

FACHZEITSCHRIFT DER SORTENORGANISATION GRUYÈRE

# l'oiseau



**MARKETING**

NATIONALE WERBEKAMPAGNE

**QUALITÄT**

VERLEIHUNG DER AUSZEICHNUNGEN 2024

Nr. 68 - Dezember 2024

**LE GRUYÈRE**<sup>®</sup>  
SWITZERLAND 

# INHALT

## EDITORIAL

03 BERICHT DES PRÄSIDENT

## QUALITÄT

04 VON DER TAXATION BIS ZUR AUSZEICHNUNG:  
DIE ODYSSEE DES GRUYÈRE AOP

## MEDAILLENVERLEIHUNGEN

- 06 ROTER TEPPICH FÜR SEINE MAJESTÄT DEN  
GRUYÈRE AOP
- 10 DER GRUYÈRE AOP VON DIDIER BOVET:  
10 JAHRE SPITZENKLASSE!
- 12 GOLD FÜR DEN GRUYÈRE D'ALPAGE AOP VON  
JACQUES RUFFIEUX
- 14 DIE KOMPLETTEN ERGEBNISSE

## MARKETING

- 20 EIN AUSSERGEWÖHNLICHER TAG FÜR DIE  
BELGISCHEN CRÉMIERS
- 24 NATIONALE WERBEKAMPAGNE 2024
- 26 EINE REISE INS HERZ DES KÖNNENS DER  
HANDWERKER DER GRUYÈRE AOP-BRANCHE

## WETTBEWERB

22 13. SWISS CHEESE AWARDS

## REZEPTE

27 KALBFLEISCH INVOLTINI GEFÜLLT MIT  
LE GRUYÈRE AOP UND TRÜFFEL

## IPG

28 OLIVIER ISLER ÜBERNIMMT IM JUNI 2025  
DAS RUDER DER IPG

## 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

Número10

### Grafische Gestaltung

Effet-i-media bepbep@bluewin.ch

### Fotografien

Etienne Francey  
Gabriel Monnet

Auflage 2'600 Exemplare

Druckt in der Schweiz bei Polygravia



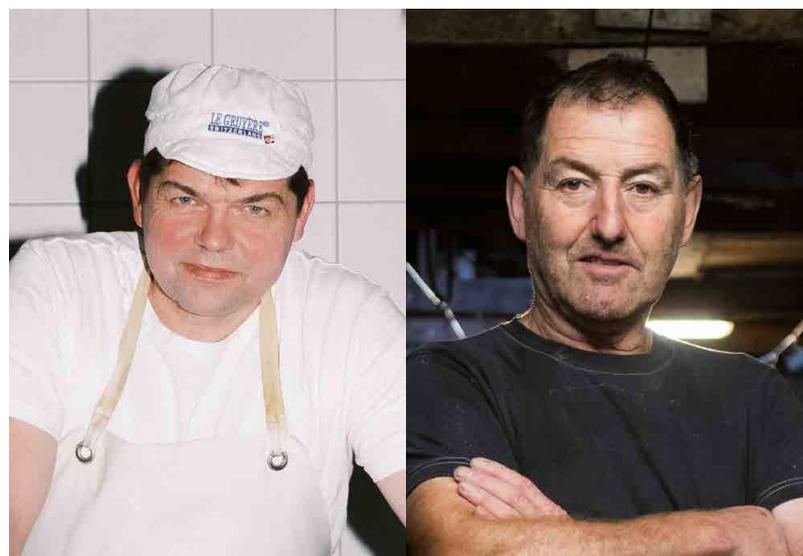
## MEDAILLENVERLEIHUNGEN 6

*Rückblick:*

*Einblicke in Bilder und Reaktionen der Preisträger bei der Zeremonie am 24. Oktober 2024.*

## PORTRAITS 10, 12

*Die beiden Hauptgewinner der Preisverleihung berichten.*



BIENVENUE



WILLKOMMEN



## EDITORIAL

### MEDAILLENVERLEIHUNGEN

Es war ein schönes Fest und eine grosse Freude, den Gruyère AOP und seine aussergewöhnliche Qualität gemeinsam zu feiern. Ich möchte diese Gelegenheit nutzen, um ein paar Überlegungen zu wichtigen Worten mit Ihnen zu teilen.

Zunächst einmal **GRATULATION**:

Herzliche Gratulation an alle, die zu dem Erfolg, der bei der Medaillenverleihung gefeiert wurde, beigetragen haben. Er ist bestimmt kein Zufall, sondern das Ergebnis harter Arbeit in den letzten fünf Jahren. Alle haben einen Beitrag geleistet – Milchproduzenten, Käser und Affineure. Sie haben ihre Motivation und ihre Kompetenz tagtäglich unter Beweis gestellt. Der Erfolg des Gruyère hängt davon ab, dass wir auf allen Produktionsebenen nach Spitzenleistungen streben. Sie wissen, wie das geht, und zwar auf lange Sicht. Das Niveau der Taxationen, das über fünf Jahre erreicht wurde, beweist es! Ich möchte auch diejenigen gratulieren, die dieses Mal nicht besonders geehrt wurden, aber trotzdem jeden Tag gewissenhaft, professionell und kompetent ihre Aufgabe erfüllen. Wir müssen uns gegenseitig ermutigen, denn Arbeit zahlt sich immer aus!

Das nächste Wort ist **STOLZ**:

Sie können stolz auf die erzielten Ergebnisse sein, stolz darauf, für dieses edle Produkt zu arbeiten. Es ist sicherlich anspruchsvoll und mit strengen Vorgaben verbunden, die manchmal schwer zu erfüllen sind. Aber die Mühen aller Partner werden durch eine faire und solide Bezahlung belohnt. So stolz wie ich darauf bin, einer so grossartigen Organisation vorzustehen, die mitunter neidische Blicke auf sich zieht. Durch ihre Instanzen, ihr Pflichtenheft und ihre Entscheidungsfindung – einstimmig oder gar nicht –, macht unsere Sortenorganisation unsere Stärke aus und bleibt unbestreitbar der Garant für unseren Erfolg.

Nicht zu vergessen **ENTSCHLOSSENHEIT**:

Vor einigen Tagen wurden an der Internationalen Lebensmittelmesse SIAL tausende Käse in all ihren Formen, Geschmacksrichtungen und Farben präsentiert. Darunter war viel X-Beliebiges, das schamlos in den höchsten Tönen angepriesen wurde. Aber es waren auch sehr gute Produkte dabei, die in direkter Konkurrenz zu unserem Gruyère stehen. Unsere Stärke liegt in unserer Authentizität, unserer Fähigkeit, uns zu unterscheiden, und unserem einzigartigen Know-how im Rahmen eines strengen Pflichtenhefts. Wir müssen unserer Linie entschlossen treu bleiben, denn nur so können wir uns erfolgreich im harten Wettbewerb behaupten.

Und zum Schluss **ZUKUNFT**:

Unsere Zukunft hängt von den Lehren ab, die wir aus der Vergangenheit ziehen. Wir müssen uns daran erinnern, woher wir kommen, und dies an die nachfolgenden Generationen weitergeben. Die Erinnerung, die durch die Veranstaltungen der Reihe «Auf Tuchfühlung mit der Branche» ermöglicht wird, der Austausch mit anderen Gruppen bei Besuchen auf dem Bauernhof, in der Käserei und im Reifekeller, sind entscheidend für unsere Branche. Nehmen Sie teil, kommen Sie und teilen Sie informative und gesellige Momente, es lohnt sich!

Der technologische Fortschritt und die gesellschaftlichen Entwicklungen sind eine Realität. Sie mit den Anforderungen unseres Pflichtenhefts zu vereinen stellt eine grosse Zukunftsherausforderung dar. Wir haben die notwendigen Instrumente, um diese Herausforderungen zu meistern. Und wir werden uns anpassen und weiterentwickeln, ohne Abstriche bei der Qualität des Gruyère AOP.

Nochmals BRAVO und ein Hoch auf den Gruyère AOP!

**PIERRE-IVAN GUYOT**  
Präsident der IPG

# VON DER TAXATION BIS ZUR AUSZEICHNUNG: DIE ODYSSEE DES GRUYÈRE AOP

**Zwischen 2019 und 2023 wurde die Gruyère AOP-Produktion, wie im Pflichtenheft vorgeschrieben, monatlich taxiert. Die Taxation ist ein Qualitätsmerkmal. Sie ermöglicht es, alle fünf Jahre die IPG-Auszeichnungen und -Medaillen zu vergeben. Einblicke in die Hintergründe eines branchenspezifischen Ansatzes.**

Blumiger oder bitterer Geschmack, sandiger oder weicher Teig, hohle oder fleckige Rinde? Fröhlich begrüsst Christophe Bochud, Betriebsleiter bei Fromages Gruyère SA, den Taxator der IPG Christophe Magne und den Käseexperten Adrien Pagnier aus Les Bayards (NE). Gemeinsam bereiten sie sich auf ein altbewährtes Ritual vor: die Bewertung von sieben Chargen Gruyère AOP mit einer Reifezeit von fünf Monaten. Der Test wird anhand von vier Kriterien durchgeführt: Risse, Textur, Aromen und Präsentation. Jedes Kriterium wird mit fünf Punkten bewertet, ein Laib kann also insgesamt maximal 20 Punkte erreichen. Damit ein Laib unter der Bezeichnung Gruyère AOP als Schnittkäse verkauft werden kann, braucht er mindestens 18 Punkte.

## KONTROLLEN IM KELLER UND IM LABOR

Christophe Magne schlägt mit seinem Käsebohrer gegen einen Laib. Man könnte meinen, er hört zu, wie der Käse singt. Aber er achtet vielmehr auf Rillen, die durch eine frühe Gärung oder einen technischen Fehler wie Risse verursacht werden. Nachdem die drei Männer eine Probe aus dem Gruyère entnommen haben, teilen sie sich ein kleines Stück. Der Käseexperte und der Taxator tauschen sich aus: «Ich nehme auch Proben, um sie an die Labors in Grangeneuve zu schicken. Sie kontrollieren die Einhaltung der Normen für Fett, Wasser und Salz.» Christophe Bochud vergleicht den endgültigen Durchschnitt mit der Prognose, die bei der Ankunft des Käses im Keller erstellt wurde. Bingo, sie sind identisch oder sehr ähnlich.

