

* die Herkunft

* Menschen
und ihr Handwerk



* das Qualitätszeichen

Damit ein AOP-Produkt entsteht, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen das geschützte Qualitätszeichen AOP.
www.aop-igp.ch



Schweiz. Natürlich.



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

Le Gruyère AOP

Rohstoff: Le Gruyère AOP wird aus Rohmilch hergestellt. Die Kühe ernähren sich mindestens zu 70% von natürlichem Futter wie Gras und Heu. Vergärtes Futter (Silage) ist verboten.

Herstellung: Le Gruyère AOP verdankt seine Feinheit und seinen charakteristischen Geschmack der erstklassigen Rohmilch. Hinzu kommen das von Generation zu Generation überlieferte Wissen und die Erfahrung der Käsermeister und Affineure. Für einen Laib Gruyère AOP von ungefähr 35 kg wird nicht weniger als 400 Liter Frischmilch benötigt, die zweimal täglich geliefert wird. Jeder Käse wird systematisch mit den Nummern des Laibs und der Käserei gekennzeichnet. Auf dem Käselaub steht immer auch das Herstellungsdatum. Die schwarzen Markierungen (auch Käsepass genannt) werden mit dem Käse-eiweiss Kasein angebracht. Auch hier gelangen keine artfremden oder künstlichen Stoffe zum Einsatz. Der Vermerk Le Gruyère AOP und die Nummer der Fabrikationsstätte stehen auf der Aussenseite des Laibs. Damit kann die Authentizität eines Le Gruyère AOP garantiert und Missbräuchen vorgebeugt werden. Die Angaben werden mithilfe von glühend heißen Metallstempeln reliefartig in die Aussenseite der Laibe eingepreßt. Diese Markierung verleiht Le Gruyère AOP seine Identität und sorgt dafür, dass seine Herkunft jederzeit zurückverfolgt werden kann. Während der langsamen, mehrere Monate dauernden Reifung in den Veredelungskellern werden die Laibe regelmässig gewendet und mit einer Mischung aus Salz und Wasser gewaschen. Die Reifung dauert zwischen 5 und 18 Monaten. Die Feuchtigkeit erlaubt die Bildung der Käserinde, auch «Schmiere» genannt; sie schützt das Innere des Laibes. Dadurch erhält Le Gruyère AOP sein rassiges Aroma.

Aussehen und Eigenschaften: Le Gruyère AOP hat einen runden Laib mit leicht konvexer Kante. Er hat einen Durchmesser von 55 bis 65 cm und eine Höhe von 9,5 bis 12 cm. Sein Gewicht beträgt zwischen 25 und 40 kg. Der Teig hat eine feine Oberfläche, welche sich leicht feucht anfühlt. Er ist zart, ziemlich fest, wenig bröckelig und von elfenbeinerer Farbe. Die fruchtigen Aromen können je nach Herkunft

variieren und werden von einer salzigen Grundnote unterstrichen. Diese intensiviert sich mit zunehmender Reife.

Geografisches Gebiet: Die Milchproduktion, die Verkäsung und die Reifung des Le Gruyère AOP finden in den Kantonen Freiburg, Waadt, Neuenburg und Jura sowie im französischsprachigen Teil des Kantons Bern statt.

Geschichte: In einer Charta aus dem Jahre 1115 wird erwähnt, dass der erste Graf von Gruyères die Käseherstellung auf den Alpen in der Region Gruyère kontrollierte. Erste schriftliche Hinweise auf einen Käse namens «Gruière» findet man erst in Dokumenten von 1655. Le Gruyère AOP wird heute noch in den Dorfkäsereien der Westschweiz nach traditionellem Rezept produziert. Le Gruyère ist seit dem 12. Juli 2001 als AOP geschützt.

Kulinarisches: Im Alter von 5 bis 7 Monaten hat Le Gruyère AOP einen milden aromatischen Geschmack. Nach einer Reifung von 10 bis 16 Monaten überzeugt Le Gruyère AOP *Réserve* durch ein reifes, fruchtiges Aroma. Le Gruyère d'Alpage AOP wird nur auf den Alpen- und Jurahöhen im Sommer hergestellt, daher erinnert sein Geschmack an die üppigen und vielfältigen Alpweiden. Das Charaktermerkmal des Le Gruyère AOP *Bio* liegt darin, dass die Milch ausschliesslich von Bauernhöfen stammt, welche die Richtlinien von BIO SUISSE befolgen. In jeder Variante fällt Le Gruyère AOP durch seine einwandfreie Qualität auf Käseplatten und in der Küche auf, wo er warme Gerichte verfeinert. Dazu schmeckt er bestens in Form von Fondue.

Verkaufsform: Le Gruyère AOP wird als Stück oder gerieben verkauft.



Kontakt:

Interprofession du Gruyère
Postfach 12, 1663 Gruyères
Tel. 026 921 84 10, Fax 026 921 84 11
interprofession@gruyere.com

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Belpstrasse 26, 3007 Bern
Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54
info@aop-igp.ch

www.gruyere.com
www.facebook.com/gruyereaop
Instagram: gruyere_aop
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp