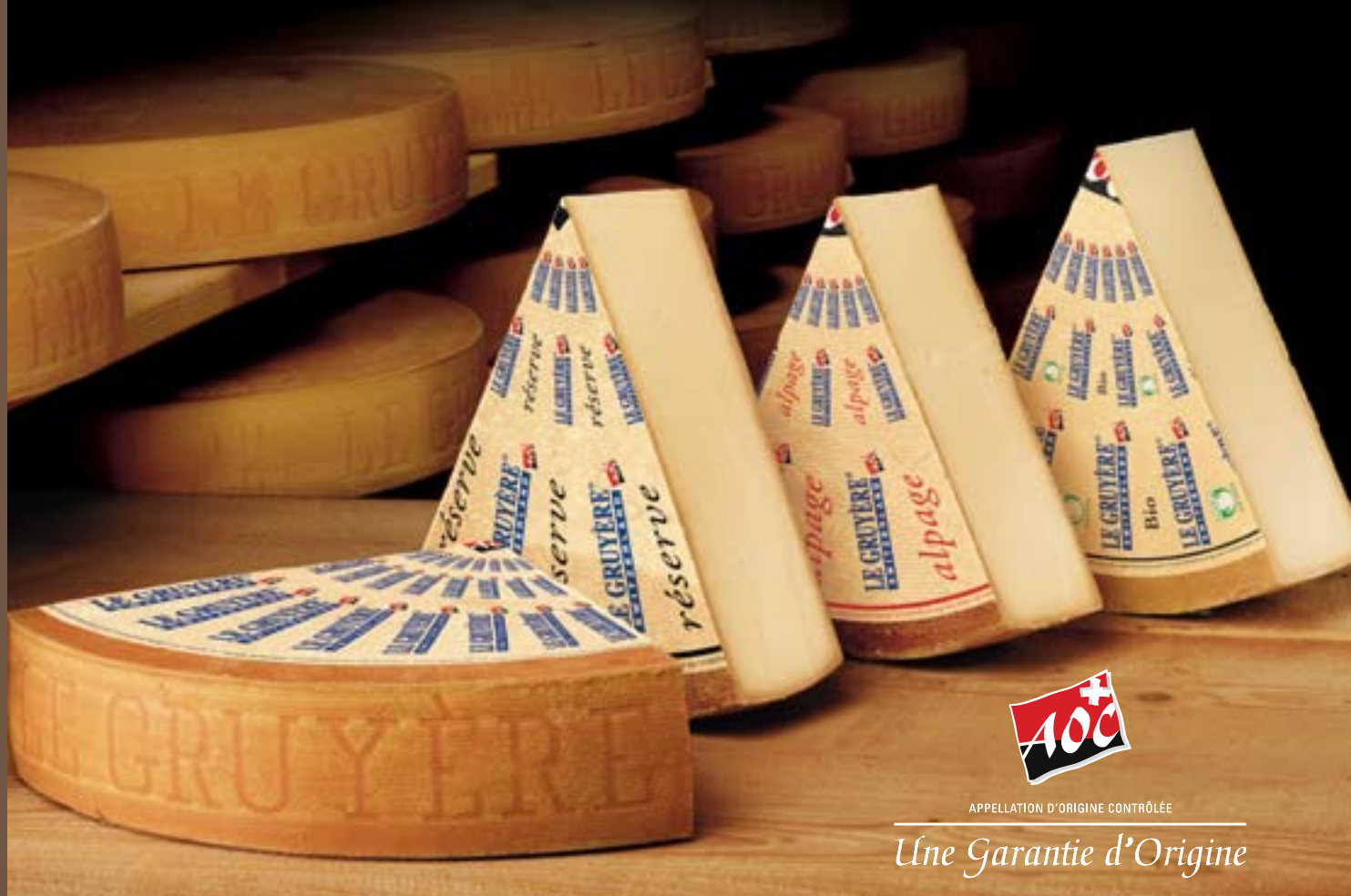
Am Ende der Zählung verbucht der Vertreter der Sortenorganisation 957 Laibe auf etwa 20 Bretterreihen des Kellers. Diese Zahl muss mit jener der produzierten

und noch nicht an die Reifungsfirma abgelieferten Laibe übereinstimmen. Kurz danach treffen sich Charly Kuenzi und Olivier Habegger in einem kleinen Zimmer des Erdgeschosses, das als Büro dient. Sie richten sich ein. Der Käser übergibt dem Inspektor die Ordner. Dieser beginnt mit dem Abhaken, sieht nach, ob die Kilogramme der gelieferten Milch mit den Meldungen an die Sortenorganisation oder an die TSM (Treuhandstelle Milch GmbH) übereinstimmen. Mit geübtem Blick durchgeht Charly Kuenzi die Dokumente. Einige Aufzeichnungen halten ihn auf. Beim geringsten Zweifel stellt er Fragen oder fordert Einzelheiten. An diesem Morgen sind alle Antworten des Käsermeisters glaubwürdig und stichhaltig. Dies ist aber nicht immer der Fall.

„Kürzlich habe ich einen deiner Kollegen erwischt, der gemogelt hat“, erklärt Charly Kuenzi. Der Käser von Brenles entgegnet: „Dies wird ihn teuer zu stehen kommen. Die Busse von 6 Franken je Kilogramm wird bald einmal einige Tausend Franken ausmachen, nicht zu reden von der Deklassierung zu zweiter Qualität. Es ist wirklich so: sogar wenn ich falsche Angaben machen wollte, würde ich davon absehen, denn es lohnt sich in keinem Fall.“

Die beiden Männer stehen auf und verabschieden sich. Charly Kuenzi verlässt die Käserei. Er will heute noch drei oder vier Käsereien besuchen. Keine befindet sich wirklich nahe bei der andern. Seine Begründung: „Ich vermeide Serienbesuche. So können telefonische Anrufe ausgeschlossen werden, die auf meine Anwesenheit in der Region hinweisen.“

Noch einen letzten Blick wirft Charly Kuenzi auf die Käserei und dann steigt er in sein Auto, das die Farben des Gruyère AOC trägt. Morgen werden Sie ihn vielleicht im Vallée-de-Joux, im Waadtländer Hinterland, im Sensebezirk oder im Greyerzerland antreffen. Vergessen Sie nicht, ihm zu danken. Wenn innerhalb der Sortenorganisation Gruyère Betrügereien nicht vorkommen, ist dies vorab gewiss der Redlichkeit der Käser zuzuschreiben, aber auch dem Sachverstand des Inspektors und jenem seines Kollegen Marc Gendre, die Tag für Tag noch so unauffällige Schwachstellen oder Ungereimtheiten sofort aufdecken. Eine notwendige Massnahme darf niemals vernachlässigt werden, nämlich die der peinlich genauen und angemessenen Mengensteuerung. Diese unnachgiebige Einhaltung der Vorschriften hat seit der Gründung der Sortenorganisation eine äusserst positive Wirkung gezeitigt.



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Une Garantie d'Origine

Un seul logo AOC

L'AOC a le vent en poupe. Chacun reconnaît aujourd'hui les mérites de ce signe officiel de qualité qui signale sans le moindre doute un produit du terroir de qualité. Le consommateur sait aujourd'hui qu'il peut avoir confiance dans ces produits. Lors de ses achats, il les reconnaît au logo AOC surmonté d'une croix suisse. Pourtant, le logo unique ne s'est pas encore totalement imposé pour les AOC fromagères. Pour l'Interprofession du Gruyère, il est nécessaire que tous les acteurs s'attendent à promouvoir ce symbole.

Le logo AOC a été pensé pour véhiculer deux valeurs : le produit de qualité, et le caractère suisse de ce produit. Depuis la création, en 1999 de l'Association suisse pour la promotion des AOC-IGP, les clients des magasins ont appris à connaître ce symbole. Aujourd'hui, il leur inspire à juste titre confiance. Pour eux, ce logo signifie de plus en plus clairement : origine helvétique, qualité, terroir, tradition et savoir-faire. Tous les producteurs, fabricants et commerçants d'une filière AOC applaudissent aux bienfaits du signe de qualité sur leur image et sur leurs ventes. Pourtant, certains doutent encore des avantages de recourir à un seul et unique logo, apposé sur tous les produits

AOC. C'est un peu comme si, en recourant au logo officiel de l'association, ils craignaient que leur spécialité ne se différencie pas suffisamment des autres, lorsqu'elle se trouve sur l'étal du commerçant.

«C'est regrettable, constate Frédéric Brand, président de l'Association suisse pour la promotion des AOC-IGP. Les AOC forment une famille. Le logo, c'est un peu la carte d'identité. Au premier coup d'œil, on voit qu'il s'agit d'un membre de la famille. Ensuite, on différencie chacun à son prénom et à sa photo. La force de cette famille, c'est que tout le monde est volontaire. Tout le monde a envie de mettre en valeur l'AOC ; or une de nos forces, c'est précisément notre logo.»

Ce logo, les exportateurs l'apprécient. Pour eux, il est beaucoup plus facile de proposer sur les marchés étrangers des produits qui portent tous la même griffe. De plus, comme ce logo évoque inmanquablement la Suisse et ses produits de qualité, ils disposent avec lui d'un atout de taille. «L'idéal pour eux, comme pour nous, conclut Frédéric Brand, ce serait que toutes les filières, les petites comme les grandes, tous les distributeurs, quels qu'ils soient, adoptent et défendent ce logo. Nous serons tous gagnants.»