## CO-EXPERTISE: EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN

Eine deklassierte Charge, die mit weniger als 18 Punkten bewertet wird, ist für den Käser ein enormer finanzieller Verlust: «Dessen bin ich mir besonders bewusst, da ich selbst Milchkäufer bin», erklärt Adrien Pagnier. Insgesamt 12 Käseexperten sind regelmässig mit Christophe Magne oder Thierry Bize, dem anderen Taxator der IPG, im Einsatz. «Dank dieser Tätigkeit kenne ich die Vielfalt unserer Produktion und die Bedeutung der Kriterien viel besser», betont Adrien Pagnier. Es steht allen Käsern frei, einmal pro Halbjahr an einer Taxation teilzunehmen. Natürlich taxieren Käseexperten nicht ihren eigenen Käse. Manchmal sind die Bewertungen umstritten und können zu einer Einsprache



Christophe Magne

führen. Bei 160 Produzenten kommt dies zwischen 2 und 4 Mal pro Monat vor. «Wenn es zu seinen Gunsten ausgeht, bekommt der Käser einen halben oder einen ganzen Punkt mehr. Aber er kann auch Punkte verlieren, je nachdem, wie sich das Produkt entwickelt», sagt Christophe Magne. Dieses Risiko muss man abwägen.

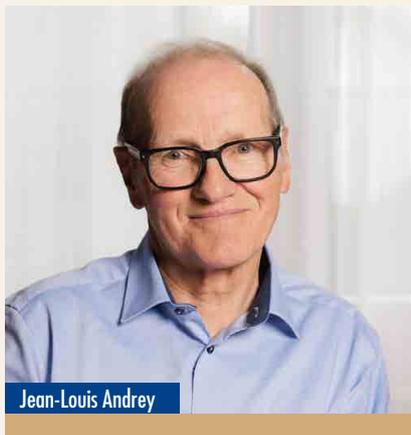
## AUSZEICHNUNGEN DES GRUYÈRE AOP: FUNKTIONSWEISE

- Jeden Monat führen die Taxatoren der IPG eine Qualitätskontrolle durch, die mit einer Note bewertet wird.
- Nach fünf Jahren wird ein Durchschnitt der Ergebnisse der monatlichen Taxationen zugewiesen. Er stützt sich auf etwa 60 Noten.
- Um ein Diplom oder eine Medaille zu erhalten, ist ein nach der produzierten Menge gewichteter Durchschnitt von mindestens 19 Punkten erforderlich.
- Wenn die Grenze von 19 Punkten erreicht ist, werden Medaillen verteilt. Jeder Kategorie werden 5 % der Auszeichnungen zugewiesen: Gold, Silber und Bronze, je nach Platzierung.
- Für den Zeitraum 2019–2023 lagen die Mittelwerte zwischen 19 und 19,71.
- Die Taxatoren testen die Qualität der Gruyères d'Alpage AOP zweimal pro Saison. Die Älplerinnen und Älpler treten in einer eigenen Kategorie an.

## URSPRUNG DES WETTBEWERBS: JEAN-LOUIS ANDREY, EHEMALIGER TAXATOR DER IPG

Ursprünglich leitete der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein (SMV) den Medaillenwettbewerb. Er zeichnete 3 % der besten Hersteller von Gruyère, Emmentaler und Sbrinz aus. Jean-Louis Andrey, der damalige Qualitätsmanager der IPG, behielt ihn für den ersten Zeitraum von 1999 bis 2004 bei. Er wollte die Bemühungen der Käser grosszügiger würdigen. Der Wettbewerb zeichnet 15 % der Kandidaten aus, 5 % in jeder Kategorie: Gold, Silber und Bronze.

Als Käser hat Jean-Louis Andrey selbst zwei SMV-Medaillen gewonnen, er kennt die Freude und die Aufregung. Seine Überzeugung ist ungebrochen: «Der Gruyère AOP ist ein anspruchsvolles Produkt. Gute Milch zu haben, sie gut zu verarbeiten und dafür zu sorgen, dass sie sich gut entwickelt, ist nicht selbstverständlich», erklärt er. Der erste Taxator der IPG erinnert sich: «Die Aufgabe war sensibel, weil ich die Käser kannte. Aber die Tatsache, dass ich den Beruf selbst ausgeübt habe und vom SMV ausgezeichnet worden war, verlieh mir die nötige Legitimität». Nach einer ersten Veranstaltung in Les Colombettes in Gruyère fand die Zeremonie in anderen Herstellungsregionen des Gruyère AOP statt. Jean-Louis Andrey, der seit einigen Jahren im Ruhestand ist, nimmt nun als Sänger des Chors der Confrérie du Gruyère daran teil.



Jean-Louis Andrey

## «UNSERE TAXATIONSKRITERIEN SIND HOCH»

Als Vizedirektor ist Marc Gendre bei der IPG für die Qualität verantwortlich. Für ihn spiegeln die Fünfjahresergebnisse das Engagement der gesamten Branche wider.

*Marc Gendre, was stellen Sie mit Blick auf die Entwicklung der Qualität des Gruyère AOP fest?*

Die Qualität hat sich im Laufe der Zeit verbessert. Dies liegt vor allem daran, dass die Käsereien ihre Infrastruktur, ihre Melkanlagen und ihre Reifungstechniken verbessert haben. Vor allem freut mich die Motivation der Fachspezialisten. Der Milchproduzent, der auf die Gesundheit seiner Tiere bedacht ist, mit allem, was dazu gehört. Der Käser, der ein anspruchsvolles Know-how besitzt und auf die Wahl der Kulturen achtet. Und der Affineur, der für die



Marc Gendre

Reifung des «Babys» verantwortlich ist: Sie alle machen den Unterschied. Obwohl ein oder zwei Zehntel kein Diplom haben, das Produkt ist von hoher Qualität. Diejenigen, die es herstellen, stehen jeden Morgen mit dem Ehrgeiz auf, Spitzenleistungen zu erbringen. Rohmilch ist eine lebendige und verän-

derliche Materie. Ihre Verarbeitung ist eine Kunst für sich und unsere Taxationskriterien sind hoch, daran erinnere ich gerne. Das ist auf der Alp umso heikler, da die Wetterbedingungen die Herstellung stark beeinflussen können.

*«In unserer Branche streben alle Produzenten nach Spitzenleistungen», Marc Gendre, Vizedirektor der IPG*

*Das bedeutet, dass die Besuche der IPG-Taxatoren und Experten die Käser unter Druck setzen?*

Die Taxation wird sehr ernst genommen, da sich die Fachleute stark mit ihrem Produkt identifizieren und Anreizprämien erhalten. Die Auszeichnungen der Sortenorganisation stellen eine langfristige Herausforderung dar: Es ist eine Herausforderung, die Qualität und die Regelmässigkeit bei rund 60 Monatsergebnissen zu gewährleisten. Dazu muss man die Qualität der Milch mit den Geheimnissen der Herstellung und der Alchemie der Reifung vereinen.

*Die Auszeichnungen werden seit 2004 von der IPG vergeben. Welche Neuerungen haben Sie eingeführt?*

Früher musste während der fünf Jahre derselbe Käser im Amt gewesen sein. Käsereien mit neuen Käsern, die das gleiche Qualitätsniveau wie ihre Vorgänger gewährleisten, waren ausgeschlossen. Der Vorstand der Sortenorganisation war der Ansicht, dass es die Aufrechterhaltung der Qualität in Übergangszeiten ebenfalls verdient, gewürdigt zu werden. Neben dem Fachwissen des neuen Käser ist auch die hohe Qualität der Milch massgebend, die täglich in die Käserei geliefert wird.

*Was bedeutet die Medaillenverleihung für Sie persönlich?*

Es ist ein schöner Moment, die Feier ist grosszügig und gesellig. Wir nehmen uns die Zeit, das zu feiern, was uns verbindet: den Gruyère AOP, dieses wunderbare Produkt.

# ROTER TEPPICH FÜR SEINE MAJESTÄT DEN GRUYÈRE AOP

**Für die 5. Verleihung der Auszeichnungen für Gruyère AOP und Gruyère d'Alpage AOP lud die IPG am 24. Oktober 2024 rund 400 Personen nach Yens (VD) ein. Einige Stunden lang verstummte der Alltag, um Platz zu machen für die Freude, den König der Käsesorten und seine treuen Diener zu ehren.**

«Paysan, que ton chant s'élève ...» In der Stille des Saals, in dem jeder seinen Platz gefunden hat, erheben sich die Stimmen des Gesangsensembles der Confrérie du Gruyère als Hommage an das Land, in dem der berühmte Käse entstanden ist. Der Gesang, untrennbar mit der Landwirtschaft verbunden, begleitet die gesamte Feier, wobei auch der obligatorische «Ranz des Vaches» nicht fehlt und von einem begeisterten Publikum im Chor mitgesungen wird. Marc Gendre, Vizedirektor des IPG, freute sich, als Zeremonienmeister ein «menschliches und geselliges» Fest zu eröffnen, das eine solide Branche widerspiegelt, die sich durch ihr Engagement, ihre Stabilität und ihre Kommunikationsfähigkeit auszeichnet. Der Moment ist feierlich.

## «DAMIT UNSERE AOP WEITERHIN STRAHLT»

In seiner Ansprache erzählt IPG-Direktor Philippe Bardet: «Ich erinnere mich noch an die Verleihung einer Medaille an Jean-Louis Andrey im Jahre 1998, als er noch Käser war, bevor er Qualitätsbeauftragter der IPG wurde. Ich konnte nicht ahnen, dass ich 25 Jahre später Auszeichnungen verleihen würde.» Die diesjährige Verleihung hat für den Direktor, der die IPG im Frühjahr 2025 verlassen wird, übrigens eine ganz besondere Note. Er fordert die Mitglieder der Branche auf, sich um die AOP zu kümmern, «damit sie weiterhin strahlt», trotz der politischen, wirtschaftlichen und ökologischen Stürme. Er erinnerte an die Bedeutung des Pflichtenhefts als präzises und klares Rückgrat der Qualitätsanforderungen, die den Gruyère AOP und den Gruyère d'Alpage AOP zu aussergewöhnlichen Produkten machen. Zweifellos tragen die Bemühungen Früchte: Der Gruyère AOP von Markus Sturny aus Schmitten (FR) wurde bei den letzten Swiss Cheese Awards mit Gold ausgezeichnet. Laut einer kürzlich durchgeführten Umfrage ist Le Gruyère AOP die Marke, in die die Schweizer das grösste Vertrauen setzen. Und als Sahnehäubchen steigen die Verkaufszahlen wieder an. Das ist definitiv ein Grund zum Feiern.



Philippe Bardet

## 37 DIPLOME UND 43 MEDAILLENGEWINNER AUF DEM SIEGERTREPPCHEN

Es ist der Moment, auf den alle gewartet haben: Ein Käser nach dem anderen wird auf die Bühne gerufen, und der Vorsitzende der Molkereigesellschaft begleitet ihn. Jedes Tandem gratuliert einander auf seine eigene Art und Weise, von vertrauten Blicken über ein offenes Lächeln bis hin zu einem kräftigen Händedruck. Der Stolz ist auf den Gesichtern abzulesen. Philippe Bardet und IPG-Präsident Pierre-Ivan Guyot stellen die Preisträger vor und erzählen einige Anekdoten über sie: Da gibt es den begeisterten Anhänger des HC-Gottéron, den Neuenburger, der gerne den Bredzon anzieht, den pingeligsten aller Käser oder auch denjenigen, der mit seinen 85 Jahren alle an Langlebigkeit übertrifft – sie werden wissen wer gemeint ist! Als die Verleihung der Goldmedaillen näher rückt, steigt die Spannung. Wer wird zum besten Gruyère d'Alpage AOP und zum besten Gruyère AOP gekürt? Jacques Ruffieux aus Val-de-Charmey (FR) und Didier Bovet aus Corcelles-le-Jorat (VD) wetteifern in ihren Kategorien mit

überragenden Durchschnittswerten: 19,67 Punkte für den Ersteren und 19,71 Punkte für Zweiteren.

## EINE STAATSRÄTIN FÜR DIE KANTONALEN EHREN

«Ich fühle mich ein bisschen wie zu Hause.» Mit diesen Worten drückte Staatsrätin und Vorsteherin des Landwirtschaftsdepartements des Kantons Waadt, Valérie Dittli, ihre persönliche Freude über die Teilnahme an den Feierlichkeiten aus. Anlässlich dieses

*«Die IPG sollte viele Branchen inspirieren», Valérie Dittli, Staatsrätin VD, zuständig für Landwirtschaft*

kurzen Ausflugs in die Landwirtschaft, aus der sie selbst stammt, erinnerte sie an die Bedeutung der Branche, der sie eine vielversprechende Zukunft voraussagte: «Der Gruyère AOP ist ein Eckpfeiler der Schweizer Käsewirtschaft, und die Arbeit der IPG sollte viele Branchen inspirieren», betonte sie, bevor sie die Versammlung so flink verliess, wie sie gekommen war. Die Zeremonie endete mit der Rede von Didier Bovet, die Sie auf S. 9 dieser Ausgabe lesen können.



10319

Das ist die Anzahl der Posten, die zwischen dem 1. Januar 2019 und dem 31. Dezember 2023 geprüft wurden!

### Aufteilungen der verschiedenen vergebenen Auszeichnungen

#### Le Gruyère d'Alpage AOP:

15 Diplome, 4 Bronzemedailen, 3 Silbermedailen, 3 Goldmedailen

#### Le Gruyère AOP:

22 Diplome, 12 Bronzemedailen, 10 Silbermedailen, 11 Goldmedailen

### 3 FRAGEN AN PIERRE-IVAN GUYOT, PRÄSIDENT DER IPG

*Herr Guyot, Sie haben seit 2004 an allen Preisverleihungen der IPG teilgenommen. Als Präsident ist dies eine Premiere. Was macht Sie heute Abend besonders stolz?*

Ich habe mehrere Gründe mich zu freuen. Erstens, weil dieser Abend der Beweis dafür ist, dass die IPG und ihre Mitglieder ihr gegenseitiges Versprechen einhalten: ein hervorragendes Produkt für eine faire Vergütung und eine professionelle Unterstützung innerhalb einer Branche, die zusammenhält. Zweitens, weil ich die Ernsthaftigkeit unserer Kontrollen kenne, sage ich es laut und deutlich: Die Exzellenz von Gruyère AOP und Gruyère d'Alpage AOP zu feiern, ist kein aufgesetztes Marketing, sondern Realität. Schliesslich sind nach einer schwierigeren Zeit die Freude und das Vergnügen zurückgekehrt, also lassen Sie uns einfach geniessen!



Pierre-Ivan Guyot

*In Ihrer Rede betonten Sie die Bedeutung von einstimmig getroffenen Entscheidungen im Ausschuss. Warum?*

Das ist richtig: «Einstimmig oder gar nicht» ist unser Motto. Diese Einstellung ist die Grundlage für die Solidität der IPG. Wir wissen, woher wir kommen und wohin wir gehen wollen. In diesem Zusammenhang ist die Aufrechterhaltung des Zusammenhalts der Branche eine ständige Herausforderung, der wir grösste Aufmerksamkeit schenken müssen. Die Veranstaltung heute Abend ist wertvoll, gerade weil sie all diese Menschen zusammenbringt, sie trägt also zu diesem Ziel bei. Bei dieser Ausgabe war es uns auch wichtig, den Vorsitzenden und allen Mitgliedern der beteiligten Milchgesellschaften eine Festschrift zu überreichen, um unsere Anerkennung für ihre Rolle beim Gelingen des Endprodukts zum Ausdruck zu bringen, da die Qualität der Milch von entscheidender Bedeutung ist.

*Wie sehen Sie also der Zukunft der Branche entgegen?*

Mit Zuversicht und Vertrauen. Wir verfügen über die notwendigen Werkzeuge und Kompetenzen, um die Zukunft anzugehen. Wie in anderen Branchen erleben wir eine Phase der Erneuerung, da viele Fachleute in den Ruhestand gehen. Dies betrifft sowohl die Berufe der Branche als auch die Instanzen der IPG. Man muss jedoch feststellen, dass die Nachfolge bislang gut verlaufen ist und die Übergabe wirklich sorgfältig durchgeführt wurde. Das sorgt für Gelassenheit.

### GEFÜHLSMOMENTE

**Käser, Almbesitzer, Affineur oder Präsident einer Molkereigesellschaft: Sie haben eine Leidenschaft für den Gruyère AOP. Eindrücke aus erster Hand.**

«Diese erste Goldmedaille in meiner Karriere widme ich meiner Schwester. Im Jahr 2018, als ich noch Käseberater war, beschlossen sie und ich, eine Käserei zu überneh-



Manfred Lauper

men. Zu produzieren war mein Traum. Leider wurde sie durch eine Krankheit aus dem Leben gerissen und kann diesen Erfolg nicht mehr mit mir hier feiern. Aber sie hatte mir prophezeit, dass ich eines Tages Gold für meinen Gruyère AOP bekommen würde! Mein Team und ich sind sehr stolz darauf, dass wir es geschafft haben, fünf Jahre lang jeden Tag hervorragenden Käse zu produzieren. Diese Medaille ist für uns ein Geschenk. Sie ermutigt uns, auf diesem Weg weiterzumachen und weiterhin Qualität und Freude an der Arbeit miteinander zu verbinden.»

**Manfred Lauper**, Käser in der Käserei Aergera, Tentlingen (FR)

«Der Gruyère d'Alpage AOP stellt seine eigenen Regeln auf: In jedem Frühjahr beginnt man für einen Produktionszeitraum von vier Monaten wieder bei null. Das ist sehr kurz! Anders gesagt: Wenn die Qualität nicht stimmt, ist es schwieriger, den Kurs zu korrigieren. Um auf Kurs zu bleiben, mache ich mir dieses Motto zu eigen: 'Der Teufel steckt im Detail!' Eine Goldmedaille für meinen Gruyère d'Alpage AOP zu erhalten, macht mich extrem stolz. Hinter diesem Erfolg stehen viel Aufopferung, Leidenschaft und ein grossartiges familiäres Umfeld.»

**Jean-Luc Humbert**, Käser auf der Alpe Givrine (VD)



Jean-Luc Humbert

«Das Gold, das Jean-Luc gewonnen hat, ist ein Erfolg für uns alle. Meine Milchbauernkollegen und ich sind uns bewusst, dass jede Saison aufgrund des Wetters und der möglichen Auswirkungen auf die Weideflächen ein neues Wagnis ist. Mit seinen Fähigkeiten trägt jeder von uns dazu bei, die Ungewissheit, die über der Arbeit unseres Käasers schwebt, so weit wie möglich zu minimieren. Wenn man weiss, was die Produktion auf der Alm bedeutet, kann man bei der Milchqualität einfach keine Kompromisse eingehen.»

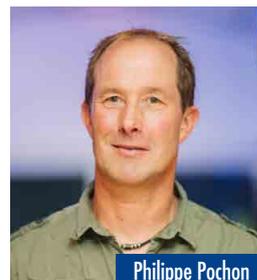
**Cédric Pardervand**, Milchbauer und Besitzer der Alm La Givrine



Cédric Pardervand

«2024 war ein so anspruchsvolles Jahr, dass die Bronzemedaille unseres Käasers Olivier Baudois Balsam für die Seele ist! Diese Medaille ist eine schöne Ergänzung zu dem kürzlich erhaltenen Preis für den besten Gruyère AOP des Kantons Neuenburg. Als Präsident freue ich mich über diesen guten Trend. Er zeigt mir, dass die Kommunikation- und Arbeitsqualität in unserer Gesellschaft sich auszahlt!»

**Philippe Pochon**, Präsident der Molkereigesellschaft von Cerneux-Péquignot (NE)



Philippe Pochon

«Ich finde diese Branche hervorragend und bin stolz, ein Teil von ihr zu sein. Ich habe die Leitung der Fromage Gruyère SA Anfang 2024 nach einer Karriere im Marketing und Vertrieb in grossen Konzernen übernommen. Ursprünglich bin ich aber gelernter Landwirt. Daher ist es für mich eine Art Rückkehr zu meinen Wurzeln, die Exzellenz des Gruyère AOP zu feiern.

Zudem werden heute Abend 17 unserer Käser bei diesem Wettbewerb ausgezeichnet, der weit mehr ist als nur ein einfacher Wettstreit. Gründlichkeit, Streben nach Spitzenleistungen, Kontinuität: All das zeichnet diejenigen aus, die zu dieser schlichtweg aussergewöhnlichen Qualität beitragen. Ich wage also einen Vergleich: Hier befinden wir uns in den Play-offs der Champions League des Gruyère AOP!»



Kevin Vonlanthen

**Kevin Vonlanthen**, Direktor von Fromage Gruyère SA, Bulle (FR)



## DIE VERLEIHUNG DER AUSZEICHNUNGEN 2024 IM VIDEOFORMAT

Erleben Sie die Höhepunkte der Verleihung der Auszeichnungen 2024 im Videoformat, indem Sie den untenstehenden QR-Code scannen:





### Le Gruyère AOP: ein aussergewöhnliches Produkt voller Leidenschaft und Tradition

Sehr geehrte Damen und Herren, sehr geehrte Gästinnen und Gäste, liebe Kolleginnen und Kollegen, Freundinnen und Freunde der Branche.

Unser Gruyère ist ein **aussergewöhnliches Produkt**, das von aussergewöhnlichen Menschen aus aussergewöhnlicher Milch hergestellt wird. Ohne falsche Scheu vor den Worten: Wir sind alle Mitglieder dieser Branche, aussergewöhnliche Menschen. Die Welt um uns herum wird immer oberflächlicher, aber zum Glück sorgen unsere Berufe dafür, dass wir weiterhin mit beiden Beinen auf dem Boden stehen und unseren gesunden Menschenverstand nicht verlieren. Unsere Gesellschaft ist zunehmend individualistisch, wir kommunizieren über E-Mails, Textnachrichten und soziale Netzwerke. Die Menschen sind hochgradig vernetzt. Dabei riskieren sie, den Bezug zur Realität zu verlieren, sie kommunizieren nicht mehr direkt miteinander. Kehren wir zurück zu den einfachen Dingen.

Ich arbeite in einem Kanton, wo manche Probleme bis vor nicht allzu langer Zeit im Carnotzet geregelt und mit einem guten Glas Chasselas besiegelt wurden. Es wäre gut, sich ein kleines bisschen auf diese jahrhundertealten Traditionen zu besinnen, von denen auch der Winzer profitierte.

Nutzen wir die Gelegenheit, persönliche Begegnungen beizubehalten und zu intensivieren, wie etwa Milchgeldzahlung, Käsewiegen oder Apéros. Gemeinsame und fröhliche Momente, die den Austausch und das Gespräch und gleichzeitig auch den Zusammenhalt fördern. Vergessen wir nicht die soziale Rolle der Käserei.

Unsere Branche steht vor zahlreichen Herausforderungen. Der Faktor Mensch wird dabei am schwierigsten zu bewältigen sein. Denn der Mensch ist nicht nur ein komplexes Lebewesen, sondern er konkurriert auch am stärksten mit seinen Artgenossen. Diese Herausforderungen können nur mit Solidarität und grenzenlosem Zusammenhalt bewältigt werden. Natürlich ist unsere Branche nicht perfekt, aber sie macht neidisch, weil sie funktioniert. Ein Beweis dafür ist, dass die Mengen und Preise in mehr als 25 Jahren gestiegen sind.

### Ein Produkt voller Leidenschaft

Ob Milchproduzent, Käser oder Affineur: Wir hegen alle eine Leidenschaft für gute Arbeit. Wir leben in einer Freizeitgesellschaft, wo die Arbeit an die zweite Stelle gerückt ist. Ferien und die Anzahl der zu leistenden Stunden sind nur selten mit unserem Produkt vereinbar. Milch- und Käseproduktion sowie Affinage sind herausfordernde Arbeiten, die Präsenz und

Instinkt verlangen. All unsere Energie muss in die Schlüsseltapen der Herstellung unseres edlen Produkts fließen. Leider halten immer mehr Auflagen und Kontrollen, die oft in «Bürokratismus» ausarten, den Landwirt, Käser oder Affineur von seiner wichtigsten Aufgabe ab: der Herstellung des Gruyère AOP. Es wäre an der Zeit, wieder etwas mehr gesunden Menschenverstand walten zu lassen.

### Ein Produkt voller Tradition

900 Jahre Geschichte

900 Jahre Know-how

900 Jahre Qualitätsverbesserung

Wir können heute stolz sein, dass wir zu dieser Branche gehören, und auf die Qualität, die Spitzenwerte erreicht. Dieser Tag soll uns daran erinnern. Es ist unsere Pflicht und unsere Verantwortung, die Tradition des Gruyère AOP weiterzuführen.

Von der Alp zum Reifungskeller, vom Melken zur handwerklichen Käseherstellung – lassen Sie uns unser Wissen auch in Zukunft an die nächsten Generationen weitergeben.

In 900 Jahren Geschichte hat der Gruyère schon viele Stürme überstanden. Halten wir ihn in der Zeit der politischen, wirtschaftlichen und ökologischen Umbrüche, die wir gerade erleben, über Wasser.

Damit unsere familiäre und dezentralisierte handwerkliche Produktion Bestand hat, müssen wir Innovation in der Tradition wagen und einen sanften technologischen Wandel anstreben, gleichzeitig aber auch darauf achten, die wichtigsten Aspekte, die die Qualität des Gruyère AOP ausmachen, zu erhalten.

Schlachten wir nicht das Huhn, das goldene Eier legt.

5 Jahre, 60 Taxationen. Wir haben einen langen Weg hinter uns. Denken wir kurz an die Kolleginnen und Kollegen, die heute nicht hier sein können, aber ebenfalls essenzielle Glieder der Branche sind.

Ein besonderer Dank geht an die Sortenorganisation für die Organisation dieser Preisverleihung und ihren unaufhörlichen Einsatz für die Qualität.

Im Hinblick auf die Qualität möchte ich betonen, dass die Milchproduzenten eine Schlüsselrolle bei der Lieferung des Rohstoffs sowie der Erhaltung und Wartung der technischen Anlagen spielen. Die Affineure wiederum garantieren durch ihr Know-how und ihre Arbeit die Kontinuität unserer Arbeit. Führen wir unsere Arbeit mit Respekt für sie alle und die Entscheidungen der IPG fort und erhalten wir diese Kollegialität für das Wohl des Gruyère AOP.

Auch unsere Angestellten, Mitarbeitenden, Familien, Ehepartnerinnen und Ehepartner, Lebensgefährtinnen und Lebensgefährten tragen zu diesem Erfolg bei. Sorgen wir dafür, dass die handwerkliche Käseherstellung ein familiäres und traditionelles Unternehmen bleibt.

Seien wir stolz auf unsere Berufe und lassen wir nicht zu, dass künstliche Intelligenz unsere Arbeitsweise bestimmt oder unsere Entscheidungen beeinflusst.

**Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit. Es lebe der Gruyère AOP!**

*Didier Bovet*

# DER GRUYÈRE AOP VON DIDIER BOVET: 10 JAHRE SPITZENKLASSE!



Valérie Bovet mit ihrem Mann Didier

**Mit drei Goldmedaillen ist Didier Bovet Wiederholungstäter: 2014, 2019 und 2024. Er steht für beständige Qualität. Wie bereits 2019 erhielt sein Gruyère AOP die beste Endnote. Ein Doppelerfolg, den es in der Geschichte des Wettbewerbs noch nie gegeben hat.**

Didier Bovet hat allen Grund zur Freude: Wieder einmal hat sich sein Gruyère AOP bei den Taxationen mit einer gewichteten Gesamtpunktzahl von 19,71 Punkten durchgesetzt. Das Geheimrezept? Anspruch, Disziplin und harte Arbeit. Der Käser freut sich sehr über diesen Erfolg, vor allem, weil es in seinem Team in den letzten fünf Jahren viele Wechsel gab.

## EIN HARTER WETTBEWERB

Für Didier Bovet spiegeln die Auszeichnungen der IPG eine Geisteshaltung wider: «In keinem anderen Wettbewerb werden die Anstrengungen, die wir Tag für Tag für die Exzellenz unseres Produkts unternehmen, so schön gewürdigt.» Trotz aller Ehrungen ist der Erfolg nie selbstverständlich: «Ich kenne die Taxationstermine bei Mifroma. Bis ich das Ergebnis erhalte, bin ich immer etwas angespannt ...», gibt er zu.

Seit er sich in Villaranon (FR) als Käser selbstständig gemacht hat, kümmert sich seine Frau Valérie um die Verwaltung und den Verkauf im Laden. Im Laufe der Jahre stieg die Produktion erheblich an. Das hat sich unweigerlich auch auf ihr Arbeitsvolumen ausgewirkt. Sie ist stolz und glücklich zugleich, dass im Frühjahr 2025 ein neues Kapitel beginnt, wenn sie und ihr Mann sich aus dem Berufsleben zurückziehen. Jacques Goël, der Vorsitzende des Käseunternehmens, berichtet von einer aussergewöhnlichen Zusammenarbeit: «Didier hat sich immer um alle Produktionsschritte gekümmert. Im Geist der gegenseitigen Hilfe setzt er sich für die Qualität unserer Milch ein. Dabei

versucht er stets, die Interessen des Produkts zu verteidigen und die Einigkeit in der Branche sicherzustellen. Diese Auszeichnung zeichnet auch die Investitionen unseres Unternehmens in den letzten Jahren in die Infrastruktur und die Produktionsanlagen der Käseerei aus.» Der Stolz ist ihm anzuhören. Jacques Goël scherzt: «Didier ist so etwas wie der Roger Federer des Gruyère AOP. Nur weiss er, wann man aufhören muss!».

## DIE BRANCHE BRAUCHT EINHEIT

Didier Bovet beschreibt sich selbst als «widerspenstig gegenüber Regeln und Zwängen». Er erkennt jedoch mehr denn je, wie wichtig es ist, dass die IPG-Mitglieder an einem Strang ziehen und gemeinsame Ziele verfolgen. «Die grösste Herausforderung für die Branche wird sein, in einer zunehmend individualistischen Gesellschaft geeint zu bleiben.» Er erinnert daran, dass das Käsehandwerk nicht nur Know-how erfordert, sondern auch eine Lebensentscheidung ist. Er bedauert, dass es auf Dauer immer weniger kompetente und motivierte



Die Milchgesellschaft von Corcelles-le-Jorat

Menschen gibt, aber bei der Qualität nimmt er kein Blatt vor den Mund: «Ein Alleingang, um billiger zu verkaufen, bedeutet, eine Anpassung nach unten zu akzeptieren. Das müssen wir

*«In keinem anderen Wettbewerb werden die Anstrengungen, die wir Tag für Tag für die Exzellenz unseres Produkts unternehmen, so schön gewürdigt», Didier Bovet, Goldmedaille und Ranglistenerster Gruyère AOP 2019 – 2023.*

verhindern. Wir müssen zusammenhalten. Vor allem dürfen wir nicht vergessen, dass wir es in 30 Jahren geschafft haben, die Mengen und die Preise zu erhöhen. Wir müssen zusammenhalten, um uns für die Exzellenz und die Anerkennung des Gruyère AOP einzusetzen».



**In Zahlen:**  
 Jahresproduktion Gruyère AOP: 239  
 Tonnen, ca. 6 700 Laibe  
 10 Milchproduzenten  
 4 Mitarbeitende  
 Kellerkapazität: 4 300 Laibe

# GOLD FÜR DEN GRUYÈRE D'ALPAGE AOP VON JACQUES RUFFIEUX



**Auf zweimal Bronze und zweimal Silber folgt 2024 Gold: Jacques Ruffieux, Produzent von Gruyère d'Alpage AOP, hat allen Grund zur Freude. Seit seinem zwölften Lebensjahr hat er fast 50 Sommer auf der Alp verbracht. Seiner Motivation hat das keinen Abbruch getan.**

Hügel mit saftigen Weiden, verschlungene Pfade, malerische Täler: seit fast 50 Jahren verbringt Jacques Ruffieux den Sommer auf der Alp Tissineva – Tichneva im Greyerzer Dialekt. Er kennt sie wie seine Westentasche. Auf den Höhen des Val-de-Charmey (FR) stellt er seit seiner Kindheit Gruyère d'Alpage AOP her. Das Rezept stammt von seinem Vater, er hütet es sorgfältig in einem schon etwas abgegriffenen Büchlein.

