

sas\_pageid='38249/723506'; // Seite : Freiburger-Nachrichten/unterseiten  
sas\_formatid=46320; // Format : Wideboard 994x250 sas\_target=''; // Targeting  
SmartAdServer(sas\_pageid,sas\_formatid,sas\_target);  
sas\_pageid='38249/723506'; // Seite : Freiburger-Nachrichten/unterseiten  
sas\_formatid=55159; // Format : Wallpaper\_Wideboard 1010x250 sas\_target=''; //  
Targeting SmartAdServer(sas\_pageid,sas\_formatid,sas\_target);

**JAUN**

09.01.2020

## Auf den Spuren des Käse-Klassikers

MEGAN SCHRANZ, CLARA SONINO UND FLORENCE REMY (TEXT UND BILDER)



Käser Jean-Jacques Clément mit Lehrtochter Yvémie Pontet während des Herstellungsprozesses in der Käserei in Jaun.

**Was passiert eigentlich alles, bis ein bekannter Käse wie der Gruyère AOP im Verkaufsregal abgepackt für die Kundinnen und Kunden bereitsteht? Drei ZiG-Reporterinnen haben sich aufgemacht, den Produktionsweg dieses Käses kennenzulernen.**

Viel Arbeit steckt hinter dem unverkennbaren Geschmack des Käses Le Gruyère AOP. Er ist die würzige Repräsentation des Greyerzbezirks. Um dieses Aroma zu erlangen, ist dessen Produktion mit vielen Vorschriften verbunden. Der Käse, dessen Name weit über die Grenzen der Schweiz hinaus bekannt ist, benötigt viel Genauigkeit und Arbeitsaufwand während seiner Produktion. Doch wieso machen sich die Käser so viel Arbeit, und was macht den Käse zu der geschützten Marke Le Gruyère AOP?

## **Strenge Auflagen**

«Viele Menschen sind sich nicht bewusst, wie viel Arbeit hinter der Produktion eines Käses steckt», erklärt Jean-Jacques Clément, Käser der Käsereigenossenschaft Jaun. Erst nach frühestens sechs Monaten Arbeit könne der Gruyère AOP in den Verkauf gebracht werden. Nach dieser Reifezeit wird der Käse als mild, ab neun Monaten als «mi-salé» und ab zwölf Monaten Reifung als rezent bezeichnet. Dabei müsse berücksichtigt werden, dass in der Käserei 365 Tage im Jahr gearbeitet wird, um Milch entgegenzunehmen und die Laibe zu pflegen. «Des Weiteren müssen strenge Auflagen konstant erfüllt werden», sagt der Käser.

## **Pflichtenheft für Produktion**

Auf der Website der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP wird erläutert, dass der Gruyère im Jahr 2001 mit der Ursprungsbezeichnung namens AOC («Appellation d'Origine Contrôlée») versehen wurde. 2011 erhielt er die geschützte Ursprungsbezeichnung «Appellation d'Origine Protégée» (AOP). Bereits seit dem Jahr 1115 wird dieser «Gruyère AOP» mit demselben traditionellen Rezept hergestellt.

Für die Herstellung des Käses gibt es ein von der Sortenorganisation Interprofession du Gruyère ausgestelltes Pflichtenheft, das die genauen Bedingungen der Produktion enthält. Somit muss jeder am Produktionsprozess Beteiligte – vom Bauer bis zum Käser – diese Anweisungen einhalten, damit der Endkäse Le Gruyère AOP genannt werden darf.

Dieser Käse kann nur in einem spezifischen Gebiet und in dessen zugehörigen - Käsereien hergestellt werden. Dieses Gebiet erstreckt sich über die Kantone Freiburg, Neuenburg, Waadt, Jura und einige Gemeinden des Kantons Bern. Das Pflichtenheft schränkt die Milchproduzenten bei der Produktion ein: So muss das Viehfutter zum Beispiel eine spezifische Zusammensetzung haben, und die Verabreichung von Silofutter ist verboten, da dieses die Milch verändert. Das Hauptfutter ist Gras im Sommer und Heu im Winter. «Der Geschmack des Käses ist sehr von der Milch abhängig», erklärt Käser Clément.

Auch die Käser müssten sich an das Pflichtenheft halten, sagt Clément. Die Milch der Käserei dürfe keinerlei Behandlung unterzogen werden, und die Käser dürften keine Zusatzstoffe verwenden.

Es gibt noch weitere Einschränkungen, welche die Produzenten respektieren müssen. Käser Jean-Jacques Clément in Jaun meint, dass diese Vorschriften die Freiheiten der Käser begrenzen würden und es so schwierig sei, dem Käse eine persönliche Note zu geben.

Jeder Käser testet während der Fabrikation die Qualität des Käses. Jeden Laib versieht er mit einer Nummer, der Herstellungsort und -datum entnommen werden können. Mit dieser Nummer kann die Herkunft immer zurückverfolgt werden. Je nach Platzierung der Ziffern kann der Käser sogar herausfinden, in welchem der aus Kupfer bestehenden Käsekessel ein Käse produziert wurde. Der Käser weiss also immer, wann, wo, und mit wessen Milch der Käse hergestellt wurde. So können allfällige Probleme direkt lokalisiert und behoben werden.

## **Höherer Milchpreis für Bauern**

Der Gruyère AOP ist eine wichtige Einnahmequelle für die Bauern, da der Preis für die Milch dieses Käses höher ist als jener für Industriemilch. Clément erklärt, dass die meisten Bauern, die ihn mit Milch beliefern, den Abstieg auf den Industriemilchpreis finanziell wohl nicht verkraften würden.

## Zur Herstellung

### **Ausschliesslich aus der Schweiz**

Der Name des Käses Le Gruyère AOP ist geschützt. Der Gruyère AOP darf nur unter strengen Auflagen, beispielsweise im Hinblick auf den Produktionsstandort oder die Zusammensetzung des Kuhfutters, produziert werden. Das Produkt Le Gruyère AOP wird ausschliesslich in der Schweiz produziert. In anderen Ländern verwenden Produzenten den Namen des Käses in einer abgeänderten Form, um das Produkt nachzuahmen. Sie erhoffen sich so, vom bekannten Namen «Gruyère» profitieren zu können.

So entsteht der Gruyère AOP

