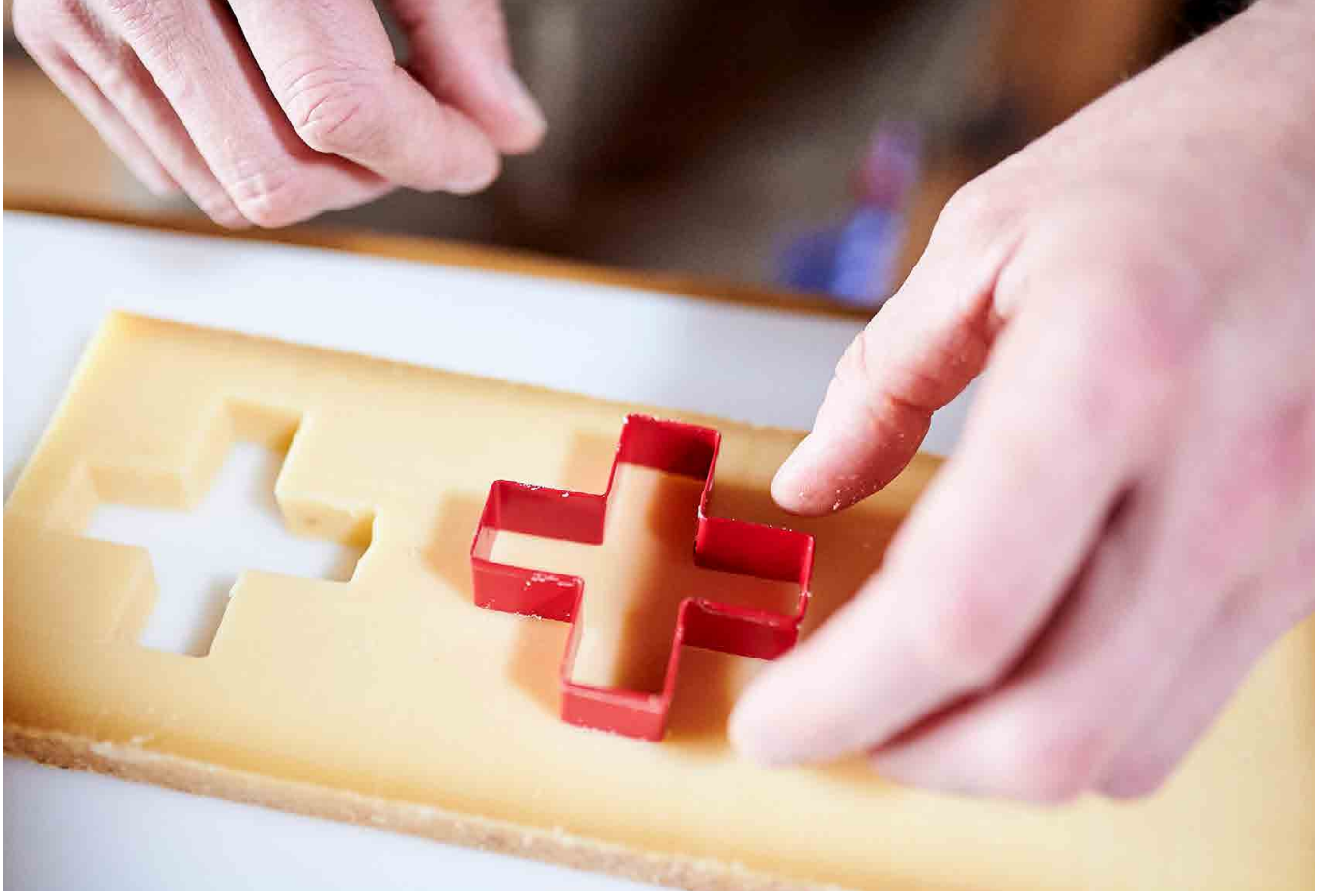
Fachzeitschrift der Sortenorganisation Gruyère

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP

Nr. 43 – Dezember 2017

l'oiseau



Die Büros der Sortenorganisation Gruyère bleiben von Montag, 25. Dezember 2017 bis 8. Januar 2018 um 7.30 Uhr geschlossen. In dringenden Fällen ist Herr Philippe Bardet unter Tel.-Nr. 079 317 82 61 erreichbar.

INHALT

03 EDITORIAL

04 WILLKOMMENE GÄSTE, DIE SICH FÜR DEN GRUYÈRE AOP INTERESSIEREN

08 DIE WETTKÄMPFE DES SKILANGLAUF-WELTCUPS: EINE AUSGEZEICHNETE SICHTBARKEIT FÜR DEN GRUYÈRE AOP

10 BROT-CHEF, EIN WETTBEWERB GANZ NACH DEM GESCHMACK DES GRUYÈRE AOP

12 WEIN- UND KÄSEDEGUSTATION IN DEN HOTELFACHSCHULEN

14 AUSZEICHNUNG FÜR DEN GRUYÈRE AOP

16 LE GRUYÈRE AOP BETEILIGT SICH AN GROSSEN VERANSTALTUNGEN

18 DAS IDEALE REZEPT FÜR IHR FESTTAGSESSEN

www.gruyere.com

Impressum

Herausgeber: Interprofession du Gruyère
Place de la gare, Postfach 12, CH - 1663 Pringy
interprofession@gruyere.com
www.gruyere.com

Redaktion:
Interprofession du Gruyère
Microplume, www.microplume.ch
Auflage: 2'800 Exemplare

Übersetzung:
Trait d'Union
3000 Bern
www.traitdunion.ch

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

Editorial

Eine erfreuliche Neuigkeit als Anstoss für längerfristige Überlegungen.

Nach den beiden schwierigen Jahren 2015 und 2016 haben die Sortenorganisation Gruyère und ihre verschiedenen Vertriebspartner ihre Position am Markt im Jahr 2017 mit einem voraussichtlichen Absatzvolumen für 2018 von über 30'000 Tonnen wieder verbessern können. Dieser vielversprechende Ausblick ist insbesondere der ununterbrochenen Disziplin der Produzenten und Käser bezüglich der hergestellten Mengen zu verdanken. So sind heute die Lagerbestände optimal auf die Nachfrage abgestimmt, was uns erlaubt, für die verschiedenen Märkte bestens gerüstet zu sein.

Doch sollte man sich nie auf seinen Errungenschaften ausruhen. Wir müssen daher weiterhin wachsam bleiben, um der ganzen Branche eine dauerhafte Perspektive zu bieten. Dabei dürfen wir nicht vergessen, dass unser grösster Trumpf der Gruyère AOP und seine Stärken wie Geschmack, Qualität und Image sind.

Vor diesem Hintergrund wurde vom Vorstand ein vertiefter Überlegungsprozess eingeleitet, um die Merkmale zu identifizieren, die im täglichen Umgang den einzigartigen Charakter dieses edlen Käses prägen. Dieser Aspekt fliesst auch in das PR- und Verkaufsförderungskonzept ein, das sich sowohl an die Konsumenten als auch an die Meinungsführer, d.h. an die Verkäufer aller Vertriebsstufen richtet.

Le Gruyère AOP ist einzigartig, weil er sich im riesigen Meer des Käseangebots durch seine handwerkliche und authentische Produktion abhebt. Dies bezeugt auch die tägliche Arbeit in unseren verschiedenen Schaukäsereien. Auf jeder Verarbeitungsstufe werden strenge Verfahren angewendet, bei denen die Handarbeit des Menschen im weiten Sinne zur Herstellung dieses erlesenen Produkts unerlässlich ist. Angefangen von der Arbeit des Milchproduzenten bei der Futterzubereitung, dem zweimal täglichen Melken oder der Versorgung des Viehs, über die Käsereien, wo der Käsemeister selbst Hand anlegen und persönlich in der Lage sein muss, die Betriebskulturen herzustellen, bis hin zu den Reifungskellern, wo die Arbeitslast zwar durch Maschinen erleichtert wird, es aber dennoch der regelmässigen Kontrollen des Affineurs bedarf, um den Reifungsprozess des Gruyère AOP zu begleiten. All diese Arbeitsschritte sind ohne das menschliche Auge als Massstab für die Beurteilung der Produktentwicklung nicht möglich. Dieser Aspekt ist auch auf klar identifizierte, steuerbare Strukturen übertragbar. Die Branche muss ihr Wachstum gemeinsam mit an einen Käseproduktionsstandort gebundenen Milchbetrieben vorantreiben, um sicherzustellen, dass keine anonyme Milch zu Gruyère AOP verarbeitet wird. Genau hier liegt die Herausforderung, welche die Sortenorganisation in Zukunft durch ein geschicktes Kombinieren von technischem Fortschritt und Handarbeit bewältigen muss, damit der Gruyère AOP unsere sowohl nahen als auch fernen Konsumenten noch für lange Zeit erfreuen wird.

In diesem der Zukunft zugewandten Sinne wünschen wir Ihnen besinnliche Weihnachten und ein Jahr 2018, das allen Ihren Erwartungen gerecht wird.

Philippe Bardet
Direktor der IPG

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP

Willkommene Gäste, die sich für den Gruyère AOP **interessieren**

Die Sortenorganisation Gruyère empfängt mehrere Male im Jahr Journalisten und Vertreter der Grossverteiler oder des Käsevertriebs ganz allgemein. Ziel dieser Gäste ist es, Informationen über den Herstellungsprozess unseres Käses zu erhalten.

„Hallo, ich möchte einen Artikel über den Gruyère AOP für unsere kanadische Wochenzeitschrift schreiben"; „hallo, wir möchten eine Verkaufsaktion für Ihren Käse in unseren Supermärkten durchführen und in einem Beitrag in unserem Kundenmagazin darauf hinweisen." Die Sortenorganisation Gruyère erhält pro Monat mehrere Anfragen dieser Art. Zuerst wird geprüft, ob es sich um eine seriöse Anfrage handelt, bevor die Gesprächspartner zu einem Besuch vor Ort eingeladen werden, um mehr über den Gruyère AOP zu erfahren.

„Wir werden von Personen aus der ganzen Welt kontaktiert", bestätigt Laure Rousseau vom Marketing der Sortenorganisation Gruyère. „Aus Europa, aber auch aus Amerika und sogar Australien." Wir nehmen solche Anfragen immer sehr gerne entgegen, insbesondere wenn sie aus neuen Märkten kommen, wo wir verstärkt Fuss fassen möchten." Das Profil dieser Gäste ist sehr unterschiedlich. Es kann sich um bei einer Zeitung angestellte oder freischaffende Journalisten, Blogger, Meinungsbildner im Internet oder ganz allgemein um Vertriebspersonal (Käsegeschäfte oder Läden) handeln. „Ob sich der Besuch dieser Gäste auszahlen wird, kann im Voraus nicht gesagt werden", meint Laure Rousseau. „Doch was in erster Linie zählt, ist, dass all diese Personen mit dem Wunsch nach Hause zurückkehren, von unserem Käse zu erzählen. Wir hatten bereits sehr positive Überraschungen. Ein Beispiel dafür ist das finnische Magazin, in dem ein Beitrag von fünf Seiten mit Text und Fotos über den Gruyère AOP veröffentlicht worden ist."

Beim Empfang dieser ausländischen Gäste macht die Sortenorganisation Gruyère keine halben Sachen. Der angebotene Aufenthalt dauert jeweils mindestens anderthalb Tage. Bei der Reportage eines Fernsehteams oder einem bedeutenden Beitrag für eine Zeitung, kann er sich sogar bis auf drei Tage ausdehnen.

Der Gästebegleiter der Sortenorganisation Gruyère sieht ein Programm vor, das in der Regel einen Besuch eines Produzenten, eines Käsers und eines Affineurs umfasst. „Wir sind den Branchenmitgliedern sehr dankbar dafür, dass sie diese Besuche möglich machen", bemerkt Marie L'Homme vom Marketing. „Für uns ist es natürlich sehr wichtig, dass die Gäste sehen, welch wertvolle und präzise Arbeit in den Betrieben, Käsereien, Reifungskellern und allenfalls auf den Alpen geleistet wird. Dies erlaubt ihnen, sich ein konkretes Bild vom Herstellungsprozess zu verschaffen." Das ist auch die Botschaft, die man den Gästen vermitteln möchte – ohne diese tägliche Präzisionsarbeit könnte der Gruyère AOP seine Geschmacksmerkmale nicht überall in der Welt bewahren.

Das Marketing der Sortenorganisation Gruyère organisiert auch die Besuche der Mitarbeitenden der Branche, welche Degustationen im Ausland durchführen. Diese Frauen und Männer sind für die Animation der Gruyère AOP-Stände bei Veranstaltungen oder in den Einkaufszentren zuständig. In diesem Jahr wurden Personen aus Grossbritannien und Belgien eingeladen. Sie traten ihre Heimreise motiviert durch eine vertiefte Überzeugung und mit einem Koffer voller Eindrücke an, die sie nunmehr dem interessierten Publikum vermitteln können.

Ein wichtiger Bestandteil im Programm dieser Kurzaufenthalte ausländischer Gäste ist auch die Besichtigung der Maison du Gruyère. Laure Rousseau und Marie L'Homme loben bei dieser Gelegenheit die Kreativität von Chefkoch Christian Chassot, der den Gästen jeweils ein Menü bestehend aus fünf bis sechs Vorspeisen (auch Fingerfoods oder Tapas genannt) rund um den Gruyère AOP zubereitet.

Schliesslich werden diesen Gästen auch Momente des geselligen Beisammenseins angeboten, namentlich beim Abendessen, das natürlich in Form einer Fondue-Degustation in einem der Restaurants stattfindet, die für ihre Käsespezialitäten bekannt sind.

Sicher könnte die Dauer dieser Besuche verkürzt werden. „Doch wenn wir die Leidenschaft, Emotionen, Werte, Professionalität und das beständige Qualitätsstreben, das die Branche anspornt, vermitteln wollen", darin sind sich Laure Rousseau und Marie L'Homme einig „dann nimmt das auch Zeit in Anspruch." Eine Einstellung, die sichtbare Früchte trägt, wenn man die positiven Auswirkungen dieser Besuche in der Presse, im Internet und im Handel betrachtet.

Beispiel in Bildern vom Empfang von sechs US-Amerikanern, drei Käsefachleuten und drei Personen, die im Rahmen der Kommunikation in den USA mit der Sortenorganisation Gruyère zusammenarbeiten.

Ein intensives Besichtigungsprogramm von zwei Tagen, das dafür aber reich an geteilten Erlebnissen und Emotionen ist.

Dienstag, 29. Mai 2017

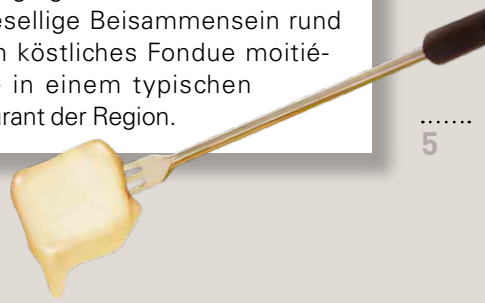
7.30 Uhr: Besichtigung einer Dorfkäserei in Billens mit detaillierten Erläuterungen von Käser Bernard Oberson zur Käseherstellung.

11.30 Uhr: Entdeckung der spielerischen und interaktiven Ausstellung in der Maison du Gruyère, gefolgt von einer Degustation verschiedener Gruyère AOP-Spezialitäten auf der Terrasse der Maison du Gruyère.

14.00 Uhr: Besichtigung der Reifungskeller der Fromco SA in Moudon.

17.00 Uhr: Besuch im Alpbetrieb La Sciaz von Frédéric Chapalay bei Château d'Oex, einem Milchproduzenten, dessen Milch zu Gruyère AOP Bio verarbeitet wird, und Apéro in herrlicher Bergkulisse.

Zum Abschluss dieses erlebnisreichen Tags geniessen unsere Gäste das gesellige Beisammensein rund um ein köstliches Fondue moitié-moitié in einem typischen Restaurant der Region.



Mittwoch, 30. Mai 2017

8.00 Uhr: Nach einer erholsamen Nacht in der friedlichen Stille des Städtchens Gruyères bricht die Gruppe zu einem Besuch der Familie Ruffieux auf dem Alpbetrieb Varvalanna auf. Das Morgenprogramm gestaltet sich wie folgt: Alpenfrühstück, Präsentation des authentischen Herstellungsprozesses des Gruyère d'Alpage AOP, Einblick in das Leben der Alpkäseproduzenten und zur Abrundung des morgendlichen Besuchs Degustation von schmackhaften Älplermagronen vom Holzfeuer.

14.00 Uhr: Kultureller Nachmittag mit Besichtigung des Städtchens Gruyères und seines Schlosses – ein wichtiger Bestandteil des Besuchs für das Verständnis der Geschichte und Verankerung des Gruyère AOP.

Nach diesen zwei ausgefüllten Tagen ging es Richtung Flughafen, um die Heimreise anzutreten.

Einige Veröffentlichungsbeispiele

Beitrag im Magazin Blue Wings von Finnair (Finnland)

Beitrag im Magazin À table von Spar (Belgien)

Beitrag im Magazin Cheese Buyer (GB)

Beitrag im Magazin Delicious (niederländische Ausgabe)

Die Wettkämpfe des Skilanglauf-Weltcups: eine **ausgezeichnete Sichtbarkeit** für den **Gruyère AOP**

Zum dritten Mal in Folge nimmt der Gruyère AOP als einer der Hauptsponsoren an den internationalen Langlauf-Wettkämpfen teil. Ein Engagement, das sich für unseren Hartkäse dank der Medienpräsenz dieses Sports soweit als sehr wertvoll erwiesen hat.

Wenn Sie sich Skilanglaufrennen am Fernsehen anschauen, werden Sie nicht umhin kommen, die Startnummern am Rücken der Läufer zu bemerken. Die Sponsorenmarke ist darauf gut sichtbar aufgedruckt.

Was die Saison 2017-2018 betrifft, zierte das Logo des Gruyère AOP bereits anlässlich der ersten Wettkämpfe der Saison in Ruka, Finnland, die Startnummern der Läuferinnen und Läufer. „Ruka markiert den Saisonstart", bemerkt Marie L'Homme vom Marketingteam der Sortenorganisation Gruyère. „Wir haben beschlossen, diese finnischen Wettkämpfe als Sponsor zu unterstützen, weil viele Journalisten und Fotografen vor Ort mit dabei sind. Le Gruyère AOP wird daher besonders gut wahrgenommen." Im Übrigen werden von den Journalisten oft Aufnahmen der Athleten von den ersten Rennen des Weltcups verwendet.

Die Sortenorganisation Gruyère wird im Rahmen dieser Sponsorpartnerschaft auch vier Rennen der Tour de Ski begleiten. Dieses Etappenrennen startet jeweils zum Jahresende und setzt sich bis in die ersten Januartage des darauffolgenden Jahres fort. Dazu gehören auch der 15 km-Lauf der Herren in Oberstdorf am 4. Januar 2018 und die Wettkämpfe von Val di Fiemme vom 6. und 7. Januar 2018. Die Strecke der am Sonntag in diesem italienischen Wintersportort ausgetragenen Damen- und Herrenwettläufe führt dabei über diesen langen und beschwerlichen Anstieg, der den Fernsehzuschauern bestens bekannt ist. Unmöglich also, die Rückennummer der Wettläuferinnen und Wettläufer mit dem Aufdruck Le Gruyère AOP zu übersehen.

Le Gruyère AOP ist aber nicht nur bei einigen Rennen auf den Startnummernwesten präsent, sondern macht an allen Wettkämpfen auch mit Werbeplakaten und seinem mittlerweile bekannten aufblasbaren Käselaib auf sich aufmerksam. Ferner werden Degustationsstände im Zielbereich eingerichtet, um den zehntausenden von Zuschauern unseren Käse zum Kosten anzubieten.

Doch weshalb fiel die Wahl auf den Langlauf? „Ganz einfach, weil dieser Sport ideal das Image des Gruyère AOP verkörpert", erklärt Marie L'Homme. „Alle von diesem Sport vermittelten Werte liegen auch uns am Herzen: Energie, Ausdauer, Qualität des Bewegungsablaufs und gut geleistete Arbeit." Kommt aus Marketingsicht hinzu, dass diese Rennen von Zuschauern in Ländern verfolgt werden, in denen die Sortenorganisation Gruyère ihren Absatz ausbauen möchte. Bedenken Sie nur, dass sich unter den ersten sieben Plätzen des letztjährigen Weltcups Sportler aus sechs verschiedenen Ländern befanden: Martin Sunby, Norwegen, Sergey Ustuigov, Russland, Alex Harvey, Kanada, Johannes Klaebo, Norwegen, Matti Heikkinen, Finnland, Marcus Hellner, Schweden, und Dario Cologna, Schweiz.

Wie man sieht, sind die skandinavischen Länder in der Rangliste besonders gut vertreten. Und dies ist genau eine der Weltregionen, wo die Sortenorganisation Gruyère interessante Wachstumsmöglichkeiten sieht. „Noch vor drei Jahren war unser Hartkäse in diesen Ländern kaum bekannt. In der Zwischenzeit konnten wir unsere Präsenz dank unserem Langlauf-Sponsoring, das durch weitere Marketing-Aktivitäten unterstützt wird, in Skandinavien deutlich ausbauen. Für die Schweiz bleibt zu hoffen, dass Dario Cologna seinen eindrucksvollen Erfolgskurs fortsetzt und auch die Nachwuchsläufer gute Ergebnisse erzielen. Das kann man sich nicht nur als Bewohner dieses Landes, sondern auch als bedingungsloser Liebhaber des Gruyère AOP nur wünschen.

Avec Dario Cologna amoindri, la délégation suisse devra se surpasser aux mondiaux de Lahti

Son mollet est son talon d'Achille

Dario Cologna ne disputera que deux courses en Finlande. Keystone

»Pärmäkoski ymmärtää tiimipelurina joukkueen kokonaisedun.»

Krista Pärmäkoski on aloittanut kautensa vahvasti.

Pärmäkoski tvåa: ”Tänkte avbryta efter en kilometer”

Längdåkning Krista Pärmäkoski var förbluffad över sin fart i Ruka. – Jag är inte alls i toppform ännu, säger hon.

TOPPFORM. Krista Pärmäkoski har fått en kronorstart på den här säsongen.

Premiepenge-FEST for norske skistjerner

20 mill.: Tar nesten alt i langrenn og alpint.

Oslo Børs -4,4%: Stygt nytt fall

Uro i kreditt-markedet

Rir to hester i Dolphin-boet

Opprør i eiendoms-selskap

Stor temadel i dag: Miljø og bærekraft

TRYGVE HEGNAR UT MOT KRITIKKEN AV SYLVI LISTHAUG:

”Ansvaret for Syria-flyktningene

Jubel und Tränen

Heidi Weng freut sich über ihren Podestplatz. Pech nur: Die Norwegerin jobelt zu früh.

Heidis

Brot-Chef, ein Wettbewerb ganz nach dem **Geschmack** des Gruyère AOP

Beim Brot-Chef können sich die erfahrenen Bäcker-Konditoren mit den jungen Berufsleuten in zwei Aufgaben messen. Das Finale fand im September in Kriens statt. Le Gruyère AOP beteiligte sich an diesem Wettkampf, der vor allem in der Deutschschweiz einen immer grösseren Erfolg verzeichnet.

Seit drei Jahren organisiert der Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband einen Wettbewerb, bei dem qualifizierte Berufsleute gegen Lernende oder frisch diplomierte Berufsleute antreten. Die Wettbewerbsteilnehmenden kommen aus der ganzen Schweiz. In den ersten beiden Jahren hat die Westschweiz mit zwei Bäcker-Konditoren aus dem Kanton Freiburg den Sieg davon getragen. In diesem Jahr nun haben eine Luzernerin, Laura Meister, und ein Luzerner, Simon Peter, den Wettbewerb für sich entschieden.

Diese beiden Back-Künstler haben, wie schon zuvor ihre Konkurrenten, Rezepte kreiert, die Gruyère AOP enthalten. Sehen Sie dazu die beiden Beispiele unten: Diese Rezepte können Sie auf der Webseite von Brot-Chef nachlesen.

Für die Sortenorganisation Gruyère macht die Unterstützung dieser Veranstaltung aufgrund der Qualität und des Erfindungsgeistes der vorgeschlagenen Rezepte und der indirekten Werbung, von der unser Produkt bei diesen Wettkämpfen profitiert, durchaus Sinn.

Der Wettbewerb, der in einem Einkaufszentrum in Kriens stattfand, bot dank dem Degustationsstand in unmittelbarer Nähe auch eine gute Gelegenheit, Werbung für den Gruyère AOP zu machen. Hunderte von Besucherinnen und Besuchern hatten so die Möglichkeit, unseren Käse zu verkosten oder mit ihrem Brot das Fondue umzurühren. Dank der ausgezeichneten Arbeit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die am Degustationsstand ihren Einsatz leisteten, war der Anlass wiederum ein voller Erfolg.

Gruyère AOP- und Edelweissbrötchen

Hergestellt von: **Laura Meister** Junior Brot-Chef 2017

Le Gruyère AOP Burger

Hergestellt von: **Simon Peter** Brot-Chef 2017

Vorteig
320 g Dinkelweissmehl
4 g Flüssighefe
200 g Wasser
7 g Meersalz

Hauptteig
1'680 g Dinkelmehl Typ 720
1'040 g Wasser
400 g Eis
16 g Flüssigmalz
70 g Zucker
66 g Flüssighefe
55 g Meersalz
Vorteig

Gruyèrebrötchen
240 g Gruyère AOP, grob gewürfelt
50 g Tomaten, getrocknet, in Öl eingeweicht
Gruyère AOP, fein geraffelt

Edelweissbrötchen
23 Edelweissdekor

Herstellung:

- Für den Vorteig die Zutaten am Vortag gut mischen und kühl stellen.
- Für den Hauptteig alle Zutaten 4 Minuten mischen, anschließend 2 Minuten auskneten.
- Für die Edelweissbrötchen 2300 g entnehmen und in einem Kessel 30 Minuten gehen lassen. In den restlichen Teig die Tomatenstückchen und die Gruyèrewürfel untermischen, anschließend 30 Minuten gehen lassen.
- Für die Edelweissbrötchen Portionen von l00 g Teig abwiegen und in gefette Alukapseln setzen. Gut gären lassen, den Edelweissdekor auflegen.
- Für die Gruyère AOP-brötchen Portionen von 80 g Teig abwägen, rundwirken und in gefettete runde Aluförmchen setzen. Gut gären lassen und mit der Schere jeweils ein Kreuz in die Oberfläche einschneiden und diese mit geraffeltem Le Gruyère AOP bestreuen.

Backen 210 °C - Backzeit 15 Minuten

Burger
100 g Le Gruyère AOP
340 g Hackfleisch
15 g Senf
15 g Worcester-Sauce
25 g Karotten Geraffelt
Salz Pfeffer
5 g Peterli Getrocknet
50 g Weissbrot eingeweicht

Füllung
20 St Dinkelzopf Brötli
Teigeinlage 30g
20 St Hamburger gebraten
20 St Le Gruyère AOP Käsescheiben
20 St Scheiben Cherry Tomaten
10 St Salatblätter
100 g Cocktailsauce

Herstellung:

- Hackfleisch in eine Schüssel geben, Worcester-sauce, Senf, Karotten und Le Gruyère AOP mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit der Hackfleischmasse kleine Frikadellen formen und diese in Einer heissen Pfanne garen.
- Brötli Aufschneiden mit Cocktailsauce bestreichen, Hamburger auflegen, Le Gruyère AOP-Scheibe auflegen, Tomatenscheibe auflegen und am Schluss Salat auflegen. Hamburger mit Le Gruyère AOP Fähnlein verzieren.

Wein- und Käsedegustation
in den Hotelfachschulen

Was könnte besser zu einem Glas Wein passen als ein guter Käse?

Und weshalb nicht beide Produkte gemeinsam fördern und in Wert setzen, um wertvolle Synergieeffekte zu erzielen?

Genau aus diesem Wunsch heraus haben sich die Sortenorganisationen Gruyère AOP und Vacherin Mont-d'Or AOP sowie die Coopérative de L'Etivaz AOP seit fünf Jahren mit der Unterstützung des Amtes für Landwirtschaft und Weinbau des Kantons Waadt zu einem gemeinsamen Projekt der Wein- und Käseförderung mit dem Weinlabel Terravin zusammengeschlossen. Das Terravin-Label steht für Weine von höchster Qualität, die anhand von 25 organoleptischen Kriterien bewertet werden und ausserdem charakteristisch für ihr Terroir, ihre Appellation und ihre Rebsorte sind.

Eine dieser Fördermassnahmen ist ein didaktisches Programm, das sich an Hotelfachschulen der Region Westschweiz richtet und für die Schulung von Gruppen von 15 bis 40 Personen entwickelt wurde. Die Kernidee des Programms ist, den Studierenden, deren Mehrzahl aus allen vier Ecken der Welt stammt, und mitunter auch ihren Lehrkräften die Perlen der Wein- und Käseproduktion, die das Waadtland zu bieten hat, näher zu bringen und sie wenn möglich dafür zu begeistern.

Das Programm wird in Form einer Degustation von sechs Weinen und sechs Käsen durchgeführt. Le Gruyère AOP kommt dabei besonders gut zum Zuge, da er in den Reifegraden mild (ca. 6 Monate) und würzig (ca. 12 Monate) angeboten wird.

Die Degustation erfolgt jeweils immer im Beisein eines Önologen und eines Käsespezialisten, die beide in der Lage sind, ihre Kenntnisse auch auf Englisch zu vermitteln (was in internationalen Schulen unabdingbar ist). Dabei zeigen sie stets grosse Einsatzfreude am Unterricht, der eher einer interaktiven Präsentation als einer ex-cathedra Vorlesung gleicht. Denn, ob sie wollen oder nicht, nach der Degustation einiger Grands Crus ist es an den Studierenden, für einmal das zu Wort übernehmen.

Zu Beginn des Workshops lernen die Studierenden, wie Käse hergestellt wird (anhand von Käsebruch- und Teigproben frisch aus dem Käsekessi), welches die verschiedenen Käsearten sind (Hartkäse, Weichkäse, Frischkäse, gereifte Käse), wofür das Qualitätszeichen AOP steht und welche Anforderungen und Vorgaben damit verbunden sind.

Bei der Degustation werden die Weine zuerst vom Önologen vorgestellt, der ihre jeweiligen Eigenschaften mit treffenden Fachbegriffen genau beschreibt. Danach geht es um das geschmackliche Zusammenspiel zwischen verschiedenen Käsesorten, deren organoleptische Merkmale erläutert werden, und den Weinen. In diesem Teil des Workshops, bei dem es nicht selten zu angeregten Diskussionen kommt, werden die Fehler aufgezeigt, die es wann immer möglich zu vermeiden gilt. So zum Beispiel, wenn der Wein vom Geschmack eines allzu kräftigen Käses erdrückt wird (oder umgekehrt) oder wenn eine ungeeignete Abstimmung des Weins auf

Beispiel von Schulungsunterlagen zum Kurs „Dégustations Vins/Fromages", die den Studierenden der Hotelfachschule ausgehändigt werden.

den ausgewählten Käse Bitterkeit oder Adstringenz im Gaumen hinterlässt. Diese Technik lässt aber auch gelungene Neuschöpfungen entstehen, wenn aus der Vermählung von zwei wunderbaren Produkten neue Geschmacksnoten hervorgehen, die für eine schöne Ausgewogenheit im Gaumen sorgen.

Die Studierenden reagieren nach dieser rund zweistündigen Präsentation jeweils mit Begeisterung auf diese anregende und in der Regel neuartige Erfahrung.

In jeder Schule führt das Duo eine Präsentation im Frühjahr und eine weitere im Herbst durch. Am Thema interessierte Studierende müssen sich für eine freiwillige Teilnahme an diesen ausserplanmässigen Kursen anmelden.

Wir haben das Glück, bei uns über eine unglaubliche Auswahl an Hotelfachschulen zu verfügen. Allein im Genferseegebiet gibt es mehrere davon: die Hotelfachschule Lausanne (rund 3'000 Studierende), das GIHE in Glion und sein Campus in Bulle sowie die Swiss Education Group mit Campus in Caux (Palace), Leysin (ehemaliges Sanatorium, das von Club Med übernommen wurde), Le Bouveret (César Ritz College) und Montreux (ehemaliges Hotel Europe). An all diesen Schulen sind zwischen 600 und 800 Studierende aus der ganzen Welt eingeschrieben, die zur künftigen Elite des weltweiten Hotelmanagements ausgebildet werden.

Die Hotelfachschule Genf dürfte im Jahr 2018 diese Liste bereichern und zur Steigerung der Bekanntheit des Gruyère AOP und seiner Partner in der internationalen Hotelbranche beitragen.

Doch darf dabei der heimische Markt nicht ausser Acht gelassen werden. Es ist wichtig, diese Art von Erfahrung auch mit den zukünftigen Führungskräften unseres lokalen Gastgewerbes zu teilen. Daher wird ab 2018 zusammen mit GastroVaud ein Pilotversuch gestartet mit dem Ziel, neue Inhaber einer Lizenz als Café-/Restaurantbetreiber, deren Dachverband die Schulung organisiert, für das Thema zu sensibilisieren.

Angesichts des äusserst positiven Echos der Teilnehmenden auf diese Erfahrung bleibt nur zu hoffen, dass einige davon auch wirklich den Wunsch verspüren, ihren zukünftigen Kunden die Möglichkeit zu einem solchen Erlebnis anzubieten oder zumindest unsere ausgezeichneten Produkte der Region in ihr Menü aufzunehmen, und sich dazu von den Rezepten inspirieren lassen, die beispielsweise auf der Website des Gruyère AOP zur Verfügung stehen.

2017-18 WORLD CHEESE® AWARDS

Auszeichnung für den Gruyère AOP

Die Sortenorganisation Gruyère ist stolz auf die zahlreichen Preisträger der verschiedenen Wettbewerbe im Jahr 2017. Sie gratuliert allen Mitgliedern der Branche, deren Arbeit diese aussergewöhnlichen Resultate ermöglicht haben.

International Cheese Awards 2017, Nantwich, England, 25. und 26. Juli 2017

Le Gruyère AOP hat auch dieses Jahr bei diesem grossen internationalen Wettbewerb der Käsebranche schöne Medaillen gewonnen.

In der Kategorie: Hartkäse mit Rohmilch

Bronze

- Philippe Geinoz, Käserei Les Sagnettes, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains und präsentiert von Walo von Mühlenen Ltd

  VHC Very Highly Commended Award
- Alexandre Guex, Käserei Châtonnaye, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Cremo Von Mühlenen SA, Freiburg

In der Kategorie : Käsespezialität – Hartkäse

Silbermedaillen

- Serge Jeanmonod, Käserei La Côte-aux-Fées, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains und präsentiert von Walo von Mühlenen Ltd

  VHC Very Highly Commended Award
- Franz Jungo, Käserei Strauss, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Cremo Von Mühlenen SA, Freiburg

In der Kategorie : Hartkäse

Gold Award

- Philippe Geinoz, Käserei Les Sagnettes, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains und präsentiert von Walo von Mühlenen Ltd

In der Kategorie : Gruyère AOP mit Rohmilch

Goldmedaillen

- Jean-Marie Dunand, Käserei Le Crêt, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Fromage Gruyère SA, Bulle und präsentiert von Mark and Spencer

Silbermedaillen

- Jean-Marie Dunand, Käserei Le Crêt, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Fromage Gruyère SA, Bulle und präsentiert von Waitrose

In der Kategorie : Beste Käse der Schweiz

Silbermedaillen

- Philippe Geinoz, Käserei Les Sagnettes, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains und präsentiert von Walo von Mühlenen Ltd

Bronze

- Vincent Tyrode, Käserei L'Auberson, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains und präsentiert von Walo von Mühlenen Ltd

  VHC Very Highly Commended Award
- Franz Jungo, Käserei Strauss, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Cremo Von Mühlenen SA, Freiburg

Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte, Delsberg/Jura, 30. September und 1. Oktober 2017

Le Gruyère AOP hat mehrere Medaillen während des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte gewonnen. Dieser hat am Wochenende vom 30. September und 1. Oktober 2017 in Delsberg im Kanton Jura stattgefunden.

Das Ziel des Wettbewerbs ist, direkte Kontakte zwischen Produzenten und Konsumenten zu ermöglichen.

Goldmedaillen:

Le Gruyère AOP:

- Christophe Cujean, Käserei Pomy
  Affineur Mifroma SA, Ursy
- Grégory Maisonneuve, Käserei Gumefens
  Affineur Fromco SA, Moudon

Le Gruyère d'Alpage AOP:

- Jacques Ruffieux, Alp Tissiniva
  Affineur Freiburgische Genossenschaft der Alpkäseproduzenten, Charmey

Bio-Fonduemischung:

- Pierre Buchillier, Bio-Käserei Les Moulins

Fondue moitié-moitié:

- Michel Grossrieder, Käserei Moléson SA Orsonnens

Silbermedaillen:

Le Gruyère AOP:

- Didier Germain, Käserei Les Martels
  Affineur Fromco SA, Moudon

Fonduemischung:

- Jean-Charles Favre, Käserei Vuarmarens
- Jean-Daniel Privet, Käserei Le Pâquier

Bronzemedaillen:

Le Gruyère AOP:

- Michel Grossrieder, Käserei Moléson SA Orsonnens
  Affineur Fromage Gruyère SA, Bulle

Le Gruyère d'Alpage AOP:

- Philippe und Samuel Dupasquier, Alp Le Lity
  Affineur Freiburgische Genossenschaft der Alpkäseproduzenten, Charmey

Fonduemischung:

- Olivier Philipona, Käserei Vuadens

Alpkäse-Prämierung an der OLMA, St. Gallen, 13. Oktober 2017

Wie jedes Jahr fand auch 2017 die Alpkäse-Prämierung im Rahmen der OLMA, der grossen Publikumsmesse in St. Gallen, statt.

Le Gruyère d'Alpage AOP von Philippe Germain, Alp Pré de Bière, St-George, gewann auch in der Kategorie Hartkäse den 3. Preis.

Dieser Käse wurde durch Magnenat SA (Fromage Gruyère SA, Bulle) affiniert.

World Cheese Awards, London, England, 17. bis 19. November 2017

Le Gruyère AOP gewann bei diesem grossen internationalen Wettbewerb der Käsebranche verschiedene Auszeichnungen.

Best Le Gruyère Cheese Trophy

- Käserei Cremo für ihren Gruyère AOP, affiniert durch Fromage Gruyère SA, Bulle

„Super Gold"-Medaille

- Käserei Cremo für ihren Gruyère AOP, affiniert durch Fromage Gruyère SA, Bulle

„Gold"-Medaille:

- Alexandre Guex, Käserei Châtonnaye, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Cremo Von Mühlenen SA, Freiburg, 3 Goldmedaillen
- Adrian Scheiddegger, Käserei Niedermuhren, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Cremo Von Mühlenen SA, Freiburg
- Martial Bovay, Käserei Vaulion, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Fromco SA, Moudon
- Philippe Dénervaud, Käserei Villaz-St-Pierre, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Fromco SA, Moudon
- Vincent Tyrode, Käserei L'Auberson, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains, und präsentiert von Clarke Gemini International Ltd
- Gilbert Golay, Käserei Penthéréaz, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains, und präsentiert von Clarke Gemini International Ltd
- Serge Jeanmonod, Käserei La Côte-aux-Fées, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains, und präsentiert von Clarke Gemini International Ltd
- Olivier Habegger, Käserei Brenles-Chesalles-Sarzens Haut-Tierdoz, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Fromco SA, Moudon, und präsentiert von Walo von Mühlenen Ltd.

Silbermedaille:

- Markus Sturny, Käserei Lanthen, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Cremo Von Mühlenen SA, Freiburg
- Käserei Cremo für ihren Gruyère AOP, affiniert durch Fromage Gruyère SA, Bulle
- Adrian Scheiddegger, Käserei Niedermuhren, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Cremo Von Mühlenen SA, Freiburg
- Franz Jungo, Käserei Strauss, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Cremo Von Mühlenen SA, Freiburg, 2 Silbermedaillen
- Roland Pittet, Käserei Bouloz-Porsel, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Lustenberger & Druch AG, Cham

Bronzemedaille:

- Adrian Scheiddegger, Käserei Niedermuhren, für seinen Gruyère AOP, affiniert durch Cremo Von Mühlenen, Freiburg, 2 Bronzemedaillen

Käse der Wahl des Waadtländer Staatsrats

Die Sortenorganisation Gruyère freut sich, dass der Waadtländer Staatsrat den Gruyère d'Alpage AOP von La Combe Noire (Vallée de Joux) zum Käse für das Jahr 2018 erkoren hat. Dieser Gruyère AOP des Produzenten Frédy Hauser, der durch die Fromco SA in Moudon affiniert wird, wurde anlässlich einer von der Regierung des Kantons Waadt durchgeführten Blinddegustation ausgewählt.

2. Ausgabe der Fondue-Weltmeisterschaft, Tartegnin, 18. November 2017

Am Samstag, 18. November 2017, fand die 2. Ausgabe der Fondue-Weltmeisterschaft im kleinen Waadtländer Städtchen Tartegnin statt.

Die beiden diesjährigen Gewinner der Fondue-WM sind:

Benedikt Wüthrich, Käserei Auboranges (FR) (rechts auf dem Bild)
Weltmeister / Profi-Kategorie

André Bourqui aus Le Vaud (VD) (links auf dem Bild)
Weltmeister / Amateur-Kategorie

Le Gruyère AOP **beteiligt sich an grossen Veranstaltungen**

Januar bis Mai 2018

Fribourg Gottéron
Während der gesamten Wintersaison tragen die Spieler des HC Gottéron die Farben des Gruyère AOP auf ihren Leibchen. Zudem ist Le Gruyère AOP auf der Bande im Innern der Halle präsent. **www.gotteron.ch**

Langlauf-Weltcup
Er findet vom 24. November 2017 bis 18. März 2018 statt. Zum dritten Mal in Folge ist der Gruyère AOP Sponsor des Langlauf-Weltcups, der von Ende November bis Mitte März ausgetragen wird. Die „Tour de Ski" hält zwischen dem 30. Dezember 2017 und dem 7. Januar 2018 in der Schweiz, in Deutschland und Italien.
www.fis-ski.com/cross-country

Giant Xtour
Dieser schulübergreifende Wettkampf zieht jeden Winter rund 2'000 Gymnasiasten und Lernende an.
www.giantxtour.ch

Swiss Expo
Vom 10. bis 13. Januar 2018 finden im Beaulieu, Lausanne, die Fachmesse für Agrotechnik und der internationale Rinderwettbewerb statt. Der Anlass zieht jedes Jahr um die 22'000 Besucher und Fachleute der Branche an.
www.swiss-expo.com

Cheesemonger invitational
Das Cheesemonger Invitational findet vom 20. bis 21. Januar 2018 in San Francisco statt. Über die zwei Tage wird eine Schulung für Berufsleute aus dem Käsedetailhandel angeboten und es finden Wettkämpfe zwischen den Teilnehmenden statt. Am zweiten Tag öffnet die Veranstaltung ihre Türen für das breite Publikum.
www.cheesemongerinvitational.com

Winter Fancy Food Show
Die Winter Fancy Food Show findet vom 21. bis 23. Januar 2018 in San Francisco statt. Es ist die grösste Lebensmittelmesse der amerikanischen Ostküste. 1'400 Aussteller aus den USA und 35 weiteren Ländern werden über 80'000 Produkte präsentieren.
www.specialtyfood.com/shows-events/winter-fancy-food-show

Salon International de l'Agriculture in Paris (SIA)
Vom 24. Februar bis 4. März 2018 trifft sich die französische und internationale Landwirtschaftsbranche erneut in Paris. Eine optimale Gelegenheit für den Gruyère AOP, um sein Image zu stärken. **www.salon-agriculture.com**

Markt der AOC-AOP-IGP
Vom 10. bis 11. März 2018 ist der Gruyère AOP in Bourg-en-Bresse am Markt der AOC, AOP und IGP.
www.grandmarchedesaoc.com

Foire de Lyon
Die Foire de Lyon ist ein Ort der Entdeckung, der Kultur, des Wohlbefindens und der guten Geschäfte. Die Messe findet vom 23. März bis 2. April 2018 statt. Die Besucher werden dort Gelegenheit zum Degustieren des Gruyère AOP haben. **www.foiredelyon.com**

Patrouille des Glaciers
Le Gruyère AOP wird den mutigen Alpinskifahrern Kraft geben, um den legendären Skitouren-Wettkampf Patrouille des Glaciers, der vom 17. bis 21. April 2018 zwischen Zermatt und Verbier stattfinden wird, zu bestehen.
www.pdg.ch

Muba
Le Gruyère AOP nimmt vom 20. bis 29. April 2018 zum siebten Mal an der grossen Publikumsmesse in Basel teil.
www.muba.ch

LUGA
Die LUGA findet vom 27. April bis 6. Mai 2018 in Luzern statt. **www.luga.ch**

BEA
Vom 4. bis 13. Mai 2018 findet in Bern die BEA statt.
www.beapferd.ch

Ganzes Jahr hindurch
Werbung auf allen Elektrobussen in Zermatt.

Vielen Dank Lucia!

Die Moderatorinnen und Moderatoren am Degustationsstand des Gruyère AOP verdienen die Anerkennung der gesamten Branche. Jede Woche sind sie bei Sportveranstaltungen, kulturellen Anlässen, in Einkaufszentren oder bei anderen Gelegenheiten im Einsatz. In der Schweiz aber auch in ganz Europa entdekken die Menschen unseren Käse und die Möglichkeiten, ihn zuzubereiten – insbesondere das Fondue.

In diesem Zusammenhang möchte die Sortenorganisation Gruyère ganz besonders Lucia Blätter danken, die dieses Jahr ihre 20. Olma in St. Gallen als Moderatorin am Degustationsstand feiern konnte. Lucia

ist – gemäss ihren Kolleginnen und Kollegen – eine erstklassige Verkäuferin. „Sie könnte sogar einem Eskimo einen Kühlschrank verkaufen", sagt Philippe Gremaud von der Abteilung Marketing der Sortenorganisation Gruyère. Lucia hat sich dieses Jahr dazu entschieden, dass ihre Teilnahme am Stand des Gruyère AOP an der Olma, der grossen Messe der Nordostschweiz, ihre letzte sein soll. Sie lässt uns jedoch nicht im Stich: Sie wird ihre Moderatorinnentätigkeit in einem eingeschränkten Mass bei anderen Gelegenheiten als der Olma weiterführen. Die Sortenorganisation Gruyère nutzt die Gelegenheit des Halb-Rücktritts von Lucia Blätter, um ihr von ganzem Herzen für ihren Einsatz zu danken und ihr alles Gute für die Zukunft zu wünschen.

Das ideale Rezept **für Ihr Festtagsessen**

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP

Gruyère AOP-Tuiles mit weissem Sesam auf Rehtartar mit Nussöl und Organgenpulver

Zubereitungszeit : 30 Min.
Backzeit : 6 bis 8 Min.

Zutaten für 4 Personen:

Für 12 Tuiles
80 g geriebener Gruyère AOP
1 Esslöffel Sesamsamen

Für das Rehtartar
300 g Rehfilet
1 Eigelb
20 g Senf
1 dl Nussöl
25 g Pinienkerne
3 Zweige Dill
2 Zweige glatte Petersilie
1 Esslöffel weisser Sesam
1 Kaffeelöffel Orangenpulver
Fleur de Sel (Meersalz)
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für die Tuiles

- Ofen auf 200 °C vorheizen
- Geriebener Gruyère AOP mit Sesamsamen vermischen
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech 1 Esslöffel dieser Mischung geben und flach drücken
- In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens während 6 bis 8 Minuten hellbraun backen. Auf dem Blech auskühlen lassen

Für das Rehtartar

- Rehfilet sorgfältig in kleine Würfel schneiden, dann kühl stellen
- Mit dem Eigelb, Senf und Nussöl eine Mayonnaise herstellen
- Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen
- Dill und glatte Petersilie hacken
- Tartar mit Mayonnaise, Orangenpulver, weissem Sesam, Dill, Petersilie, Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle mischen
- Tartar in der Mitte des Tellers anrichten und einen Gruyère AOP-Tuile mit weissem Sesam daran drücken

Tipps & Tricks:

Für ein kleines Glas Pulver von Orangenschalen (1 kg unbehandelte Orangen)

Ofen auf 110 °C vorheizen

Mit Hilfe eines Sparschälers nur orangen Teil der Schale abziehen

Schalen nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 110 °C während ungefähr 1 Stunde oder länger trocknen lassen (von Zeit zu Zeit Backofentür öffnen um Dampf abzulassen)

Regelmässig die Konsistenz überprüfen

In einen Mixer geben um ein Pulver zu erhalten und in einem sauberen Glas aufbewahren

Das Organgenpulver ist mehrere Wochen haltbar

YouTube

Die Anleitung zum Rezept der Gruyère AOP-Tuiles ist auf unserem YouTube-Kanal verfügbar.

Entdecken Sie andere Rezepte auf:
www.gruyere.com