## SICH AN DEN WANDEL ANPASSEN

Natürlich gibt es Veränderungen, wie überall: «Es gibt mehr Dornen als früher und auch mehr Zecken, sogar auf 1600 Metern. Zum Glück sind die Kühe robust», stellt der Äpler fest. Um sich an den Klimawandel anzupassen, hat Jacques Ruffieux sein Rezept

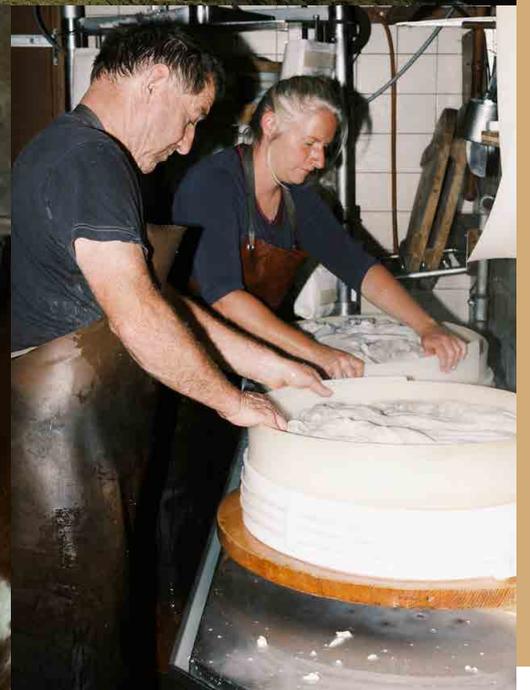
geändert: «Ein Neuenburger Winzer hat mir den Floh ins Ohr gesetzt, als er darüber sprach, wie er seinen Wein säuert. Daraufhin habe ich die Menge der Kulturen pro Käse reduziert», erklärt er. Das Ergebnis ist eine bessere Teigqualität, weil der Käse langsamer reift. Sie hat die anspruchsvollen Gaumen der Taxatoren schon mehrfach überzeugt. Für die Jahre 2019 bis 2023 erreichte Jacques Ruffieux einen gewichteten Durchschnitt von 19,67 und wurde damit zum besten Produzenten von Gruyère d'Alpage AOP in diesem Zeitraum gekürt.

## DAS GLÜCK LIEGT AUF DER WEIDE

Die Arbeitsweisen haben sich weiterentwickelt, aber Jacques Ruffieux bleibt den Traditionen verbunden, zum Beispiel der Transhumanz oder Wanderweidewirtschaft: «Die Alpauffahrt im Mai und die Abfahrt Ende September/Anfang Oktober sind wichtig, zumal die Alpsaison mittlerweile zum immateriellen

*«Um guten Alpkäse herzustellen, muss man die Kühe lieben», Jacques Ruffieux, Goldmedaillengewinner und Ranglistenester in der Kategorie Gruyère d'Alpage AOP 2019 – 2023.*

Kulturerbe der UNESCO gehört. Das Alp-Image ist wichtig für den Verkauf von Gruyère AOP, vor allem im Ausland», betont er. Ausserdem ist er überzeugt, dass man die Kühe lieben muss, um guten Alpkäse herzustellen. Vor der Alpauffahrt bedankt er sich bei jeder Kuh. Ein Teil des produzierten Gruyère d'Alpage AOP wird exportiert. Er freut sich jedoch besonders über den lokalen Konsum: Im Chalet oder in Freiburg bei den Verkäufen, die von den Schülerinnen und Schülern des Kollegiums St. Michel, dem Besitzer der Alp, organisiert werden.



## DAS TEAM: KLEIN, ABER OHO!

In der Hütte sind die Tage lang, die Arbeit ist hart und sie erfordert viel Disziplin. «Meine Lebensgefährtin Marilyne und ein Angestellter unterstützen mich bei der Verarbeitung von mehr als 107 000 Litern Milch zu Gruyère d'Alpage AOP. Während der Schulferien packen zwei bis drei Buben mit an. Hinzu kommen punktuelle Aushilfen, die ebenfalls Gold wert sind», erklärt der Äpler. Er erinnert seine jungen Angestellten gern daran, dass man immer sein Bestes geben muss, um sich alle Chancen zu sichern. Jacques Ruffieux hat die Alp im Blut. «Ich bin meinen Angestellten und meiner Familie dankbar, dass sie mich unterstützen», sagt er. Seine Medaille widmet er seiner Mutter Rose, die im Frühjahr verstorben ist.



