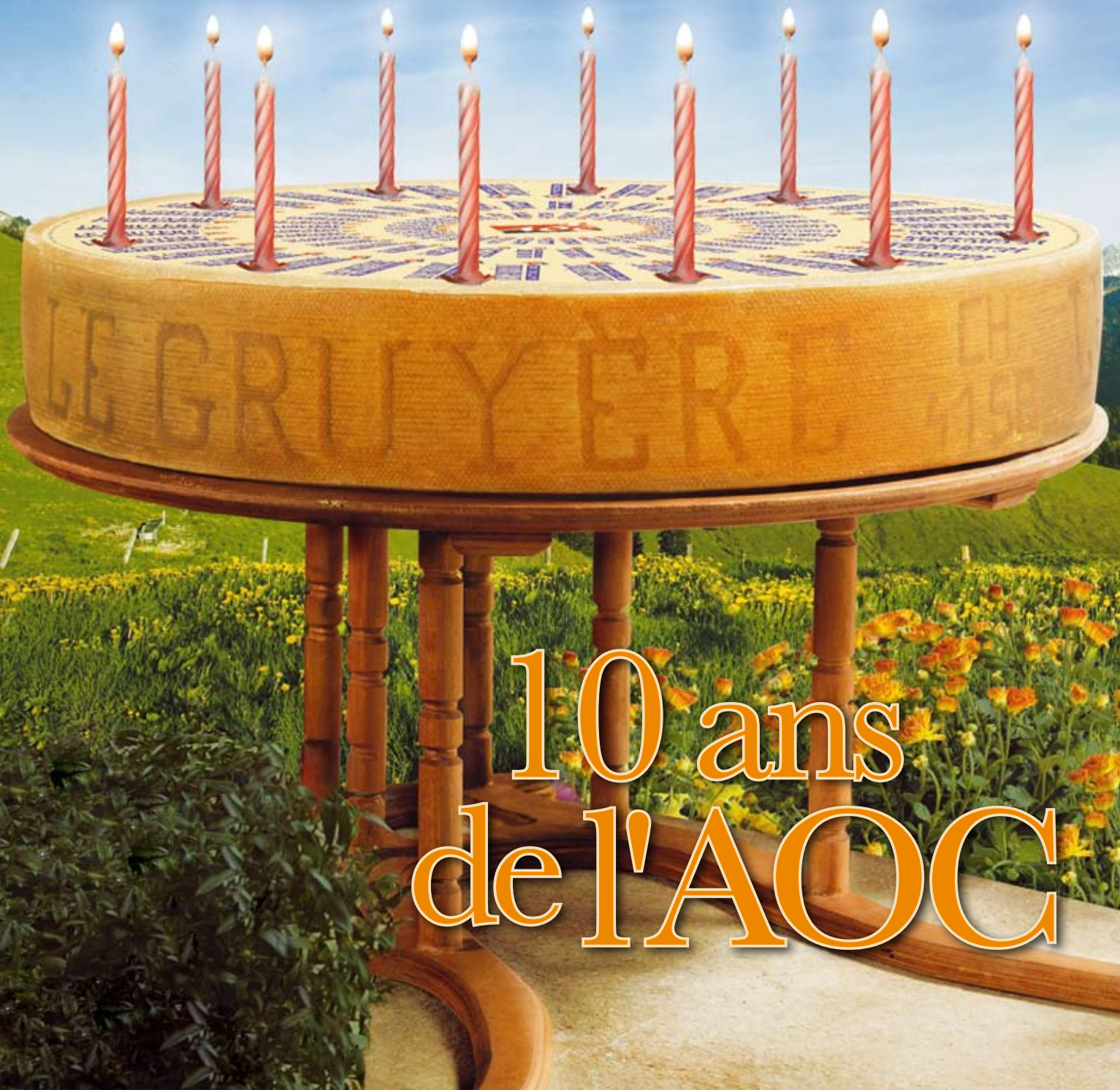


L'oiseau

Bulletin trimestriel de l'Interprofession du Gruyère



10 ans
de l'AOC

Sommaire



04 DIX ANS DE L'AOC
Dans les coulisses de la route du Gruyère AOC

08 PORTRAIT
Hervé Mons, fromager affineur

12 VACHES
Les plus belles Holstein d'Europe

15 VISITE - FROMAGERIE DE DEMONSTRATION
Rampe pour handicapés à la fromagerie Les Martel

16 SPONSORING
Le Gruyère European Curling Championships

18 FORMATION
Sommelier Maître fromager

19 AGENDA
Manifestations à venir

20 DISTINCTIONS
World Cheese Awards 2010

21 PROMOTION
Promotion dans les magasins de détail

22 RECETTES
- Risotto au chou-fleur avec Gruyère AOC
- Purée de pommes de terre au Gruyère AOC avec escalopes de porc

Impressum

Editeur: Interprofession du Gruyère,
case postale 12, CH - 1663 Gruyères
e-mail: interprofession@gruyere.com
Tirage: 3'000 exemplaires

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

Traduction: Urs Schneider,
CH - 4312 Magden
e-mail: anny_schneider@asus-verlag.ch

Graphisme: Art Com & Partenaires sàrl,
CH - 1003 Lausanne,
www.art-com.ch,
e-mail: info@art-com.ch

Le Gruyère AOC, 10 ans de lettres de noblesse



Le 6 juillet 2001, le Gruyère recevait des mains de M. Manfred Bötsch, Directeur de l'OFAG (l'Office fédéral de l'agriculture), le diplôme de l'appellation d'origine contrôlée AOC. Cette reconnaissance représentait un pas important dans la lutte initiée dix ans plus tôt par les autorités et organisations romandes autour du projet de Charte du Gruyère signée effectivement le 2 juillet 1992.

Ce long parcours a permis de mettre autour de la table les acteurs de la filière afin de trouver ensemble des solutions pour ce fromage dans un marché qu'on annonçait en pleine mutation. Au milieu des années nonante, l'ouverture des frontières et la libéralisation apparaissaient comme inéluctables.

Le cahier des charges adopté le 6 juillet 2001 est un pilier sur lequel les partenaires de ce noble produit peuvent s'appuyer afin de mettre en place des règles pour, par exemple, la gestion de la qualité, des quantités et des conditions de mise en marché.

Ce dénominateur commun a permis de résister aux difficultés économiques de cette dernière décennie et plus particulièrement en 2010, où la force du franc par rapport aux autres monnaies (euro, dollar et livre sterling) a fait peser de lourds nuages sur les perspectives de vente.

Il est à saluer que dans ce contexte particulièrement défavorable, les différents vendeurs aient réussi la gageure d'atteindre des volumes records sur les différents marchés. C'est un engagement sans faille de chacun - producteurs, fromagers et affineurs - pour le respect de la qualité et des règles définies qui a rendu ce résultat possible.

En fin de compte, c'est le consommateur qui plébiscite le Gruyère AOC en confirmant qu'il a un goût adapté à chacun et qu'il a bel et bien une âme. Les résultats 2010 doivent représenter un encouragement pour l'avenir mais jamais un oreiller de paresse. A l'instar de la qualité qui doit être constamment au rendez-vous, le maintien de ce nectar sur

le marché doit également se gagner au quotidien.

Rien n'est jamais définitivement acquis, mais les lettres de noblesse gagnées il y a dix ans sont un atout de premier ordre. Espérons que la reconnaissance mutuelle attendue pour cette année avec l'Europe soit un pas de plus pour consolider la place du Gruyère AOC sur le plan international. C'est un nom fort au plan national qui n'attend que de s'épanouir hors de nos frontières afin de donner un message d'avenir à tous ceux qui contribuent à l'élaboration de ce grand fromage.

Philippe Bardet
Directeur

Dans les coulisses de la Route du Gruyère



Image tirée du film de Bernard Muller, La route du Gruyère

Pour le dixième anniversaire de son AOC, l'IPG renoue avec son passé lointain. Du jeudi 12 mai au dimanche 22 mai, des chevaux transporteront 70 meules de Gruyère AOC sur des chars entre la Cité comtale de Gruyères et la ville de Lyon. Ils suivront le trajet emprunté par le Gruyère au XVI^e et XVII^e siècle lorsque ce fromage était déjà exporté vers la France (lire l'Oiseau de décembre 2010). Pour l'heure, les préparatifs vont bon train. Au sein de l'Interprofession du Gruyère, cet événement est coordonné par Philippe Gremaud qui s'est assuré la collaboration de nombreux spécialistes et passionnés. Nous nous proposons aujourd'hui de vous faire découvrir quelques aspects des coulisses de cette manifestation et d'une partie du voyage.

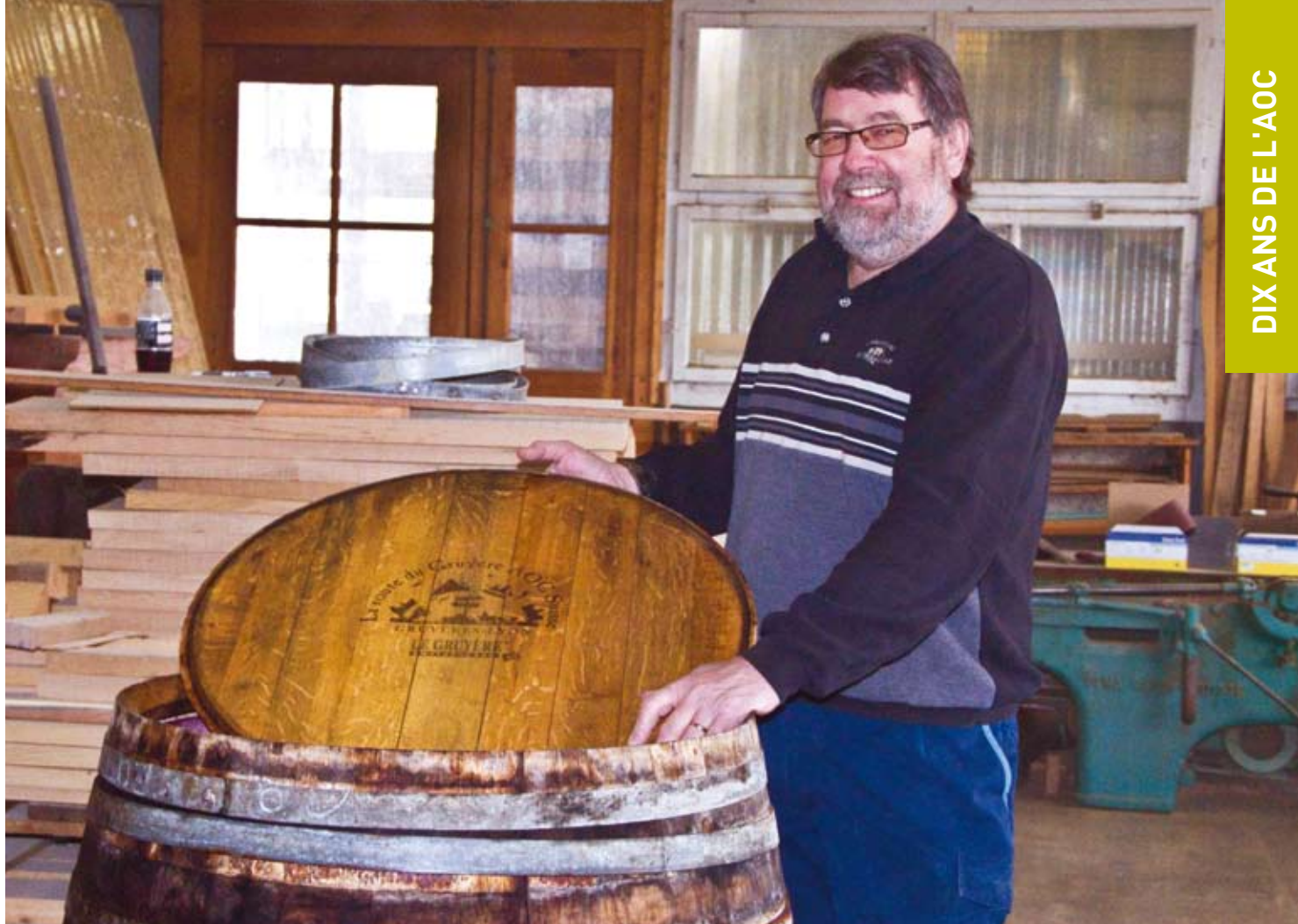
Maurice Jaquier, agriculteur à St-Martin FR et son ami Tony Schmukey d'Ecoteaux feront le trajet de Genève à Seyssel avec deux chevaux de trait qui tireront un des chars. Michel et Isabelle Cruchon partiront avec le deuxième attelage. Départ le dimanche 15 mai du port de Genève – arrivée à Seyssel le mercredi 18 mai où les barriques seront chargées sur un bateau pour naviguer sur Le Rhône.

Passionné de chevaux, Maurice Jaquier en possède cinq, des chevaux de selle et des chevaux de trait. Pour « la Route du Gruyère AOC », c'est Karine et Kelly, ainsi que Québec et Quito qui transporteront les septante meules, soit environ une tonne par attelage. Ces quatre chevaux de trait sont des Comtois. Ils ont l'habitude de transporter des charges importantes. Maurice Jaquier et sa compagne Marie-Christine Hass se mettent souvent à disposition avec leurs chevaux et leur char pour des mariages et des fêtes. « Les chevaux aiment tirer. Quand je commence les préparatifs, ils sont contents. Parfois, je leur mets des grelotières. Quand

ils entendent le bruit des clochettes, ils ont une bonne expression, ils manifestent leur contentement, ils se donnent à cœur joie. Quand on travaille beaucoup avec les animaux, on le voit. Un cheval qui n'a pas envie aura la tête en bas ; quand il est content, il est en alerte ».

20 à 25 km par jour

Maurice Jaquier a défini la plus grande partie du trajet en se servant des cartes au 25'000. « On voit déjà bien les détails, les courbes de niveau, les forêts, les rivières. On s'est déjà fait une idée précise qui nous a permis de tracer sur la carte un parcours provisoire avec les arrêts. Je n'ai pas cherché à faire au plus court ; 20 à 25 km nous paraissent agréables. Je voulais que ce soit joli et le moins escarpé pour que les bêtes et les hommes aient un maximum de plaisir ». Puis, l'été dernier, Maurice Jaquier et sa compagne ont fait le parcours à moto pour affiner le trajet et trouver des endroits pour dormir. Les chevaux passeront la nuit à la ferme, chez des agriculteurs et une fois dans un gîte tenu par un ancien agriculteur.



« Chaque soir, nous pourrions ainsi soigner les chevaux, leur donner à boire, les brosser, éventuellement les doucher ».

Habits d'époque

Lors du chemin du Gruyère, le convoi ressemblera beaucoup à ce qu'il était au XVI^e siècle. Maurice Jaquier portera un habit d'époque : « Je pensais mettre un bredzon, mais j'ai été étonné d'apprendre qu'à l'époque il n'existait pas encore. On doit donc encore faire des recherches pour trouver un habit adéquat ». Quant aux chevaux, les Comtois ressemblent probablement beaucoup à ceux qui étaient utilisés au XVI^e siècle. La race n'a pas beaucoup évolué au fil des siècles.

Des barriques pour transporter les Gruyère AOC

Sur les attelages se trouveront huit barriques contenant en tout entre 60 et 70 meules de Gruyère AOC. C'est en effet dans des tonneaux qu'étaient transportées nos pâtes dures au XVI^e et XVII^e siècle. Pour l'événement qui se prépare actuellement,

Philippe Gremaud a souhaité être le plus proche possible de ce qui se faisait à cette époque. Il n'en reste pas moins que certains compromis sont nécessaires, notamment pour assurer la sécurité et pour ne pas grever le budget plus que de raison. C'est ainsi qu'il a commandé en Bourgogne huit barriques à vin d'occasion de 400 litres chacune. Au début février, celles-ci sont arrivées chez Roger Matthey à Vallamandessus, un des derniers tonneliers de Suisse romande. C'est à lui que revient la tâche d'adapter les fûts de chêne pour qu'ils puissent accueillir des meules de Gruyère AOC. « Les barriques n'ont pas beaucoup évolué depuis le XVI^e siècle, car les principes de fabrication n'ont quasiment pas changé. Maintenant il y a des machines qui simplifient le travail, mais le principe est toujours le même. Ces fûts étaient déjà cerclés de métal, mais celui-ci n'était pas galvanisé. Et en plus, ils avaient des cercles de roulage en bois, souvent en noisetier, qui permettaient de faire rouler les tonneaux sans endommager leurs flancs ».

Des manipulations pas simples

Durant le trajet Gruyères – Lyon, les tonneaux étaient forcément manipulés à plusieurs reprises. Ils étaient par exemple transbahutés du char au quai, puis du bateau à l'attelage. Des gravures montrent que les tonneaux de Gruyère étaient roulés. Autant d'occasions d'abîmer les fromages. Ceux-ci étaient donc retenus dans les tonneaux avec de la paille pour qu'ils soient bien calés. Ils étaient ainsi protégés et isolés du chaud et du froid. D'ici le mois de mai, il s'agira donc de faire des tests pour savoir comment pratiquer au mieux. Il faudra par exemple pouvoir les décharger de la barque La Vaudoise, les transporter sur le quai et les charger sur les chars. La manœuvre sera difficile, parce qu'aujourd'hui les meules de Gruyère AOC de fromagerie sont plus grandes et plus lourdes. Elles pèsent quelque 35 kilos, alors qu'à l'époque toutes provenaient de l'alpage et avaient un poids moyen de 20 kg.

Suite en page 6



Un marchand connaisseur

Durant tout le trajet, Othmar Raemy, ancien directeur de Fromage Gruyère SA à Bulle, va jouer le rôle du marchand de fromages. Actuellement il s'informe sur l'histoire qui entoure notre pâte dure. Bien sûr, le Gruyère AOC d'aujourd'hui, il en connaît toutes les facettes. Mais il veut se mettre dans l'ambiance qui prévalait au XVIIe siècle. Et il sait déjà qu'il sera plus décontracté que les marchands de l'époque. Ceux-ci avaient la vie dure : « Il y avait déjà les péages à

tous les ponts et les passages difficiles, comme à Semsales, Châtel-Saint-Denis, Vevey, Genève. Et puis, il arrivait fréquemment que les douaniers confisquent du fromage. Sans parler des difficultés avec le bateau qui chavirait et qui perdait ses meules. Je n'ose imaginer combien de Gruyère étaient détériorés durant le trajet. Les exigences de qualité étaient évidemment moins grandes en ce temps-là. Il n'en reste pas moins que c'était une situation instable. Tant et si bien que

les marchands devaient être contents quand ils arrivaient à Lyon avec leur cargaison de fromages ».

Othmar Raemy se réjouit donc d'enfiler ses habits d'époque et de vivre cette aventure. Tous ceux qui le souhaitent pourront se rendre à une des haltes prévues le long du trajet (voir programme page suivante). Ils pourront aussi la vivre en différé, puisqu'un film sera réalisé sur ces dix jours qui marqueront les dix ans de l'AOC de notre Gruyère.





Le Programme

du 12 au 22 mai 2011 de Gruyères à Lyon

Les informations et le programme détaillé sur www.gruyere.com

JEUDI 12 MAI 2011

Animations en ville de Gruyères. Arrivée des meules. Pesage et marquage des meules. Soupe de chalet. Chargement des meules sur les 2 convois.

1^{er} convoi:

Départ en direction du Col de Jaman.

Bivouac aux alentours d'Allières.

2^e convoi:

Départ en direction de Bulle. Traversée des localités: Le Pâquier, Bulle, Vuadens. Bivouac aux alentours de Vuadens.

VENDREDI 13 MAI 2011

1^{er} convoi:

Passage du Col de Jaman. Traversée du village de Blonay. Bivouac à Blonay.

2^e convoi:

Traversée des localités: Vaulruz, Semsales, Châtel-St-Denis. Reconstitution du passage du péage de Semsales. Bivouac à Blonay.

SAMEDI 14 MAI 2011

Animation sur la place du Marché de Vevey avec le chœur de la Confrérie, les joueurs de cor des Alpes sous l'égide de la préfecture vaudoise de la Confrérie du Gruyère. Dégustations de vins régionaux, de Gruyère AOC Suisse et restauration aux abords de la place du Marché de Vevey: fondue, etc. Arrivée des chevaux sur la place du Marché de Vevey. Fabrication du Gruyère AOC Suisse dans le chalet de la Confrérie. Déchargement et mise

en barrique des meules de Gruyère AOC Suisse pour le transport sur le bateau « La Vaudoise ». Départ de « La Vaudoise » vers Rolle. Arrivée à Rolle, réception, fondue et animation. Manifestation des Pirates d'Ouchy.

DIMANCHE 15 MAI 2011

Arrivée à Genève. Déchargement des barriques de Gruyère AOC Suisse. Diverses animations organisées par la préfecture genevoise, chœurs, groupes musicaux, etc. Dégustations de vins régionaux et de Gruyère AOC Suisse. Marché à l'ancienne. Fabrication du Gruyère AOC Suisse dans le chalet de la Confrérie.

Départ des attelages transportant les barriques de Gruyère AOC Suisse en direction de Bernex.

Arrivée à Bernex.

LUNDI 16 MAI 2011

Passage de la frontière à Chancy.

Arrivée à Savigny (F) et soirée fondue avec les villageois et nos hôtes.

MARDI 17 MAI 2011

Arrivée à Usinens (F).

Soirée fondue avec les villageois et nos hôtes.

MERCREDI 18 MAI 2011

Arrivée à Seyssel (F). Chargement des barriques de Gruyère AOC Suisse sur le bateau, animations avec les autorités locales, vin d'honneur et plateaux de Gruyère AOC Suisse. Départ du bateau sur le Rhône en direction de Chanaz (F).

Arrivée à Chanaz (F) et soirée avec les autorités locales.

JEUDI 19 MAI 2011

Passage de 2 écluses.

Arrivée à Murs (F), soirée et animations.

VENDREDI 20 MAI 2011

Arrivée à Sault-Brénaz (F).

Déchargement et transfert des barriques de Gruyère AOC Suisse sur le bateau « Le Rhône ».

Bateau en attente à la Cité internationale pour le lendemain. Animation dans le restaurant éphémère, Place de la République.

SAMEDI 21 MAI 2011

Départ de la Cité internationale avec le bateau « Le Rhône » en direction de Lyon. Escorte par les bateaux « Elle et Lui ».

Arrivée à Lyon sur le quai Antonin Poncet. Fabrication du Gruyère AOC Suisse dans le chalet de la Confrérie au marché St-Antoine. Déchargement des barriques de Gruyère AOC Suisse. Cortège jusqu'à l'Hôtel de ville avec la Confrérie du Gruyère, le groupe de cors des alpes, la fanfare du village Le Pâquier et le chœur mixte de Charmey. Animation dans le restaurant éphémère, Place de la République.

DIMANCHE 22 MAI 2011

Fabrication du Gruyère AOC Suisse dans le chalet de la Confrérie au marché St-Antoine. Animation dans le restaurant éphémère, Place de la République.

«Je suis un fan du Gruyère AOC»



Hervé Mons est un fromager affineur guidé par sa passion des produits du terroir et par son goût des bonnes choses. Depuis 28 ans, il dirige avec son frère Laurent un point de vente au cœur de la ville de Roanne, dans le département de la Loire. Il a également créé des caves d'affinage pour être en contact avec les producteurs, maîtriser une partie du travail en amont et pouvoir présenter des fromages qui révèlent leur typicité et leurs saveurs.

Il y a trois ans, Hervé Mons et Etienne Boissy, tous deux Meilleurs Ouvriers de France, se sont associés pour ouvrir une boutique du fromage aux Halles de Lyon. Dans ce lieu magique se côtoient une cinquantaine de commerçants et d'artisans qui mettent en valeur le meilleur de la tradition lyonnaise. On vient dans ce haut lieu de la gastronomie pour le plaisir des yeux, pour faire ses courses, mais aussi pour casser la croûte, déguster des huîtres, une soupe aux tripes ou des fromages. C'est dans ce temple de la bonne chère que nous avons retrouvé Hervé Mons.

Quelle est votre position à l'égard de l'AOC ?

L'AOC, c'est une des plus belles choses qu'on ait inventée pour défendre le patrimoine. Elle permet de protéger un produit développé à partir d'une recette et d'un savoir-faire que des artisans ont perfectionnés, et qui correspond à un terroir et une culture. Au fil du temps, cette appellation a évolué au travers des hommes et les cahiers des charges ont été modifiés. Quoi de plus normal ! Il est judicieux de se remettre constamment en question, de se demander comment on peut encore améliorer le produit. Mais cette évolution ne va pas toujours dans un sens qui nous convient, avec le risque d'un certain laxisme. Nous savons que la vie est faite de compromis, mais il est essentiel de savoir jusqu'où aller dans ces compromis. En tant que professionnels, nous nous insurgeons contre les produits AOC dont les cahiers des charges évoluent d'une façon plus ou moins rigoureuse pour s'adapter au marketing et à la distribution. Dans ces conditions, le risque est trop grand de se distancer de l'excellence qui était une exigence de départ.

Les AOC s'accordent particulièrement bien avec les fromages de montagne. En effet, les traditions sont restées plus implantées en zone de montagne qu'en plaine. Il est plus compliqué de bouleverser les habitudes, d'implanter une grande usine ou une autoroute dans ces régions. Ces inconvénients sont un avantage pour préserver les processus de fabrication et pour maintenir une multitude de petits producteurs. Ce sont des atouts irremplaçables.

En plaine, au contraire, la tentation est grande de tout réunifier dans un seul endroit. Or, quand on massifie, on travaille avec de gros volumes, ce qui amène d'autres contraintes techniques. Ces dernières obligent petit à petit à s'éloigner des cahiers des charges originaux, avec le risque de s'écarter de l'essentiel.

Donnez-nous un exemple concret d'une modification du cahier des charges qui vous paraît inadéquate ?

Il me paraît évident que le lien au terroir est lié à l'alimentation de l'animal. Cette alimentation va permettre, par



sa transformation, de donner un lait qui a un lien avec le terroir. Si aucune exigence n'est posée à ce niveau-là, le lien est plus difficile à faire. Si le cahier des charges ne prévoit pas une alimentation exclusivement liée au terroir, le produit perd sa particularité ; de plus, le risque est grand de ne plus pouvoir protéger le produit. Pour illustrer mon propos, prenez par exemple le Gruyère AOC : sans son cahier des charges strict, votre pâte dure pourrait être fabriquée au Mozambique ou en Australie. D'autant plus qu'avec les moyens modernes – climatisation, réfrigération – il est possible de contourner les contraintes climatiques.

Quel que soit le produit, pour limiter les contrefaçons et les imitations, les artisans d'une AOC doivent s'imposer des contraintes, pas n'importe lesquelles, mais des contraintes qui aient du sens. Plus un produit est précis dans son cahier des charges, plus il sera compliqué à dupliquer, plus il sera protégé de la concurrence.

Malgré les compromis de certaines AOC, cette appellation reste-t-elle

tout de même un gage de qualité pour le consommateur ?

Oui, évidemment. Mais le consommateur ne doit pas être crédule au point de croire que, parce que c'est une AOC, tout est parfait. Il y a des disparités entre les appellations. On a beau aimer un produit comme le Brie de Meaux AOC, celui-ci n'a pas les mêmes contraintes de cahiers des charges qu'un Comté AOC : le décret du Brie de Meaux comporte 3 ou 4 pages, celui du Comté est une vraie bible.

Dans ces conditions, quelle attitude doit avoir le consommateur lorsqu'il choisit ses fromages ?

Trop souvent, les gens se fient à une étiquette, un discours, une image. Je conseille aux consommateurs de goûter les fromages avant de les acheter. Ils n'y pensent pas forcément et on ne le leur propose pas à chaque fois. Mais ils peuvent le demander lorsque c'est possible. D'autant plus qu'avec le fromage, c'est simple, contrairement à la viande qu'il faut cuire. Si le fromager dit : « il est bien fait » ou

« il est bien affiné », le consommateur a déjà une bonne indication. Mais cela n'exclut pas une approche sensorielle. En effet, la qualité d'un fromage peut varier en fonction du lait, de la fabrication et de l'affinage. Un produit vivant n'est pas à l'identique tous les jours. Le consommateur se doit de sanctionner un produit quand il ne correspond pas à ses attentes.

Pour moi, cette attitude est importante. Une alimentation saine, avec de bons produits, est tellement riche en protéines et en intensité aromatique qu'on n'a pas besoin d'en manger beaucoup. Au contraire des produits de consommation industrielle qui semblent bon marché, mais qui ne rassasient pas ; et la façon dont ils sont élaborés fait souvent peur.

Notre alimentation est notre premier médicament. Quand on se nourrit bien, qu'on a une alimentation équilibrée, on se sent mieux. Et les effets sur la santé sont probants. De plus, manger des produits de qualité est un plaisir sans cesse renouvelé qui ouvre la porte aux émotions. On comprend dès lors l'intérêt de regarder, toucher, sentir, goûter.

Suite en page 10



Que pensez-vous du Gruyère AOC ?

Je suis un fan du Gruyère AOC. J'aime les petites fromageries que vous avez chez vous. Le Gruyère AOC a une longue histoire. Les Suisses ont déjà énormément travaillé sur les processus de fabrication, les conduites de troupeau, les alpages. Le cahier des charges n'a pas eu besoin d'être remanié fondamentalement, car il était déjà bien établi. Si on le compare au Comté, son « cousin », le Gruyère AOC est plus massif, il a moins d'ouvertures, il a une persistance en goût qui est plus longue, mais une palette aromatique différente de celle du Comté. Un Comté est un Comté, un Gruyère est un Gruyère. Les deux peuvent cohabiter sans aucun problème.

Le Gruyère AOC est pénalisé dès qu'il passe la frontière, car il coûte cher ?

C'est vrai, le taux de change ne vous arrange pas. Mais la différence de prix n'est pas très grande. Elle est plus marquée pour un fromage de base (un fromage jeune ou de consommation courante), en raison des prix

discount. En revanche, dès que vous prenez des belles pièces bien affinées, l'écart se réduit énormément entre un Gruyère AOC et un Comté. A affinage équivalent, à travail de fromagerie équivalent, à qualité équivalente, l'écart se réduit énormément. Ce n'est pas un euro au kg qui modifie l'attitude du consommateur.

Vous êtes un fervent défenseur des fromages au lait cru ?

Oui, c'est un de mes chevaux de bataille. Dans notre fromagerie, nous en proposons beaucoup, mais nous vendons aussi des fromages pasteurisés. Car, il faut le dire, il n'existe pratiquement plus de mauvais fromages. Pourtant, quand je mange un Camembert, je me régale davantage avec un lait cru qu'avec un pasteurisé.

La raison est simple : ce sont les bactéries, les germes contenus dans le lait, qui donnent au fromage au lait cru un goût intense. Mais il n'y a pas de crainte à avoir : notre lait est quasi exclusivement chargé de bonnes bactéries. Des études montrent que si le troupeau est bien conduit, si son alimentation est bonne, si la fabrication est adéquate, le fromage au lait est

avant tout riche en bons germes. Et l'époque de Pasteur, durant laquelle il fallait passer par la pasteurisation pour éradiquer des maladies contagieuses graves, est révolue.

Mais la fabrication du fromage au lait cru est compromise. En effet, actuellement, pour fabriquer un fromage au lait cru, les contraintes sont telles que son existence même est menacée. Le lait cru est tellement propre, tellement aseptisé, et les exigences de la fabrication sont telles que le fromage a de la peine à se charger de sa flore initiale. On se retrouve au bout du compte avec aujourd'hui des laits crus qui tendent à devenir aussi pauvres que les pasteurisés.

Nous aimerions remotiver les chercheurs, la santé publique et toutes les instances administratives pour qu'ils changent leur manière d'envisager les choses. Si on travaille dans un champ stérile, si on éradique tous les germes – les bons comme les mauvais –, l'être humain va être contaminé par le premier pathogène venu. Il est donc essentiel de pouvoir se créer des anticorps grâce à son alimentation. Nous avons donc actuellement la responsabilité de nous interroger sur notre alimentation de demain.

MONS

Fromager - Affineur

Meilleur Ouvrier de France



Dans les Halles Paul Bocuse de Lyon (à deux pas de la gare de La Part-Dieu), l'enseigne « MonS fromager-affineur » s'engage au quotidien avec Etienne Boissy pour défendre les meilleurs produits fabriqués de façon traditionnelle, avec le respect du savoir-faire ancestral.

La boutique propose une gamme de plus de 230 fromages différents tout au long de l'année, parmi lesquels le Gruyère AOC, bien sûr. Ces produits ont été, pour la plupart, savamment affinés dans les caves d'affinage de la famille Mons.

Dans la continuité du magasin, un bar de dégustation accueille les amateurs de fromages qui veulent se faire plaisir rapidement entre midi et deux heures. Ils viennent manger une ardoise à fromages avec un verre de vin et un pain croustillant. L'occasion de découvrir des spécialités qu'ils ne connaissent pas forcément et poser des questions.

Au premier étage, dans un espace chaleureux et confidentiel, les clients peuvent savourer un repas autour du fromage, que ce soit une fondue, une raclette ou une autre croûte au

fromage. Ce lieu est aussi dédié à la formation et à l'information.



Les plus belles Holstein

d'Europe produisent du lait pour le Gruyère AOC



Pépita © Giorgio Soldi

Rustler Pépita, la Red-Holstein de l'association Yerly, Pittet et Philipona ainsi que Castel James Jolie, la Holstein de Michel Castella se sont toutes deux distinguées à Crémone (Italie), lors du concours européen de Holstein. Elles ont décroché le titre de championne d'Europe de leur race. Des titres qui font la fierté de leurs propriétaires.

Michel Castella, producteur de lait Gruyère AOC à la fromagerie de Sommentier ainsi que Jean-Philippe Yerly, Christophe Pittet et Jean-Charles Philipona, qui livrent le lait pour le Gruyère AOC sur les sites de production d'Echarlens et de Marsens, le disent tous les quatre : « On a toujours aimé les belles bêtes. C'est une passion, un virus qu'on a depuis gamins. On a toujours été baignés dans les élevages et la nature ».

Pas étonnant dans ces conditions que ces éleveurs se soient particulièrement intéressés à la sélection génétique. « C'est un travail de longue haleine, explique Michel Castella. Il faut une sélection sur plusieurs générations et de la chance pour arriver à quelque chose. Il y a beaucoup de critères qui aident à faire des choix judicieux. Mais en plus du savoir-faire, il faut avoir du resenti, une sorte de don. Car avec les gènes, tout n'est pas forcément mathématique ! » Cette recherche de la perfection a porté ses fruits, ce qui réjouit Christophe Pittet : « Traire des vaches qui font plaisir à voir et avec lesquelles on aime travailler, c'est une motivation supplémentaire ».

Pépita et Jolie

Le succès de Pépita et de Jolie à Crémone fait évidemment plaisir à leurs éleveurs. Mais c'est d'abord au quotidien que ces vaches donnent satisfaction : « Si on n'avait que des vaches comme ça, on serait les éleveurs les plus heureux au monde, explique Jean-Philippe Yerly. C'est une vache facile de travail, calme, qui produit beaucoup de lait d'excellente qualité et qui a une morphologie idéale ». Michel Castella de son côté a vu les qualités de Jolie alors qu'elle n'était qu'un veau : « Lorsqu'il a eu deux jours et qu'il s'est levé, j'ai tout de suite repéré qu'il pouvait se distinguer des autres, bien qu'il y ait beaucoup de paramètres en jeu par la suite. Je me suis dit qu'on risquait bien de reparler



Jolie © Wolfhard Schulze

de celui-là par la suite. C'est pour cela que je l'ai appelé « Jolie ». J'ai eu raison. Je la trouve parfaite ».

Les championnes sont belles et fonctionnelles

Les critères de beauté chez une vache sont basés sur la fonctionnalité. Une belle vache a des atouts qui contribuent à une bonne production de lait, qui favorisent la fécondité et le vêlage et qui lui permettent de durer plus longtemps. Pas étonnant dès lors si l'automne dernier, Pépita, âgée de 4 ans et demi, a produit plus de 50 kg de lait par jour et que Jolie, qui a 6 ans, en a produit 60.

En effet, dans une très large majorité des cas, une belle vache d'exposition

est une bonne productrice. Il n'en reste pas moins que le concours est uniquement basé sur la beauté extérieure. Les personnes qui jugent ne connaissent pas les lactations de chaque bête et la qualité de leur lait.

Les critères de beauté

Concrètement, une belle vache n'est ni trop maigre, ni trop grosse, afin que l'on voie la qualité et la forme du squelette. Elle a une bonne ligne de dos, bien solide ; ses côtes sont arquées, ouvertes. Son bassin a une bonne inclinaison pour permettre au veau de sortir le mieux possible. Elle a de bons membres ; les talons sont assez importants, les paturons solides, la courbure des jarrets ni trop droite, ni trop arquée avec une qualité

d'ossature assez sèche. Sa mamelle a de bonnes attaches, elle est soudée fermement à son corps, afin de supporter, aisément et longtemps, ses productions de lait. « C'est ce qui permettra à la vache d'être plus durable et économiquement plus avantageuse. Les coûts pour élever le veau jusqu'à ce qu'il devienne vache sont importants ; il est dès lors essentiel de pouvoir répartir ces coûts sur un maximum d'années de traite et de lactations. »

Enfin, la couleur de la bête fait évidemment partie des critères esthétiques. « Une belle couleur peut attirer l'attention, note Jean-Philippe Yerly. Entre deux vaches équivalentes au niveau de la fonctionnalité, la couleur peut faire la différence. »

Suite en page 14

Les retombées d'une exposition

Le concours européen de la Holstein à Crémone ne rapporte pas directement aux éleveurs, à part une cocarde et les félicitations du jury. C'est avant tout une satisfaction personnelle. Mais les retombées sont particulièrement intéressantes, car cette manifestation sert de vitrine.

Déjà sur place, le stand suisse a eu un succès notoire. Le nombre de visiteurs a été très important. « Depuis une dizaine d'années, observe Christophe Pittet, la Suisse se démarque de plus en plus au niveau européen. On est un pays d'éleveurs, on aime les belles vaches et on commence à être reconnu. C'est gratifiant. C'est dû à la passion qu'entretiennent les éleveurs suisses ».

Avant sa participation au Championnat de Crémone, Jolie avait gagné plusieurs grands concours. Elle avait donc déjà attiré l'attention d'éleveurs suisses et étrangers. Et elle avait permis à Michel Castella de vendre des embryons : « Lorsqu'arrivent les contacts internationaux, il ne faut pas

rester dans son coin, mais être ouvert et dynamique, prêt à satisfaire les éleveurs qui prennent contact ».

Du côté d'Everdes, l'association Yerly, Pittet, Philipona, le fait que Pépita décroche le titre de championne d'Europe pour la race Red-Holstein a fait l'effet d'une bombe : « Nous recevons de nombreuses demandes de visites, suisses et étrangères, qui sont autant d'acheteurs potentiels, se réjouit Jean-Philippe Yerly. Ils s'intéressent à notre génétique. Avant, c'était un hobby, maintenant cela devient économique. Ce n'est qu'une petite partie de notre revenu. Mais ce n'est pas négligeable ».

La qualité du lait reste une valeur essentielle

Au-delà du plaisir de recevoir une distinction, conclut Christophe Pittet, les éleveurs gardent la tête froide : « L'exposition, c'est un jour ; on est aux anges. Mais il faut bien penser que cette vache est 365 jours par année sur l'exploitation. On s'en occupe tous les jours, toute l'année. C'est un

animal productif qui donne du lait de qualité. D'autant plus pour le Gruyère AOC. En tant que fromager de formation, je suis particulièrement sensible à la qualité du lait. Je sais ce que cela signifie de devoir travailler des laits de moins bonne qualité. Mais si tout le monde n'était pas sensible à cette question, le Gruyère AOC n'aurait pas la qualité, ni la notoriété qu'il a. Le Gruyère AOC, c'est une filière, une suite de professions qui s'assemblent pour faire un produit d'excellente qualité. C'est important que tout le monde tire à la même corde ».



La Fromagerie de démonstration Les Ponts-de-Martel



La fromagerie de démonstration des Ponts-de-Martel a inauguré récemment une rampe mobile qui permet aux personnes à mobilité réduite d'atteindre la galerie visiteurs. La rotonde vitrée qui plonge sur les cuves est désormais accessible à tous. Chacun peut découvrir la magie de la fabrication du Gruyère AOC élaboré quotidiennement par le Maître des lieux, M. Didier Germain.

Didier et Sandrine Germain ont le sourire. Cela faisait plusieurs années qu'ils cherchaient une solution pour accueillir les personnes handicapées et celles à mobilité réduite. « Lorsqu'une ou deux personnes ne pouvaient pas monter la trentaine de marches qui mènent à la galerie, on les portait. Mais c'était difficile, car l'escalier est pentu. Nous étions obligés de refuser des grands groupes de visiteurs ne pouvant pas monter seuls au premier étage. »

Il y a deux ans, la fromagerie a demandé un devis pour l'installation d'une rampe, puis a fait des démarches pour obtenir le soutien de La

Loterie Romande. Cette dernière a accepté de financer plus de la moitié du prix de la rampe ; le solde a été réparti entre la Société de fromagerie (propriétaire des lieux) et l'Interprofession du Gruyère.

Toutes les raisons sont bonnes pour mettre le cap sur la fromagerie située au cœur du canton de Neuchâtel, dans le beau village des Ponts-de-Martel. La galerie vitrée permet de suivre de près les différentes étapes, de la réception du lait à la sortie du fromage. Ici, on produit une vingtaine de meules par jour en moyenne. Toutes sont fabriquées le matin entre 8 et 10 heures, conformément au cahier des charges du Gruyère AOC.

Tout y est : le bruit des machines, celui des boilles que l'on déplace, les odeurs de lait et de fromage. La visite se termine par le passage à travers le couloir d'accès à la cave. Des fenêtres taillées à travers les portes permettent de voir le fromage et d'observer le travail du robot brossant les meules. Les visiteurs peuvent enfin prolonger leur plaisir en allant dans le joli magasin de la fromagerie, qui vend des produits régionaux et des fromages suisses. Ils peuvent même se

désaltérer au coin tea-room. « Nous sommes heureux, conclut Sandrine Germain, de pouvoir faire bénéficier les personnes à mobilité réduite de cette infrastructure. D'autant plus que c'est bien de pouvoir montrer que le Gruyère AOC se fabrique non seulement dans les cantons de Fribourg et Vaud, mais aussi dans celui de Neuchâtel et du Jura. »

Pour l'IPG, cette fromagerie de démonstration comme celle de Pringy sont des atouts pour valoriser le Gruyère AOC. Elles permettent au grand public de se rendre compte de la tradition et de l'authenticité qui sous-tendent le travail de toute la filière. Elles font ainsi partie intégrante de la promotion de notre pâte dure.

UTILE

La fromagerie de démonstration Les Martel est à 45 minutes d'Yverdon-les-Bains et 30 minutes de Neuchâtel, sur la route qui relie Colombier au Locle, en passant par La Tourne. Au centre du village, prendre la direction de La Sagne. C'est à la sortie du village.

www.fromagerie-les-martel.ch

Le Gruyère European Curling Championships

Un excellent résultat pour les équipes suisses dames et hommes



Du 4 au 11 décembre dernier, la station de Champéry accueillait Le Gruyère European Curling Championships. Les 46 meilleures équipes européennes en provenance de 30 nations se sont affrontées au Palladium de Champéry (groupe A) et à la patinoire du Verney (groupe B) à Monthey. Le public et les téléspectateurs ont vu s'affronter des athlètes de haut niveau, des tacticiens de premier ordre. En tant que sponsor titre, le Gruyère AOC était mis en valeur dans et aux abords de la patinoire. L'Oiseau a profité de l'occasion pour se rendre sur place. Votre journal vous fait découvrir ce sport, l'ambiance bon enfant qui l'anime. Il rend aussi hommage au magnifique travail des organisateurs de la manifestation.

Réussissez-vous à retrouver dans votre mémoire les visages et les noms des grands curlers suisses ? Peut-être pas. Et pourtant, si ces athlètes ne jouissent pas d'une popularité extraordinaire, le curling est un sport très apprécié. Ils sont en effet nombreux les téléspectateurs romands, allemands et européens à suivre sur

leur petit écran les compétitions de curling. Urs Muller, vice-président de la Swiss Curling Federation et directeur des finances de Europe Curling Federation se souvient : « A Torino par exemple, lors des jeux olympiques, la finale entre la Suisse et la Suède a eu davantage de spectateurs que la descente de ski. C'est un sport très tactique : comme aux échecs, les curlers ont souvent trois ou quatre coups d'avance. La compétition est donc riche en suspense et en tensions communicatives ». Bien sûr, l'intérêt des téléspectateurs dépend aussi des chances de médailles. Lors des compétitions de Champéry, sept télévisions étrangères avaient racheté des droits de diffusion, dont Eurosport. Sur la TSR, chacun pouvait suivre les retransmissions quotidiennes, commentées par l'ancien champion olympique de curling, Patrick Loertscher.

Une vitrine pour Le Gruyère AOC

A chaque fois, Le Gruyère AOC était mis en valeur en tant que sponsor titre. Une aubaine, puisque ce sport correspond aux valeurs défendues par notre pâte dure : « Ici, nous ne fabriquons bien sûr pas de Gruyère

AOC, explique Enrique Cavaleiro, président du Comité d'organisation des Championnats de Champéry. Mais, en tant que voisins, nous défendons les mêmes valeurs : tradition, authenticité, savoir-faire ancestral. D'ailleurs, pour les visiteurs et touristes étrangers, nous sommes aux portes de la Gruyère. Quand un Japonais ou un Américain voit à la sortie de l'auto-route un panneau avec l'inscription « Le Gruyère European Curling Championships », les quelques kilomètres qui nous séparent du berceau de ce fromage sont insignifiants ! »

Un travail de longue haleine

Organiser de tels championnats, c'est cinq années de travail. Il s'agit d'abord de faire un dossier de candidature et de le défendre. Puis, lorsque Champéry a été choisi pour 2010, deux années et demie ont été nécessaires pour monter une structure d'organisation, choisir les professionnels avec qui travailler, rechercher des bénévoles : « Nous n'avons pas eu de peine à trouver les 230 bénévoles qui ont travaillé avec nous, explique Enrique Cavaleiro. Nous n'avons pas eu besoin de faire de campagne de



recrutement. Tout s'est fait de bouche à oreille. C'est extraordinaire : ici, les gens mouillent leur maillot. Il faut dire que le Curling Club de Champéry, qui vient de fêter ses soixante ans, est un des clubs les plus actifs de Suisse romande : 180 membres pour une commune de 1'000 habitants ».

Une glace spécialement préparée pour le curling

Une bonne semaine avant le début des compétitions la préparation de la patinoire a commencé. Il s'agissait d'abord de faire fondre la glace, puis de peindre la surface de la patinoire en blanc afin de pouvoir tracer toutes les cibles et les éléments publicitaires, en particulier le logo du Gruyère AOC. Puis a débuté un travail délicat, celui de la préparation de la glace qui doit être parfaitement plane. En effet, la qualité de la glace nécessaire pour le curling est différente de celle que l'on trouve généralement dans les patinoires. Deux icemans professionnels, l'un Suisse, l'autre Finlandais, (il y en a seulement huit en Europe) ont fait un véritable travail d'orfèvre. A l'aide d'appareils de mesure sophistiqués et d'un système d'arrosage précis, ils

ont projeté plusieurs couches d'eau déminéralisée sur la patinoire. Puis, ils sont intervenus avec des machines munies de couteaux très affûtés pour raboter et lisser la glace. Enfin, ils ont passé sur la surface de la glace de fines gouttelettes d'eau qui permettent aux pierres de glisser avec le moins de frictions possible.

De l'avis même des athlètes, l'organisation de ces championnats d'Europe a été parfaitement réussie. Et du côté du public, le plaisir aura été grand de voir les deux équipes suisses remporter la médaille de bronze. Au final, chez les hommes, la Norvège a remporté ces Le Gruyère European Curling Championships 2010, devant le Danemark et la Suisse. Chez les dames, la médaille d'or a été gagnée par la Suède devant l'Ecosse et la Suisse.

L'Interprofession du Gruyère est particulièrement reconnaissante de la manière dont la compétition a été organisée et s'est déroulée. En tant que sponsor titre des Le Gruyère European Curling Championships, elle remercie les organisateurs et les concurrents d'avoir porté bien haut les couleurs de ce sport aussi spectaculaire qu'exigeant.

UN SPORT APPRÉCIÉ EN SUISSE

Ce sont les Ecossais qui ont inventé le curling. Ils le pratiquaient sur les lacs gelés. Ce sport a fait son entrée en Suisse avec les touristes anglophones. Ceux-ci venaient en vacances dans les Alpes où ils voulaient retrouver leurs traditions locales. C'est ainsi que le curling a conquis d'abord St-Moritz en Engadine et Müren dans l'Oberland bernois, puis toutes les grandes stations de sports d'hiver. Champéry a suivi le mouvement : dès l'apparition de la première patinoire naturelle, un club de curling y a été créé. Actuellement, la Suisse est le pays d'Europe qui compte le plus de halles de curling (qu'on appelle rink). Le curling se joue sur la glace avec des pierres de granit poli d'environ 20 kg, provenant d'un même bloc. Ces pierres, dont la base est concave, peuvent suivre une trajectoire courbe, si le curleur les fait tourner sur elles-mêmes. Le degré de courbure dépend de plusieurs facteurs, notamment de la préparation de la glace.

Sommelier Maître fromager



Les lauréats de la volée 2010 et les représentants de la formation

Le 8 mars a débuté à Nuolen au bord du lac de Zurich la troisième édition de la formation de Sommelier Maître fromager. Mise sur pied par Fromarte, cette formation permet à des professionnels ayant déjà de l'expérience d'acquérir de solides connaissances sur le monde du fromage.

Des connaissances particulièrement utiles pour celles et ceux qui travaillent dans la restauration, la vente au détail de fromage ou l'épicerie fine. Les 14 jours de cours entre

mars et juin vont aborder des thèmes comme la production de fromage, les fromages régionaux suisses, la place du fromage sur la table, les mets aux fromages, la dégustation de vins ou encore la psychologie en matière de vente. Après un examen écrit et oral, les participants reçoivent un diplôme de Sommelier Maître fromager. 27 professionnels, dont 14 femmes, ont déjà reçu ce diplôme lors des deux précédentes volées.

Jusqu'en 1999, des formations consacrées au thème du fromage étaient

organisées par l'Union suisse du fromage.

Depuis lors, le manque s'est fait sentir. Les professionnels de la gastronomie ont cherché des cours pour leur personnel. Fromarte a répondu à leur demande en organisant cette formation, à l'image de celles qui existent pour le vin ou la bière.

Pour l'heure, la formation « Sommelier Maître fromager » se déroule en allemand, mais Fromarte se dit intéressé à la proposer en français.



Tour de Romandie

Les étapes de cette 65e édition seront:

- Mardi 26 avril : Prologue dans la vieille Ville de Martigny (3,5 km).
- Mercredi 27 avril : Martigny – Leysin (étape en ligne 171,5 km).
- Jeudi 28 avril : Romont – Romont (étape en boucle 168,3 km).
- Vendredi 29 avril : Thierrens – Neuchâtel (étape en ligne 166,5 km).
- Samedi 30 avril : Aubonne - Signal-de-Bougy (contre la montre 20,5 km).
- Dimanche 1er mai : Champagne - Genève (étape en ligne 164,6 km).

www.tourderomandie.ch

Bea à Berne

Du 29 avril au 8 mai, la grande foire du printemps de l'Espace Mittelland. Une plate-forme idéale pour fidéliser les consommateurs et en acquérir de nouveaux.

www.beapferd.ch

Luga à Lucerne

Du 29 avril au 8 mai, la grande foire d'exposition de Suisse centrale.

www.luga.ch/luga

Juralp Cup

Course pour tous les bikers.

- Dimanche 1er mai : Zeta Bike à Colombier
- Samedi 21 mai : La Glânoise à Ursy
- Dimanche 12 juin : La MeridaBike à Salvan
- Dimanche 19 juin : Le Raid Evolenard aux Haudères
- Dimanche 26 juin : La Coupe du Chasseron aux Rasses
- Samedi 2 juillet : Valterbimania à Montsevelier
- Dimanche 14 août : Sense Bike à Alterswil
- Dimanche 28 août : La Barillette à Chésereux

www.juralp-cup.ch

La Route du Gruyère AOC Suisse

Reconstitution de la route historique du Gruyère, de Gruyères à Lyon, à l'occasion des 10 ans de l'Appellation d'origine contrôlée du Gruyère AOC. Lire l'article sur les préparatifs de la manifestation en page 4. Départ de Gruyères le 12 mai. Arrivée à Lyon le 22 mai.

www.gruyere.com

Tour de Suisse

Du 11 au 19 juin avec les étapes suivantes:

- Samedi 11 juin : Lugano - Lugano
- Dimanche 12 juin : Airolo - Crans-Montana
- Lundi 13 juin : Brig-Glis - Grindelwald
- Mardi 14 juin : Grindelwald - Huttwil
- Mercredi 15 juin : Huttwil – Tobel-Tägerschen
- Jeudi 16 juin : Tobel-Tägerschen - Triesenberg/Malbun (FL)
- Vendredi 17 juin : Vaduz (FL) – Serfaus-Fiss-Ladis (AUT)
- Samedi 18 juin : Tübach - Schaffouse
- Dimanche 19 juin : Schaffouse – Schaffouse



www.tds.ch

Spar European Team Championship

Championnats d'Europe d'athlétisme par équipe, les 18 et 19 juin à Stockholm. Le Gruyère AOC est l'un des sponsors principaux des épreuves européennes d'athlétisme, avec à la clé une extraordinaire visibilité télévisuelle.

www.stockholm2011.org

European Athletics U23 Championships

Championnats d'Europe d'athlétisme des moins de 23 ans, du 14 au 17 juillet à Ostrava (3e ville de la République tchèque).

European Athletics junior Championships

Championnats d'Europe d'athlétisme junior des moins de 20 ans, du 21 au 24 juillet à Tallinn (Estonie).

www.tallinn2011.org

Paléo Festival

Du 19 au 24 juillet à Nyon.

Le Gruyère AOC tient un stand depuis des années sur le site du plus grand festival d'Europe. L'occasion pour un large public, notamment les jeunes, de déguster notre fromage, notamment sous forme de hot fondue !

www.paleo.ch

Gruyère Cycling Tour

Dimanche 28 août 2011, à Bulle.

Quelque 2000 participants sont attendus pour cette manifestation populaire qui réunit sportifs d'élite, amateurs et enfants.

www.gruyere-cycling-tour.ch

Comptoir Suisse

Du 16 au 25 septembre 2011, à Lausanne.

La traditionnelle foire vaudoise. Cette année, le fil rouge de la manifestation sera la promotion de la santé. Une thématique qui convient parfaitement aux vertus naturelles du Gruyère AOC.

www.comptoir.ch

Züspa

Du 23 septembre au 2 octobre 2011, à Zurich.

La plus importante foire zurichoise avec quelque 100'000 visiteurs attendus.

www.zuespa.ch

Olma

Du 13 au 23 octobre 2011, à St-Gall.

La grande foire agricole de la Suisse orientale attire chaque année plus de 350'000 visiteurs. Le Gruyère AOC y sera présent avec un stand toujours très couru.

www.olma.ch

Salon des Goûts et Terroirs

Du 28 octobre au 1er novembre, à Bulle.

Le Gruyère AOC est bien sûr partenaire de cette manifestation qui réjouit les sens et le palais et qui prend chaque année plus d'ampleur.

www.gouts-et-terroirs.ch

World Cheese Awards 2010



Du 23 au 25 novembre 2010, plus de 2'600 fromages issus de 29 pays étaient présents à Birmingham (Angleterre) pour les World Cheese Awards 2010. Le Gruyère AOC s'est à nouveau honorablement distingué lors de cet événement.

M. Markus Sturny, de la fromagerie de Lanthen, a obtenu la médaille Super Gold, pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlengen SA à Guin.

M. Adrian Scheidegger de la fromagerie de Niedermuhren a été récompensé par la médaille d'or pour son Gruyère AOC, affiné par von Mühlengen SA à Guin.

Ont obtenu une médaille d'argent M. Bernard Oberson de la fromagerie de Billens, pour son Gruyère

AOC affiné par Mifroma SA à Ursy, M. Alexandre Guex de la fromagerie de Châtonnaye pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlengen SA à Guin, M. Jean-Marie Dunand de la fromagerie de Le Crêt pour son Gruyère AOC affiné par Fromage Gruyère SA à Bulle et M. Franz Jungo de la fromagerie de St-Ours pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlengen SA à Guin.

MM. Raymond Overney et René Pernet de la fromagerie de Peney-le-Jorat, pour leur Gruyère AOC affiné par Fromco SA à Moudon et M. Hanspeter Waelchli de la fromagerie de Lignières pour son Gruyère AOC affiné par Emmi à Kirchberg ont obtenu une médaille de bronze.

L'IPG se réjouit de ces récompenses. Elle adresse ses félicitations à

ces fromagers, ainsi qu'aux producteurs de lait et aux affineurs. Ces médailles prouvent une fois de plus que le Gruyère AOC mérite une place de choix sur le marché international, grâce aux exigences respectées par tous les professionnels de la filière. Les World Cheese Awards 2010 ont été fréquentés par près de 100'000 visiteurs, qui sont autant de contacts potentiels avec notre Gruyère AOC.

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

Promotion dans les magasins de détail du 14 mars au 30 avril 2011

Concours - Wettbewerb

1er prix, 1. Preis
Un voyage en Gruyère pour 2 personnes
Eine Reise ins Greyerzerland für zwei Personen

LA GRUYÈRE



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND AOC
WWW.GRUYERE.COM



Gagne avec le Gruyère AOC un des nombreux prix
Gewinne mit dem Gruyère AOC einen der vielen Preise

Des bonnes surprises en vue pour les clients des fromageries et des magasins spécialisés en fromage

L'Interprofession du Gruyère lance deux concours gratuits. Chaque fromager recevra une centaine de cartes à gratter qu'il pourra donner à ses clients. Un quart de ces cartes sera gagnant. Le fromager pourra offrir au client gagnant 100 grammes de Gruyère AOC. Il n'aura plus qu'à retourner les cartes à gratter gagnantes à l'IPG pour se faire rembourser.

Pour l'autre concours, l'IPG a publié un petit dépliant contenant des informations sur le Gruyère AOC. Ce dépliant sera à disposition de la clientèle dans la fromagerie. En dernière page, le client pourra répondre à une ques-

tion sur le Gruyère AOC. Ceux qui donneront la réponse correcte participeront au tirage au sort. L'heureux gagnant du premier prix se verra offrir un week-end en Gruyère. Du 2e au 5e prix, ils recevront un set à fondue.

En se tournant spécialement vers les quelque 1'000 magasins spécialisés dans la vente du fromage en Suisse, l'IPG entend les remercier pour leur travail quotidien. Une façon aussi de permettre aux consommateurs, qu'ils soient habitués ou non à notre pâte dure, d'y goûter une nouvelle fois. Peut-être auront-ils alors le déclic pour mettre sur leur table du Gruyère AOC à d'autres occasions.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND AOC

MEULE A GRATTER

Gagné / Gewonnen

RUBBELN UND GEWINNEN

A gagner 100 gr
Zu gewinnen Gruyère AOC

Recettes

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 



Risotto au chou-fleur avec Gruyère AOC



Purée de pommes de terre au Gruyère AOC avec escalopes de porc

Risotto au chou-fleur avec Gruyère AOC

Ingrédients, pour 4 personnes :

125 g de Gruyère AOC râpé
1,2 l de bouillon
1 oignon
1 gousse d'ail
150 g de lardons
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
300 g de riz pour risotto
1 dl de vin blanc
500 g de chou-fleur
50 g de cresson
2 cuillères à soupe de jus de citron
Sel et poivre

Préparation :

Faire bouillir le bouillon.
Hacher finement l'oignon et l'ail. Les faire revenir dans l'huile chaude avec les lardons. Ajouter le riz et le faire blondir 1 à 2 minutes à feu moyen.
Ajouter le vin blanc. Dès que le liquide est absorbé, ajouter le bouillon petit à petit en remuant.
Séparer le chou-fleur en fleurettes.
Les faire cuire 10 minutes, les ajouter au risotto et finir de cuire encore 10 minutes.
Détailler le cresson et l'ajouter à la préparation avec le Gruyère AOC.
Assaisonner avec le jus de citron, du sel et du poivre.

Purée de pommes de terre au Gruyère AOC avec escalopes de porc

Ingrédients, pour 4 personnes :

350 g de Gruyère doux AOC
1 kg de pommes de terre à chair farineuse
4 gousses d'ail
Sel
2,5 à 3 dl de lait
Poivre
Noix de muscade

Préparation :

Râper le Gruyère AOC à la râpe à rösti. Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux. Éplucher les gousses d'ail.

Faire cuire les pommes de terre et les gousses d'ail dans de l'eau salée. Bien égoutter et faire refroidir les pommes de terre. Les passer avec l'ail dans le passe-vite, puis les mettre directement à la poêle. Mélanger avec le lait. Ajouter le Gruyère AOC, laisser fondre à feu doux en remuant énergiquement jusqu'à ce que la purée soit filante. Ajouter la noix de muscade, saler et poivrer.

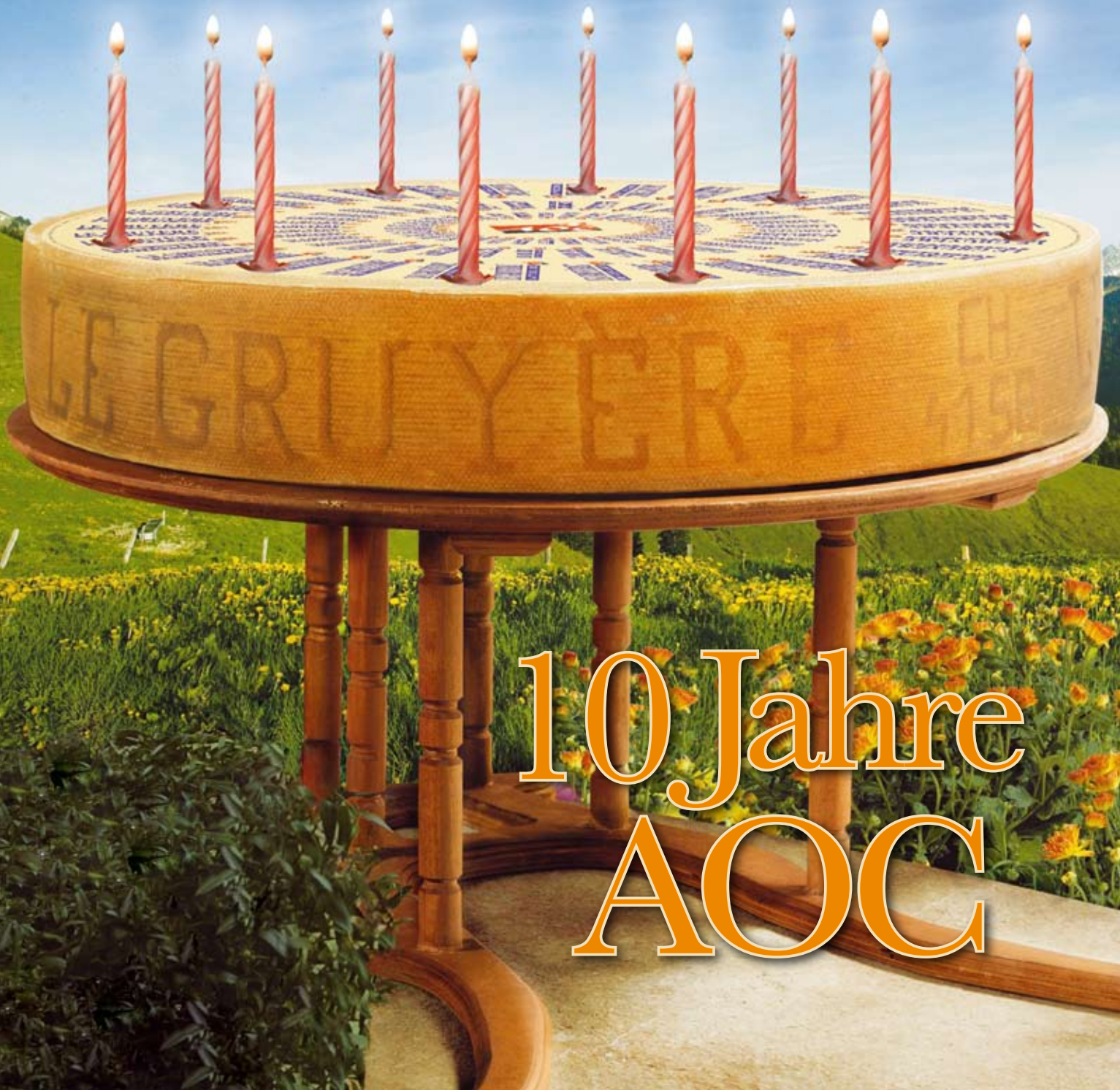
½ botte de thym
400 g d'escalopes de porc
1 c. à s. de beurre de cuisson
1 dl de vin blanc

Effeuille le thym. Saler et poivrer les escalopes de porc. Les faire cuire à feu vif 1 à 2 minutes de chaque côté. Rajouter le thym en fin de cuisson. Retirer la viande de la poêle. Incorporer le vin blanc au jus de cuisson et faire réduire de moitié. Verser sur les escalopes.



l'oiseau

Trimesterschrift der Sortenorganisation Gruyère



10 Jahre
AOC

Inhalt



04 10 JAHRE AOC
Hintergrundinfos zur Route
des Schweizer Gruyère

08 PORTRAIT
Hervé Mons, Käse-Affineur

12 KUEHE
Die schönsten Holsteinkühe Europas

15 BESUCH IN DER SCHAUKAESEREI
Mobile Rampe für
handicaperte Personen

16 SPONSORING
Le Guyère European Curling
Championships

18 AUSBILDUNG
Sommelier Maître fromager

19 AGENDA
Kommende Veranstaltungen

20 AUSZEICHNUNGEN
World Cheese Awards 2010

21 PROMOTION
Verkaufsförderung im Detailhandel

22 REZEPTE
- Blumenkohl-Risotto
mit Gruyère AOC
- Kartoffel-Käse Gruyère AOC-Püree
mit Schweinsplätzli

Impressum

Herausgeber: Interprofession du Gruyère,
Postfach 12, CH - 1663 Gruyères
e-mail: interprofession@gruyere.com
Auflage: 3'000 Exemplare

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

Uebersetzung: Urs Schneider,
CH - 4312 Magden
e-mail: anny_schneider@asus-verlag.ch

Graphische Darstellung:
Art Com & Partenaires sàrl,
www.art-com.ch,
e-mail: info@art-com.ch

Zehn Jahre AOC - Adelsprädikat für Gruyère



Am 06. Juli 2001 wurde unserem Gruyère aus den Händen von Herrn Manfred Bötsch, Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft, das Diplom für die Geschützte Ursprungsbezeichnung AOC (GUB) überreicht. Diese Anerkennung bedeutete einen grossen Schritt vorwärts im bereits zehnjährigen Ringen von Behörden und Organisationen der Romandie, um die am 2. Juli 1992 unterschriebene Gruyère-Charta zum Tragen zu bringen.

Das Zurücklegen dieser langen Wegstrecke hat es erlaubt, alle Beteiligten an einem Tisch zu vereinen, um schliesslich für ein Produkt, das sich auf einem sich vollständig erneuernden Markt behaupten musste, Lösungen zu finden. Mitte der neunziger Jahre galten die Oeffnung der Grenzen als auch die vollständige Liberalisierung des Marktes als unausweichlich.

Die Annahme des Pflichtenheftes am 06. Juli 2001 kommt einer Verankerung gleich, an der sich die Partner dieses edlen Produktes für das Erstellen von allgemein gültigen Regeln, wie z.

B. für die Qualitätsüberwachung, für die Mengenregulierung oder für die Vermarktung ausrichten können.

Dieser gemeinsame Nenner hat uns erlaubt, den schwierigen wirtschaftlichen Bedingungen des letzten Dezenniums, besonders aber des Jahres 2010, in dessen Verlaufe die Stärke des Frankens gegenüber anderen Währungen (Euro, Dollar und englischem Pfund) die Verkaufsaussichten als düster erscheinen liessen, zu widerstehen.

Es ist erstaunlich, dass in diesem besonders ungünstigen Umfeld der Käsehandel das schon fast unmöglich Erscheinende schaffte und auf verschiedenen Märkten neue quantitative Absatzrekorde erreicht hat. Hierin zeigt sich der unverbrüchliche Einsatz jedes Einzelnen; der Milchproduzenten, der Käseerschaft und der Affineure für die strikte Einhaltung der Qualität und aller anderen bestehenden Regelungen, die dieses Resultat schliesslich ermöglichten.

Schlussendlich ist es der Konsument, der den Gruyère AOC auswählt und damit bestätigt, dass er einen allen zuträglichen Geschmack hat und über ein wirkliches Innenleben verfügt. Die

im 2010 ausgewiesenen Resultate wollen wir als eine Ermutigung für die Zukunft, niemals jedoch als Ruhekiten betrachten. So, wie wir der Qualität unsere tägliche Beachtung schenken, muss dem Erhalt dieses Spitzenproduktes auf dem Markt unsere tägliche Sorgfalt gelten.

Nichts ist endgültig erworben, doch die edlen, vor zehn Jahren verliehenen Buchstaben sind ein Trumpf erster Ordnung. Hoffen wir, dass die in diesem Jahr erwartete gegenseitige Anerkennung durch Europa ein weiterer Schritt für die Konsolidierung des Gruyère AOC auf internationaler Ebene darstellen wird. Wir verfügen über einen starken Namen auf nationaler Ebene, der nur darauf wartet, sich auch ausserhalb der Landesgrenzen zu verbreiten, um all denen, die zur Entwicklung des aussergewöhnlichen Gruyère AOC beitragen, eine Zukunftsbotschaft zu überbringen.

Philippe Bardet
Direktor

Hintergrundinfos

zur Route des Schweizer Gruyère



Zum zehnten Jahrestag des Erreichens der Gruyère AOC, knüpft die Sortenorganisation Gruyère Verbindungen mit der fernen Vergangenheit. Mit Pferd und Wagen werden von Donnerstag, 12. Mai bis Dienstag, 22. Mai etwa 70 Laibe Gruyère AOC von der Grafenstadt Gruyères nach Lyon transportiert. Die Reise erfolgt über dieselbe Route, wie sie bereits im XVI. und XVII. Jahrhundert beim Export von Käse nach Frankreich begangen wurde (lesen Sie dazu l'Oiseau von Dezember 2010). Die Vorbereitungen sind zur Zeit in vollem Gang. Innerhalb der Sortenorganisation wird dieses Vorhaben durch Philippe Gremaud koordiniert, der sich dafür die Dienste einer Vielzahl von Spezialisten und Begeisterten gesichert hat. Heute liefern wir Ihnen einige Hintergrundinformationen zu diesem Projekt.

Maurice Jaquier, Landwirt von St-Martin im Fribourgschen und sein Freund, Tony Schmucky von Ecoteaux, werden die Strecke von Genf bis Seyssel mit dem Pferdefuhrwerk zurücklegen. Michel und Isabelle Cruchon werden ein zweites Gespann führen. Die Abfahrt erfolgt Sonntag, den 15. Mai im Hafen von Genf, und die Ankunft in Seyssel am Mittwoch, den 18. Mai. Dort werden die Fässer auf ein Boot für die Flussfahrt auf der Rhône verladen.

Als begeisterter Pferdeliebhaber besitzt Maurice Jaquier fünf für den Zug und auch zum Reiten geeignete Pferde. Auf der Gruyère-Route werden es Karine und Kelly sowie Québec und Quito sein, die die Wagen mit den rund 70 Laiben, also rund eine Tonne Gewicht pro Gespann, ziehen werden. Die vier Pferde der beiden Gespanne gehören der „Comtois-Rasse“ an. Sie sind es gewohnt, schwere Lasten zu ziehen. Maurice Jaquier und seine Kollegin Marie-Christine Hass stellen sich oft mit Pferd und Wagen für Hochzeiten und andere Feste zur Verfügung.

„Die Pferde lieben es, wenn sie arbeiten können. Wenn ich jeweils die Vorbereitungen zum Anspannen treffe, sind sie zufrieden. Manchmal lege ich ihnen Glöckchen an. Wenn sie die Töne der Glocken hören, erhellt sich deren Ausdruck und sie zeigen ihre Zufriedenheit. Wenn man viel mit Pferden arbeitet, sieht man das. Ein Pferd, das keine Lust verspürt, trägt den Kopf gesenkt; wenn es jedoch zufrieden ist, dann ist es gespannt und aufmerksam.“

Zwanzig bis fünfundzwanzig Kilometer pro Tag

Maurice Jaquier hat den grössten Teil des Parcours anhand von Landkarten im Massstab 1 zu 25'000 analysiert. „Wir sehen die Details der Strecken genau vor uns; die Höhenkurven, die Wälder, die Flüsse und Brücken, usw. Wir haben auch bereits fixe Ideen, die es uns erlauben, die provisorischen Strecken mit den Zwischenhalten auf der Karte aufzuzeichnen. Dabei habe ich nicht besonders darauf geachtet, die kürzesten Wegstrecken festzulegen; täglich



20 bis 25 Kilometer scheinen mir gut machbar zu sein. Ich will möglichst wenige abschüssige Strecken passieren, damit sich für alle eine hübsche, runde Sache ergibt. Menschen und Tiere sollen die Reise in vollen Zügen genießen können.“

Während des letzten Sommers sondierten Maurice Jaquier und dessen Kollegin die Wegstrecke mit dem Motorrad. Details wurden festgehalten und Unterkünfte zum Schlafen gesucht. Die Pferde werden die Nächte auf Bauernhöfen verbringen ; einmal ergibt sich ein Aufenthalt bei einem ehemaligen Landwirt in einem ländlichen Ferienquartier. „Somit können wir jeden Abend unsere Pferde pflegen, sie tränken, bürsten und eventuell gar duschen.“

Historische Kleidung

Die Route des Gruyère und der Konvoi werden uns oft an die Zeit des XVI. Jahrhunderts erinnern. Maurice Jaquier wird sich deshalb Kleider der damaligen Epoche besorgen: „Eigentlich dachte ich, einen „Bredzon“

zu tragen, war jedoch ganz erstaunt zu vernehmen, dass es diesen zu jener Zeit überhaupt noch nicht gab. Wir werden demnach noch Nachforschungen betreffend der Kleiderordnung machen müssen. Was die Pferde anbelangt, so gleichen die heutigen „Comtois“ immer noch den Pferden, wie sie damals im XVI. Jahrhundert gehalten wurden. Selbst während den vergangenen Jahrhunderten hat sich diese Rasse kaum verändert.

Fässer für den Transport

Auf den Fuhrwerken werden acht Fässer platziert, die zwischen 60 bis 70 Laibe Gruyère AOC aufnehmen werden. Tatsächlich wurde im XVI. und XVII. Jahrhundert unser Hartkäse in Fässern transportiert. Es liegt Philippe Gremaud besonders am Herzen, dass man sich bei den Vorbereitungen möglichst nahe an der damaligen Wirklichkeit orientiert. Manchmal geht es jedoch nicht ohne Kompromisse, vor allem, wenn es um Fragen der Sicherheit geht oder wenn das Budget nicht zu sehr strapaziert werden soll. So wurden im

Burgund acht Occasions-Weinfässer mit je 400 Liter Fassungsvermögen gekauft. Anfangs Februar sind diese bei Roger Matthey in Vallamand-Dessus, bei einem der letzten Fassbinder der Westschweiz, eingetroffen. Es liegt nun an ihm, die Eichenfässer so vorzubereiten, dass sie den Gruyère AOC aufnehmen können. „Die Art der Herstellung der Fässer hat sich seit dem XVI. Jahrhundert kaum verändert, denn die Prinzipien der Herstellung sind dieselben geblieben. Heute gibt es Maschinen, die die Arbeit erleichtern, aber das Prinzip bleibt sich gleich. Bereits damals wurden die Fässer mit Metallreifen umspannt. Natürlich waren diese noch nicht galvanisiert. Auch wurden die Fässer mit Holzreifen, meist aus Haselnuss, umwunden. Diese erlaubten das Rollen der Fässer, ohne deren Wände zu beschädigen.“

Umladen – ein schwieriges Unterfangen

Während der Reise von Gruyères nach Lyon, mussten die Fässer gezwungenermaßen mehrere Male verschoben



werden. Sie mussten z.B. von den Wagen auf das Quai, dann auf das Boot und schliesslich vom Boot auf die Gespanne umgeladen werden. Gravuren zeigen uns, dass damals die Fässer mit dem Käse gerollt wurden. Jedes Mal bestand jedoch die Gefahr, dass man dabei Käselaiibe beschädigte. Den Käse liess man in den Fässern und verstopfte die leeren Räume mit Stroh, damit die Laiibe nicht herumrutschen konnten. Das Stroh diente nun einerseits dem Schutz vor der Kälte, andererseits im Sommer dem Schutz vor der Wärme. Um im kommenden Mai genau zu wissen, wie vorzugehen ist, sind noch eine Reihe von praktischen Tests vorgesehen. Wir müssen den Käse z.B. von der Barke „La Vaudoise“ abladen, auf dem Quai transportieren und wieder auf Wagen verladen können. Das Handling wird aber noch schwieriger sein als damals, wiegen doch die heute in den Käsereien hergestellten Laiibe ungefähr 35 Kilo und sind schwerer als früher. Zu damaliger Zeit kamen

die Käse aus den Alpkäsereien und wogen im Mittel nur rund 20 Kilo.

Ein Käsehändler als grosser Kenner

Während der Reise wird Othmar Raemy, ehemaliger Direktor von Fromage Gruyère SA, Bulle, in seine Rolle als Käsehändler schlüpfen. Zur Zeit vertieft er sich in Geschichtsbücher, um alles aufzunehmen, was unseren Hartkäse umgibt. Den Gruyère AOC von heute kennt er natürlich bis in die kleinsten Einzelheiten. Er jedoch will sich in das im XVII. Jahrhundert den Käse umgebende Milieu einarbeiten. Ihm ist bereits heute klar: Er wird gelöster und entspannter auftreten können, als es sich die Käsehändler von damals erlauben durften. Diese führten ein hartes Leben. „Bereits damals gab es bei allen Brücken und schwierigen Passagen Zahlstellen, wie in Semsales, Châtel-Saint-Denis, Vevey oder Genf. Oft kam es vor, dass sich die Zöllner einfach einen Teil der

Ladungen aneigneten. Es gab Schiffe, die sanken oder Teile der Ladungen verloren. Ich wage nicht mir vorzustellen, wie viel Gruyère während der Reise zerstört wurde. Offensichtlich waren die Qualitäts-Anforderungen zu damaliger Zeit nicht sehr hoch. Trotzdem, die Situation war recht unstabil. Der Käsehändler konnte jeweils froh sein, mit seiner Schiffsladung Lyon heil zu erreichen.“ Othmar Raemy freut sich darauf, die historischen Kleider der damaligen Epoche überstreifen zu dürfen und dieses Abenteuer mitzerleben.

All diejenigen, die es wünschen, können sich an eine der vorgesehenen, über die ganze Route verteilten, Zwischenstationen begeben (siehe Programm auf nächster Seite). Auch zeitverschoben kann die Reise verfolgt werden, denn von der zehntägigen, den 10 Jahren AOC unseres Gruyères gewidmeten Reise, wird ein Film realisiert werden.



Programm

vom 12. bis 22. Mai 2011 von Gruyères bis Lyon.

Das detaillierte Programm und weitere Informationen finden Sie auch unter www.gruyere.com

DONNERSTAG, 12. MAI 2011

Unterhaltung im Städtchen Gruyères. Ankunft der Käselaibe, Einwägen und Kennzeichnung derselben. Aelpler-Suppe, Zuteilung der Käselaibe auf die beiden Konvois.

Konvoi 1:

Abgang in Richtung Col de Jaman. Bivak in der Umgebung von Allières.

Konvoi 2:

Abfahrt in Richtung Bulle. Durchfahrt der Ortschaften von: Le Pâquier, Bulle und Vuadens. Bivak in der Umgebung von Vuadens.

FREITAG, 13. MAI 2011

Konvoi 1:

Ueberqueren des Col de Jaman. Passieren des Dorfes Blonay, Bivak in Blonay.

Konvoi 2:

Durchfahrt der Ortschaften Vaulruz, Semsales und Châtel-St. Denis. Wiedereröffnung der Zahlstelle in Semsales, Bivak in Blonay.

SAMSTAG, 14. MAI 2011

Unterhaltung auf dem Marktplatz von Vevey durch den Chor der Bruderschaft und Alphornbläser unter Obhut der Waadtländer Präfektur der Gruyère-Bruderschaft. Degustation von Weinen der Region und Schweizer Gruyère AOC. Verpflegung in der Nähe des Marktplatzes von Vevey mit Fondue, usw. Ankunft der Pferde auf dem Marktplatz von Vevey. Herstellung von Schweizer Gruyère AOC im Chalet der Bruderschaft. Abladen der Schweizer Gruyère AOC Käselaibe, Verladen derselben in den Fässern für den Transport auf das Schiff "La

Vaudoise". Abfahrt der "La Vaudoise" in Richtung Rolle. Ankunft in Rolle, Empfang von Gästen, Fondue-Essen und Unterhaltung mit den "Piraten von Ouchy".

SONNTAG, 15. MAI 2011

Ankunft in Genf. Ausladen der Fässer mit dem Schweizer Gruyère AOC. Unterhaltung, organisiert durch die Genfer Präfektur, Gesangschöre, Musikgruppen etc. Degustation von Weinen der Region und von Schweizer Gruyère AOC. Markt "wie er früher war", Herstellung von Schweizer Gruyère AOC im Chalet der Bruderschaft. Abfahrt der Pferdegespanne mit den mit Schweizer Gruyère AOC gefüllten Fässern in Richtung Bernex. Ankunft in Bernex.

MONTAG, 16. MAI 2011

Grenzübertritt in Chancy. Ankunft in Savigny (F). Fondue-Abend mit der Dorfbevölkerung und unseren Gästen.

DIENSTAG, 17. MAI 2011

Ankunft in Usinens (F). Fondue-Abend mit der Dorfbevölkerung und unseren Gästen.

MITTWOCH, 18. MAI 2011

Ankunft in Seyssell (F). Umladen der Fässer mit dem Schweizer Gruyère AOC auf das Schiff, gemeinsame Unterhaltung mit den lokalen Behörden, Ehrenwein und Käseplatte mit Schweizer Gruyère AOC. Abfahrt des Schiffes auf der Rhône in Richtung Chanaz (F). Ankunft in Chanaz (F) und gemeinsamer Abend mit den lokalen Behörden.

DONNERSTAG, 19. MAI 2011

Passage von zwei Schleusen. Ankunft in Murs (F), Abendunterhaltung.

FREITAG, 20. MAI 2011

Ankunft in Sault-Brenaz (F). Umladen der mit Schweizer Gruyère AOC gefüllten Fässer auf das Schiff "Le Rhône". Bereitschafts-Erstellung in der "Cité international" für den folgenden Tag. Unterhaltung in unserem eigens für diese Veranstaltung erstellten Restaurant auf dem "Place de la République".

SAMSTAG, 21. MAI 2011

Abfahrt von der "Cité international" mit dem Schiff "Le Rhône" in Richtung Lyon, eskortiert durch das Schiff "Elle et Lui". Ankunft am Quai "Antonin Poncet" in Lyon. Herstellung von Schweizer Gruyère AOC im Chalet der Bruderschaft auf dem Markt von St. Antoine. Abladen der Fässer mit Schweizer Gruyère AOC. Umzug zum Stadthaus unter Teilnahme der Gruyère-Bruderschaft, der Alphornbläser, der Musikgesellschaft von Le Pâquier und dem Gemischten Chor von Charmey. Unterhaltung in unserem Restaurant auf dem "Place de la République".

SONNTAG, 22. MAI 2011

Herstellung von Schweizer Gruyère AOC im Chalet der Bruderschaft auf dem Markt von St. Antoine. Unterhaltung in unserem Restaurant auf dem "Place de la République".

«Ich bin ein grosser Fan von Gruyère AOC»



Hervé Mons, von Beruf Käse-Affineur, wird durch seine Begeisterung für ursprüngliche Produkte und die Freude an den guten Dingen des Lebens geleitet. Seit 28 Jahren lenkt er gemeinsam mit seinem Bruder Laurent inmitten der Stadt Roanne (Departement Loire) den Verkauf von Käse. Um in ständigem Kontakt mit den Produzenten zu bleiben, hat er selbst eigene Reifungs-Keller eingerichtet und übernimmt so einen Teil der Käsepflege. Das erlaubt ihm, typische Merkmale und Geschmacksrichtungen seiner angebotenen Käse zur vollen Entfaltung zu bringen.

Vor drei Jahren haben Hervé Mons und Etienne Boissy, beide mit dem staatlichen Diplom „Meilleurs Ouvriers de France“ ausgezeichnet, gemeinsam in den „Halles de Lyon“ ein Verkaufszentrum eröffnet. An diesem heute magischen Ort treffen sich jeweils um die fünfzig Händler und Berufsleute, um die besten, aus alter Tradition stammenden Produkte von Lyon und der Umgebung herzustellen. In dieses hohe Haus der Gastronomie geht man, um den Augen

etwas Schönes zu gönnen, um Einkäufe zu erledigen und natürlich, um gut zu essen; Muscheln, Kutteln-Suppe oder Käse zu probieren. An diesem Ort für Feinschmecker haben wir Hervé Mons getroffen.

Welche Haltung nehmen Sie zu den geschützten Ursprungsbezeichnungen (GUB = AOC) ein?

GUB sind das Beste, das man je zum Schutz des Kulturerbes eingeführt hat. Sie erlauben es, ein auf Grund einer Rezeptur und auf Grund des Fachwissens entwickeltes und perfektioniertes, als einheimisches Kulturgut aus unserem Boden stammendes Produkt zu schützen. Im Laufe der Zeit haben sich aber nicht nur die verantwortlichen Personen, sondern auch die geltenden Pflichtenhefte und damit der Markenschutz geändert. Das ist normal! Es scheint jedoch richtig zu sein, sich jederzeit selbst in Frage zu stellen und zu prüfen, wie das Produkt verbessert werden könnte. Oft aber ist diese Entwicklung mit grosser Toleranz verbunden, und nicht immer verlaufen Änderungen in die von uns erwünschten Richtung.

Wir wissen wohl, dass das Leben aus einer Vielzahl von aneinander gereihten Kompromissen besteht. Wichtig ist jedoch zu wissen, bis zu welchem Punkt unsere Kompromissbereitschaft gehen darf. Als Berufsleute lehnen wir GUB Produkte ab, bei denen die Pflichtenhefte mehr oder weniger stark auf die Bedürfnisse des Marketings oder des Verkaufs ausgerichtet wurden. Unter solchen Bedingungen ist die Gefahr zu gross, sich von den ursprünglichen Werten und Produktzielen zu entfernen.

Die GUB sind ganz besonders für die Auszeichnung von Bergkäse geeignet. Viele Traditionen sind in den Bergregionen noch fester verankert, als in den Talschaften. Es ist schwieriger, in den Bergen die Gewohnheiten zu ändern, diese mit Autobahnen zu erschliessen oder dort eine grosse Fabrik zu erstellen. Solche Nachteile erweisen sich als Vorteil, wenn es darum geht, Fabrikationsprozesse zu bewahren und damit einen grossen Teil kleinerer Produzenten zu erhalten. Das sind nicht austauschbare Trümpfe. Im Tal hingegen, ist die Versuchung gross, alles an einem Ort zusammen-



zulegen. Sobald wir jedoch die Produktion zusammenfassen, gelangen wir in andere, technische Abhängigkeiten. Diese erfordern mit der Zeit eine immer grössere Abkehr vom ursprünglichen Pflichtenheft, verbunden mit der Gefahr, das Hauptziel aus den Augen zu verlieren.

Haben Sie uns ein Beispiel für eine Aenderung des Pflichtenheftes, die Sie als unangebracht empfinden ?

Klar ist, dass die Verbindung zum heimischen Boden über die Fütterung des Tieres erfolgen muss. Durch die Umwandlung des Futters in Milch, wird eine natürliche Verbindung mit dem heimischen Boden hergestellt. Gäbe es zu diesem Punkt keine speziellen Anforderungen, wäre die Verbindung schwieriger herzustellen. Hätte das Pflichtenheft keine Vorschriften zur ausschliesslichen Fütterung aus dem heimischen Boden, würde das Produkt seine Besonderheit verlieren. Es bestünde sogar die Gefahr, dass man es gar nicht schützen könnte. Nehmen wir als Beispiel den Gruyère AOC: Ohne das strenge Pflichtenheft könnte er in Mozambique oder

in Australien produziert werden. Mit den heutigen modernen technischen Mitteln für Kühlung und Klimatisierung wäre es möglich, die Nachteile des dortigen örtlichen Klimas zu umgehen.

Egal, um welches Produkt es sich handelt, um Nachahmungen und Fälschungen zu verhindern, müssen sich die Hersteller von GUB Produkten gewissen Zwängen unterziehen. Wohlverstanden, nicht irgendwelchen, sondern Zwängen, die Sinn ergeben. Je präziser ein Produkt durch sein Pflichtenheft umschrieben ist, desto schwieriger wird es sein, dieses nachzuahmen, und desto besser wird es vor der Konkurrenz geschützt sein.

Wird trotz der Kompromisse bei gewissen AOC Produkten, die Auszeichnung beim Konsumenten als Vorteil empfunden ?

Ja, selbstverständlich! Aber der Kunde wird nicht einfach so leichtgläubig sein und sich sagen, weil es ein GUB (AOC) Produkt ist, ist alles in bester Ordnung. Es gibt Unterschiede bei den Auszeichnungen. Es ist schön, ein Produkt, wie den „Brie de Meaux

AOC“ zu lieben ; dieser unterliegt jedoch nicht den gleichen Zwängen seitens des Pflichtenheftes, wie ein „Comté AOC“ : Die Vorschriften für den „Brie de Meaux“ enthalten drei bis vier Seiten, diejenigen für den „Comté“ erscheinen uns als wahre Bibel.

Welche Haltung muss der Konsument unter diesen Umständen einnehmen, wenn er seinen Käse kauft ?

Allzu oft stützen sich die Leute auf eine Etikette ab, glauben den Worten des Verkäufers oder kaufen aufgrund eines Bildes. Ich empfehle, vor dem Kauf den Käse zu probieren. Viele denken, dass es nicht möglich sei, vor allem auch, weil sie nicht dazu aufgefordert werden. Sofern es möglich ist, sollte man auf dem Versuchen bestehen. Auch ist das Degustieren von Käse einfacher als bei Fleisch, muss doch dieses zuerst gekocht werden.

Lautet die Aussage des Käasers : „Er hat ein gewisses Alter“, oder „er ist gut gelagert“, hat der Konsument bereits eine gewisse Ahnung von dem



Produkt. Diese schliesst jedoch den Versuch einer geschmacklichen Nährbestimmung nicht aus, denn die Käsequalität wird in Abhängigkeit der verwendeten Milch, der Verarbeitung und der Pflege und Lagerung variieren. Ein lebendiges Produkt ist einfach nicht jeden Tag identisch. Der Konsument ist es sich aber schuldig, das Produkt zu sanktionieren, wenn dieses seinen Erwartungen nicht entspricht.

Für mich selbst ist diese Haltung wichtig. Eine gesunde Ernährung mit guten Produkten ist so reich an Proteinen und Aromastoffen, dass es nicht notwendig ist, viel davon zu essen. Dies ganz im Gegensatz zu Industrieprodukten, die wohl als preiswert erscheinen, jedoch nicht sättigen, und bei denen die Art und Weise der Herstellung Angst verbreiten könnte.

Unsere Nahrung ist das wichtigste Medikament. Wenn man sich gesund und ausgeglichen ernährt, fühlt man sich besser und die Wirkung auf die Gesundheit ist offensichtlich. Das Essen von Qualitätsprodukten ist ein sich ständig erneuerndes Vergnügen, das Emotionen auslöst. So verstehen wir auch unser Interesse am Betrachten, Fühlen, Riechen und Kosten.

Was denken Sie über den Gruyère AOC?

Ich bin ein Fan von Gruyère AOC. Ich liebe dessen leichten Fruchtgeschmack, wie er bei ihnen vorkommt. Der Gruyère AOC hat eine lange Geschichte und die Schweizer haben bezüglich der Fabrikationsprozesse, Tierhaltung und Alpbewirtschaftung sehr viel gearbeitet. Das Pflichtenheft musste nicht gänzlich neu überarbeitet werden, da es bereits die essentiellen Punkte enthielt. Wenn man ihn mit seinem Cousin, dem „Comté“ vergleicht, erscheint der Gruyère AOC massiver, mit weniger Oeffnungen, sein Geschmack ist ausdauernder, aber auch mit einer vom „Comté“ abweichenden aromatischen Palette. Ein „Comté“ ist ein „Comté“; ein Gruyère hingegen bleibt ein Gruyère. Das Nebeneinander der beiden bietet absolut kein Problem.

Der Gruyère AOC wird bestraft; sobald er über die Landesgrenze hinausgelangt, gilt er als teuer?

Es ist so, der Wechselkurs des Francs bevorteilt euch ganz und gar nicht, und doch ist die Preisdifferenz nicht allzu gross. Die Differenz ist grösser bei gewöhnlichem, jungen Käse, vor allem auch wegen den

Discountpreisen. Sobald sie hingegen qualitativ hochstehenden, gut gelagerten Käse miteinander vergleichen, reduziert sich der Unterschied zwischen einem „Comté“ und einem Gruyère AOC sehr stark. Bei gleichwertiger Pflege, gleichwertigem Geschmack und bei gleich guter Qualität reduziert sich die Preisdifferenz enorm. Die Einstellung des Konsumenten ändert sich wegen des Unterschiedes von einem Euro je Kilo nicht.

Sind Sie ein grosser Verfechter von Rohmilch-Käse?

Ja, das ist eines meiner Steckenpferde. Davon bieten wir in unserer Käsererei viel an, aber wir verkaufen auch Käse aus pasteurisierter Milch. Denn, es muss einmal gesagt sein, heute gibt es praktisch keinen schlechten Käse mehr. Trotzdem, wenn ich einen „Camembert“ esse, habe ich mit demjenigen aus Rohmilch den grösseren Genuss.

Der Grund ist einfach: Es sind die Bakterien, die bereits in der Milch vorkommen, die dem Rohmilchkäse den intensiven Geschmack vermitteln. Wir sollten uns aber auch keine grossen Sorgen machen, denn unsere Milch enthält praktisch ausschliesslich gute Bakterien. Untersuchungen zeigen, dass bei guter Haltung unserer Viehbestände, bei guter Fütterung derselben



und einer gut angepassten Fabrikation, unser Käse vor allem reich an guten Bakterien ist. Die Epoche des Louis Pasteur, während der die Produkte pasteurisiert werden mussten, um gefährliche, ansteckende Krankheiten auszurotten, ist vorbei.

Heute ist die Herstellung von Rohmilchkäse gefährdet; ja, die Umstände, um einen Rohmilchkäse herzustellen sind so, dass heute gar dessen Existenz bedroht ist. Die Rohmilch ist derart sauber, derart keimfrei und die Vorschriften für die Fabrikation sind derart streng, dass der Käse Mühe bekundet, überhaupt die ursprüngliche Bakterienflora aufzunehmen. Damit aber wird schlussendlich die Rohmilch gleich arm an Bakterien sein, wie die bereits pasteurisierte Milch.

Wir möchten die in der Forschung Tätigen, aber auch die Gesundheitsbehörden und die Instanzen der Administration dazu ermuntern, ihre Betrachtungsweise zu überdenken. Wenn wir in einer sterilen Umgebung arbeiten, wenn alle Bakterien – sowohl die guten, wie die schlechten – ausgerottet werden, dann wird das menschliche Wesen durch den erstbesten krankmachenden Keim angesteckt werden. Es wäre so wichtig, dass wir über das Essen für uns Antikörper bilden könnten. Wir sind heute dafür verantwortlich, uns über unsere Ernährung von morgen Fragen zu stellen.

In den „Halles Paul Bocuse de Lyon“ (ganz in der Nähe des Bahnhofes La Part-Dieu) weist das Firmenschild darauf hin, dass „MonS fromager – affineur“ sich täglich mit Etienne Boissy darum bemüht, in Lyon und Umgebung nach alter Tradition und überliefertem Fachwissen hergestellte Produkte zu fördern.

Während des ganzen Jahres wird eine Vielfalt von mehr als 230 verschiedenen Käse, darunter natürlich auch der Gruyère AOC, angeboten. Die meisten dieser Produkte werden durch die Familie Mons mit grosser Sorgfalt gepflegt.

Als Anbau zum Laden ist eine Degustations-Bar für Liebhaber von Käse eingerichtet, die sich jeweils zwischen Mittag und zwei Uhr ein kulinarisches Vergnügen mit Käse, einem knusprigen Stück Brot und einem Glas Wein bereiten. Es ist dies die Gelegenheit, unbekannte Spezialitäten kennen zu lernen, aber auch um Fragen zu stellen.

Im ersten Stock können die Kunden, zurückgezogen in einem vertraulichen, warm eingerichteten Raum, Käsegerichte, sei es Fondue oder andere Käsespeisen geniessen. Auch dienen diese Räumlichkeiten der Ausbildung und der Information.



Die schönsten Holsteinkühe Europas liefern Gruyère AOC Milch



Pépita © Giorgio Soldi

Rustler Pépita, die Red-Holsteinkuh der Betriebsgemeinschaft Yerly, Pittet und Philipona sowie Castel James Jolie, die Holsteinkuh von Michel Castella, haben sich anlässlich der Europäischen Holstein-Leistungsschau in Cremona ganz besonders ausgezeichnet. Beide haben innerhalb ihrer Rassen den Titel einer Europameisterin errungen, was ihre Besitzer mit Stolz erfüllt.

Michel Castella, Produzent von Gruyère AOC Milch in der Käserei von Sommentier sowie Jean-Philippe Yerly, Christophe Pittet und Jean-Charles Philipona, die ihre Milch in den Gruyère AOC Käsereien von Echarlens und von Marsens ein-

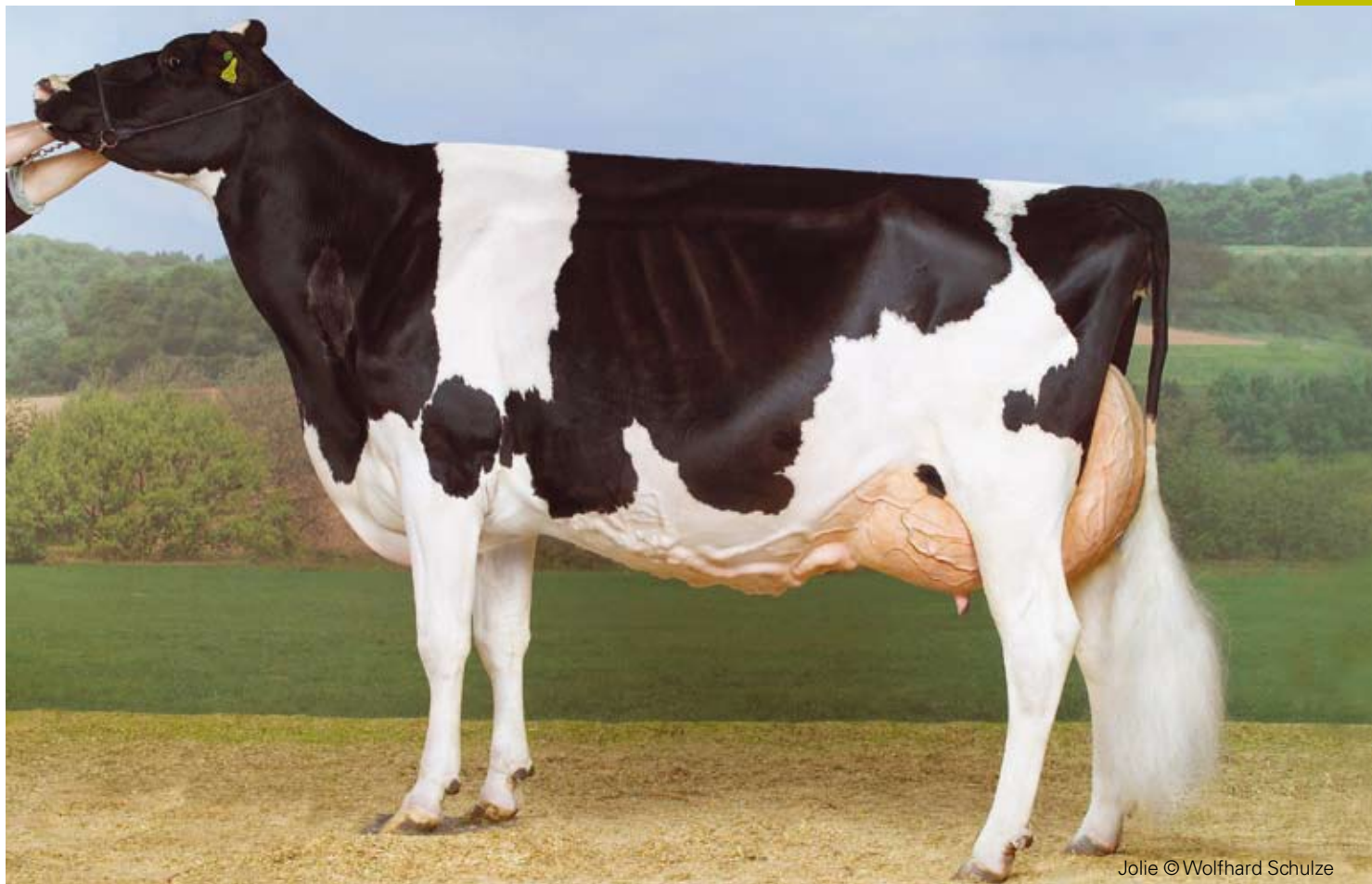
liefern, sagen alle vier: „Wir hatten immer Freude an schönen Tieren. Sie sind unsere Leidenschaft, es ist wie ein Virus, den wir seit Kindesbeinen in uns tragen. Wir sind im Züchtermilieu und in der Natur aufgewachsen.“

Es ist deshalb nicht erstaunlich, dass sich diese Züchter ganz besonders für genetische Ausleseverfahren interessiert haben. „Es ist allerdings eine Arbeit, die Geduld verlangt, erklärt Michel Castella. Es braucht Selektion während mehrerer Generationen und erst noch Glück um etwas zu erreichen. Es gibt viele Kriterien, die mithelfen können, folgerichtige Entscheidungen zu treffen. Aber nebst dem Fachwissen, braucht es dazu eine gehörige Dosis Spürsinn, eine Art Begabung, denn der Umgang mit

Genen verläuft nicht immer nach mathematischen Gesetzen.“ Die Suche nach Perfektion hat dieses Mal Früchte getragen, was vor allem Christophe Pittet freut: „Kühe zu melken, deren Arbeit einem Freude bereitet, erfüllt einem mit ganz besonderer Motivation.“

Pépita et Jolie

Die Erfolge von Pépita und Jolie in Cremona bereiten den Züchtern sehr viel Freude. Alle betonen jedoch, dass vor allem der tägliche Umgang mit den Tieren Anlass zur Zufriedenheit gibt. „Hätten wir nur solche Kühe, wir wären die glücklichsten Züchter auf der ganzen Welt, erklärt Jean-Philippe Yerly. Es ist eine pflegeleichte Kuh, ruhig, die viel und erstklassige Milch



Jolie © Wolfhard Schulze

gibt und ein ideales Erscheinungsbild aufweist.“ Michel Castella, seinerseits, sah die erstklassigen Qualitäten von Jolie bereits, als diese noch sehr jung war. „Als sie zwei Tage alt war und sich auf alle vier Beine stellte, habe ich mir gedacht, dass sie sich einmal von den andern abheben könnte, obwohl es in der Folge noch viele Bestimmungsmerkmale gab, die sie zu erfüllen hatte.“ Ich sagte mir: „Bei der da riskieren wir, auch später noch von ihr zu reden. Deshalb habe ich sie auch a „Jolie“ genannt. Ich habe Recht behalten. Heute finde ich sie vollkommen.“

Schöne, leistungsfähige Siegerinnen

Die Kriterien der Schönheit stützen sich bei einer Kuh auf die Funktionali-

tät ab. Eine schöne Kuh hat Vorzüge, die eine reichliche Milchproduktion unterstützen, zu einer guten Fruchtbarkeit und damit zu einer bestimmten Geburtenrate beitragen und auch die Langlebigkeit fördern. Es ist deshalb nicht erstaunlich, dass im letzten Herbst die viereinhalb jährige Pépita mehr als 50 kg Tagesmilch gab und bei der sechsjährigen Jolie mehr als 60 kg Milch pro Tag gemolken wurden.

Es ist so; in den allermeisten Fällen sind die Ausstellungstiere sehr gute Milchkühe. Der Wettbewerb selbst bezieht sich jedoch ausschliesslich auf die Bewertung der Exterieur-Merkmale. Die Schaurichter wissen nicht, in welcher Laktation die Tiere stehen, noch kennen sie die qualitativen Eigenschaften deren Milch.

Schönheitsmerkmale

Ganz konkret: Eine schöne Kuh ist nie zu mager, aber auch nie zu fett; und somit lässt sich die Qualität und die Form des Skelettes gut feststellen. Sie verfügt über eine schöne, solide obere Linie. Die Rippen sind schön gebogen und offen. Das Becken besitzt eine gute Neigung, um dem Kalb bei der Geburt ein leichtes Durchschlüpfen zu ermöglichen. Sie hat feine Gliedmassen, ausgeprägte Klauen, solide Fesseln und die Krümmung des Sprunggelenkes ist weder zu gerade, noch zu ausgeprägt und hat ziemlich trockene Knochen. Das Euter hat eine gute Aufhängung und ist fest an den Körper angeschlossen, um auf eine leichte Art die lange Produktionsdauer zu ertragen. „Das

wird einer Kuh erlauben, länger zu leben und damit wirtschaftlicher zu sein. Die Kosten, die ein Kalb verursacht, bis es das erste Mal abkalbt, sind hoch; es ist deshalb wichtig, dass die Aufzuchtkosten auf möglichst viele Laktations- und Produktionsjahre verteilt werden können.“

Und schliesslich ist die Farbe des Tieres Teil der ästhetischen Merkmale. „Eine schöne Farbe kann die Aufmerksamkeit für das Tier erhöhen, wirft Jean-Philippe Yerly ein. Bei zwei Kühen, die bezüglich Funktionalität absolut gleichwertig sind, kann die Farbe schliesslich das entscheidende Kriterium sein und die Differenz ausmachen.“

Folgen der Ausstellung

Die Europäische Holstein-Leistungsschau bringt den Züchtern mit Ausnahme einer Kokarde und den Glückwünschen der Jurymitglieder direkt nichts ein. Vor allem erfährt man aber eine grosse, persönliche Befriedigung. Die Folgen, die sich aus einer solchen Leistungsschau ergeben, sind jedoch ausserordentlich interessant, denn eine solche Leistungsschau hat die Funktion eines weltweiten Schau Fensters.

Bereits in Cremona hatte der Schweizer Stand offensichtlichen Erfolg. Die Anzahl der interessierten Besucher nahm nochmals zu. „Seit rund zehn Jahren, beobachtet Christophe Pittet,

profilieren sich die Schweizer Viehzüchter mehr und mehr auf europäischem Niveau. Wir sind zu einem Land der Viehzüchter geworden, wir lieben die schönen Kühe und man beginnt, uns zu anerkennen. Das gibt uns innere Zufriedenheit und ist auf die Begeisterung zurückzuführen, die die Schweizer Viehzüchter bei ihrer Arbeit an den Tag legen.“

Vor der Teilnahme an der Europäischen Holstein-Leistungsschau in Cremona, gewann Jolie bereits einige grosse Wettbewerbe. Sie war deshalb bei gewissen Züchtern des In- und Auslandes schon gut bekannt. Der Bekanntheitsgrad der Kuh erlaubte es Michel Castella, von ihr Embryonen zu verkaufen. „Wenn internationale Kontakte geknüpft werden sollen, darf man nicht still in seiner Ecke sitzen bleiben, dann muss man offen und dynamisch sein, um den interessierten Züchtern das Gewünschte zu verkaufen.“ Seitens Everdes, der Betriebsgemeinschaft Yerly, Pittet und Philippona, hat der Europameistertitel von Pépita bei den Red-Holstein wie eine Bombe eingeschlagen. „Wir erhalten viele Anfragen für Betriebsbesuche aus der Schweiz und auch aus dem Ausland. Darunter gibt es viele potentielle Käufer, die sich für unsere Genetik interessieren, freut sich Jean-Philippe Yerly. Vorher war das alles ein Hobby, heute beginnt es, sich auszuzahlen. Es ist nur ein kleiner Teil des

Betriebseinkommens, allerdings, auch nicht ganz zu vernachlässigen.“

Die Milchqualität, der hauptsächlichste Wert

Bei aller Freude über die erhaltene Auszeichnung, schliesst Christoph Pittet, behalten wir Züchter kühlen Kopf. „Die Ausstellung dauert einen Tag, und man fühlt sich wie im siebten Himmel. Dabei müssen wir daran denken, dass die Kuh während 365 Tagen auf dem Betrieb steht. Wir bemühen uns Tag für Tag und während des ganzen Jahres um sie. Es ist ein produktives Tier, das Qualitätsmilch abgibt, die erst noch der Fabrikation von Gruyère AOC zugeführt wird. Als gelernter Käser bin ich ganz besonders durch die Qualität der Milch sensibilisiert. Ich weiss, was es heisst, qualitativ minderwertigere Milch zu verarbeiten. Hätte jedoch niemand zur Qualität der Milch Sorge getragen, würde der Gruyère AOC heute weder diese Qualität, noch den heutigen Bekanntheitsgrad aufweisen. Le Gruyère AOC ist heute die Sortenorganisation, eine Aneinander-Reihung von verschiedenen Berufsgruppen, die sich zusammenfinden, um ein Produkt hervorragender Qualität herzustellen. Denn es ist wichtig, dass jedermann an demselben Seil und in dieselbe Richtung zieht.“



Besuch in der Schaukäserei Les Ponts-de-Martel



Vor kurzem wurde in der Schaukäserei „Les Ponts-de-Martel“ eine mobile Rampe eingeweiht, mit deren Hilfe Personen mit eingeschränkter Mobilität die Besuchergalerie erreichen können. Der verglaste Rundbau über den Käsefertigern bleibt trotzdem für alle zugänglich. Jedermann kann somit den Zauber der Herstellung von Gruyère AOC durch den verantwortlichen Käsermeister, Didier Germain, verfolgen.

Didier und Sandrine Germain haben gut lachen. Schon seit einigen Jahren suchten sie nach einer Lösung, um auch behinderte Leute und solche mit eingeschränkter Mobilität empfangen zu können. „Konnten eine oder zwei Personen die rund dreissig, zur Galerie führenden Treppenstufen nicht bewältigen, trugen wir sie. Das war jedoch jeweils schwierig, denn die Treppe ist relativ steil. Wir waren gar gezwungen, grössere Gruppen von Leuten, die nicht selbst über die Treppe die erste Etage erreichen konnten, abzulehnen.“

Vor zwei Jahren hat die Käserei einen Voranschlag für das Anbringen einer Rampe erstellen lassen und Abklärungen für eine Unterstützung durch die Lottererie Romande vorgenommen. Diese hat in die Finanzierung von mehr

als der Hälfte der Kosten für die Rampe eingewilligt. Der verbleibende Rest wurde zu gleichen Teilen durch die Käsereigenossenschaft als Besitzerin der Gebäulichkeiten und die Sortenorganisation Gruyère übernommen.

Alle Massnahmen sind gut, um die Aufmerksamkeit auf die mitten im Kanton Neuenburg, im schönen Dorf „Les Ponts-de-Martel“, liegende Käserei zu lenken. Die mit Glas eingefasste Galerie erlaubt es, die verschiedenen Schritte der Fabrikation, von der Annahme der Milch bis zum Herausnehmen der Käsemasse, aus nächster Nähe zu verfolgen. Hier werden jeweils zwischen acht und zehn Uhr im Schnitt täglich zwanzig Käselaike gemäss den Vorschriften des Pflichtenheftes für Gruyère AOC hergestellt. Alles ist vorhanden: der Lärm von Maschinen und herumgeschobener Milchkannen aber auch der Geschmack der Milch und von frischem Käse. Der Besuch endet mit dem Begehen des Zuganges zu den Kellern. Die in die Türen geschnittenen Oeffnungen erlauben es, den gelagerten Käse zu begutachten und den die Laike bürstenden Roboter bei der Arbeit zu sehen. Das Vergnügen kann durch einen Abstecher in den hübschen Verkaufsladen der Käserei verlängert werden, wo insbesondere regionale Produkte und Schweizer

Käse verkauft werden, und in der angrenzenden Tea-Room Ecke bietet sich Gelegenheit, den Durst zu löschen. „Wir sind froh“, erklärt Sandrine Germain, „Leuten mit eingeschränkter Mobilität, diese Infrastruktur bieten zu können. Dies umso mehr, als es zu zeigen gilt, dass nicht nur in den Kantonen Fribourg und Waadt Gruyère AOC fabriziert wird, sondern, dass dessen Herstellung auch in den Kantonen Neuenburg und Jura erfolgt. Für die Sortenorganisation Gruyère ist diese Schaukäserei, wie auch diejenige von Pringy, ein wichtiger Beitrag, um das Vorhandensein des Gruyère AOC zu zeigen. Sie erlauben es, der Bevölkerung den Wert der Traditionen und der Authentizität, denen sich die ganze Sortenorganisation in ihrem Handeln verschreibt, aufzuzeigen. Sie gelten deshalb als integrierte Bestandteile der Verkaufsbemühungen für unseren Hartkäse.“

HINWEIS

Die Schaukäserei „Les Ponts-de-Martel“ liegt an der Route Colombier – Le Locle (Strasse über La Tourne) und ist ab Yverdon-les-Bains in 45 Minuten, ab Neuenburg in 30 Minuten erreichbar. Fahren Sie ab Dorfzentrum in Richtung La Sagne bis zum Dorfausgang.

www.fromagerie-les-martel.ch

Le Gruyère European Curling Championships

Ein hervorragendes Resultat für die Schweizer Damen- und Herrenequipen



Vom 4. bis 11. Dezember 2010 fanden in Champéry die Le Gruyère European Curling Championships statt. Die 46 besten Mannschaften Europas aus insgesamt 30 verschiedenen Nationen trafen sich im Palladium von Champéry (Gruppe A) und der Kunsteisbahn Le Verney (Gruppe B) in Monthey. Besucher und Fernsehpublikum sahen Wettkämpfe auf sehr hohem Niveau verbunden mit taktischen Meisterleistungen. Gruyère AOC zeigte als Titelsponsor auf den Eisfeldern und in der Umgebung der Wettkampfstätten Präsenz. L'Oiseau hat die Gelegenheit benutzt und sich vor Ort begeben. Dieses Journal will ihnen den Sport selbst und die gemütlich animierende Atmosphäre näher bringen und auch den Organisatoren für ihre unermüdliche Arbeit ein Kränzchen winden.

Sind sie in der Lage, sich in Gedanken die Namen und die Gesichtszüge der bekannten Schweizer Curler vorzustellen? Sehr wahrscheinlich nicht! Trotzdem, selbst wenn diese Athleten bei uns nicht ausserordentlich populär sind, so ist Curling doch ein sehr geschätzter Sport. Zahlreich sind die Fernsehzuschauer in der Romandie, der Deutschschweiz und

in ganz Europa, die auf ihren Geräten die Wettkämpfe verfolgen. Urs Müller, Vizepräsident der Swiss Curling Federation und Finanzdirektor der Europe Curling Federation erinnert sich: „In Turin z.B., während den Olympischen Spielen, waren am Finale zwischen der Schweiz und Schweden mehr Fernsehzuschauer zugegen, als bei der Männer-Skiabfahrt. Es ist ein Sport, der viel taktisches Gespür erfordert. Wie beim Schach, prägen sich die Curler jeweils drei bis vier Züge im Voraus ein. Die Wettkämpfe bleiben meist sehr lange ausgeglichen und deshalb spannend.“ Natürlich hängt das Interesse der Zuschauer auch von den Chancen für einen Meaillengewinn ab. Anlässlich der Wettkämpfe von Champéry, waren sieben ausländische Fernsehanstalten, darunter Eurosport, vertreten. Auf dem Sender TSR konnte jedermann die täglichen Wiedergaben der Wettkämpfe, kommentiert vom ehemalige Olympiasieger, Patrick Lörtscher, verfolgen.

Ein Schaufenster für Gruyère AOC

Täglich konnte sich Gruyère AOC als Titelsponsor vorstellen. Ein Glücksfall, denn dieser Sport verkörpert in sich selbst die durch unseren Hartkäse vertretenen Werte. „Natürlich fabrizieren wir hier keinen Gruyère AOC,“ erklärt

der OK-Präsident der Wettkämpfe von Champéry, Enrique Cavalero. „Aber als Nachbarn, setzen wir uns für dieselben Werte ein, nämlich: Tradition, Authentizität und überliefertes Know-how. Auch liegen wir für die ausländischen Gäste am Eingang des Gruyère-Gebietes. Wenn ein Japaner oder ein Amerikaner bei der Ausfahrt von der Autobahn ein Hinweisschild mit der Aufschrift „Le Gruyère European Curling Championships“ entdeckt, sind die paar Kilometer, die uns vom Ursprungsgebiet des Gruyère AOC trennen, unbedeutend!“

Andauernde, lange Arbeit

Solche Wettkämpfe zu organisieren bedeutet, fünf Jahre Arbeit im Voraus. Zuerst geht es darum, ein Dossier für die Kandidatur zusammenzustellen und dieses wenn notwendig zu verteidigen. Als dann Champéry für 2010 die Wettkämpfe zugesprochen erhielt, waren zweieinhalb Jahre notwendig, um die Organisationsstruktur aufzubauen. Es galt, die professionell arbeitenden Leute auszuwählen. Mit wem sollte zusammengearbeitet werden? Freiwillige waren zu suchen. „Wir hatten keine Mühe, die 230 für uns arbeitenden Freiwilligen zu finden und mussten dafür auch keine Rekrutierungskampa-



gnen starten. Alles erfolgte mit Mund zu Mund Propaganda. Das ist ausserordentlich, denn bei uns legen sich die Leute wirklich ins Zeug. Immerhin darf auch erwähnt werden, dass der Curling Club Champéry, der soeben den sechzigsten Geburtstag feierte, einer der aktivsten Clubs der Romandie ist und 180 Mitglieder bei einer Grösse der Gemeinde von 1'000 Einwohnern zählt.“

Speziell für Curling hergestelltes Eis

Gut eine Woche vor den Wettkämpfen begannen die Vorbereitungen der Eisbahn für die Wettkämpfe. Es galt zuerst, das Eis abzutauen und die ganze Fläche weiss zu überstreichen, um anschliessend alle Felder und Werbeflächen, insbesondere das Logo des Gruyère AOC, aufzutragen. Danach begann eine sehr schwierige Arbeit, die Vorbereitung des Eises, das gänzlich eben sein musste. Die für das Curling notwendige Eisqualität ist gegenüber dem üblicherweise auf den Kunsteisbahnen vorhandenen Eis sehr verschieden. Zwei professionelle Eismeister, ein Schweizer und ein Finnländer (in ganz Europa gibt es nur deren acht), verrichteten wahre Präzisionsarbeit. Mit Hilfe von überdimensionierten Messgeräten und einem genauestens

arbeitenden Irrigationssystem wurden verschiedene Eisschichten aus entmineralisiertem Wasser aufgetragen. Schliesslich wurden die Eisfelder mit sehr scharfen Messern versehenen Eismaschinen gehobelt und geglättet. Abschliessend wurden winzige Wassertröpfchen auf das Eis gespritzt, um das Gleiten der Curlingsteine mit möglichst wenig Reibung zu ermöglichen. Selbst gemäss der Meinung der Wettkämpfer, war der Durchführung dieser Europa-Meisterschaften ein voller Erfolg beschieden. Für das Publikum war es ein Vergnügen, mit zu verfolgen, wie die beiden Schweizer Equipen die bronzenen Medaillen errangen. Bei den Männern bezwang die Equipe Norwegens im Final jene Dänemarks und gewann damit die Le Gruyère European Curling Championships 2010. Bei den Damen wurde die Goldmedaille durch die Equipe Schwedens vor den Equipen von Schottland und der Schweiz errungen.

Die Sortenorganisation Gruyère ist für die Art der Durchführung und des Ablaufs der Wettkämpfe ausserordentlich dankbar. Als Titelsponsor der Le Gruyère European Curling Championships dankt sie den Organisatoren und den Wettkämpfern für die sportlich hochstehenden, anforderungsreichen und spektakulären Wettkämpfe.

IN DER SCHWEIZ EINE BELIEBTE SPORTART

Es waren die Schotten, die das Curling-Spiel ursprünglich erfanden. Sie praktizierten es auf den zugefrorenen Seen. Mit den immer öfter in der Schweiz die Ferien verbringenden britischen Touristen, gelangte auch dieser Sport in die Schweiz. Wenn jene in den Alpen ihre Ferien verbrachten, wollten sie ihre traditionellen Spiele ausüben. So wurde Curling zuerst in St. Moritz, alsdann in Mürren, Berner Oberland, und schliesslich in allen grösseren Wintersport-Orten heimisch. Auch Champéry schloss sich dieser Bewegung an: Bei der Einrichtung der ersten Natureisbahn wurde auch ein Curling-Club gegründet. Zur Zeit ist die Schweiz das Land mit den meisten Curlinghallen (rinks genannt) in Europa.

Curling wird mit polierten Granitsteinen mit einem Gewicht von rund 20 Kilo, die vom gleichen Felsblock stammen, auf Eis gespielt. Die Steine, deren Basis nach innen vertieft ist, können einer anvisierten, gebogenen Gleitbahn folgen, wenn sie der Spieler um deren eigene Achse drehen lässt. Der Grad der Biegung hängt von verschiedenen Faktoren ab, insbesondere von der Art der Vorbereitung des Eises.

Sommelier Maître fromager



Diplomierte des Kurses 2010 und Vertreter der Ausbildung

Am 8. März hat in Nuolen am Zürichsee, der dritte Kurs für die Ausbildung zum Sommelier Maître Fromager begonnen. Der durch Fromarte geleitete Lehrgang bietet erfahrenen Berufsleuten die Möglichkeit, sich solide Kenntnisse über den Käse anzueignen. Die Kenntnisse erscheinen besonders nützlich für Damen und Herren, die im Restaurationsgewerbe, im Käseverkauf des Detailhandels oder im Verkauf von Feinkost arbeiten.

Während den 14 in den Monaten März bis Juni angesetzten Kursta-

gen, werden Themen wie: Käsefabrikation, Schweizer Regionalsorten, der Platz von Käse auf dem Tisch, Käsegerichte, Degustation von Weinen sowie Verkaufspsychologie, behandelt. Nach einem erfolgreich in mündlicher und schriftlicher Form abgelegten Examen, erhalten die Teilnehmer das Diplom „Sommelier Maître Fromager“. Bereits 27 Berufsleuten, darunter 14 Damen, wurde das Diplom am Ende der beiden letzten Kurse ausgehändigt.

Bis ins Jahr 1999 wurden Kurse zum Thema Käse durch die Schweizerische Käseunion organisiert. Seither

machte sich das Fehlen bemerkbar. Die Verantwortlichen der Gastronomiebranche suchten Möglichkeiten für die Weiterbildung ihres Personals. Fromarte übernimmt nun die Organisation dieser Kurse in Anlehnung an die bereits gebotenen Weiterbildungskurse für Wein und Bier. Zur Zeit werden die Kurse für den Sommelier Maître Fromager ausschliesslich in deutscher Sprache erteilt. Fromarte ist jedoch daran interessiert, diese auch in französischer Sprache erteilen zu können.



Tour de Romandie

Die Etappen der 65. Austragung:

- Dienstag, 26. April: Prolog in der Altstadt von Martigny (3,5 km)
- Mittwoch, 27. April: Martigny – Leysin (171,5 km)
- Donnerstag, 28. April: Romont – Romont (Rundstrecke) (168,3 km)
- Freitag, 29. April: Thierrens – Neuenburg (166,5 km)
- Samstag, 30. April: Aubonne – Signal-de-Bougy (Zeitfahren) (20,5 km)
- Sonntag, 01. Mai: Champagne (VD) – Genf (164,6 km)

www.tourderomandie.ch

Bea in Berne

Vom 29. April bis 08. Mai 2011. Die grosse Frühjahrsmesse des Espace Mittellandes. Der ideale Ort, um treue Kunden zu belohnen und neue Kunden zu gewinnen.

www.beapferd.ch

Luga in Lucerne

Vom 29. April bis 08. Mai 2011. Die grosse Messeausstellung der Zentralschweiz.

www.luga.ch/luga

Juralp Cup

Bike-Rennen für jedermann:

- Sonntag, 1. Mai: „Zeta Bike“ in Colombier
- Samstag, 21. Mai: „Glânoise“ in Ursy
- Sonntag, 12. Juni: „Merida Bike“ in Salvan
- Sonntag, 19. Juni: Langstrecke „Evolenard“ in Les Haudères
- Sonntag, 26. Juni: „Chasseron-Cup“ in Les Rasses
- Samstag, 2. Juli: „Valterbimania“ in Montsevelier
- Sonntag, 14. August: „Sense Bike“ in Alterswil
- Sonntag, 28. August: „Barillette“ in Chésèrèx

www.juralp-cup.ch

Die Route des Schweizer Gruyère AOC

Der Schweizer Gruyère AOC legt zur Feier der vor zehn Jahren erfolgten Verleihung der GUB (AOC) die historische Route von Gruyères nach Lyon zurück. (Lesen Sie dazu den Artikel über die diesbezüglichen Vorbereitungs-Arbeiten auf den Seiten 4 bis 7). Start in Gruyères am 12. Mai 2011, Ankunft in Lyon am 22. Mai 2011.

www.gruyere.com

Tour de Suisse

Vom 11. bis 19. Juni 2011 mit den Etappenorten:

- Samstag, 11. Juni: Lugano – Lugano
- Sonntag, 12. Juni: Airolo – Crans-Montana
- Montag, 13. Juni: Brig-Glis – Grindelwald
- Dienstag, 14. Juni: Grindelwald – Huttwil
- Mittwoch, 15. Juni: Huttwil – Tobel-Tägerschen
- Donnerstag, 16. Juni: Tobel-Tägerschen – Triesenberg / Malbun (FL)
- Freitag, 17. Juni: Vaduz (FL) – Serfaus-Fiss-Ladis (AUT)
- Samstag, 18. Juni: Tübach – Schaffhausen
- Sonntag, 19. Juni: Schaffhausen – Schaffhausen



www.tds.ch

Spar European Team Championship

Am 18. und 19. Juni 2011 in Stockholm. Mannschafts-Europameisterschaften der Leichtathleten.

Gruyère AOC ist einer der Hauptsponsoren der europäischen Leichtathletik-Wettkämpfe mit einer ausserordentlich hohen Präsenz am Fernsehen.

www.stockholm2011.org

European Athletics U23 Championships

Vom 14. bis 17. Juli 2011 in Ostrau (Ostrava), Tschechien.

Europameisterschaften der unter 23 Jahre alten Leichtathleten.

European Athletics junior Championships

Vom 21. bis 24. Juli 2011 in Tallinn (Estland).

Leichtathletik Europameisterschaften der unter 20 Jahre alten Junioren.

www.tallinn2011.org

Paléo Festival

Vom 19. bis 24. Juli 2011 in Nyon.

Seit Jahren führt Gruyère AOC am Ort des grössten Musik-Festivals Europas einen Stand.

Für ein grosses Publikum, vor allem für die Jungen, ist es eine gute Möglichkeit, unseren Käse insbesondere als „hot fondue“ zu geniessen!

www.paleo.ch

Gruyère Cycling Tour

Sonntag, den 28. August 2011 in Bulle.

Es werden rund 2'000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer an diesem volkstümlichen Anlass erwartet, darunter Berufsfahrer, Fahrer der Eliteklasse, Amateure und Kinder

www.gruyere-cycling-tour.ch

Comptoir Suisse

Vom 16. bis 25. September 2011 in Lausanne.

Die traditionelle wadtländer Messe. Diese Jahr wird sich das Thema Förderung der Gesundheit als roter Faden durch die Messe ziehen. Ein Thema, das ausgezeichnet zu den natürlichen Werten des Gruyère AOC passt.

www.comptoir.ch

Züsapa

Vom 23. September bis 02. Oktober 2011 in Zürich.

Die grösste Zürcher Messe mit rund 100'000 erwarteten Messebesuchern.

www.zuespa.ch

Olma

Vom 13. bis 23. Oktober 2011 in St. Gallen.

Die Nationale Messe für Landwirtschaft und Ernährung der Ostschweiz, an der rund 350'000 Besucher erwartet werden. Gruyère AOC ist mit einem stets sehr gut frequentierten Stand anwesend.

www.olma.ch

Gastromesse „Goûts et Terroirs“

Vom 28. Oktober bis zum 01. November 2011 in Bulle.

Selbstverständlich ist auch Gruyère AOC an dieser Veranstaltung, die Sinne und Gaumen erfreut und jedes Jahr mehr Aussteller und Besucher anlockt, vertreten.

www.gouts-et-terroirs.ch

World Cheese Awards 2010



Vom 23. bis 25. November 2010 wurden in Birmingham (England) über 2'600 Käse aus 29 Ländern am World Cheese Awards 2010 präsentiert. Le Gruyère AOC wurde an diesem Anlass wiederum mit Ehrenausszeichnungen belohnt.

Die Super Goldmedaille gewann Markus Sturny für seinen in der Käserei Lanthen hergestellten und in der Firma von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Le Gruyère AOC.

Eine Goldmedaille ging an Adrian Scheidegger für seinen in der Käserei Niedermuhren hergestellten und in der Firma von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Le Gruyère AOC. Eine Silbermedaille erhielten Bernard Oberson für seinen in der Käserei Bilens hergestellten und in der Mifro-

ma AG in Ursy affinierten Le Gruyère AOC, Alexandre Guex für seinen in der Käserei Châtonnaye hergestellten und in der Firma von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Le Gruyère AOC, Jean-Marie Dunand für seinen in der Käserei Le Crêt hergestellten und in der Firma Fromage Gruyère SA in Bulle affinierten Le Gruyère AOC und Franz Jungo für seinen in der Käserei St-Ursen hergestellten und in der Firma von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Le Gruyère AOC.

Eine Bronzemedaille erhielten Raymond Overney und René Pernet für ihren in der Käserei Peney-le-Jorat hergestellten und in der Firma Fromco AG Moudon affinierten Le Gruyère AOC und Hanspeter Wälchli für seinen in der Käserei Lignièrès hergestellten Le Gruyère AOC.

Die Sortenorganisation Gruyère freut sich über diese Auszeichnungen und gratuliert sowohl den Milchproduzenten, den Käsern als auch den Affineuren. Diese Medaillen beweisen wieder einmal mehr, dass dem Le Gruyère AOC dank der Respektierung seiner hohen Anforderungen durch sämtliche Professionellen der Branche auf dem internationalen Markt ein Ehrenplatz gebührt. Der World Cheese Awards 2010 zählte rund 100'000 Besucher und ermöglichte ebenso viele potentielle Kontakte mit Le Gruyère AOC.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Verkaufsförderung im Detailhandel vom 14. März bis 30. April 2011



Überraschung für Kunden von Käseereien und Käse-Spezialgeschäften

Die Sortenorganisation Gruyère wird in der Zeit vom 14. März bis 30. April 2011 zwei Gratiswettbewerbe durchführen. Jeder Käser und die Spezialgeschäfte erhalten rund 100 Rubelkarten, die an die Kunden verteilt werden können. Ein Viertel dieser Karten werden gewinnbringend sein. Der Käser wird seinem Gewinner 100 Gramm Gruyère AOC anbieten können. Um sich den Gegenwert auszahlen zu lassen, muss er nur die Rubelkarte an die Sortenorganisation zurücksenden.

Für den zweiten Wettbewerb hat die Sortenorganisation einen kleinen Faltprospekt mit Informationen über

den Gruyère AOC veröffentlicht. Dieser Prospekt wird der Kundschaft in den Käseereien ausgehändigt. Auf der letzten Seite kann der Kunde auf eine Frage betreffend den Gruyère AOC antworten. Diejenigen, die richtig antworten, werden an der Ziehung der Gewinner teilnehmen. Dem glücklichen Gewinner des ersten Preises wird ein Gutschein für ein Wochenende in der Region Gruyère überreicht werden. Den Gewinnern des zweiten bis fünften Ranges winkt je ein Fondue-Set.

Mit den speziell an die rund 1'000 Käse-Verkaufsläden in der Schweiz gerichteten Wettbewerben möchte sich die Sortenorganisation für deren tägliche Arbeit bedanken. Es ist dies aber auch eine neue Möglichkeit, dem Kunden, ob er nun unseren Hartkäse kennt oder nicht, die Gelegenheit

zu bieten, ihn ein weiteres Mal zu kosten. Vielleicht findet der Kunde daran Gefallen, damit bei anderer Gelegenheit der Gruyère AOC seinen Platz auf dessen Esstisch findet.



Rezepte



Blumenkohl-Risotto mit Gruyère AOC



Kartoffel-Käse Gruyère AOC-Püree mit Schweinsplätzli

Blumenkohl-Risotto mit Gruyère AOC

Zutaten, für 4 Personen:

125 g Gruyère AOC, gerieben
 1,2 l Bouillon
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 150 g Speckwürfeli
 1 EL Olivenöl
 300 g Risottoreis,
 1 dl Weisswein
 500 g Blumenkohl
 50 g Kresse
 2 EL Zitronensaft
 Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Bouillon aufkochen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Mit den Speckwürfeli im warmen Öl andünsten. Reis zugeben, 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze glasig dünsten, mit Weisswein ablöschen. Sobald die Flüssigkeit aufgesogen ist, Bouillon portionenweise dazurühren. Blumenkohl in Röschen teilen. Nach 10 Minuten Kochzeit zum Risotto geben und in weiteren 10 Minuten fertig garen. Kresse etwas zerkleinern und mit Gruyère AOC darunter mischen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffel-Käse Gruyère AOC-Püree mit Schweinsplätzli

Zutaten, für 4 Personen:

350 g milder Gruyère AOC
 1 kg mehligkochende
 Kartoffeln
 4 Knoblauchzehen
 Salz
 2,5-3 dl Milch
 Pfeffer
 Muskatnuss

Zubereitung:

Gruyère AOC auf der Röstiraffel reiben. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Knoblauchzehen schälen.

Kartoffeln und Knoblauch in Salzwasser weich kochen. Wasser abgiessen, Kartoffeln gut abdämpfen lassen. Kartoffeln samt Knoblauch ins Passe-vite geben und direkt in die Pfanne treiben. Milch dazurühren. Gruyère AOC zufügen, unter kräftigem Rühren bei milder Hitze schmelzen lassen, bis das Püree Fäden zieht. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

½ Bund Thymian
 400 g Schweinsplätzli
 1 EL Bratbutter
 1 dl Weisswein

Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Plätzli mit Salz und Pfeffer würzen. Bei grosser Hitze beidseitig je 1-2 Minuten braten. Thymian am Schluss mitbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Weisswein zum Bratensatz giessen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Über die Plätzli giessen.