

\* 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](http://www.aop-igp.ch)



Schweiz. Natürlich.



Vacherin Mont-d'Or  
SWITZERLAND 

# Vacherin Mont-d'Or AOP

**Rohstoff:** Der Vacherin Mont-d'Or AOP wird aus thermisierter Milch hergestellt. Die Milchkühe ernähren sich zu 70 % von natürlichem Futter wie Gras und Heu. Vergärtes Futter (Silage) ist verboten.

**Herstellung:** Der Vacherin Mont-d'Or AOP wird saisonal von Anfang September bis Ende März hergestellt. Die Landwirte liefern die Milch zweimal pro Tag in die Käseerei. Die Milch wird für die Käseherstellung schonend erwärmt (thermisiert), um so mögliche Keime zu vernichten. Nach dem Pressen des Käsebruchs werden die frischen Käse mit einem Reifen aus Fichtenrinde umgeben und während 2 bis 4 Stunden in ein Salzbad eingetaucht. Das Einkellern der jungen Käse erfolgt auf Fichtenholzbrettern. Nach der Herstellung werden die Käse während 17 Tagen regelmässig gewendet und gewaschen. In der ersten Woche geschieht dies täglich. Am Ende der Pflege wird der Vacherin Mont-d'Or AOP in eine Holzschachtel verpackt. Deren Durchmesser muss etwas kleiner sein als der Käse, damit die Rinde die gewünschten Wellen erhält.

**Aussehen und Eigenschaften:** Der Vacherin Mont-d'Or AOP ist ein Weichkäse mit Schimmelreifung. Er hat eine runde Form, eine gewaschene, leicht gewellte und weiche Rinde von bernsteingelber bis rotbrauner Farbe. Die Höhe ist 3 bis 5 cm, der Durchmesser 10 bis 32 cm. Er kann 350 g bis 3 kg wiegen. Der Teig ist weich, geschmeidig, leicht flüssend und von elfenbeingelber Farbe. Der Geschmack ist leicht salzig und wenig säuerlich. Er zeichnet sich durch ein Holz- und Tannenharzaroma aus, das vom Ring und von der Schachtel herrührt. Die Schachtel muss aus Fichtenrinde sein, welche aus derselben Region stammt wie der Ring.

**Geografisches Gebiet:** Die Milchproduktion, die Verkäsung und die Reifung des Vacherin Mont-d'Or finden im Vallée de Joux sowie am Fuss des Waadtländer Jura (Bezirke Vallée de Joux, Orbe, Grandson, Aubonne, Cossonay, Morges) statt. Zum geografischen Gebiet

gehören auch die Gemeinden Orges und Vugelles-la-Mothe des Bezirks Yverdon, die Alpen der Gemeinden Bassins, Le Vaud, Arzier und St-Cergue sowie einige französisch-schweizerische Alpen.

**Geschichte:** In ersten schriftlichen Hinweisen wurde der Vacherin Mont d'Or im Jahre 1812 im Gesetz über die Weggelder unter der Rubrik «Käse» erwähnt. Ende Saison, wenn weniger Milch anfiel, wurden auf den Alpen des Vallée de Joux kleine Käse hergestellt. Diese erhielten die Bezeichnung «Vacherins». Im 19. Jahrhundert wurde die Bezeichnung «Vacherin» allmählich durch «Mont-d'Or» auf der französischen Seite und «Vacherin Mont-d'Or» auf dem Schweizer Produktionsgebiet abgelöst. Der Vacherin Mont-d'Or ist seit dem 16. Juni 2003 als AOP geschützt.

**Kulinarisches:** Der Vacherin Mont-d'Or AOP kann warm als Hauptgang oder kalt als Dessert genossen werden. Zum Vacherin gehört auf jeden Fall ein guter, aber leichter Rot- oder ein frischer Weisswein. Der Vacherin Mont-d'Or AOP kann einfach und raffiniert im Ofen zubereitet werden: Käse mit Schachtel in Alufolie packen. Mit einer Gabel einstechen (wie Kuchenteig) und nach Belieben 1 bis 2 Knoblauchzehen in den Käse stecken. Mit Weisswein übergossen und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen während 25 Minuten backen. Den Käse anschließend löffelweise auf geschwellten Kartoffeln servieren oder wie ein Fondue mit Brot geniessen.

**Verkaufsform:** Der Vacherin Mont-d'Or AOP wird in den typischen Fichtenholzschachteln in verschiedenen Grössen verkauft. Er wird auch portionsweise geschnitten angeboten.



## Kontakt:

Interprofession du Vacherin Mont-d'Or  
Rue Grenade 40, 1510 Moudon  
vacherinmontdor@bluewin.ch

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

www.vacherinmontdor.ch  
www.aop-igp.ch  
www.facebook.com/aopigp