



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG

## Grangeneuve

Institut agricole de l'Etat de Fribourg IAG  
Landwirtschaftliches Institut des Kantons Freiburg LIG

Direktion  
Route de Grangeneuve 31, 1725 Posieux

T +41 26 305 56 00, F +41 26 305 56 04  
www.grangeneuve.ch



An die bei der Staatskanzlei  
akkreditierten Medien



Posieux, 18. April 2016



Pressemitteilung

### Reichhaltiges Programm an den ersten Thementage der Schweizer AOP-Käse

*Die Schweizer AOP-Käse - wahre Prunkstücke der Schweizer Gastronomie – sind im Trend. Die Anforderungen des prestigeträchtigen Labels sind jedoch noch zu wenig bekannt. Um die Herausforderungen, die die Akteure der Wertschöpfungskette täglich meistern müssen, aufzuzeigen, öffnet Grangeneuve vom 22. bis zum 24. April seine Tore für Familien und Berufsleute. Die rund 8'000 bis 10'000 erwarteten Besucher können einen didaktischen Parcours mit zahlreichen Animationen absolvieren. Als roter Faden dient folgende Frage: Wie stellt man aus Gras einen AOP-Käse her?*

Zahlreiche Animationen für Gross und Klein stehen auf dem Programm, unter anderem die Spielwiese «l'Amuse-bouche», die nach ihrem riesigen Erfolg an der letzten Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten an die AOP-Thematik angepasst wurde und den Jüngsten erlauben wird, sich mit Hilfe ihrer fünf Sinne mit den Lebensmitteln vertraut zu machen. Weiter gibt es FahnenSchwinger, Alphornbläser und Treichler sowie ein «Kuhfladen-Lotto» mit tollen Preisen.

Für die Gaumenfreude ist auch gesorgt, und die Besucherinnen und Besucher werden die Möglichkeit erhalten, nicht weniger als acht Schweizer AOP-Käse zu kosten: Vacherin Fribourgeois AOP, Gruyère AOP, Glarner Alpkäse AOP, Raclette du Valais AOP, Berner Alpkäse AOP, Etivaz AOP, Vacherin Mont d'Or AOP und Tête de Moine AOP. Die Fondue-Liebhaber können ihr Lieblingsgericht in der speziell für das Fest eingerichteten Gaststube geniessen - sei es als Fondue Moitié-Moitié oder als reines Vacherin Fribourgeois AOP-Fondue. Die Veranstaltung ist interaktiv geplant und bietet zwei kostenlose kulinarische Workshops an, die allen ohne Anmeldung offen stehen. Im ersten Workshop kann man lernen, wie man Wein und Käse harmonisch verbindet, während im anderen gezeigt wird, wie man eine Käseplatte schmückt. Ein Degustationswettbewerb mit AOP/IGP-Produkten darf natürlich auch nicht fehlen.

An vier Posten erfahren die Besucherinnen und Besucher alles über die Geschichte der AOP und die Herstellungsmethoden der Schweizer Käse im Flachland und in den Alpbetrieben: Fütterung und Futterqualität, Produktionstechniken, Milchanalyse und -verarbeitung, Lesen einer Etikette, Aufbewahrung des Käses zu Hause und Herstellung von Nebenprodukten wie Molke.

Weiter lüftet der Reifungskeller von Grangeneuve das Fabrikationsgeheimnis des Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP, die in Grangeneuve hergestellt werden, die einzige Schule schweizweit, welche sowohl Landwirte wie auch Milchtechnologen am selben Standort ausbildet.

Köstliche Spezialitäten können im Laden des Landwirtschaftlichen Instituts und auf zwei Märkten gekauft werden. Rund zwanzig gewerbliche Hersteller bieten auf dem Markt für Regionalprodukte zahlreiche Käse, Hof- sowie Bäckerei- und Konditoreiprodukte, Früchte und Gemüse, Regionalweine, handwerklich gebrautes Bier und andere Spezialitäten an. Auf dem Firmenmarkt kann das Publikum das Know-how von Betrieben entdecken, die im Bereich der AOP/IGP-Produkte tätig sind. Die Einkäufe können übrigens während des Besuchs an einem speziell dafür vorgesehenen Ort deponiert werden.

Der Samstag und der Sonntag sind dem breiten Publikum gewidmet, der Freitag den Berufsleuten: Milchproduzenten, Käser, Affineure und Akteure des Marktes und der Wertschöpfungsketten erhalten die Gelegenheit, sich zu treffen und ihr Wissen auszutauschen. Geplant sind zudem Referate von europäischen Spezialisten der Rinderfütterung und des Lebensmittelmarktes zum Thema „Chancen der AOP-Käse im Konsum von morgen“. Schliesslich gibt es noch Workshops im Freien, die zum Teil von Mitarbeitenden des Landwirtschaftlichen Instituts Grangeneuve moderiert werden.

Anlässlich der Thementage Schweizer AOP-Käse gibt es ab dem 22. April das Kapitel «Tradition und Moderne» des interaktiven Panoramas [www.fr-panorama.ch](http://www.fr-panorama.ch) zu entdecken, auf dem das Thema Frieden, das Motto des Präsidialjahres von Staatsrätin Marie Garnier, dargestellt wird. Drei weitere Kapitel (Frieden zwischen Stadt und Land, Frieden zwischen den Sprachgemeinschaften und Frieden zwischen den Generationen) werden im Verlauf des Jahres enthüllt.

### **Thementage Schweizer AOP-Käse**

Die mit einer Ursprungsbezeichnung geschützten Käse sind zwar bei den Konsumentinnen und Konsumenten beliebt; die Anforderungen dieses prestigeträchtigen Labels sind hingegen weniger bekannt. Um aufzuzeigen, warum diese Spezialitäten eine ausserordentliche Qualität aufweisen, organisieren Grangeneuve, die Sortenorganisationen des Gruyère und des Vacherin Fribourgeois sowie die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP gemeinsam eine dreitägige Veranstaltung auf dem Gelände von Grangeneuve. Als roter Faden dient das Pflichtenheft, welches von allen Akteuren der Wertschöpfungskette der Schweizer AOP-Käse streng eingehalten werden muss.

Zum ersten Mal bündeln vier Akteure der Wertschöpfungskette ihre Kräfte, um die Schweizer AOP-Käse ins Rampenlicht zu stellen. An der zweisprachigen Veranstaltung werden 8'000 bis 10'000 Personen aus der Westschweiz und der Region Bern erwartet.

#### **Mehr Informationen**

—

Vollständiges Programm auf <http://www.fr.ch/iag/de/pub/presentation/thementage-aop-kaese.htm>

Verfolgen Sie die Festlichkeiten auf der Facebook-Seite von Grangeneuve: [www.facebook.com/institut.grangeneuve](https://www.facebook.com/institut.grangeneuve)

#### **Kontakt**

—

**Pascal Toffel**, Direktor Grangeneuve, +41 26 305 55 05

**Marie-Hélène Kolly**, Leiterin des Landwirtschaftlichen Beratungszentrums, Grangeneuve, +41 26 305 58 63