Les logos AOC, IGP, DOP

Les trois logos officiels de l'Association suisse pour la promotion des AOC-IGP ont été déposés à l'Institut fédéral de la propriété intellectuelle. AOC signifie Appellation d'origine contrôlée, terme qui est utilisé des deux côtés de la Sarine ; IGP veut dire Indication géographique protégée ; DOP est l'équivalent d'AOC en italien, Denominazione d'origine protetta. Ces logos ne peuvent être utilisés que par les interprofessions au bénéfice de ces appellations. Leur emploi est volontaire. En les utilisant, on évite une profusion de logos qui pourraient susciter la confusion auprès des consommateurs.





APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Spezialitäten mit Ursprungsgarantie

Ein einziges Logo AOC

Ohne Zweifel befindet sich die AOC auf einer Erfolgswelle. Alle sind sich darin einig, diesem offiziellen Qualitätskennzeichen das Verdienst zuzuschreiben, dass es sich mit Sicherheit um ein Qualitätserzeugnis aus einem klar festgelegten Gebiet handelt. Heute weiss der Konsument, dass er diesen Erzeugnissen vertrauen kann. Bei seinen Käufen erkennt er sie am Logo AOC, das von einem Schweizer Kreuz überdacht ist. Indessen konnte sich dieses einzigartige Logo nicht für alle AOC-Käse durchsetzen. Für die Sortenorganisation Gruyère ist es unabdingbar, dass dieses Kennzeichen von allen Akteuren gefördert wird.

Mit dem Logo AOC sollen zwei Werte vermittelt werden: ein Qualitätserzeugnis und der schweizerische Charakter dieses Erzeugnisses. Seit der Gründung der Schweizerischen Vereinigung zur Förderung der AOC und IGP im Jahre 1999 haben die meisten Kunden dieses Symbol kennen gelernt. Für sie enthält das Logo folgende Aussagen: schweizerischer Ursprung, Qualität, fest umgrenztes Gebiet, Tradition und handwerkliches Können. Alle Produzenten, Käser und Händler der Sortenorganisationen loben die wohltuende Wirkung des Qualitätskennzeichens auf ihr Image und auf ihre Verkäufe. Leider sehen einige die Vorzüge eines einzigen

und ausschliesslichen Logos nicht ein, das allen AOC-Erzeugnissen aufgedrückt wird. Beinahe muss der Schluss gezogen werden, dass sie befürchten, ihre Spezialität auf den Verkaufsflächen des Handels zu wenig von den andern unterscheiden zu können, falls sie das offizielle Logo der Vereinigung übernehmen.

Frédéric Brand, Präsident der Schweizerischen Vereinigung zur Förderung der AOC und IGP, bedauert dies sehr: „Alle AOC bilden eine Familie. Das Logo stellt sozusagen eine Identitätskarte dar. Schon beim ersten Blick erkennt man, dass es sich um Mitglieder der gleichen Familie handelt. Anschliessend entdeckt man den Vornamen und das Bild. Die Stärke dieser Familie besteht darin, dass alle freiwillig handeln. Alle wollen die AOC in den Vordergrund rücken: einer unserer Trümpfe ist ohne Zweifel unser Logo.“

Die Käseexporteure schätzen das Logo sehr. Sie machen geltend, dass auf den ausländischen Märkten Erzeugnisse angeboten werden, die alle das gleiche Kennzeichen tragen. Weil dieses Logo ferner mit Nachdruck an die Schweiz und an ihre Qualitätserzeugnisse erinnert, stellt es einen nicht hoch genug einzuschätzenden Vorteil dar. Dazu das Fazit von Frédéric Brand: „Für die andern wie für uns wäre ausserordentlich vorteilhaft, wenn die Sortenorganisationen, die kleinen wie die grossen, sowie alle interessierten Grossverteiler das Logo übernehmen und es verteidigen. Wir alle werden als Gewinner daraus hervorgehen.“



Logo AOC, IGP, DOP

Diese drei offiziellen Kennzeichen der Schweizerischen Vereinigung zur Förderung der AOC und IGP wurden beim Eidgenössischen Institut für Geistiges Eigentum hinterlegt.

AOC bedeutet Appellation d'origine contrôlée (deutsch: geschützte Ursprungsbezeichnung). IGP heisst Indication géographique protégée (deutsch: geschützte geografische Angabe). Die Bezeichnungen AOC und IGP gelten auch für die deutschsprachige Schweiz. DOP steht für die italienische Aussage (denominazione d'origine protetta).

Dieses Logo kann nur von Sortenorganisationen benützt werden, die über eine dieser Bezeichnungen verfügen. Ihre Verwendung ist freiwillig. Damit versucht die Vereinigung, angesichts der vielen Zeichen unter den Konsumenten keine Verwirrung aufkeimen zu lassen.



Nouvelles cultures pour le Gruyère AOC

En 1999, l'Interprofession du Gruyère a demandé à la Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP de développer trois nouvelles cultures de bactéries lactiques qui seraient réservées exclusivement aux producteurs de Gruyère AOC. Cette demande coïncidait avec celle déposée pour l'enregistrement du Gruyère comme produit AOC. Le développement de cultures liées à l'AOC devait ainsi favoriser la fabrication traditionnelle et renforcer l'image de ce produit dont l'origine remonte à plusieurs centaines d'années.

La collaboration et l'engagement de tous les partenaires du projet ont permis de mener l'opération à bien. En effet, la première culture, appelée AOC-G1, a été mise à la disposition des fromageries agréées en mai 2004 déjà. Elle donne entière satisfaction à ses utilisateurs. Les deux nouvelles cultures, AOC-G2 et AOC-G3, sont disponibles depuis le 1er décembre 2006. L'histoire de ces cultures de bactéries lactiques mérite qu'on s'y arrête quelques instants. Dans les années 80, de nombreux échantillons ont été prélevés dans des fromageries qui fabriquaient du Gruyère. Les cultures ont été isolées et ajoutées à la collection d'ALP sous forme lyophilisée. Lorsque le mandat de l'IPG a

été proposé en 1999, 22 de ces cultures ont été réactivées, analysées et testées en laboratoire. 6 d'entre elles ont finalement été retenues dans le projet pilote et utilisées pour transformer 30 litres de lait en Gruyère. Finalement, les trois cultures qui ont donné le meilleur résultat ont été testées en grandeur nature dans 16 fromageries. Et ce sont elles qui sont désormais à la disposition des fromagers membres de la filière du Gruyère AOC. Ces cultures proviennent de Villaz-St-Pierre pour AOC-G1, de Wünnewil pour AOC-G2 et de La Corbaz pour AOC-G3.

Le développement de nouvelles cultures

La collection de souches élaborée par ALP comprend des souches bactériennes et des cultures qui ont été isolées du lait, du petit-lait et de fromages. Elles sont centrifugées, ce qui permet de les concentrer et de les conserver lyophilisées à -40°C . Cette forme permet aux spécialistes d'ALP de répondre à une demande de développement de nouvelles cultures. Les souches potentielles sont ainsi choisies dans la collection, soumises à une batterie de tests et éprouvées lors d'essais de fabrication du fromage souhaité dans la fromagerie expérimentale d'ALP. Parmi les

critères essentiels de sélection figure celui de la capacité de bonne acidification de la culture.

Une fois que les essais en laboratoire permettent d'aboutir à des résultats irréprochables, la culture est soumise à l'expérimentation pratique. Les fromageries choisies pour tester la culture se distinguent par le fait que, dans la plupart des cas, elles poursuivent également la production de fromage avec les cultures standard.

Un grand merci

ALP aimerait remercier toutes les personnes qui ont collaboré à ce travail. Les fromagers et les affineurs partenaires qui ont pris sur eux le surcroît de travail ; l'Interprofession du Gruyère qui a endossé le risque financier de tous les essais pratiques ; les conseillers en fromagerie qui ont accepté du travail supplémentaire lors des échantillonnages ; les collaboratrices et les collaborateurs d'ALP qui ont mené à bien ce nouveau développement. Grâce à cet effort commun, les essais pratiques se sont déroulés dans des conditions optimales et le Gruyère AOC bénéficie aujourd'hui de nouvelles cultures plus performantes encore.



Zwei neue Kulturen für den Gruyère AOC

1999 gelangte die Sortenorganisation Gruyère mit der Anfrage an die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), drei Exklusivkulturen für den Gruyère AOC zu entwickeln. Zur selben Zeit lief auch das Gesuch zur Eintragung des Gruyère als AOC-Produkt. Die Entwicklung von AOC-Kulturen sollte den Ursprungsgedanken und die traditionelle Herstellung des Gruyère zusätzlich unterstützen.

Dank grossem Engagement aller Beteiligten konnte der Auftrag in diesem Jahr erfolgreich abgeschlossen werden. Die erste AOC-Kultur, AOC-G1 genannt, wird schon seit Mai 2004 zur vollen Zufriedenheit eingesetzt. Zwei weitere Kulturen, AOC-G2 und AOC-G3, sind seit dem 1. Dezember 2006 für alle autorisierten Käsereien im Kultursortiment der ALP erhältlich. In den 80er Jahren wurden verschiedene Kulturen in Gruyère-Käsereien isoliert und in die Stammsammlung der ALP aufgenommen. Davon konnten 22 Kulturen reaktiviert, analysiert und im Labor geprüft werden. Sechs ausgewählte

Kulturen wurden anschliessend im Pilot Plant der ALP getestet, d.h es wurden Gruyère mit je 30 Litern Milch hergestellt. Die drei Kulturen mit den besten Resultaten wurden schliesslich in umfangreichen Praxisversuchen eingesetzt und zur Aufnahme ins Kultursortiment vorgeschlagen. Ursprünglich stammen die Kulturen aus verschiedenen Käsereien, die G1 aus Villaz-St.Pierre, die G2-Stämme aus Wünnewil und die G3-Stämme aus La Corbaz.

Vorgehen bei der Entwicklung von Kulturen

Die in der ALP-eigenen Stammsammlung enthaltenen Bakterienstämme und Kulturen werden normalerweise aus Milch, Molke und Käse isoliert. Durch Zentrifugation werden sie aufkonzentriert und in gefriergetrockneter Form bei -40°C aufbewahrt.

Wird ein Auftrag zur Entwicklung einer spezifischen Kultur von der ALP angenommen, werden potentielle Stämme aus der Sammlung ausgewählt, reaktiviert, im Labor analysiert und anschliessend

in der Modellkäserei der ALP getestet. Besonders die Säuerungsfähigkeit gilt als ein sehr wichtiges Kriterium. Sobald in den Modellkäseversuchen einwandfreie Resultate erzielt werden, können Praxisversuche eingeleitet werden. Die dafür ausgewählten Praxisbetriebe zeichnen sich meist dadurch aus, dass sie parallel einen Versuchs- sowie auch einen Standardkäse herstellen. Nur Kulturen, die zu einer einwandfreien Qualität der Käse beitragen, werden in das Kultursortiment ALP aufgenommen.

Dank

An dieser Stelle möchte sich die ALP für die sehr gute Zusammenarbeit bedanken. Die Praxisversuche konnten unter optimalen Bedingungen durchgeführt werden. Ein spezieller Dank geht an die Käser und Affineure, die den Mehraufwand an Arbeit auf sich nahmen, an die Sortenorganisation Gruyère für die Übernahme der Risikogarantie für alle Praxisversuche, an die Käsereiberater für die Zusatzarbeit bei den Probenahmen und an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der ALP für die gesamten Arbeiten im Entwicklungsprozess.



Les experts du concours en pleine action / Die Experten des Wettbewerbs im vollen Einsatz

Les Swiss cheese awards récompensent le fromager de Bullet

Daniel Conod a produit le meilleur Gruyère AOC 2006. C'est en tout cas le verdict des Swiss cheese awards, autrement dit les championnats suisses du fromage qui se sont déroulés fin octobre à Huttwil, dans l'Emmental.

«Je suis très content de ce résultat, s'exclame le patron de la fromagerie de Bullet. C'est le signe que nous faisons juste, que toute l'équipe de production fait du bon travail.» L'équipe, ce sont 9 producteurs et 3 collaborateurs de la fromagerie. Tous unis pour faire des 1,3 millions de kilos de lait transformés, le meilleur Gruyère AOC possible.

«Il faut évidemment la maîtrise professionnelle, mais il y a aussi une part d'impondérable, relève Daniel Conod. Produire du Gruyère AOC, c'est mettre en valeur le terroir. Or, il s'agit là d'une variable qu'on ne maîtrise pas.» Ainsi, dans le cas des championnats de Huttwil, c'est la saveur de la pièce proposée par le fromager de Bullet qui a fait la différence. «Il y a là, indéniablement, une part de chance» lance, modeste, Daniel Conod. Et à ce titre, les pâturages d'où provient le fourrage y sont assurément pour une part. La fromagerie de Bullet se situe en effet en montagne. Elle se trouve à 1117m, dans cette région qui se proclame «Balcon du Jura». «Je me dis souvent que d'ici, je jouis de l'un des plus beaux points de vue sur la zone de production du Gruyère AOC, s'exclame le fromager. Je vois les Alpes fribourgeoises, les régions de la Plaine romande et le pied du Jura. Visuellement, cela paraît grand, mais nous ne devons pas oublier que notre

région de production est minuscule à l'échelle européenne. Nous produisons un produit de niche, c'est pour cela que nous visons l'excellence, mes collègues et moi. C'est seulement ainsi que nous pourrions maintenir notre place. En respectant scrupuleusement le cahier des charges.»



Daniel Conod qui a fait son apprentissage dans les régions de l'Appenzell, de l'Emmental et du Gruyère se dit fier d'appartenir à la corporation des fromagers. «C'est un des bonheurs de ce métier que de se sentir proche d'un collègue qui fabrique de l'Emmental ou du Sbrinz.» Ce sentiment, Daniel Conod l'a éprouvé à Huttwil, le 27 octobre, lors de la remise des prix où les 23 vainqueurs des différentes catégories se sont retrouvés sur l'estrade. «Un moment très agréable», sourit le fromager de Bullet.

L'IPG s'associe aux félicitations lancées à Daniel Conod et tient également à relever l'excellente performance de ses «challengers»: Adrian Scheidegger de Heitenried, René Pernet de Peney-le-Jorat, Michel Grossrieder d'Orsonnens et Jean-Daniel Jäggi de Grandcour.

Une nouvelle médaille pour le Gruyère AOC en Autriche

Jean-Pierre Wälchli, de Lignières (NE) a remporté une magnifique médaille d'or lors de la 8e Internationale Käsiade, qui s'est déroulée du 9 au 11 novembre à Hopfgarten en Autriche. Le fromager neuchâtelois était le seul fabricant de Gruyère AOC à concourir. «C'est un concours très sympa, note-t-il. L'ambiance est toujours excellente. Le 2e jour, il y a un très grand buffet avec les fromages primés. Cela permet de déguster la production de collègues suisses, allemands, italiens et naturellement autrichiens. C'est très intéressant.»