### Ein paar Zahlen:

Die Alp liegt zwischen **1 450** und **1 900** Metern

**60** Kühe und **60** Färsen

**107 700** Liter Milch

**350** Laibe mit einem Gewicht von etwa **26** Kilogramm

# LE GRUYÈRE D'ALPAGE AOP-KÄSER



## GOLDMEDAILLEN

**Ruffieux Jacques** (19,67) Alp TISSINIVA  
affiniert durch Coopérative Charmey

**Rod Martial** (19,57) Alp LA MOESETTAZ  
affiniert durch FGSA

**Pradervand Cédric** und **Hugo** (19,48) Alp  
LA GIVRINE affiniert durch FGSA

**Brodard Nicolas** (19,43) Alp LA GUIGNARDE  
affiniert durch Coopérative Charmey



## SILBERMEDAILLEN

**Bapst Maurice** (19,36) Alp VACHERESSE-LITI  
affiniert durch Coopérative Charmey

**Progin Frédéric** (19,34) Alp GROS PLANE  
affiniert durch Elsa Group Mifroma

**Bühler Daniel** (19,33) Alp TWANNBERGLI  
affiniert durch Milka AG

**Esseiva Christophe** (19,32) Alp BRENLEIRES-  
CROSETS affiniert durch FGSA

**Piller Beat** (19,31) Alp VOUNETZ affiniert  
durch Coopérative Charmey



## BRONZEMEDAILLEN

**Vial Marc**, Mesot Stéphane et Menoud Daniel  
(19,29) Alp LES GRAND BOUTAVENTS affiniert  
durch Fromco SA

**Murith Alexandre** (19,27) Alp TSERMON -  
La PROVÊTA affiniert durch FGSA

**Koenig Hans** und **Stefan** (19,26) Alp LA VATIA  
d'AVAU affiniert durch Coopérative Charmey

**Boschung Charly** (19,24) Alp EN CHENAU  
affiniert durch FGSA

**Mauron Patrick** und **Emmanuel** (19,22) Alp  
GROS CAUDON - LES GUEDERES affiniert  
durch FGSA



## DIPLOME

**Treboux Maurice** und **Germain** (19,2) Alp LA BASSINE  
affiniert durch Fromco SA

**Pasquier Marc** (fromager) (19,17) Alp JEU DE QUILLES-  
FESSU affiniert durch FGSA

**Meylan Didier** (19,15) Alp LE CERNEY affiniert durch FGSA

**Liaudat Christophe** (19,13) Alp VUIPAYES LES affiniert durch  
FGSA

**Fuchs Philippe** und **David** (19,13) Alp Praz-Rodet affiniert  
durch Fromco SA

**Kolly Fabien** (19,1) Alp MONTASSON affiniert durch  
Coopérative Charmey

**Remy Nicolas** (19,09) Alp LES 2ème GROINS affiniert  
durch Coopérative Charmey

**Charrière Bruno** und **Christian** (19,06) Alp LES COURS  
affiniert durch Coopérative Charmey

**Humbert Olivier** (19,01) Alp LA BURSINE affiniert durch  
FGSA

**Barras Pierre-André** (19) Alp LES GROINS d'ENHAUT  
affiniert durch Coopérative Charmey

**Pittet Jean-François** und **Berney Lionel** (19) Alp GRANDS-  
PLATS DE BISE affiniert durch Fromco SA

# LE GRUYÈRE AOP-KÄSER



## GOLDMEDAILLEN

**Bovet Didier** (19,71) Käseerei CORCELLES-le-JORAT affiniert durch Elsa Group Mifroma

**Guex Alexandre** und **Mesot Marc** (19,58) Käseerei CHÂTONNAYE affiniert durch Cremo - von Mühlenen, Fromco SA

**Pagnier Adrien** (19,53) Käseerei LES BAYARDS/DUO VALLON affiniert durch Fromco SA

**Piller Emmanuel** und **Piller Loïc** (19,53) Käseerei SEMSALES affiniert durch FGSA

**Raboud Gérard** (19,52) Käseerei COURGENAY affiniert durch Fromco SA

**Pasquier Frédéric** (19,51) Käseerei ECHARLENS BIO affiniert durch Elsa Group Mifroma

**Lauper Manfred** (19,47) Käseerei TENTLINGEN affiniert durch Elsa Group Mifroma

**Uldry Pierre-Alain** (19,47) Käseerei PONT-la-VILLE / HAUT affiniert durch Elsa Group Mifroma

**Dunand Jean-Marie** und **Liaudat Franck** (19,47) Käseerei LE CRÊT affiniert durch FGSA

**Déforel Benoît** (19,46) Käseerei SÂLES / GRUYERE affiniert durch Elsa Group Mifroma

**Hunkeler Erich** (19,45) Käseerei SOMMENTIER affiniert durch FGSA



## SILBERMEDAILLEN

**Sturny Markus** (19,43) Käseerei LANTHEN affiniert durch Cremo - Von Mühlenen

**Oberson Bernard** und **Gobet Benoît** (19,42) Käseerei BILLENS affiniert durch Elsa Group Mifroma

**Golay Gilbert** und **Coigny Julien** (19,41) Käseerei PENTHEREAZ affiniert durch Margot SA, Yverdon

**Jäggi Jean-Daniel** (19,38) Käseerei GRANDCOUR affiniert durch Fromco SA

**Pasquier Frédéric** (19,36) Käseerei ECHARLENS affiniert durch Elsa Group Mifroma

**Aebischer Etienne** (19,34) Käseerei MONTRICHER affiniert durch Fromco SA

**Schmoutz Nicolas** (19,34) Käseerei MEZIERES affiniert durch Fromco SA

**Charrière Nicolas** (19,32) Käseerei VUISTERNENS-en-OGOZ affiniert durch Elsa Group Mifroma

**Maurer Daniel** und **Linford Julien** (19,32) Käseerei CHEZARD-ST-MARTIN BIO affiniert durch Milka AG et Fromco SA

**Dénervaud Philippe** (19,32) Käseerei VILLAZ-ST-PIERRE affiniert durch Fromco SA







## BRONZEMEDAILLEN

**Wüthrich Benedikt** und **Vaucher Stéphane** (19,3) Käseerei AUBORANGES affiniert durch Elsa Group Mifroma

**Niquille Gaël** (19,3) Käseerei GRANGENEUVE affiniert durch FGSA

**Pittet Roland** und **Pittet Anthony** (19,29) Käseerei BOULOZ-PORSEL affiniert durch Lustenberg et Dürst

**Christen Blaise** (19,28) Käseerei JOUX-du-PLÂNE La affiniert durch Fromco SA

**Reist Walter** (19,28) Käseerei LUGNORRE affiniert durch Milka AG

**Equey Gérard** (19,26) Käseerei VUISTERNENS-d/ROMONT affiniert durch Elsa Group Mifroma

**Pernet René** (19,25) Käseerei PENEY-le-JORAT affiniert durch Fromco SA

**Gauch Michel** und **Schwaller Michael** (19,25) Käseerei SALVENACH affiniert durch Milka AG

**Kolly Claude** und **Guillet Vincent** (19,24) Käseerei ROSSENS affiniert durch Elsa Group Mifroma

**Maurer Daniel** und **Linford Julien** (19,23) Käseerei CHEZARD-ST-MARTIN affiniert durch Milka AG et Fromco SA

**Rohrbach Daniel** (19,22) Käseerei DEVELIER Bio affiniert durch Fromco SA

**Baudois Olivier** (19,21) Käseerei CERNEUX-PEQUIGNOT affiniert durch Elsa Group Mifroma



## DIPLOME

**Suchet Christophe** (19,19) Käseerei BONNEFONTAINE affiniert durch Lustenberg et Dürst

**Berger Steve** (19,19) Käseerei LIGNEROLLE affiniert durch Margot SA, Yverdon

**Germain Didier** (19,19) Käseerei MARTEL Les affiniert durch Fromco SA

**Rohrbach Daniel** (19,19) Käseerei DEVELIER affiniert durch Fromco SA

**Menoud Stéphane** (19,17) Käseerei LES CHAUX affiniert durch Elsa Group Mifroma

**Habegger Olivier** (19,16) Käseerei SARZENS affiniert durch Fromco SA

**Guichard Arnaud** und **Rossmann Jérôme** (19,13) Käseerei MOUDON Grand-Pré affiniert durch Fromco SA

**Sauser Karyl** (19,13) Käseerei SAGNE La affiniert durch Fromco SA

**Bongard Olivier** und **Weber Daniela** (19,13) Käseerei DÜDINGEN affiniert durch Cremo - Von Mühlenen

**Tyrode Vincent** (19,12) Käseerei L'AUBERSON affiniert durch Margot SA, Yverdon

**Geinoz Philippe** (19,11) Käseerei SAGNETTES Les affiniert durch Margot SA, Yverdon

**Tinguely Alexandre** (19,11) Käseerei URSY affiniert durch Elsa Group Mifroma

**Streit Christophe** (19,09) Käseerei ROPRAZ affiniert durch Fromco SA

**Laluque Frédéric** (19,09) Käseerei BEMONT affiniert durch Elsa Group Mifroma

**Raemy Damien** (19,06) Käseerei CORBIERES affiniert durch FGSA

**Tinguely Adrian** und **Miguet Simon** (19,06) Käseerei COTE-AUX-FEES La affiniert durch Margot SA, Yverdon

**Schaller Alexandre** (19,06) Käseerei VILLARIMBOUD affiniert durch Fromco SA

**Limacher Yvan** und **Lucas** (19,05) Käseerei SOLLIAT Le affiniert durch Margot SA, Yverdon

**Kern Grégoire** (19,05) Käseerei MISERY-COURTION affiniert durch Margot SA, Yverdon

**Cardinaux Alain** (19,04) Käseerei AESCHLENBERG affiniert durch FGSA

**Favre Philippe** (19,04) Käseerei VAULRUZ affiniert durch FGSA

**Furrer Hans-Peter** (19) Käseerei REUSSILLES LES affiniert durch Emmi AG, Kirchberg





# EIN AUSSERGEWÖHNLICHER TAG IM ZEICHEN DES GRUYÈRE AOP FÜR DIE BELGISCHEN CRÉMIERS



**Der Fachvertrieb ist ein Schwerpunkt der Strategie des Gruyère AOP für den belgischen Markt. Die Crémiers spielen nicht nur eine wichtige Rolle bei der Empfehlung des Gruyère, sie haben in Belgien auch einen Anteil von 15 % am Verkaufsvolumen. In den Geschäften kann zudem die Vielfalt der Reifegrade hervorgehoben werden. Das macht sie zu unverzichtbaren Partnern bei der Verkaufsförderung des Gruyère AOP.**

Im Rahmen dieser Strategie waren die belgischen Crémiers am 7. Oktober zu einem aussergewöhnlichen Tag in Brüssel eingeladen. 128 Personen folgten der Einladung ins Atomium, das Brüsseler Wahrzeichen. Die Ziele waren vielfältig: Die Kenntnisse über den Gruyère AOP verbessern, den Geschmack und die Reifegrade hervorheben, die gastronomische Positionierung bekräftigen – denn die Geschäfte beliefern zahlreiche Restaurants –, und natürlich gemeinsam gesellige Momente verbringen.

## MEHRERE THEMEN, EIN ROTER FADEN

Das Programm war dicht, informationsreich und voller Geschmackserlebnisse. Denis Kaser erläuterte die Rolle der IPG, die Organisation der Branche sowie die Marketingprojekte. Marc Gendre ging auf das Thema Milch ein und

erläuterte die Bedeutung der Temperaturen bei der Herstellung und der Affinage. Dann folgten zwei Workshops: François Robin, «Meilleurs Ouvriers de France 2011», hielt den ersten Vortrag. Er untersuchte das Pairing von Le Gruyère AOP mit Kernen und Saaten und setzte damit ein kürzlich von SCM Frankreich angestossenes Projekt fort. Wim Maes hielt den zweiten Vortrag. Der kulinarische Kräuterkundler ging auf die Harmonie zwischen Le Gruyère AOP und natürlichen alkoholfreien Spirituosen ein. Die Temperaturen zogen sich wie ein roter Faden durch den Tag, bis hin zum Menü. Es wurde von Chefkoch Lionel Rigole, Botschafter des Gruyère AOP, zubereitet. Jedes enthielt Gericht enthielt Gruyère AOP, insgesamt wurden 7 Gruyère AOP vorgestellt und verkostet.

*«Ich möchte Ihnen allen für diesen wunderbaren Tag danken. Ich freue mich auf ein Wiedersehen und nochmals herzlichen Glückwunsch.» Pascal Fauville, Crémerie «A Table», Premier Fromager de Belgique 2010*

*«Gratulation zur gestrigen Veranstaltung. Es war sehr bereichernd und informativ. Der Chefkoch hat uns mit diesem Menü rund um den Gruyère AOP regelrecht verwöhnt. Vielen Dank auch für das Buch und das personalisierte Messer, ich habe damit heute Morgen schon meinen Gruyère AOP geschnitten!» Eveline van Betsbrugge, Crémerie St Rochus*



## ZUSAMMENARBEIT MIT DEN BESTEN GESCHÄFTEN BELGIENS

Das Datum, das für die Veranstaltung gewählt wurde, markierte den Beginn der Wintersaison. Sie ist für den Konsum und den Verkauf besonders wichtig, auch wenn die besten Geschäfte in Belgien das ganze Jahr über aktiviert sind: Guillaume Huby, der sich als Animator/ Ausbildner dem Gruyère AOP widmet, besucht jedes Wochenende eine andere Käserei. An diesen Schulungstagen werden drei verschiedene Arten von Gruyère AOP verkostet. Sie sollen die Kenntnisse des Personals und der Kunden verbessern, die Qualitäten und Besonderheiten der Reifung von Gruyère AOP erklären und natürlich das Verkaufsvolumen steigern.

Der Gruyère AOP ist ein authentischer Käse von aussergewöhnlicher Qualität und aussergewöhnlichem Geschmack. Er wird von anerkannten Käsemeistern hergestellt. Der belgische Vertrieb besteht aus offenen und dynamischen Crémiers: Die Zusammenarbeit dieser Menschen, die von ihrer geteilten Leidenschaft angetrieben werden, hat eine grosse Zukunft.

*Vincent Bresmal, Leiter SCM Benelux: «Wir haben eine besondere Beziehung zu diesem Netzwerk aufgebaut. Die Unterstützung der IPG ist wichtig. Sie trägt dazu bei, den Beruf des Crémiers aufzuwerten und die Käsetraditionen in den Vordergrund zu stellen. Ich bin stolz darauf, dass die Veranstaltung ein voller Erfolg war, und zuversichtlich, dass sich dies am Verkaufspunkt auswirken wird.»*



### Schlüsselszahlen:

**80 %:** Marktanteil ausländischer Käsesorten in Belgien, ein traditionell offener Markt

**15 %:** Marktanteil des Fachhandels am Verkauf von Gruyère AOP in Belgien

**128:** Anzahl der Teilnehmenden an der Veranstaltung, d. h. 55 Geschäfte

# DER GRUYÈRE AOP IM RAMPENLICHT BEI DEN 13. SWISS CHEESE AWARDS



**Alle zwei Jahre stellen die Swiss Cheese Awards das traditionelle Käsehandwerk der Schweiz in den Mittelpunkt. Das Finale der Ausgabe 2024 fand im Oktober in Lugano statt. Der Gruyère AOP von Markus Sturny aus Schmitten (FR) gewann in der Kategorie Extrahart- und Hartkäse. Damit bestätigte er die Spitzenposition dieses Käses mit Kultcharakter.**

Aus der Schweiz, Japan, den USA oder Deutschland: Am 4. Oktober 2024 versammeln sich die 36 Mitglieder der Superjury der Swiss Cheese Awards im Kongresszentrum von Lugano. Der Veranstaltungsort verwandelt sich zu diesem Anlass in einen Käsepalast. Auf den Tischen werden Hart- und Extrahartkäse sowie Weich- und Frischkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch präsentiert. Die Vielfalt der Schweizer Käse mit allen Sinnen erleben: Die Mitglieder der Superjury tragen ein Käppi in den Farben des Tessins. Sie inspizieren die Rinde, riechen am Käse, testen seine Geschmeidigkeit und identifizieren die Aromen. «Der Wettbewerb ist ein schönes Schaufenster für den Schweizer Käse», kommentiert Philippe Bardet, Direktor der IPG und Mitglied der Superjury. Er schätze die Gelegenheit, sich mit den Käseproduzenten und -händlern auszutauschen, fügt er hinzu.

## DER KÄSE BETREIBT IMAGEPFLEGE

Käse muss aufgewertet werden, betont Philippe Moreau, *Premier fromager de Belgique* und Mitglied der Superjury: «Oft kennen die Konsumenten die Fähigkeiten und die Infrastruktur nicht, die für die Käseherstellung erforderlich sind. Sie sehen ihn als Grundnahrungsmittel und glauben, dass er leicht herzustellen ist. Aber wir wissen sehr gut, wie komplex die Arbeit ist, die dahintersteckt. Das müssen wir kommunizieren.» Ähnlich äussert sich Jacques Gygax, Direktor von Fromarte, der Initiatorin des Wettbewerbs. «Käse verkörpert Werte wie Tradition, Kreativität und Handwerkskunst, die es verdienen, anerkannt zu werden.»

