

FACHZEITSCHRIFT DER SORTENORGANISATION GRUYÈRE

l'oiseau



NACHWUCHS

EFZ-VERLEIHUNGEN IN GRANGENEUVE

DIE STELLVERTRETUNG

BEI DEN MILCHBAUERN

Nr. 67 - September 2024

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

INHALT

EDITORIAL

03 BERICHT DES DIREKTOR

BRANCHE

04 EIN HOF FÜR ZWEI BRÜDER

08 LANDWIRTSCHAFTLICHE
BETRIEBSHELFDIENSTE

NACHWUCHS

06 GRANGENEUVE: DIE NEUEN
MILCHTECHNOLOGINNEN UND-
TECHNOLOGEN IM RAMPENLICHT

14 KINDERN DAS KÄSEHANDWERK ERKLÄREN

FOTOS

10 VON ETIENNE FRANCEY

PORTRÄT

11 ES IST EINE ECHTE HERAUSFORDERUNG,
EINEN KLEINEN MILCHBETRIEB
WEITERZUFÜHREN

12 EINE SAISON AUF DER ALP

MARKETING

16 LE GRUYÈRE AOP SWITZERLAND IN ROM

18 THE GREAT BRITISH POD TOUR

VERANSTALTUNGEN

20 LE GRUYÈRE AOP – PARTNER GROSSER
VERANSTALTUNGEN

REZEPT

22 LE GRUYÈRE AOP STEINPILZ-CROSTINI

IMPRESSUM

Herausgeber

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

Redaktion

Magali Dubois
Interprofession du Gruyère

Übersetzung

Delicatext gmbh, 8003 Zürich
www.delicatext.ch

Layout

Numéro10

Grafische Gestaltung

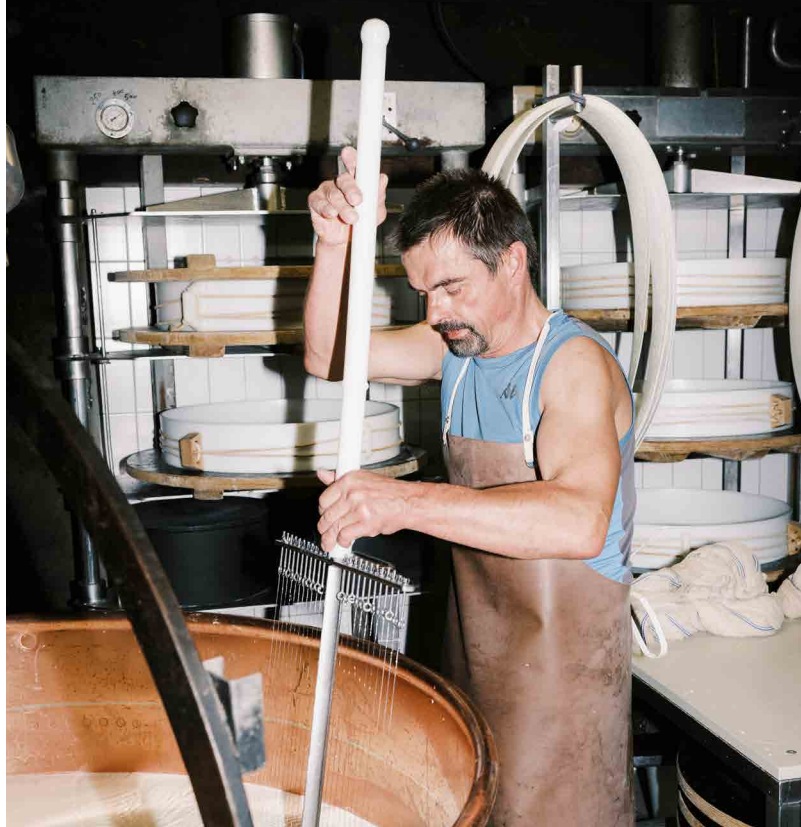
Effet-i-media bepbep@bluewin.ch

Fotografien

Etienne Francey

Auflage 2'700 Exemplare

Gedruckt in der Schweiz bei media f imprimerie SA



PORTRÄT 12

*Eine Saison auf der Alp:
«Hier erscheint uns alles schöner»*

NACHWUCHS 6

*Grangeneuve: Die neuen Milchtechnologinnen
und- technologen im Rampenlicht*





©Etienne Francey



EDITORIAL

Nachdem das schöne Wetter lange auf sich warten liess, standen die erfolgreichen Olympischen Spiele in Paris diesen Sommer im Vordergrund. Dieses farbenfrohe Ereignis war zwar eine willkommene Abwechslung, die weltweite politische und wirtschaftliche Lage ist jedoch weiterhin düster. In diesem unsicheren Umfeld bleibt der Gruyère AOP seinem Kurs treu. Er stützt sich auf solide Grundlagen, die in diesen unruhigen Zeiten umso wichtiger sind. Dank der Bemühungen jeder und jedes Einzelnen bleibt der Gesamtumsatz auf einem guten Niveau, sowohl im Inland als auch im Ausland. Der Gruyère AOP war im Spätf Frühling und im Sommer an mehreren grossen und kleinen Veranstaltungen vertreten. Bei der Leichtathletik-Europameisterschaft in Rom war er mit vollem Einsatz dabei und feierte die grossartigen Ergebnisse der Schweizer Athletinnen und Athleten. Auch bei den Olympischen Spielen in Paris zeigte er im Rahmen des Maison Suisse Präsenz. Der Gruyère AOP tröstete die Vertreterinnen und Vertreter der Schweiz über ihre 4. Plätze hinweg. Im Garten der Schweizer Botschaft konnten sich die Besucherinnen und Besucher köstliche Gerichte mit Gruyère AOP schmecken lassen.

Im Inland nahm der Gruyère AOP am Montreux Jazz Festival teil. Die Besucherinnen und Besucher des Paléo Festivals in Nyon konnten erneut das berühmte Hot Fondue geniessen. Der Käse war auch bei den Freiburger Giron und dem grossen Landjugendfest in Givrins im Kanton Waadt mit von der Partie. Der Gruyère AOP belebte in der ganzen Schweiz zahlreiche Sport-, Schul- und Pfadilager. Die zahlreichen Dankeskarten sind der Beweis.

So verbreitet der Gruyère AOP durch seine Qualität Genuss und vor allem Freude. Es macht mich stolz, im Dienste eines

Käses mit einem so ausgezeichneten Ruf zu stehen.

Die Arbeit der gesamten Branche wurde durch drei unabhängige Rankings belohnt, die die Marke Le Gruyère in der Schweiz unter den Marken platzieren, denen die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten am meisten vertrauen. Nach einem 8. Platz in der ersten Rangliste, gefolgt von einem 4. Platz, schaffte es der Gruyère AOP bei der letzten Ausgabe an die Spitze. Die langjährige Anstrengung, die mit der Anerkennung als AOC (AOP) im Jahr 2001 begann, zahlt sich aus. Der Markt und die Konsumentinnen und Konsumenten erkennen den Wert und die Qualitäten dieses edlen Produkts an.

Das Ergebnis ermutigt uns, diesen Weg, auf dem das Pflichtenheft und seine lückenlose Einhaltung für Transparenz auf dem Markt sorgen, fortzusetzen. Wie so oft im Sport und wie es die Olympischen Spiele gezeigt haben, braucht es harte Arbeit, um es an die Spitze zu schaffen, und noch mehr harte Arbeit, um dort zu bleiben. Es geht darum, sich auf solide Grundlagen zu stützen und keine Fehler zu machen, die sich negativ auf die Zukunft auswirken könnten. Der Gruyère AOP ist ein zukunftsträchtiges Produkt, auf dem der frisch diplomierte Nachwuchs seine berufliche Laufbahn aufbauen kann.

Seit 1115 ist Le Gruyère AOP ein sicherer Wert, der ständige Aufmerksamkeit verdient.

PHILIPPE BARDET

Direktor der IPG

EIN HOF FÜR ZWEI BRÜDER: DIE ÜBERGABE RECHTZEITIG PLANEN



Romain, Raphaël und Eric Favre vor ihrem Betrieb in Crêt-près-Semsaies

Vorausschauend, aber nicht übereilt: Raphaël Favre, 50, wird die Leitung des Familienbetriebs eines Tages an seine beiden Söhne Eric und Romain übergeben. Die Söhne packen das Projekt, die Zukunft vorzubereiten und gleichzeitig das Familienerbe zu respektieren, mit Zuversicht an.

2008 erbt Raphaël Favre den Hof seines Vaters, der ursprünglich von seinem Grossvater bewirtschaftet wurde. Die Milchproduktion war damals die Hauptaktivität auf dem Landgut. Dank einer Partnerschaft mit einem Kollegen, dessen Kinder kein Interesse an einer Übernahme hatten, wurde es vergrössert. Eine gewinnbringende Entscheidung: Nicht nur, dass er genügend abwirft, um die Familie Favre mit ihren drei zwischen 2002 und 2008 geborenen Kindern zu ernähren, ist der Betrieb nun auch gross genug, um an die beiden Söhne weitergegeben zu werden: «Unsere Tochter steht kurz davor, eine Lehre als Landwirtin zu beginnen, möchte aber später in die Agrarwissenschaft gehen», sagt Raphaël.

EIN FRÜHER WENDEPUNKT

Auch wenn die Favres nun gelassen in die Zukunft blicken, mussten sie einen schweren Schicksalsschlag hinnehmen:

2012 zerstörte ein Feuer einen Teil ihres Hofes, 27 Tiere starben. «Es war gleichzeitig ein Trauma und ein Wendepunkt für uns. Es stellte sich die grosse Frage: alles wieder aufbauen oder nicht? Wir mussten die Kinder viel früher als geplant in die Zukunft des Betriebs einbeziehen. Trotz ihres

«Es ist eine Familiengeschichte, eine Geschichte von Generationen, ein ganzes Erbe, das man seinen Kindern hinterlässt», Raphaël Favre

jungen Alters bekräftigten sie ihr Interesse und sind seitdem nicht mehr davon abgerückt», erzählt Raphaël. Das wieder aufgebaute Gebäude steht für die Entschlossenheit der Familie, den Einsatz für die Zukunft und die gemeinsame Leidenschaft für die Arbeit mit den Tieren und dem Land.

BESSER ZU ZWEIT

Eric ist 22 Jahre alt und bereitet sich berufsbegleitend auf seinen eidgenössischen Fachausweis als Landwirt vor, den er bis 2025 erlangen will. Sein jüngerer Bruder Romain steht kurz vor dem Abschluss seiner Ausbildung zum Landwirt. Wie er selbst zugeht, ist Romain nicht so «akademisch» wie sein



Bruder und interessiert sich wenig für Verwaltungsangelegenheiten. Zumindest am Anfang wird sich hauptsächlich Eric um die Verwaltung des Betriebs kümmern. Beide arbeiten hart, sind gewissenhaft und willensstark und haben keine Angst vor neuer Verantwortung. Jeder hat seine Stärken: Eric stellt den richtigen Umgang mit den Maschinen sicher, Romain kann besonders gut mit den Tieren umgehen. Sie ergänzen einander gut und werden den Betrieb in etwa zehn Jahren übernehmen und das Vermächtnis ihres Vaters weiterführen. «Es ist eine Familiengeschichte, eine Geschichte von Generationen, ein ganzes Erbe, das man seinen Kindern hinterlässt», freut sich Raphael. Er kann sich vorstellen, noch eine Weile als Angestellter für seine Söhne zu arbeiten.

«UNSER LAND BRAUCHT MILCH!»

Die beiden Brüder verbindet viel: «Wir haben den gleichen Alltag und die gleichen Erinnerungen», erzählt Eric. Romain fügt hinzu: «Wenn wir zwei, drei

Tage vom Hof weg sind, ist das okay, aber dann wird es langweilig». Zurzeit planen sie, mittelfristig eine provisorische Struktur zu ersetzen, die nach dem Brand für Jungvieh errichtet worden war. Mit Blick auf die Zukunft der Milchproduktion sind sie zuversichtlich: «Unser Land braucht Milch und wir sind stolz darauf, zu einem edlen Produkt wie dem Gruyère AOP beizutragen», antwortet Eric. Wie sein Vater und sein Bruder ist er gegen das Roboter melken, um die Verbindung zu den Tieren zu erhalten. Begeistert erzählt Raphaël von einem Besuch englischer Käseverkäufer auf dem Hof: «Sie haben uns versichert, dass Charles III. eine grosse Schwäche für den Gruyère AOP aus Le Crêt hat!», schmunzelt er.



Ein paar Zahlen:

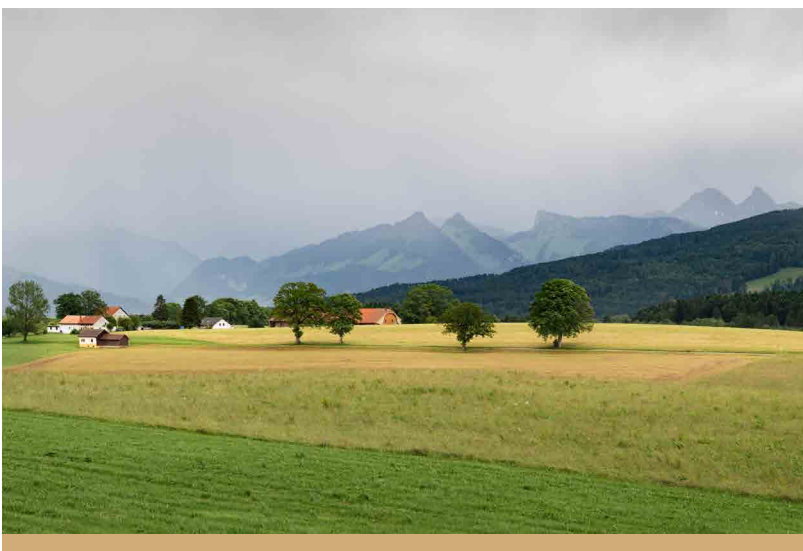
Fläche des Betriebs: 2'100 m²

Fläche der Solarkollektoren: 1'500 m²

Circa 260 Tiere

80 Milchkühe

Jährliche Milchproduktion: 600'000 Kilogramm



GRANGENEUVE: DIE NEUEN MILCHTECHNOLOGINNEN UND-TECHNOLOGEN IM RAMPENLICHT



Am Ende des Ausbildungsjahres erhielten 43 neue MilchtechnologInnen und -technologInnen ihr eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ). Als Symbol für ihre Verdienste und ihre Verbundenheit mit diesem schönen Produkt spendierte die IPG ihnen ein Stück Gruyère AOP.

Die Mikrofone sind eingestellt, die Umschläge liegen bereit, Frisuren und Krawatten sind zurechtgerückt: An einem Julinachmittag werden in Grangeneuve die EFZ verliehen. Rund 50 Absolventinnen und Absolventen aus der Milch- und Lebensmittelbranche aus der gesamten Westschweiz sind versammelt, um ihr Zeugnis entgegenzunehmen. «Die Ausbildung zum/zur MilchtechnologInnen/-login EFZ dauert 3 Jahre. Sie umfasst die Arbeit im Betrieb, theoretischen Unterricht in Grangeneuve sowie überbetriebliche Kurse. Eine Milchtechnologin bzw. ein Milchtechnologe bildet sich über alle Arten von Produkten aus, die aus Kuhmilch hergestellt werden», erklärt Dekan Xavier Cudré-Mauroux, der die Diplomübergabe leitet.

AUSGEBILDET FÜR EINE SPANNENDE ZUKUNFT

In seiner Ansprache erinnert Staatsrat Didier Castella an die Wege, die den jungen Berufsleuten offenstehen: Der Kanton

Freiburg ist führend im Agrar- und Lebensmittelsektor. Er hat sogar ein Kompetenzzentrum für Produkte aus Rohmilch. Daher braucht die Region qualifizierte Fachkräfte, um die Qualität und Rückverfolgbarkeit der Produkte zu gewährleisten und wichtige Herausforderungen in den Bereichen Nachhaltigkeit, Innovation und öffentliche Gesundheit zu bewältigen. Berufe in der Milchwirtschaft, die modernste Technologien mit traditionellen Rezepten verbinden, versprechen eine spannende Zukunft.

LE GRUYÈRE AOP: EIN ANDENKEN, DAS DIE JUGENDLICHEN IM HERZEN TRAGEN SOLLEN

Als Anspielung auf die Exzellenz in diesem Beruf erhalten die Preisträger von Marc Gendre, Vizedirektor der IPG, ein Stück Gruyère AOP. Es wird gelacht. Handys halten den Moment fest. «Die Jugendlichen werden sich an die Geste der Sortenorganisation Gruyère erinnern. Der Gruyère AOP bleibt in den Augen aller ein emblematisches Produkt», freut sich Xavier Cudré-Mauroux. Im Hintergrund schmettert ein Musikerduo den heiteren Beatles-Hit «Ticket to ride». Auch in der Musik gibt es zeitlose Klassiker.

SIE SIND DIE ZUKUNFT DER MILCHBERUFE. WAS SIND IHRE TRÄUME? 5 JUNGE MILCHTECHNOLOGINNEN UND -TECHNOLOGEN ERGREIFEN DAS WORT.



«Als Kind habe ich es geliebt, mit meinem Grossvater die Milch abzuliefern. Vielleicht ist deshalb der Wunsch entstanden, die Lehre als Milchtechnologin zu beginnen. Es war die richtige Entscheidung: Ich liebe meinen Beruf! Bei der Herstellung von Gruyère AOP ist mein Lieblingsschritt das Bruchschneiden, weil es hohe Konzentration erfordert. In einem kleinen Team, das mich immer ermutigt hat, Verantwortung zu übernehmen, bin ich sehr selbstständig.

Ich möchte meine Kenntnisse mit dem eidgenössischen Fachausweis vertiefen. Und wer weiss, vielleicht schliesse ich meine Ausbildung mit einem Masterabschluss ab.»

Cassy Currat, Käserei Vaulruz (FR)



«Durch die Arbeit mit Milch kann man zur regionalen Wirtschaft beitragen und die Region voranbringen. Auch das gefällt mir an diesem Beruf. Ich bin deutschsprachig und betreibe Skilanglauf als Wettkampfsport. Zwischen Sport, Arbeit und der Ausbildung auf Französisch war das Lerntempo sehr hoch. Die Unterstützung meiner Familie, meines Chefs und meiner Kolleginnen und Kollegen war entscheidend, auch wenn ich die Arbeit gemacht habe!

Für die Zeit danach habe ich ein grosses sportliches Ziel: die Olympischen Spiele 2030. Ich werde einmal pro Woche in der Käserei arbeiten, weil das gut für den Kopf ist!»

Luc Cottier, Käserei Jaun, Bellegarde (FR)



«Ich mag es, die Milch aus den umliegenden Dörfern zu verarbeiten. Mir gefällt die Idee der kurzen Wege und der regionalen Verwertung der Rohstoffe. Ich habe meine Lehre in La Praz absolviert und kann dortbleiben. Ich möchte auch meinen eidgenössischen Fachausweis machen. Was ich einem interessierten Jugendlichen sagen würde? Dass man es mögen muss, früh aufzustehen und mit den Händen zu arbeiten. Und vor allem, dass die Milchberufe eine schöne Welt sind. Mein Bruder ist Käser, er hat mich auf diesen Beruf aufmerksam gemacht. Für mich ist es eine Leidenschaft.»

Ich möchte meine Kenntnisse mit dem eidgenössischen Fachausweis vertiefen. Und wer weiss, vielleicht schliesse ich meine Ausbildung mit einem Masterabschluss ab.»

Maxime Hautier, Käserei Nicolas Hauser SA, La Praz (VD)

«Käserin zu werden war mein Kindheitstraum, ich habe nie eine andere Ausbildung in Betracht gezogen. Ich bin weder gross noch kräftig, daher war es anfangs körperlich schwer. Mit der Zeit gewöhnte ich mich an die Anstrengung und schätzte die Hilfe des Roboters, insbesondere bei der Pflege der Laibe. Ich habe vor, meinen Fachausweis zu machen, um vielleicht einmal eine Käserei zu übernehmen. Aber vorher möchte ich eine Saison auf einer Alp verbringen, um dort Käse zu machen und herauszufinden, was ich aus dieser Erfahrung für mich mitnehmen kann.»

Mélanie Tissot, Käserei Le Cerneux-Péquignot (NE)



«Ich mag es, mit dem Material zu arbeiten und dem Produkt Form zu geben, vor allem dem Gruyère AOP. Die Ausbildung verging sehr schnell. Sie ermöglichte es mir, über die Grundlagen hinauszugehen. Denn die hatte ich bereits in der Familienkäserei meines Vater gelernt, in der ich als Kind viele Stunden verbrachte. Mir wurde klar, dass dieser Beruf ein solides handwerkliches Können, aber auch grosse theoretische Kenntnisse erfordert. Jetzt habe ich den Fachausweis im Visier, weil ich mehr Verantwortung übernehmen möchte. Die Steuerung von Prozessen, bei denen Milch in verschiedene Produkte umgewandelt wird, interessiert mich.»

Arthur Tyrode, Käserei Spielhofer SA, St-Imier (BE)



LANDWIRTSCHAFTLICHE BETRIESHelfERDIENSTE: EINE GARANTIE FÜR KONTINUITÄT

Auf dem Bauernhof hört die Arbeit nie auf. Es gibt jedoch Zeiten, in denen Arbeitskräfte fehlen, weil jemand eine geplante Auszeit nimmt oder plötzlich ausfällt. Ob es sich um dringende oder geplante Aufgaben handelt, es gibt Lösungen. SECADA in Freiburg und Terremploi im Kanton Waadt sind nur zwei Beispiele dafür.

Die Annahme, überall gleichzeitig sein zu können, ist bestenfalls eine Illusion. Für einen Milchbauern erfordern Militärdienst oder Ferien eine sorgfältige Planung, um einen Ersatz zu organisieren. Und da niemand vor den Unwägbarkeiten des Lebens gefeit ist, können Notlagen wie Unfälle, Krankheiten oder auch Todesfälle sofortige Hilfe von aussen erforderlich machen. Landwirtschaftliche Betriebshelferdienste sind unerlässlich, um sicherzustellen, dass der Betrieb auch bei vorübergehendem oder längerem Arbeitskräftemangel reibungslos weiterläuft.

In der Westschweiz bieten u. a. SECADA und Terremploi ihre Dienste an. Sie sind flexibel und reaktionsschnell, kommen manchmal innerhalb von 24 Stunden zum Einsatz und stehen je nach Bedarf für unterschiedliche Zeiträume zur Verfügung. Die Einsätze werden von Fachleuten durchgeführt: Landwirte,

Landwirtinnen und junge Menschen, die gerade ihre Ausbildung abgeschlossen haben. Jean-Pierre Valiante, Direktor von Terremploi, wo der Bereich der Humanressourcen boomt, um den Bedürfnissen der Hilfesuchenden gerecht werden zu können, betont: «Die Qualifikationen sind entscheidend: Die Betriebshelfer müssen in der Lage sein, mit fortschrittlichen technischen Geräten umzugehen oder sich sachkundig um Milchkühe zu kümmern.»

UM HILFE ZU BITTEN, IST KEINE SCHANDE

Nach Unterstützung zu fragen, ist nicht einfach; seinen Hof und sein Vieh anderen anzuvertrauen auch nicht. Oft kennender Betriebshelfer und der Hilfesuchende einander nicht und es bedarf einer kurzen Anlaufphase. Vor allem aber geht es darum, die Situation zu akzeptieren: «Aufgrund von Erziehung und Traditionen fühlen sich Milchbauern manchmal als Versager. Doch der landwirtschaftliche Betriebshelferdienst kann ihnen aus einer misslichen Lage helfen, wie sie jedermann passieren kann», sagt Catherine Zbinden Progin, Geschäftsführerin von SECADA.



**Catherine Zbinden Progin,
Geschäftsführerin von SECADA**

SECADA, FREIBURG

Unterstützt durch den Staat Freiburg, Agrifribourg, durch einige Gemeinden des Kantons Freiburg, einige Molkereigesellschaften und Agrarhändler.

- Landwirtschaftlicher Betriebshelferdienst und Haushaltsservice - ca. 9.000 Stunden Hilfsdienste pro Jahr
- 1 Betriebshelfer in Teilzeit, ca. 40 punktuelle Betriebshelfer (m/w)
- Übernahme der administrativen Schritte und Koordination des Hilfsdienstes
- Vorzugspreise für Mitglieder

Antragsformular und Preise:

www.agrifribourg.ch/fr/services/SECADA

Kontakt: Catherine Zbinden Progin, Geschäftsführerin,
Tel.: 026 467 30 22,

E-Mail: secada@agrifribourg.ch



**Jean-Pierre Valiante,
Direktor von Terremploi**

TERREMPLOI, WAADT

Diese vom Staat Waadt subventionierte GmbH, eine Tochtergesellschaft von Prométerre, bietet vier verschiedene Leistungen an.

- Landwirtschaftlicher Betriebshelferdienst – mehr als 15.000 Stunden im Jahr 2023
- Ländlicher Dienst für gegenseitige Familienhilfe
- Verwaltung und Personalmanagement für die Betriebe (Löhne, Quellensteuer etc.)
- Rekrutierung von Personal
- 2 fest angestellte Betriebshelfer, ca. 20 punktuelle Betriebshelfer (m/w)
- Vorzugstarife für Mitglieder der Fédération Rurale Vaudoise (FRV)

Antragsformular und Preise:

www.prometerre.ch/unites/terremploi

E-Mail: terremploi@prometerre.ch, Tel.: 021 614 24 24

GUT ZU WISSEN

Auch andere Kantone bieten landwirtschaftliche Betriebshelferdienste an:

Berner Jura: www.cqjb.ch/adresses-utiles/main-doeuvre/

Jura: www.agrijura.ch/terretraide

Neuenburg: <https://www.cnav.ch/Assurances/Agritop>



Richard Fragnière, Präsident der Genossenschaft der Molkerei von Gumefens - Avry (FR)

«ICH HATTE VOLLES VERTRAUEN IN UNSEREN BETRIEBSHELFER.»

Richard Fragnière, Landwirt und Präsident der Molkereigenossenschaft Gumefens – Avry (FR), hat zweimal die Dienste von Secada in Anspruch genommen. Sein Erfahrungsbericht.

Richard Fragnière, unter welchen Umständen haben Sie auf den Betriebshelferdienst zurückgegriffen?

Im Jahr 2021 musste ich mich einer geplanten Hüftoperation unterziehen. Die SECADA, bei der ich Mitglied bin, organisierte meine Vertretung. Ein pensionierter Landwirt aus der Region kam zwei Tage vor meiner Operation, um sich mit den Aufgaben vertraut zu machen. Stall ausmisten, Stroh zu den Boxen bringen, die Kühe füttern, sich um die Kälber kümmern, ... Er vertrat mich 14 Wochen lang, in perfektem Einvernehmen mit meinem Vater, der noch auf dem Hof tätig war. 2023 habe ich ihn erneut um Hilfe

«Die Qualifikationen der Betriebshelfer sind unverzichtbar», Jean-Pierre Valiante, Direktor von Terremploi

gebeten, nachdem ich mir bei einem Traktorunfall die Schulter verletzt hatte. Ich dachte, es wäre nur ein Muskelriss und war mehr als überrascht, als der Arzt mir verkündete, dass eine Operation erforderlich war und ich danach drei Monate lang ausfallen würde!

Drei Monate lang dem Betrieb fernzubleiben, das muss schwierig sein?

Zum Glück hatte ich volles Vertrauen in unseren Betriebshelfer: Er hat sich immer sehr schnell angepasst und kannte sich in dem Metier sehr gut aus. Ausserdem fand meine Operation nach der Ernte im Herbst statt: Das Größte war also geschafft! Schliesslich bat ich recht bald darum, im Ausmass von 20 % arbeiten zu dürfen, damit ich mich nicht so von der Welt abgeschnitten fühlte. Ich konnte zu unseren Kälbern gehen, Fragen beantworten und mich um Aufgaben kümmern, die nicht zu schwer für mich waren; das beruhigte mich.

Würden Sie den Betriebshelferdienst Ihren Kollegen empfehlen?

Auf jeden Fall! Es ist ein Glück, über einen lokalen Dienstleister wie SECADA zu verfügen. Natürlich kostet der Hilfsdienst etwas, aber er ist erschwinglich. Ebenso wichtig ist es, sich entsprechend zu versichern, um im Falle eines Unfalls oder einer Krankheit eine Entschädigung zu erhalten. Ganz einfach, weil so etwas nicht nur den anderen passiert ...

EINIGE LANDSCHAFTEN DES HERSTELLUNGSGEBIETS VON GRUYÈRE AOP AUS DER SICHT DES FOTOGRAFEN ETIENNE FRANCEY.



ES IST EINE ECHE HERAUSFORDERUNG, EINEN KLEINEN MILCHBETRIEB WEITERZUFÜHREN



Serge und Lucas Blanc

Die Übergabe eines Betriebs erfordert Transparenz und professionelle Begleitung. Es geht um die Zukunft, um Rollen und um Dialog. Serge und Lucas Blanc aus Brenles (VD) berichten.

Auf den Hügeln der waadtländischen Broye thront ein landwirtschaftliches Gebäude über der Ebene, der Blick auf die zerklüftete Kulisse der Voralpen ist atemberaubend. Unterhalb liegt das Anwesen der Familie Blanc, die seit sechs Generationen auf diesem Land lebt. Vater Serge Blanc bereitet sich darauf vor, den Hof an seinen Sohn Lucas zu übergeben. Im Jahr 2014 schlossen sich die beiden Männer zusammen, um mittelfristig die Nachfolge zu planen. Seit zehn Jahren hat Lucas freie Hand bei betrieblichen Entscheidungen. Die vielfältige Produktion von Getreide, Milch und Geflügel sichert den Lebensunterhalt der beiden Familien. «Mein Sohn ist wie ich Meisterlandwirt, und die Übernahme innerhalb der Familie ist eine Chance», sagt Serge. Was bleibt, ist die Planung, Organisation und Kalkulation. Das ist nie leicht. Die Blancs können sich auf die Kompetenzen eines Buchhalters, der ihnen seit langem zur Seite steht, sowie auf die Beratungsdienste von Prométerre verlassen.

«Die Menge unserer Milch, die zu Gruyère AOP verarbeitet wird, ist zu klein für Skaleneffekte», Lucas Blanc

Anhand der Zahlen und Perspektiven gilt es, ein tragfähiges Modell für die nächsten 30 Jahre zu erstellen und ein neues Gleichgewicht zu schaffen, das für alle Seiten zufriedenstellend ist. Dabei ist der Input von Fachleuten wertvoll, denn er ermöglicht es auch, etwas Abstand zu nehmen.

LAUFENDE DISKUSSIONEN

Jede Situation ist anders, die Übergabe ist jedoch immer ein heikler Vorgang, der transparent erfolgen muss. So sind Lucas' Bruder, seine Mutter und seine Frau über alle Gespräche informiert. Aber die besprochenen Inhalte sind nicht in Stein gemeisselt. Im Zuge der Herausforderungen, der zu treffenden Entscheidungen und ihrer Folgen können sie angepasst werden. Auf dem Hof gibt es 28 Milchkühe: «Es ist eine echte Herausforderung, einen kleinen Milchbetrieb weiterzuführen. Es gibt neue Kriterien, vor allem in Bezug auf die Nachhaltigkeit, die unser 1987 gebauter Stall nicht erfüllt, obwohl er voll funktionsfähig ist», betont Lucas. Für ihn will die Investition in die Milchproduktion gut überlegt sein: «Die Menge unserer Milch, die zu Gruyère AOP verarbeitet wird, ist zu klein für Skaleneffekte, obwohl

der Aufwand, um die Standards und das Pflichtenheft einzuhalten, der gleiche ist wie bei grossen Milchviehbetrieben.» Die Milchvielfalt ist günstig, um charaktervollen Gruyère AOP zu produzieren, aber es gibt immer mehr Grossbetriebe.

STRATEGIE, TECHNIK UND EMOTIONEN

Auch wenn Vater und Sohn es gewohnt sind, im Alltag zusammenzuarbeiten, ist ein Rollentausch nichts Ungewöhnliches. Seit Anfang 2024 leitet Lucas den Hof, er beschäftigt seinen Vater als Familienmitarbeiter sowie einen Auszubildenden. «Man denkt, dass sich nichts ändern wird, aber das stimmt nicht. Wir müssen uns beide anpassen. Und das in einem Umfeld, das von Inflation und Unsicherheit geprägt ist», stellt Lucas fest. Sein Vater bekräftigt: «Wir haben immer Hand in Hand gearbeitet und werden das auch weiterhin tun, auch wenn dieser Übergang ein Wendepunkt ist, der vor allem eine grosse emotionale Bedeutung hat.»



Für einen Kasten:

28 Milchkühe

198'000 Kilogramm Milch, die zu Gruyère AOP verarbeitet werden

30'000 Kilogramm Vertragsmilch für die Industrie

Erste Schriften über das Land der Familie Blanc aus den 1860er-Jahren

EINE SAISON AUF DER ALP: «HIER ERSCHEINT UNS ALLES SCHÖNER»



An diesem Sommermorgen ist der Tag auf der Alpage de la Moësetaz in Le Brassus (VD) noch nicht angebrochen. Schon seit einiger Zeit knistert das Feuer unter den Kesseln, die mit erhitzter Milch gefüllt sind. Es herrscht absolute Ruhe, während Martial Rod den Käsebruch schneidet. Der Teig bildet sich und verspricht Geschmack und Geschmeidigkeit. Zwischen gekonnten Handgriffen erzählt der Äpler von seiner Liebe zum Leben in dieser Gegend mit blühenden Weiden.

Martial Rod, sind Sie auf der Alp quasi ein «Saisonkäser»?

Ja, das könnte man so sagen! Ich stelle von Mai bis Oktober jeden Tag Gruyère d'Alpage AOP her, meistens zusammen mit meinem Sohn Yannick. Um 4 Uhr morgens, wenn er die Kühe austreibt, tauche ich die Laibe vom Vortag ins Salzbad. Wir beginnen dann mit der Verarbeitung der Milch vom Vorabend und der Milch vom Morgen. Der Gerinnungsvorgang wird um 5:30 Uhr gestartet. Um täglich vier Laibe herzustellen, haben wir bis 10 Uhr Zeit. Anschliessend geht es in den Reifungsraum. Vom Melken der Kühe bis zur Herstellung machen wir alles alleine, bei uns gibt es keine Maschinen! Wir stellen Gruyère AOP her! Durch das tägliche Abreiben können wir die Entwicklung der Laibe verfolgen: Das ist wichtig für ein lebendiges Produkt. Die Herstellung macht 50 % des Ergebnisses aus; der Rest passiert während der Reifung.

Was unterscheidet den Gruyère d'Alpage AOP von einem Gruyère AOP aus dem Flachland?

Gruyère d'Alpage AOP wird nach besonderen Regeln hergestellt: Die Milch wird über dem Holzfeuer erhitzt, der Bruch wird von Hand geschnitten und die Laibe werden in Hanftüchern gepresst. Sie wiegen zwischen 25 und 30 Kilogramm. Am späten Vormittag und am Abend wenden wir sie mit Muskelkraft. Durch die

Automatisierung sind die jungen Käser nicht mehr an diesen traditionellen Handgriff gewöhnt.

Unsere Kühe grasen auf fetten Weiden mit einer grossen Blumenvielfalt und viel Klee. Das wirkt sich auf die Qualität der Milch und den Geschmack des Gruyère AOP aus, der leicht nussig schmeckt. Ich vermeide bei der Herstellung übermässiges Salz, gerade um diesen fruchtigen Geschmack hervorzuheben. Aber das hängt auch vom Sommer ab: Dieses Jahr gibt es viele Blumen. Zum Vergleich: Im letzten Jahr mussten wir unsere Kühe hauptsächlich mit Trockenfutter füttern, weil es so trocken war.

Ihr Gruyère d'Alpage AOP hat mehrere Auszeichnungen erhalten ...

Die jüngste Auszeichnung ist die für den besten Hartkäse beim Alpkäsewettbewerb an der OIMA, der Schweizer Landwirtschafts- und Ernährungsmesse in St. Gallen. Das war 2023. Mein Gruyère d'Alpage AOP wurde 2019 auch als bester Gruyère d'Alpage AOP ausgezeichnet. Die IPG vergibt diese Auszeichnung alle fünf Jahre. Im Jahr 2017 wurde er zum Gruyère AOP d'Etat im Kanton Waadt



gewählt. Ich bin stolz auf diese Auszeichnungen. Sie zeugen von der Qualität des traditionellen Know-hows, das mir sehr am Herzen liegt. Und sie bestätigen, dass sich die Investitionen auszahlen, die auf der Alp für die Herstellung und Reifung getätigt werden.

Die Saison ist kurz, was sind die Höhepunkte?

Der Alpauftrieb im Mai und der Alpabzug im Oktober sind Rituale, die wir mit unserer Familie, unseren Freunden und den Freunden unserer drei Kinder feiern. Der Abzug ist fröhlich, aber beim Hinweg ist die Stimmung noch besser! Hier erscheint uns alles schöner als im Flachland: Es ist der ideale Ort für unser Vieh und der direkte Kontakt mit der Natur erfüllt uns mit guter Energie. Ich könnte mir ein anderes Leben nicht vorstellen. Vielleicht, weil ich in dieses Leben hineingeboren wurde, schon mein Vater war Alpkäser.

«Es macht mich stolz, Gruyère d'Alpage AOP zu produzieren. Es ist eine Tradition, die mir sehr am Herzen liegt», Martial Rod

Werden Ihre Kinder Ihre Nachfolge antreten?

Das wünschen sich alle! Mein Ältester hat sein Diplom als Landwirt in der Tasche und kennt sich bereits mit der Herstellung von Gruyère AOP aus. Der zweite befindet sich in der Lehre. Später teilen sie sich den Betrieb und die Alphütte. Bis dahin hoffe ich, dass wieder mehr Gruyère AOP exportiert wird! Die Produktion aufrechtzuerhalten – oder sogar zu steigern – wird sicherlich eine ihrer Herausforderungen sein. Meine Tochter hat einen anderen Weg eingeschlagen, aber meine Enkelin ist mit dem Leben unter den Tieren auf der Alp verbunden, der Nachwuchs ist gesichert!

Was sind Ihre Verbindungen zur IPG?

Ich vertrete den Gruyère d'Alpage AOP als Taxator. Daher weiss ich, dass die 20 Punkte nicht nur an Freiburger vergeben werden! (lacht) Im Ernst, diese Erfahrung hat mich viel gelehrt. Ich weiss jetzt vor allem, was ich bei der Herstellung und der Reifung verbessern muss.



Eine Alpsaison in Zahlen:

40 Milchkühe und 5 Pensionskühe

178 000 kg Milch, die zu Gruyère d'Alpage AOP und Raclettekäse verarbeitet wird

40 Raummeter Holz zum Heizen der Kessel

500 produzierte Laibe, das entspricht **16** Tonnen Gruyère d'Alpage AOP

KINDERN DAS KÄSEHANDWERK ERKLÄREN



Der junge, engagierte Käsermeister Gabriel Moura öffnet die Türen seiner Käserei in La Roche (FR) den ganzen Sommer über für Kinder. Sie können die Produktionsräume und den Keller besichtigen und Gruyère AOP probieren. «Man muss ihnen Lust machen!», verrät er.

Butter, Milch, Joghurt oder Käse: Jeden Tag kommen bei der Gruppe aus Estavayer-le-Lac, die zwölf Tage im Chalet de la Biéla auf den Anhöhen von La Roche im Ferienlager ist, Milchprodukte auf den Tisch. Heute Morgen bereiten sich etwa 60 Kinder zwischen 6 und 12 Jahren mit ihren Betreuerinnen und Betreuern auf einen Ausflug vor. Sie werden die Käserei von La Roche besichtigen, in der Gabriel Moura diese Produkte herstellt. Der Käser und seine

Partnerin Élodie, die im Sommer Kinder für Besichtigungen empfangen, haben schon viel Übung: «Es kommt vor, dass Kinder weder wissen, wo die Milch herkommt, noch wie man sie verwenden kann. Die Besuche sollen informieren und Interesse wecken, sowohl für die Produkte als auch für den Beruf», erklärt der Käser, der weiss, dass das Interesse an den Milchberufen zurückgeht. Manchmal führt ein Besuch zu einer Bewerbung für ein Praktikum, auf die Gabriel Moura immer positiv reagiert: «Ich hätte diesen Beruf nie ergriffen, wenn ich ihn nicht durch Praktika kennengelernt hätte», erinnert er sich.

SEHEN UND SCHMECKEN

«Sind Sie der Chef?» Mit dem neuen Le Gruyère AOP-Käppi auf dem Kopf und den Überschuhen an den Füßen nimmt ein Junge Gabriel Moura ins Verhör. Vor den Räumlichkeiten stellt der «Chef» eine erste Besonderheit des Ortes vor: Wenn die Milch geliefert wird, saugt eine Pumpe die kostbare Flüssigkeit aus den Kannen und leitet sie in die Tanks im Inneren. Die Zahlen beeindruckten das junge Publikum: Jeden Tag, ohne Ausnahme, liefern 34 Bauern die Milch von rund 1000 Kühen, die im Dorf und in der Umgebung weiden. Bevor die Herstellung von Gruyère AOP beginnt, wird die Milch gewogen, gefiltert und analysiert, um ihre Qualität zu gewährleisten. Ohne auf technische Details einzugehen, betont Gabriel Moura, wie wichtig die Kontrolle der Proben für das weitere Vorgehen ist. Er erklärt: «Die Kinder sehen den Weg der Milch von der Annahme bis zur Lagerung der Laibe, aber ich erspare ihnen die Details, denn sie wollen vor allem sehen und probieren!»

ERWÜNSCHTE BAKTERIEN

Ein Mitarbeiter von Gabriel Moura arbeitet an einem Kessi, die Milch beginnt zu gerinnen und es kommt Molke zum Vorschein. Zusammen mit Rahm wird sie zur Herstellung von Butter und als Futter für die etwa 800 Schweine im Dorf verwendet. Der Käser betont die wirtschaftlichen und



In Zahlen:

Jedes Jahr werden **320** Tonnen Gruyère AOP hergestellt

Bis zu **3300** Laibe lagern im Keller

12 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon **2** Auszubildende

34 Milchproduzenten



ökologischen Vorzüge dieser Nutzung. Am Ende des Herstellungsprozesses werden die Laibe an der Järbseite mit der Bezeichnung Le Gruyère AOP gekennzeichnet und es wird eine Kaseinmarke angebracht. Alle Kinder kennen den berühmten Käse; der siebenjährige Sven kann seine Begeisterung nicht verbergen: «Ich liebe Gruyère!», ruft er und erklärt, dass er ihn jeden Tag isst. Als Gabriel Moura die Bakterienkulturen erwähnt, die nötig sind, um die Milch zu säuern und zu verarbeiten, sehen die Kinder etwas skeptischer aus. Aber sie bleiben gut konzentriert. Für die meisten ist es der erste Besuch in einer Käserei.

LERNEN, DIE QUALITÄTEN DES GRUYÈRE AOP ZU KENNEN

Dann geht es in den Keller, wo es kühl und feucht ist. Der Geruch von Ammoniak und Salzlauge ist nicht jedermanns Sache, aber die Menge und Grösse der Laibe beeindruckt. Die Gruppe bahnt sich ihren Weg zwischen den Stützen des Kellers, hellen jungen Käsen und älteren, deren Schmiere dunkler und fester ist. Sie erfahren etwas über den Affineur und seinen unentbehrlichen Bohrer, der manchmal Löcher aufdeckt. Diese verhindern, dass die AOP-Bezeichnung verwendet werden darf. «Wird er dann weggeworfen?», fragt ein Mädchen erstaunt. Der Käser in La Roche beruhigt sie: Sofern der Geschmack nicht beeinträchtigt ist, wird Käse mit Löchern gerieben oder als Fondue verkauft. Auf Aufforderung ihres Gastgebers zählen die Kinder im Chor die Kriterien für einen guten Gruyère AOP auf: keine Löcher, elastischer Teig, Geschmack, Aussehen und Haltbarkeit.

Zurück an der frischen Luft dürfen sie Gruyères AOP mit unterschiedlichem Reifegrad probieren. Ein Kind hält sich im Hintergrund, es mag keinen Käse! Ein anderes sorgt für Gelächter und versichert: «Wenn ich später mal Bauer bin, werde ich 150 Kühe haben!» Für Gabriel Moura ist der Besuch trotz der organisatorischen Arbeit erfolgreich: «Unser ganzes Team kommuniziert gerne, und in manchen Regionen gibt es weniger Käsereien als in unserem Kanton. Es ist unsere Aufgabe, unseren Beruf vorzustellen!», sagt er.

ENTDECKEN SIE EINEN NEUEN DIGITALEN RAUM, DER EXKLUSIV FÜR KINDER KONZIPIERT WURDE

Ein herzliches Dankeschön an Herrn Moura und alle Mitglieder der Branche für ihre Bereitschaft und die Leidenschaft, mit der sie den Kindern ihren Beruf näherbringen. Die Website enthält jetzt eine spezielle Seite für Kinder. Sie bietet pädagogische Inhalte über die Herstellung von Gruyère AOP, einfache Rezepte und exklusive Artikel für Kinder.

Scannen Sie den nachstehenden QR-Code, um darauf zuzugreifen: www.gruyere.com/kids



LE GRUYÈRE AOP SWITZERLAND IN ROM: EINE STARKE MARKE



Die Präsenz des Gruyère AOP Switzerland bei den Leichtathletik-Europameisterschaften 2024, die vom 7. bis 12. Juni in Rom stattfanden, verschaffte der Marke eine schöne Sichtbarkeit. Als Partner des Europäischen Leichtathletikverbands zeigte Le Gruyère AOP Switzerland im Stadion und bei TV-Übertragungen durch das Logo am Rande der Wettkampfarena Präsenz. An allen Wettkampftagen fanden unterschiedliche Werbeaktionen statt, die es Tausenden von Menschen ermöglichten, das Produkt zu entdecken und zu probieren – auch zur Freude der Schweizer Athletinnen und Athleten.

Menschenansammlungen ziehen Menschen an. Der Stand des Gruyère AOP gegenüber der Bühne für die Medaillenvergabe wurde in wenigen Tagen zu einem unumgänglichen Treffpunkt für Schweizer Fans, Journalistinnen und Journalisten, Athletinnen und Athleten und ihre Familien. Ein Stück Gruyère AOP oder ein Fondue zum Teilen, dazu ein Bier: Die IPG und der Schweizerische Leichtathletikverband (Swiss Athletics) sorgten für Schweizer Geselligkeit, die beim Publikum sehr gut ankam. Ein weiterer Beweis für die emotionale Bindung an das Produkt, wenn es ihn überhaupt brauchte: «Unsere Marke gefällt, denn für viele Menschen ist der Genuss eines Stücks Gruyère AOP ein einfacher und herzlicher Moment, in dem eine lebendige Tradition geehrt wird», erklärte Guillaume Berset, Projektleiter bei der IPG.

DER GRUYÈRE AOP SWITZERLAND EROBERT ROM

Um den Gruyère AOP in Rom bekannt zu machen, setzte die IPG auf eine 360°-Strategie. Maximale Massnahmen machten das Produkt sichtbar und weckten die Lust, es zu probieren und natürlich auch zu kaufen. Im Bahnhof von Rom fanden die grünen

Wiesen der Schweiz und der Gruyère AOP ihren Platz auf einem riesigen Bildschirm. Im Rahmen der Partnerschaft mit Swiss Athletics, im Herzen der Ewigen Stadt auf dem Tiber, empfing ein Boot am Kai über 500 Schweizer Fans zu einem Apéro, der am Tag nach der Eröffnung der Meisterschaften gemeinsam mit dem Schweizerischen Leichtathletikverband und der Schweizer Botschaft organisiert wurde. Dazu gab es ein leckeres Buffet mit Gruyère AOP. Die Wettkämpfe fanden im Stadio Olimpico statt, das als Austragungsort der Olympischen Spiele 1960 berühmt wurde. Der Stand des Gruyère AOP Switzerland belebte die insgesamt bescheidenen Animationen rund um das Stadion. Er sorgte täglich bis Mitternacht für ein einzigartiges Ambiente. Wenn die Schweizer Athletinnen und Athleten Medaillen gewannen, gab es Käsegerichte, Fondue und Bier gratis. Das Publikum war begeistert. Bei der IPG war die Motivation gross: «Unsere Teams sind sehr professionell und haben ein Gespür für Gastfreundschaft. Sie arbeiteten optimal mit dem Schweizerischen und dem Europäischen Leichtathletikverband zusammen, um unsere Gäste zufriedenzustellen», betont Marie L'Homme, Projektleiterin bei der IPG. Aufgrund seiner Attraktivität sorgte der Stand für eine derart effektive Mund-zu-Mund-Propaganda, dass er bei den Meisterschaften zum ultimativen Treffpunkt wurde. Die Besucherinnen und Besucher strömten in Scharen herbei: Bei einem Gläschen ein authentisches Produkt probieren, ein Foto vor einem lebensgrossen Käselaiab machen, an den verschiedenen Wettbewerben und Animationen teilnehmen und – last but not least – die Athletinnen und Athleten treffen, das Angebot des Stands versprach intensive und vielfältige Erlebnisse.

HIGHLIGHTS MIT RUTH METZLER UND SIMON EHAMMER

Motiviert von seiner Bronzemedaille im Weitsprung, war Simon Ehammer seine Freude anzusehen. Tatkraftig rührte er das



Fondue und probierte es genüsslich vor laufender Kamera. Wir hätten keinen besseren Botschafter finden können, um unser Nationalgericht live vor Journalisten zu präsentieren. Das Publikum amüsierte sich köstlich über die spontane Aktion. Die neun Schweizer Medaillen waren ein überwältigender Erfolg. Die sportlichen Höhepunkte veranlassten die Sportdelegationen, die Familien der Athletinnen und Athleten und die Fans, die sich am Stand versammelten, zu Freudenausbrüchen. Ein weiteres Highlight war die ehemalige Bundesrätin Ruth Metzler, die für das Präsidium von Swiss Olympic kandidiert und abends auf einer unvergesslichen Party Polonaise tanzte.

42'000 STICKS GRUYÈRE AOP WURDEN VERTEILT

Mit Hilfe von Swiss Cheese Marketing boten ausgewählte römische Lebensmittelgeschäfte während und nach der Veranstaltung Gruyère AOP an. Auf Einladung der IPG nahmen lokale Journalistinnen und Journalisten und Geschäftsleute an Verkostungen in den besten Käsegeschäften Roms teil. An allen Tourismusorten der Stadt verteilte die IPG 42'000 Sticks Gruyère AOP. Für viele war es eine einzigartige Erfahrung: Sie konnten einen Besuch im Vatikan oder im Kolosseum mit einer kleinen Verkostung von Gruyère AOP verbinden.

Die Marke Le Gruyère AOP Switzerland war bei den Leichtathletik-Europameisterschaften 2024 in jeder Hinsicht voll bei der Sache. Dank ihres präsenten Logos und der TV-Übertragungen war sie auf dem gesamten Kontinent sichtbar. Wir hoffen, dass die Verkostungen Käsefans überzeugen konnten, das Produkt in Zukunft regelmässig zu geniessen.

ERLEBEN SIE DIE EUROPAMEISTERSCHAFTEN AUF VIDEO



Tauchen Sie durch dieses Video, das die Höhepunkte zusammenfasst, noch mehr in die Atmosphäre der Leichtathletik-Europameisterschaften in Rom ein. Scannen Sie den untenstehenden QR-Code, um darauf zuzugreifen:



Le Gruyère AOP Switzerland bei den Leichtathletik-Europameisterschaften in Zahlen:

- Täglich zwischen 2'000 und 2'500 Personen am Stand
- 500 Schweizer Fans auf einem Boot am Kai auf dem Tiber
- 42'000 verteilte Sticks Gruyère AOP
- 1'100 kg verkosteter Gruyère AOP in den VIP-Restaurants und am Stand mit dem Markenlogo
- Mehr als 1'100 Stunden TV-Übertragung auf europäischen öffentlichen Kanälen

THE GREAT BRITISH POD TOUR



Die Sortenorganisation Gruyère präsentiert den mobilen Verkostungswagen der Marke Gruyère, der im Vereinigten Königreich auf Tour war

Der neue, auffällige und stylische Verkostungswagen mit dem Branding der Marke Le Gruyère AOP wurde für eine Tour durch das Vereinigte Königreich entworfen und gebaut. Der Anhänger lässt sich leicht durch das Land ziehen. Er ist mit einem Kühlsystem und allen erforderlichen Ausrüstungen für Verkostungsaktionen ausgestattet.

Das Hauptziel der Kampagne bestand darin, mit dem Verkostungswagen durch das ganze Vereinigte Königreich zu touren, um die Marke Le Gruyère AOP aktiv zu bewerben und zu fördern.

«DER GESCHMACK DER SCHWEIZ SEIT 1115»

Er ermöglichte interaktive und unterhaltsame Verkostungsaktionen auf Festivals und Veranstaltungen im ganzen Land, um mit «Foodies» und «Käseliebhabern» in Kontakt zu treten.

Ziel der Marketingkommunikation war es, die Marke bekannter zu machen und die Briten zu überzeugen, dass Le Gruyère AOP die Ansprüche von Käseliebhabern in puncto Qualität und Geschmack erfüllt.

In erster Linie ging es jedoch darum, zu verdeutlichen, dass Le Gruyère AOP seinen unvergleichlichen Geschmack und seine aussergewöhnliche Qualität der Tradition verdankt. Die Herstellungsverfahren werden seit 1115 von Generation an Generation weitergegeben.

An den Veranstaltungen, bei denen der Verkostungswagen präsent war, konnten Besucher den Käse direkt bei den Produzenten probieren und kaufen und die Botschafter der Marken treffen – die perfekte Kombination für Le Gruyère AOP.

Das passionierte Team spielte eine wichtige Rolle, um Kontakt zu den Besuchern zu knüpfen. Es bot Kostproben von Le Gruyère AOP Classic und Le Gruyère AOP Reserve im Wagen an, vermittelte die Besonderheiten des Käses und regte die Besucherinnen und Besucher zum Kauf an.

EINE FEINE HONIGNOTE

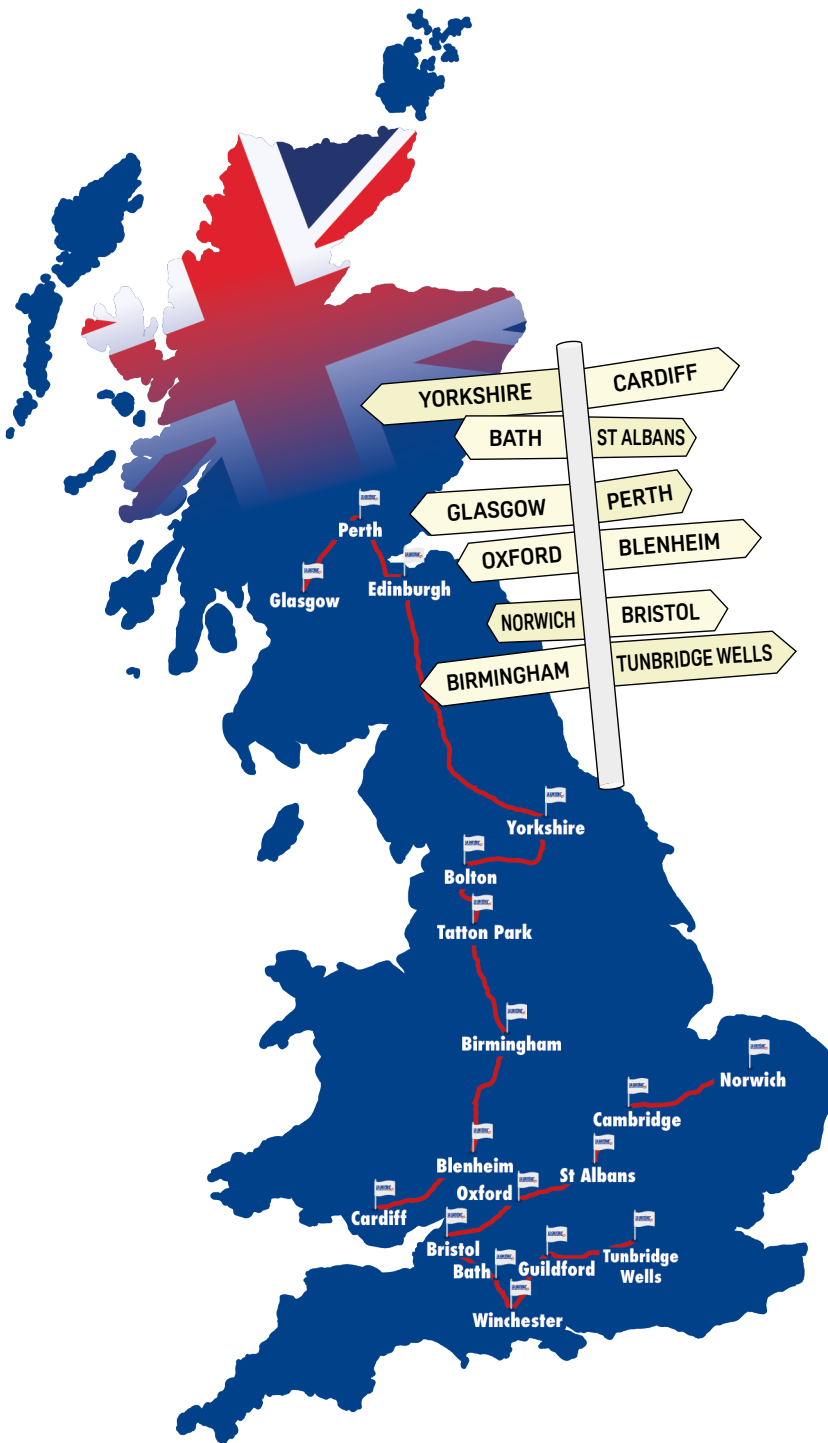
Um für Abwechslung zu sorgen, bot das Team Kostproben von Le Gruyère AOP Classic und Le Gruyère AOP Reserve mit Wildblumen- und Frühlingshonig an. Die Kombination kam sehr gut an und überraschte und begeisterte viele Besucher und Käseliebhaber.

Das Team erhielt zahlreiche Rückmeldungen von Besuchern, die angaben, dass sie den Honig gerne zusammen mit dem Käse kaufen würden. Dies ist also definitiv eine grossartige Verkaufsmöglichkeit für zukünftige Touren durch das Vereinigte Königreich.

Im Allgemeinen erhielt das Team von den Leuten, die den Käse gekostet haben, positive Rückmeldungen. Er schmeckte ihnen und sie sagten, dass sie ihn auf jeden Fall bei ihren örtlichen Händlern kaufen würden.

Der Le Gruyère-Verkaufswagen fuhr fast 9.815 Kilometer durch das Vereinigte Königreich. Die Tour war eine riesige Chance und bot Gelegenheit, mit 1.678.000 potenziellen Kunden in Kontakt zu treten, die die Veranstaltungen besuchten.

DIE ROUTE DES LE GRUYÈRE-VERKOSTUNGSWAGENS



Helen Daysh, Head of Marketing UK, Le Gruyère AOP, kommentierte:

«Es war eine fantastische Erfahrung, gemeinsam als Team an diesem Projekt zu arbeiten. Es hat grossen Spass gemacht, mit dem Verkostungswagen an den Veranstaltungen im ganzen Land teilzunehmen. Ich bin stolz darauf, dass der Wagen ein Erfolg ist und so viele Besucher anlockt. Ich weiss auch, dass viel Käse verkauft wurde. Das ist eine fantastische Nachricht!»

VERANSTALTUNG

BESUCHERZAHLEN

Bristol Balloon & Bolton Food Festivals	1.000.000
Blenheim & Perth Game Shows	210.000
11 Foodies Festivals	175.000
BBC Good Food Show - Birmingham	90.000
Tatton Flower Show und Cambridge Folk Festival	78.000

LE GRUYÈRE AOP – PARTNER GROSSER VERANSTALTUNGEN

VON SEPTEMBER 2024 BIS MÄRZ 2025

FRIBOURG GOTTERON

Während der Wintersaison zeigt Le Gruyère AOP auf den Trikots des HC Gottéron auf dem Eis und auf den Banden rund um das Spielfeld Präsenz.

www.gotteron.ch

WALLISER MESSE

27. September bis 6. Oktober 2024

Die Walliser Messe in Martigny findet in Partnerschaft mit Le Gruyère AOP statt.

www.foireduvalais.ch

SWISS CHEESE AWARDS

4. bis 6. Oktober 2024

Entdecken Sie die besten Schweizer Käse bei den Swiss Cheese Awards, die dieses Jahr in Lugano stattfinden.

www.cheese-awards.ch

OLMA ST. GALLEN

10. bis 20. Oktober 2024

Die OLMA ist die grösste Publikumsmesse der Schweiz und findet in St. Gallen in Partnerschaft mit Le Gruyère AOP statt.

www.olma-messen.ch

SIAL – INTERNATIONALE LEBENSMITTELMESSE IN PARIS

19. bis 23. Oktober 2024

Le Gruyère AOP Switzerland ist mit einem Stand an der SIAL vertreten, um der weltweiten Gastronomiegemeinschaft seine verschiedenen Reifegrade vorzustellen.

www.sialparis.com/fr-FR

MEDAILLENVERLEIHUNG 2024

24. Oktober 2024

Bei dieser Veranstaltung zeichnet die Sortenorganisation Gruyère die Käser aus, deren Gruyère AOP die besten Qualitätsbewertungen erhalten haben.



GOOD FOOD AND WINE SHOW BRISBANE, AUSTRALIEN

25. bis 27. Oktober 2024

Le Gruyère AOP ist mit einem Stand vertreten und nimmt aktiv an Masterclasses und Verkostungen teil, die sich an das breite australische Publikum richten.

<https://goodfoodshow.com.au/brisbane>

MESSE GOÛTS ET TERROIRS

30. Oktober bis 3. November 2024

Besuchen Sie Le Gruyère AOP auf der Schweizer Gastromesse für heimische Genüsse «Salon des Goûts et Terroirs» in Bulle.

www.gouts-et-terroirs.ch

LES AUTOMNALES

8. bis 17. November 2024

Die Herbstmesse «Les Automnales» findet in Genf Palexpo in Partnerschaft mit Le Gruyère AOP statt. Unsere Präsenz wird während der Messe mit der Cook'n'Show kombiniert.

www.automnales.ch

WORLD CHEESE AWARDS

14. bis 17. November 2024

Die nächste Ausgabe der World Cheese Awards findet in Viseu, Portugal, statt.

<https://gff.co.uk/awards/world-cheese-awards/>

LE GRUYÈRE AOP EUROPEAN CURLING CHAMPIONSHIPS

16. bis 23. November 2024

Le Gruyère AOP ist Titelsponsor der europäischen Curling-Meisterschaften, die dieses Jahr im finnischen Lohja stattfinden. Bei den Wettbewerben können sich Männer- und Frauenteam für die Curling-Weltmeisterschaften qualifizieren.

<https://worldcurling.org/events/ecc2023>

LE LONG DIMANCHE DU MALAKOFF

17. November 2024

Im Rahmen der Partnerschaft mit Lausanne à Table können Sie einen Tag lang im Raum HyperAktiv in Ecublens (VD) köstliche Mala-

koffs probieren, die von renommierten Küchenchefs zubereitet werden.

www.lausanneatable.ch/evenement/le-long-dimanche-du-malakoff

GOOD FOOD SHOW WINTER BIRMINGHAM

21. bis 24. November 2024

Le Gruyère AOP ist mit einem Verkostungsstand beim beliebtesten Gastronomiefestival Englands vertreten.

www.bbcgoodfoodshow.com/winter

LANGLAUF-WELTCUP

29. November 2024 bis 23. März 2025

Der Gruyère AOP ist Sponsor des Langlauf-Weltcups, der von Ende November bis Mitte März stattfindet. Der Weltcup wird dieses Jahr in Nord- und Mitteleuropa ausgetragen. Zwei Etappen finden in der Schweiz statt, mit einem Wettkampfwochenende in Davos Mitte Dezember und einer Etappe im Engadin Ende Januar 2025.

www.fis-ski.com/cross-country

PINTES OUVERTES

5. Dezember bis 7. Dezember 2024

Geniessen Sie ein Fondue aus 100 % Gruyère AOP, begleitet von verschiedenen regionalen Produkten bei den Pintes Ouvertes des Kantons Waadt.

www.pintesouvertes.ch



SPAR EUROPEAN CROSS-COUNTRY CHAMPIONSHIPS

8. Dezember 2024

Im Rahmen seines Sponsorings der europäischen Leichtathletik unterstützt Le Gruyère AOP auch Cross-Country-Rennen. Die europäischen Athleten treten dieses Jahr im türkischen Antalya gegeneinander an.

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

SPENGLER CUP IN DAVOS

26. Dezember bis 31. Dezember 2024

Le Gruyère AOP wird im Freiburger Chalet mit dem Fondue moitié-moitié vertreten sein.

www.spenglercup.ch

KIDS NORDIC TOUR

Dezember 2024 bis März 2025

Le Gruyère AOP unterstützt den Nachwuchs im Skilanglauf. Die Kids Nordic Tour ist ein Langlauf-Etappenwettbewerb für Kinder und Jugendliche von 6 bis 16 Jahren, der in der Westschweiz stattfindet.

www.kidsnordictour.blogspot.com

WINTER FANCY FOOD

19. bis 21. Januar 2025

Le Gruyère AOP wird auf der amerikanischen Messe vertreten sein, die Lebensmittelspezialitäten aus aller Welt vorgestellt. Das Winter Fancy Food findet in Las Vegas in den USA statt.

www.specialtyfood.com/fancy-food-shows/winter

LE GRUYÈRE AOP STEINPILZ-CROSTINI

VORSPEISE

4

30'

10'



ZUTATEN

200g frische Steinpilze
130g Le Gruyère AOP Réserve
2 Knoblauchzehen
70g Schalotten
10g Salbei
20g Petersilie
50g Olivenöl
20g Weisswein trocken
10g Butter
1 Baguette
 Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Steinpilze gut putzen und in kleine Würfel schneiden, sowie den Le Gruyère AOP Réserve in kleine Würfel schneiden.
2. Petersilie waschen und fein schneiden, die Knoblauchzehen halbieren.
3. Die Schalotten in kleine Würfel schneiden und das Baguette in Scheiben schneiden.
4. Die Baguettescheiben in der Hälfte des Olivenöls goldbraun rösten mit den Knoblauchhälften einreiben und warmstellen.
5. Danach die Steinpilze im restlichen Olivenöl scharf anbraten.
6. Sobald diese Farbe angenommen haben die Schalotten und den Salbei, sowie die Butter dazu geben.
7. Nach 2 Minuten den Weisswein dazugeben und komplett reduzieren lassen.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Steinpilze in eine Schüssel geben und kurz vor dem Anrichten die Le Gruyère AOP Würfel und die Petersilie begeben.
10. Anrichten & warm geniessen.

INFORMATIONEN

Steinpilz-Crostini mit Le Gruyère AOP sind eine delikate und raffinierte Vorspeise, die die Aromen des Waldes mit der reichen, nussigen Geschmacksvielfalt eines der renommiertesten Schweizer Käse kombiniert, dem Le Gruyère AOP. Steinpilze, auch bekannt als "Könige der Pilze," werden wegen ihres intensiven, erdigen

Geschmacks geschätzt, der perfekt mit der cremigen Textur und dem kräftigen Geschmack von Le Gruyère AOP harmoniert. Diese Crostini bieten eine verlockende Kombination aus knusprigem Baguette, saftigen Pilzen und würzigem Käse, die in jedem Bissen eine Geschmacksexplosion garantiert. Ob als eleganter Auftakt zu einem

Dinner oder als Highlight eines Aperitifs, Steinpilz-Crostini mit Le Gruyère AOP sind ein kulinarisches Erlebnis, das die Sinne verwöhnt und Lust auf mehr macht. Lassen Sie sich von dieser feinen Komposition verführen und genießen Sie einen Hauch von Gourmet auf Ihrem Teller. Guten Appetit!

Stéphanie Zosso