Jean-Pierre Wälchli

Jean-Pierre Wälchli a de quoi être fier de son résultat. Son Gruyère AOC a été noté 19,7 sur un maximum de 20. 10/10 pour le goût; 5,7/6 pour la texture; 2/2 pour l'aspect extérieur et 2/2 pour l'aspect intérieur. Un résultat d'autant plus remarquable que la moyenne générale attribuée à l'ensemble des fromages a été respectivement de 7,4; 4,9; 1,87; 1,99.



Daniel Conod, 3ème depuis la droite / Daniel Conod, 3. von rechts

Die Swiss cheese awards belohnen den Käser von Bullet

Daniel Conod ist der beste Käser des Gruyère AOC 2006. Jedenfalls ist dies die Entscheidung der Swiss cheese awards, anders gesagt der Schweizer Meisterschaften des Käses, die Ende Oktober in Huttwil im Emmental stattgefunden haben.

Der Käser aus Bullet im Kanton Waadt vermerkt dazu: „Ich bin ausserordentlich erfreut. Dies ist der Beweis dafür, dass wir unser Handwerk kennen und dass das in der Produktion tätige Personal gute Arbeit leistet.“ Es geht dabei um neun Milchproduzenten und um drei Mitarbeiter der Käserei. Es herrscht unter ihnen grosse Einigkeit, wenn es gilt, aus den 1,3 Millionen kg Milch den bestmöglichen Gruyère AOC zu produzieren.

„Selbstverständlich braucht es dazu den Abschluss mit Meisterprüfung, aber nicht alles ist berechenbar. Den Gruyère AOC zu produzieren heisst das Ursprungsgebiet aufwerten. Doch dies lässt sich nicht ohne weiteres verwirklichen.“ Damit deutet Daniel Conod darauf hin, dass anlässlich des Wettbewerbs von Huttwil der Geschmack des von ihm zur Verfügung gestellten Laibs den Ausschlag gegeben hat. Gelassen und bescheiden fügt Daniel Conod hinzu, dass auch Glück mit im Spiel war. Selbstverständlich sind auch die Wiesen wichtig, die das Futter hergeben. Die Käserei Bullet befindet sich im Berggebiet, auf 1117 Metern über Meer, in einer Region, die sich als „Balkon des Jura“ bezeichnet. Der Käser erklärt: „Oft denke ich an mein Glück, auf einem der schönsten Aussichtspunkte zu leben, von wo aus ich

das Produktionsgebiet des Gruyère AOC überblicke. Ich sehe die Freiburger Alpen, das Gebiet der westschweizerischen Ebene und den Jurafuss. Das Panorama erscheint überwältigend, doch vergessen wir nicht, dass die im Pflichtenheft umschriebene Region im europäischen Vergleich winzig ist. Wir bieten ein Nischenerzeugnis an. Deshalb streben meine Kollegen und ich nach Vollkommenheit. Nur so können wir unsern Erfolg langfristig sichern. Und indem wir das Pflichtenheft peinlich genau einhalten.“



Seine Lehrjahre hat Daniel Conod in den Gebieten des Appenzellers, des Emmentalers und des Gruyère verbracht und er ist stolz, dem Berufsstand der Käser anzugehören: „Es bereitet Freude, den Kollegen, die Emmentaler oder Sbrinz herstellen, nahe zu sein.“ Dieses Gefühl hat ihn gepackt, als er am 27. Oktober in Huttwil mit den 22 andern Siegern der verschiedenen Kategorien auf der Bühne stand. „Ein ganz angenehmer Augenblick“, meint der Käser von Bullet lächelnd. Die Sortenorganisation Gruyère reiht sich bei den Gratulanten ein, die Daniel Conod beglückwünschen, und sie hebt ausserdem die Spitzenleistung der Mitbewerber hervor: Adrian Scheidegger aus Heitenried, René Pernet aus Peney-le-Jorat, Michel Grossrieder aus Orsonnens und Jean-Daniel Jäggi aus Grandcour.

Erneut eine Medaille für den Gruyère AOC in Österreich

Hanspeter Wälchli aus dem Lignières (NE) hat an der Internationalen Käsiade vom 9. bis 11. November 2006 in Hopfgarten in Österreich eine herrliche Goldmedaille errungen. Der Neuenburger Käser war im Bereich des Gruyère AOC der einzige Bewerber. Sein Eindruck: „Es handelte sich um einen sehr sympathischen Wettbewerb. Die Stimmung war während der ganzen Dauer vorzüglich. Am zweiten Tag wurde mit den prämierten Käsen ein grosses Buffet veranstaltet.



Dies bot Gelegenheit, neben der Produktion der österreichischen Kollegen auch jene aus der Schweiz, aus Deutschland und Italien zu degustieren. Der Vergleich war ausserordentlich interessant.“ Hanspeter Wälchli darf auf sein Ergebnis stolz sein. Sein Gruyère AOC erzielte 19,7 von maximal 20 Punkten. 10 auf 10 für den Geschmack, 5,7 auf 6 für den Teig, 2 auf 2 für das äussere und 2 auf 2 für das innere Aussehen. Dies ist ein umso bemerkenswerter, als der allgemeine Durchschnitt folgende Werte aufwies: 7,3; 4,9; 1,87; 1,99.



Ein Blick auf den Kalender

Einmal mehr wird der Gruyère AOC anlässlich von verschiedenen Kundgebungen zugegen sein.

Ein Käse mit Aktualitätswert, immer in vorderster Front. Dies ist die Botschaft, die wir anlässlich dieser Ereignisse durchgeben wollen.

- 5. bis 7. Januar : Skiweltcup in Adelboden
- 11. bis 14. Januar : Swiss Expo in Lausanne
- Januar und Februar : Rivella GiantXtour, Wettbewerb für Schüler, Lehrlinge und Studenten der Romandie. (Einzelheiten unter www.giantxtour.ch)
 - 24. und 25. Januar : Crans Montana
 - 7. und 8. Februar : Avoriaz
 - 14. und 15. Februar : Saanen
 - 21. und 22. Februar : Leysin
 - Endspiel 25. Februar : Leysin
- Januar, Februar und März : Schneeschuh Erlebnis (Einzelheiten unter www.schneeschuh-erlebnis.ch)
- 2. bis 11. Februar : Crans-Montana Champs Open, Wettbewerbe Ski und Snowboard Freestyle
- 24. und 25. Februar : Skiweltcup, Garmisch, Deutschland
- 14. bis 18. März : Finale des Skiweltcups in Lenzerheide
- 3. bis 11. März : Landwirtschaftsausstellung, Paris
- 16. bis 26. März : Lyoner Messe

Agenda



Une nouvelle fois, le Gruyère AOC sera présent lors de diverses manifestations.

Un fromage d'actualité, toujours dans le coup. Telle est l'idée que nous pouvons ainsi transmettre lors de ces événements.

- 5 au 7 janvier : Coupe du monde de ski, Adelboden
- 11 au 14 janvier : Swiss Expo, Lausanne
- Janvier et février : Rivella GiantXTour, compétition organisée pour les écoliers, les apprentis et les étudiants de Suisse romande (Précisions sous www.giantxtour.ch)
 - 24 et 25 janvier : Crans Montana
 - 7 et 8 février : Avoriaz
- 14 et 15 février : Saanenmöser
- 21 et 22 février : Leysin
- Finale du 24 février : Leysin
- Janvier, février et mars : Raquette Aventure (Précisions sous www.raquettes-aventure.ch)
- 2 au 11 février : Crans Montana Champs Open, compétitions de ski et de snowboard freestyle (Précisions sous www.champsopen.ch)
- 24 et 25 février : Coupe du monde de ski, Garmisch, Allemagne
- 14 au 18 mars : Finale de la Coupe du Monde de ski, Lenzerheide
- 3 au 11 mars : Salon de l'agriculture, Paris
- 16 au 26 mars : Foire de Lyon



Impressum

Editeur: Interprofession du Gruyère, case postale 12, CH- 1663 Gruyères
e-mail: interprofession@gruyere.com

Tirage: 3500 exemplaires

Rédaction: Marie-José Auderset, Jean-Blaise Held, MicroPlume sàrl, CH- 1509 Vucherens
e-mail: microplume@bluewin.ch

Traduction: Stefan Lagger, CH-3098 Köniz
e-mail: stefan.lagger@tiscalinet.ch

Graphisme: Art-Com & Partenaires sàrl, rte cantonale, CH- 1077 Servion, e-mail: info@art-com.ch

Crédits photos: Sébastien Galifier, CH-1682 Lovatens
e-mail: sebastien@galifier.com (sauf p. 8, 9, 15 à 23)



Fusilli

« Chili Con Carne »

(4 personnes)

- 250 g champignons de Paris
- 250 g haricots rouges
- 1 poivron jaune
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 250 g de viande de bœuf hachée ou émincée
- 2 cuillère à soupe d'huile
- 1 boîte de tomates pelées et hachées (400 g)
- 2 dl bouillon de légumes
- 1 cuillère à café de chili en poudre
- Sel, noix de muscade, thym
- 400 g fusilli
- 150 g Gruyère AOC vieux

Émincer les champignons de Paris.

Couper le poivron en quatre, enlever les graines et couper les quartiers en fines lamelles.

Hacher finement l'oignon et l'ail.

Rôtir la viande dans l'huile chaude.

Ajouter l'oignon, l'ail, les champignons, le poivron et les haricots, faire revenir rapidement avec la viande.

Ajouter le bouillon, le sel, les épices et les fines herbes et porter à ébullition.

Couvrir et laisser mijoter une heure à feu doux.

Cuire les fusilli dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient al dente.

Râper le Gruyère AOC.

Égoutter les pâtes et les mélanger au fromage et à la sauce.

Fusilli « Chili Con Carne »

(4 Personen)

- 250 g Champignons
- 250 g rote Bohnen
- 1 gelber Peperoni
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Gehacktes oder geschneitztes Rindfleisch
- 2 Esslöffel Öl
- 2 dl Gemüsebouillon
- 1 Büchse gehackte und geschälte Tomaten (400 g)
- 1 Kaffeelöffel Chilipulver
- Salz, Muskatnuss, Thymian
- 400 g Fusilli
- 150 g rezenten Gruyère AOC

Die Champignons in Scheibchen schneiden.

Die Peperoni in vier Teile schneiden, die Kerne entfernen und die Stücke in schmale Streifen schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.

Das Fleisch im heissen Öl anbraten.

Die Zwiebel, den Knoblauch, die Champignons, die Peperoni und die Bohnen beifügen, kurz mitbraten.

Die Bouillon, Salz, Gewürz und Kräuter beifügen und zum Kochen bringen.

Während einer Stunde zugedeckt auf kleinem Feuer köcheln lassen.

Die Fusilli in Salzwasser al dente kochen.

Den Gruyère AOC reiben.

Die Teigwaren abtropfen lassen und mit dem Käse und der Sauce vermischen.



Rösti de nouilles

Pour 4 personnes

- 500 g brocolis
- 200 g nouilles chinoises
- 1 grand chou-rave ou 2 petits
- 200 g Gruyère AOC vieux
- Sel, poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile

Eplucher les brocolis et les répartir en petits bouquets, cuire avec les nouilles dans une grande quantité d'eau salée en les laissant al dente, égoutter.

Réserver la moitié des brocolis au chaud, refroidir le reste des brocolis ainsi que les nouilles sous l'eau froide.

Peler le chou-rave et le râper sur la râpe à röstis, râper également le Gruyère AOC sur la râpe à röstis.

Mélanger la préparation nouilles-brocolis, le chou-rave et le Gruyère AOC, assaisonner.

Chauffer une petite quantité d'huile dans 2 poêles, déposer un quart du mélange aux nouilles dans chaque poêle et rôtir 2 petits «röstis» sur une face jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants, puis les tourner et laisser rôtir encore brièvement sur l'autre face.

Disposer sur les assiettes. Répartir les bouquets de brocolis par-dessus.

Nudelrösti

Für 4 Personen

- 500 g Brokkoli
- 200 g chinesische Nudeln
- 1 grosser oder 2 kleine Kohlrabi
- 200 g rezenter Gruyère AOC
- Salz, Pfeffer, 2 Esslöffel Öl

Brokkoli rüsten und in kleine Röschen teilen, zusammen mit den Nudeln in viel Salzwasser al dente kochen, abgiessen.

Die Hälfte der Brokkoli warm stellen, restliche Brokkoli mit den Nudeln kalt abschrecken.

Kohlrabi schälen und auf der Röstiraffel reiben, Gruyère AOC ebenfalls auf der Röstiraffel reiben.

Nudel-Brokkoli-Mischung, Kohlrabi und Gruyère AOC mischen, würzen.

In 2 Bratpfannen wenig Öl erhitzen, je ein Viertel der Nudelmischung in die Pfannen geben, 2 kleine „Rösti“ einseitig knusprig braten, dann wenden und nur noch kurz weiterbraten. Auf Teller anrichten.

Restliche Brokkoliröschen darauf verteilen.

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND





ART COM & PARTENAIRES / PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND **AOC**



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Une Garantie d'Origine

N'oubliez jamais d'où il vient

LE GRUYÈRE AOC, C'EST 3200 PRODUCTEURS DE LAIT AUTHENTIQUES DE LA ZONE AOC.

WWW.GRUYERE.COM

L'Interprofession du Gruyère vous souhaite un
Die Interprofession du Gruyère wünscht Ihnen

Joyeux Noël *Fröhliche Weihnachten*

**Ainsi qu'une excellente Année 2007
Und ein Gutes Neues Jahr 2007**



Interprofession
du **GRUYÈRE**

Case Postale 12
CH-3663 Gruyères
Tel. +41 28 521 66 10
Fax. +41 28 521 84 11
URL: <http://www.gruyere.com>
E-mail: interprofession@gruyere.com



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND



Les Bureaux de l'Interprofession du Gruyère seront fermés du 22 décembre 2006 à 12h.00 au 5 janvier 2007 à 7h.30.

En cas d'urgence, vous pourrez atteindre M. Philippe Bardet au 079 317 82 61

Die Büros der Interprofession du Gruyère sind vom 22. Dezember 2006 mittags, bis am 5. Januar 2007, 07.30 Uhr, geschlossen.

Für wichtige Angelegenheiten: Philippe Bardet, 079 317 82 61