## DER FONDUE-EFFEKT

Am 5. Oktober organisiert die Stadt Lugano am Seeufer das «Cheese Festival». Hartkäse, Pavés, Tommes und Bûches werden ausgestellt. Im milden Herbstwetter präsentieren die Wettbewerbsteilnehmer dem zahlreich erschienenen Publikum ihre Produkte. Der Stand des Gruyère AOP zieht die Käsefans an wie ein Magnet. Bill ist aus New York angereist. Der begeisterte Gruyère AOP-Liebhaber hat bereits eine Schaukäserei besucht und ist mit dem Fondue-Zug gefahren. Jane kennt den Gruyère AOP nur vom Hörensagen. Nach einer Kostprobe ist sie überzeugt: Sie nimmt sich ein Stück zum Snacken mit, bevor sie nach China zurückkehrt. Der Mailänder Ivano ist von der sensorischen und emotionalen Erfahrung begeistert: «Ich kann die reine Milch und die grünen Weiden schmecken. Und ich denke an meinen Vater, der von seinen vielen Reisen in die Schweiz die Liebe zum Gruyère mit nach Hause gebracht hatte.»

Höhepunkt des späten Vormittags: die lang ersehnte Zubereitung des Fondues. IPG-Marketingmitarbeiter Guillaume Berset zieht seine Schürze an und stellt das Rezept unter den gespannten Blicken der Schaulustigen her. Handys fotografieren und filmen, die Begeisterung ist gross. «Oh!» und «Ah!» tönt es aus der Zuschauermenge, als der cremige Käse vom Spatel tropft. Zeit für eine Kostprobe: Die Menge drängt sich vor dem Caquelon wie Kinder um einen Zuckerwattestand.

## FAKTEN ZU DEN 13. SWISS CHEESE AWARDS

- Erste Qualifikationsphase: 1 103 Käse im Wettbewerb, eingereicht von 340 Käsereien in 32 Kategorien, und eine Jury aus über 175 Fachleuten, Journalisten und Konsumenten
- Finale in Lugano mit dem Sieger jeder Kategorie, d. h. 32 Käse, die von 36 professionellen Mitglieder der Superjury aus der Schweiz und der ganzen Welt beurteilt werden
- Die drei Champions 2024:
  - Der Gruyère AOP von Markus Sturny, Fromagerie Lenthén, Schmiten (FR), in der Kategorie «Extrahart- und Hartkäse»
  - Der Brigand du Jorat von Muhamet Lekiqi und Renaud Freymond, Fromagerie de Saint-Cierges SA, in der Kategorie «Halbhartkäse»
  - Der Vacherin Mont d'Or AOP der Käserei André SA in Romanel-sur-Morges (VD) in der Kategorie «Weich- und Frischkäse»
- Besonders bemerkenswert: Der Sieg von Hans und Stéphane König von der Alp La Vathia (FR) in der Kategorie Gruyère d'Alpage AOP.
- Nächste Ausgabe der Swiss Cheese Awards: 2026 in Freiburg



## DER GRUYÈRE AOP VON MARKUS STURNY AUS DEM SENSEBEZIRK AUF PLATZ EINS

Markus Sturny ist stolz auf seinen ersten Swiss Cheese Award in der Kategorie Hartkäse. Nachdem er 2010 mit dem «World Cheese Award» ausgezeichnet worden war, geht er diesmal mit einer nationalen Auszeichnung nach Hause. Die Anerkennung kommt genau zum richtigen Zeitpunkt: Denn mit seiner Frau, die immer an seiner Seite ist, feiert er dieses Jahr sein 30-jähriges Betriebsjubiläum. Mit leuchtenden Augen bekräftigt Markus Sturny, dass er einen Höhepunkt seiner Karriere erlebt. Vor allem freut es ihn, dass der Preis in den Kanton Freiburg geht. Denn dort wurde er 2022 als *Fromager d'excellence* ausgezeichnet. Der gleichnamige Hauptort richtet 2026 die nächsten Swiss Cheese Awards aus.



Markus Sturny in Begleitung seiner Frau Caroline

# NATIONALE KAMPAGNE: LE GRUYÈRE AOP AM PULS DER ZEIT



**Rap, Pop oder Oper ... was mögen Sie lieber? Was auch immer Sie bevorzugen, für Ihren Musikgeschmack ist garantiert etwas dabei! Das ist die Botschaft der neuesten Gruyère AOP-Kampagne, die eine Brücke zwischen Käse und Musik schlägt.**

Ein Reifungskeller, der an eine heilige Stätte erinnert, in dem sich Käselaike in den Regalen stapeln: Diese Bilder kennen und lieben wir. Doch um Aufmerksamkeit zu erregen, muss man sich manchmal auf unbekanntes Terrain vorwagen. Dieser Herausforderung hat sich die Agentur Pain Fromage Studio gestellt. Noé Ciompi und Vincent Veillon führten Regie, Vincent Kucholl co-komponierte die Musik. Für das innovative Projekt arbeiteten das Komikerduo und sein Team mit der Kommunikationsagentur Numéro 10 zusammen, die die IPG seit mehreren Jahren beauftragt. Das Ergebnis: ein kreativer Cocktail!

## AUCH DER GRUYÈRE AOP HAT SEINE «GENRES»

In drei originellen Clips verwandelt sich der Reifekeller in eine riesige Jukebox mit Käselaike anstelle von Schallplatten. Je nach Auswahl stimmt die Schweizer Sängerin und Komikerin Forma einen Rap-Song, einen Pop-Song oder eine Oper an. Die Botschaft ist klar: Wie die Musik vereint der Gruyère AOP die Menschen und ist in einer vielfältigen Geschmackspalette erhältlich. Rap oder Reibekäse, die Textur des Teigs oder der Tonumfang der Stimme, die Noten

der Aromen oder der Musik: Die Verbindungen zwischen den beiden Welten sind zahlreich! «Wir haben drei sehr unterschiedliche Musikstile ausgewählt, um möglichst viele Menschen anzusprechen. Ausserdem konnten wir der Kampagne durch die Zusammenarbeit mit der Sängerin Forma ein weibliches Gesicht geben», kommentiert Marie L'Homme, Managerin der nationalen Kampagne der IPG.

## REKORDVERDÄCHTIGE INTERAKTIONEN

Die Kampagne war von September bis Oktober 2024 sechs Wochen lang zu sehen. Sie wurde über verschiedene physische und Online-Medien verbreitet: Plakate in allen Schweizer Städten, TV- und Kinospots, Beiträge in sozialen Netzwerken und auf YouTube. Ihr Bekanntheitsgrad und andere messbare Auswirkungen werden in einem zweiten Schritt umfassend bewertet. «In den sozialen Netzwerken ist die Zahl der Interaktionen, d. h. der Likes, Reposts und Kommentare, höher als sonst. Es gibt einen echten Hype. Wir erhalten aber auch kritische E-Mails: Einige finden, dass die Kampagne nicht zu unserem Image und unseren Werten passt», erklärt Marie L'Homme. Eins steht fest, die Kampagne lässt niemanden kalt. Sie ist perfekt, um aufzufallen und die Aufmerksamkeit auf das Produkt zu lenken. Im Jahr 2025 sind zwei weitere Wellen geplant, im Frühjahr und im Herbst. Auffallen und Lust machen: Das ist das Erfolgsrezept, um den Ruf und die Attraktivität des Gruyère AOP aufrechtzuerhalten.



Das Produktionsteam von Pain Fromage Studio zusammen mit der Sängerin Forma

## FRISCHER WIND FÜR DEN GRUYÈRE AOP

**Der Gruyère AOP ist ganz nach ihrem Geschmack. Die Co-Regisseure der Kampagne Noé Ciompi und Vincent Veillon zeichneten für den kreativen Teil verantwortlich. An Ideen und Finesse fehlte es ihnen nicht. Was nehmen sie aus dieser Erfahrung mit? Ausgewählte Leckerbissen.**

*Was fanden Sie an der Zusammenarbeit mit der IPG für diese Kampagne besonders interessant?*

Wir wollten einer echten «Institution» mit einer langen Geschichte und einem bereits sehr starken Image frischen Wind einhauchen. Dazu musste eine neue, unverbrauchte und unkonventionelle Identität geschaffen werden, um einen Käse zu verkaufen, der sich nicht verändert.

*Wie sind Sie auf die kreativen Ideen für die Spots gekommen, die dann über die verschiedenen Kommunikationskanäle verbreitet wurden?*

Wir sind von der Idee ausgegangen, dass der Geschmack des Gruyère AOP einzigartig ist, anders als beispielsweise der Musikgeschmack. Dann

**«Der Gruyère AOP hat einen Madeleine-Effekt, nur in salzig», Vincent Veillon und Noé Ciompi**

kam uns die Analogie zwischen einem Laib Käse und einer Schallplatte in den Sinn. Daraus entstand die Idee einer intensiven Geschmacksreise, ähnlich wie die Gefühle, die wir empfinden, wenn wir unsere Lieblingsmusik hören.

*Was waren die besonderen Herausforderungen bei diesem Projekt?*

Es gab vor allem technische und visuelle Herausforderungen, um Fantasiewelten für Studioaufnahmen zu schaffen. Es erschien uns auch wichtig, eine fiktive und originelle Welt zu entwerfen, die dennoch mit der bereits bestehenden Markenwelt übereinstimmte, um das Publikum nicht zu sehr zu überfordern.

*Womit sind Sie rückblickend besonders zufrieden?*

Mit der formalen Kohärenz zwischen den drei Spots. Sie sind der Auftakt einer Art Serie, die Lust auf mehr macht.

*Der Gruyère hat einen Madeleine-Effekt, nur in salzig.*

Des madeleines de Proust, mais salées.

*Den ersten Rückmeldungen zufolge lässt die Kampagne niemanden kalt. Einige lieben sie, andere halten sie für zu abgehoben für das Produkt: Was schliessen Sie daraus?*

Dass Geschmäcker sehr verschieden sein können, nur nicht der Geschmack von Gruyère AOP. Unsere Mission haben wir auf jeden Fall erfüllt, wir haben eine Reaktion ausgelöst.

**UM DIE VERSCHIEDENEN MUSIKVIDEOCLIPS ANZUSEHEN, SCANNEN SIE DEN FOLGENDEN QR-CODE:**



# EINE REISE INS HERZ DES KÖNNENS DER HANDWERKER DER GRUYÈRE AOP-BRANCHE



Pierre-Alain Uldry zusammen mit Raquel und Felipe Chapchap

**Wie lässt sich die Einzigartigkeit des Gruyère AOP und die Besonderheiten seiner Branche hervorheben? Durch immersive Erlebnisse, die das Können vor Ort offenbaren. Mit anderen Worten: Treffen Sie Produzenten, Käser und Affineure, sehen Sie Kühe im Stall und probieren Sie die verschiedenen Sorten des Gruyère AOP. Tauchen Sie direkt in eine von der IPG arrangierte Besichtigung ein.**

São Paulo, 12 Millionen Einwohner, Wolkenkratzer aus Glas und Stahl, subtropisches Klima ... Auf den ersten Blick hat das Land nicht viel mit den grünen Wiesen der Schweiz gemeinsam. Und doch: Im Land des Karnevals und des Fussballs steht auch das Fondue im Rampenlicht. Das brasilianische Hobby-Gastronomenpaar Raquel und Felipe Chapchap belegte im April 2024 den zweiten Platz im Wettbewerb um das beste Fondue des Landes. Während ihres Urlaubs in der Schweiz, begleitet von Catherine Merian, einer IPG-Mitarbeiterin für PR-Besuche, tauchte das Paar in die Welt der Gruyère AOP-Produktion ein – vom Melkstand bis zum Reifekeller.

## «IHRE ORGANISATION SCHAFFT VERTRAUEN»

Im Fabrikationsraum von Pierre-Alain Uldry in der Käserei in Pont-la-Ville (FR) beginnt die

Milch langsam zu gerinnen. Kulturen, Lab, Gerinnung: Pierre-Alain Uldry enthüllt sein Können mit Leidenschaft und Pädagogik: «Die Leute wissen so wenig über unsere Berufe. Wenn sich also die Gelegenheit bietet, sollten wir unsere Türen öffnen», fordert er. Der Kontrast zwischen Tradition und Moderne, die Beherrschung der Handgriffe und die Infrastruktur beeindruckt die Besuchenden. Felipe ist mit den Qualitätsprozessen der Branche vertraut und stellt fest, dass die Produkte eine exzellente Qualität aufweisen. Raquel bewundert die

*«Öffnen wir unsere Türen, um unsere Berufe bekannt zu machen!», Pierre-Alain Uldry, Käser in Pont-la-Ville (FR)*

Zusammenarbeit und Solidarität in der Branche: «Ihre Organisation weckt Vertrauen», fasst sie zusammen. Die Besichtigung endet im Reifekeller, wo laut Pierre-Alain Uldry alles von Authentizität und Handwerkskunst zeugt: vom charakteristischen Ammoniakgeruch über die sorgfältig gepflegte Schmiere bis hin zu den vollständig natürlichen Reifemethoden.

## ANSTRENGUNGEN, AUCH FÜR DIE TIERE

Nächster Halt: Der Besuch des Betriebs von Sébastien Bapst, Romain und Fabien Kolly in La Roche (FR). 54 Kühe der Rassen Holstein, Red Holstein und Braunvieh leben in einem modernen Laufstall, der 2017 erbaut wurde. Sie genießen das frische Gras wahrscheinlich zum letzten Mal in diesem Jahr. Aber die drei Landwirte haben vorgesorgt und über 500 Tonnen Heu und Grummet gelagert. Raquel und Felipe sind beeindruckt vom automatischen Getreidekonzentratverteiler und dem Laufkran, der während ihres Besuchs vorgeführt wird. Sie amüsieren sich über die Kuhbürste, die Romain Kolly scherzhaft als «Peeling» bezeichnet, und er fügt hinzu: «Es ist wichtig zu zeigen, wie wir unsere Tiere behandeln.» Der Melkstand rundet die Besichtigung der Anlage ab.

Am Nachmittag fährt der Konvoi zu einem Affineur, um die Geheimnisse der Reifung und ihrer Vermarktung zu entdecken. Die Besucher sind begeistert, die Übung ist gelungen: Im Land des Gruyère AOP reimt sich Qualität auf Authentizität.

# KALBFLEISCH INVOLTINI GEFÜLLT MIT LE GRUYÈRE AOP UND TRÜFFEL

HAUPTGERICHT

4

45'

8'



## ZUTATEN

- 200g** Le Gruyère AOP
- 4** Kalbsplätzli à 140 g (z.B. von der Huft oder der Nuss)
- Öl zum Braten
- 2 EL** Olivenöl, kaltgepresst
- 60 g** Ricotta
- ½** Zitrone
- 1 EL** Trüffelpaste
- 1** Zwiebel
- 2** Knoblauchzehen
- Olivenöl zum Dünsten



### TIPPS & TRICKS

Als Beilage passt ein feiner Champagner-Risotto, ein Kartoffelgratin oder gebratene Spätzli dazu..

## ZUBEREITUNG

### Füllung

- 1.** Zwiebel und Knoblauch schälen und in Würfeln schneiden. Olivenöl zum Dünsten in eine Pfanne geben und moderat erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch begeben und andünsten.
- 2.** Auskühlen lassen Le Gruyère AOP mit einer feinen Raffel reiben und zusammen mit dem Ricotta, der Trüffelpaste, dem kaltgepressten Olivenöl, wenig Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale vermengen. Gedünstete Zwiebeln und Knoblauch begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Involtini füllen und braten

- 1.** Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

- 2.** Kalbsplätzli zwischen 2 Folien gut plattieren (mit einem Plattierisen oder alternativ mit einer Pfanne).
- 3.** Mit Salz würzen und grosszügig Le Gruyère AOP-Trüffelcrème bestreichen.
- 4.** Link und recht einschlagen und vorsichtig einrollen.
- 5.** Die Aussenseite der Involtinis ebenfalls mit Salz würzen.
- 6.** Mit je 2 Zahnstocher befestigen.
- 7.** Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Involtinis bei grosser Hitze kurz und scharf anbraten.
- 8.** In ein tiefes Geschirr geben und im Ofen ca. 8 Minuten fertig braten.
- 9.** Das Kalbfleisch darf mittig noch leicht rosa sein.

## INFORMATIONEN

Für ein festliches Weihnachtsessen voller Raffinesse und Genuss ist kaum etwas verlockender als zarte Kalbfleisch-Involtini, die mit aromatischem Le Gruyère AOP und verführerischem

Trüffel gefüllt sind. Diese köstliche Kombination aus zartem Kalbfleisch und der intensiven Geschmacksfusion von Le Gruyère AOP und Trüffel verspricht ein wahres Festmahl für alle Sinne.

Diese festliche Delikatesse vereint Tradition und Luxus auf eine unwiderstehliche Weise und ist das perfekte Highlight für das Weihnachtsfest mit Familie und Freunden.

## OLIVIER ISLER ÜBERNIMMT IM JUNI 2025 DAS RUDER DER IPG

Falls Ihnen sein Name noch nicht bekannt ist, wird sich das bald ändern: Olivier Isler tritt am 1. Juni 2025 die Nachfolge von Philippe Bardet an.



Olivier Isler, von Beruf ursprünglich Käser, absolvierte die Molkereischule in Grangeneuve und erlangte anschliessend an der HAFL in Zollikofen den Titel als Ingenieur FH in Milchwirtschaft mit Schwerpunkt Betriebswirtschaft. Derzeit ist er beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) für das Bundesregister der geschützten Bezeichnungen und Angaben (GUB und GGA) verantwortlich. Zuvor leitete er erfolgreich die Branchenorganisation für Tête de Moine AOP und trug massgeblich zur positiven Entwicklung dieses Marktes bei.

Isler blickt auf über 20 Jahre Erfahrung als assoziiertes Vorstandsmitglied der IPG zurück. Zudem war er Geschäftsführer der Association des Artisans Fromagers Romands (AFR) und stellvertretender Direktor des Schweizer Dachverbands für Käsehandwerker (FROMARTE).

Der Vorstand der IPG begrüsst seine Ernennung mit Freude. Mit seinem Fachwissen, seiner umfangreichen Erfahrung und seinem starken Netzwerk ist Olivier Isler bestens gerüstet, um die Branche weiterhin positiv zu gestalten und den Herausforderungen der Zukunft erfolgreich zu begegnen. Im Frühjahr 2025 wird die Ausgabe Nr. 69 des «L'Oiseau» ausführlich über diese neue Persönlichkeit berichten.



# LE GRUYÈRE AOP – PARTNER GROSSER VERANSTALTUNGEN

VON SEPTEMBER 2024 BIS JANUAR 2025

## FRIBOURG GOTTERON

Während der gesamten Wintersaison schmückt sich das Stadion des HC Gottéron in den Farben des Gruyère AOP. Die Marke ist auf den Trikots der Spieler sowie rund um das Eis zu sehen.

[www.gotteron.ch](http://www.gotteron.ch)

## WELTCUP IM SKILANGLAUF

Vom 29. November 2024 bis zum 23. März 2025

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

[www.fis-ski.com/cross-country](http://www.fis-ski.com/cross-country)

## 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 Jugendliche im Alter von 6 bis 16 Jahren in der Westschweiz.

[www.kidsnordictour.blogspot.com](http://www.kidsnordictour.blogspot.com)

## SPENGLER CUP IN DAVOS

Vom 26. Dezember bis zum 31. Dezember 2024

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

[www.spenglercup.ch](http://www.spenglercup.ch)

## WINTER FANCY FOOD

Vom 19. bis zum 21. Januar 2025

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

[www.specialtyfood.com/fancy-food-shows/winter](http://www.specialtyfood.com/fancy-food-shows/winter)

## GIANT X TOUR

Von Februar bis März 2025

Le Gruyère AOP ist Sponsor der Giant X Tour, einem Wettbewerb für Gymnasiastinnen und

Gymnasiasten und Lernende aus der ganzen Schweiz.

[www.giantxtour.ch](http://www.giantxtour.ch)

## SCHWEIZER HALLEN- MEISTERSCHAFTEN 2025

Vom 22. bis 23. Februar 2025

Le Gruyère AOP sponsert die Schweizer Hallen-Meisterschaften 2025 in St. Gallen.

[www.swiss-athletics.ch](http://www.swiss-athletics.ch)

## PARIS INTERNATIONAL AGRICULTURAL SHOW

Vom 22. Februar bis zum 2. März 2025

Le Gruyère AOP ist beim grossen Treffen der französischen und internationalen Landwirtschaft in Paris vertreten.

[www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

## 10KM VON PAYERNE

23. Februar 2025

Dieser grossartige jährliche Lauf führt die Teilnehmenden mitten durch die Stadt Payerne, über Gehwege und Kopfsteinpflaster.

[www.cabroyard.ch/fr/manifestation/10km-de-payerne](http://www.cabroyard.ch/fr/manifestation/10km-de-payerne)

## MILLE GRUYÈRE

Von März bis September 2025

Le Gruyère AOP unterstützt junge Sportlerinnen und Sportler durch das Jugendprojekt Mille Gruyère.

[www.millegruyere.ch](http://www.millegruyere.ch)

## WORLD MEN'S CURLING CHAMPIONSHIPS

Vom 29. März bis zum 6. April 2025

Die Weltmeisterschaften der Männer im Curling finden in dieser Saison im kanadischen Moose Jaw statt.

<https://worldcurling.org/events/wmcc2024/>

## BEA

Vom 25. April bis zum 4. Mai 2025

Le Gruyère AOP wird mit einem Stand an der BEA, der Schweizer Ausstellung für Gewerbe, Landwirtschaft und Industrie, vertreten sein.

[www.bea-messe.ch](http://www.bea-messe.ch)



Die Sortenorganisation Gruyère wünscht Ihnen

# frohe Festtage

sowie ein gutes und erfolgreiches neues Jahr



**LE GRUYÈRE**<sup>®</sup>  
SWITZERLAND 