

VACHERIN FRIBOURGEOIS: ZEHN JAHRE AOP

Der Vacherin Fribourgeois feiert den 10. Jahrestag der Verleihung der AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Bulle, 1. September 2015 – Die Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF) feiert den 10. Jahrestag der Verleihung der AOP für ihr Produkt. Erstes Ziel der im Jahr 1995 gegründeten IPVF war die Einreichung eines AOC-Gesuchs (inzwischen AOP) beim Bundesamt für Landwirtschaft. Mit der Verleihung der AOP an den Vacherin Fribourgeois war dieses Ziel 2005 erreicht. Dank dieser Zertifizierung und zahlreicher Werbemassnahmen konnten die Verkaufszahlen für den Vacherin Fribourgeois AOP eindrucksvoll gesteigert werden.

Die Interprofession du Vacherin Fribourgeois wurde im Jahr 1995 gegründet und machte es sich zur Aufgabe, als erstes ein AOC-Gesuch beim Bundesamt für Landwirtschaft einzureichen. Zehn Jahre später war das Ziel endlich erreicht: Der Vacherin Fribourgeois trägt seither die Bezeichnung AOP und ist mit dem Label gekennzeichnet. «Heute feiern wir also das 20-Jahr-Jubiläum der Gründung der Interprofession du Vacherin Fribourgeois und den 10. Jahrestag der Verleihung der AOP», freut sich Lionel Martin, Sekretär der Interprofession du Vacherin Fribourgeois.

Positive Bilanz

Eine fünf Jahre nach Verleihung der AOP durchgeführte Umfrage ergibt, dass knapp 25 Prozent der Schweizerinnen und Schweizer den Käse kennen und 60 Prozent den Vacherin Fribourgeois AOP als Freiburger Spezialität bezeichnen. Eine zweite Umfrage ergibt, dass 89 Prozent der Befragten diesen Käse kennen und schätzen. Zweifelsohne hat die AOP bei der Steigerung des Bekanntheitsgrades des Produkts eine gewisse Rolle gespielt. Im Endeffekt ist der Erfolg aber echter Basisarbeit zu verdanken: Die Branchenorganisation IPVF hat eine Vielzahl an Aktionen lanciert, um das Image des Vacherin Fribourgeois AOP aufzuwerten. «Wir arbeiten kontinuierlich an der Optimierung unserer Prozesse», betont Jean-Nicolas Philippona, Präsident der IPVF. Ein Blick in die Statistik zum Käsekonsum belegt, dass der Vacherin Fribourgeois AOP auf der Beliebtheitskala der Eidgenossen an 7. Stelle rangiert. Der Marktanteil des Vacherin Fribourgeois AOP lag 2014 bei 1,53 Prozent, zehn Jahre früher waren es 1,26 Prozent gewesen. Zur Befriedigung der Nachfrage wurde die Produktion zwischen 2003 und 2014 um fast 40 Prozent gesteigert.

Ein Siegel, viele Vorteile

Mit der Verleihung der AOP darf rein rechtlich gesehen der Name einer Region mit einem Produkt assoziiert werden. Gleichzeitig steigert das Siegel die Wettbewerbsfähigkeit der Produzenten, die oft aus entlegenen Gebieten stammen, und befriedigt die Bedürfnisse jener Konsumenten und Konsumentinnen, die sich regionale und authentische Qualitätsprodukte wünschen. Gemäss der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP kennzeichnet diese geschützte Bezeichnung «traditionelle Spezialitäten, die eine starke Verbindung zu ihrer Ursprungsregion haben. Sie werden seit Generationen mit viel Herzblut von Käsern, Metzgern und Destillateuren hergestellt.» Zusätzliches Kriterium von AOP: Vom Rohstoff bis zum Endprodukt finden alle Herstellungsschritte in einer klar definierten Ursprungsregion statt. Herkunftsgebiet, Leidenschaft, Können und Tradition – diese Elemente zeichnen den Vacherin Fribourgeois AOP aus.

Mehr als ein Fondue-Käse

Der Spitzenkoch Pierrot Ayer (18 Gault & Millau-Punkte), der schon seit mehreren Jahren als Botschafter des Vacherin Fribourgeois AOP tätig ist, entwickelt mit Begeisterung zahllose kreative Vacherin-Rezepte für das breite Publikum. «Ein Produkt dieser Qualität bietet unendlich viele Möglichkeiten. Der Vacherin Fribourgeois AOP ist im Fondue ein echter Genuss, aber eben auch in zahlreichen anderen Varianten.» Seine Rezepte sind unter vacherin-fribourgeois-aop.ch zu finden.

Die Ursprünge des Vacherin Fribourgeois AOP reichen bis etwa ins Jahr 1400 zurück. Der Vacherin Fribourgeois AOP, ein Halbhartkäse aus Kuhmilch, wird ausschliesslich auf den Alpen und in den Dörfern des Kantons Freiburg (Schweiz) hergestellt. Bei der Produktion greifen die Käsermeister der Region auf von Generation zu Generation überliefertes Wissen zurück. Der einzigartige und immer überraschende Vacherin Fribourgeois AOP ist in sechs Varianten erhältlich, die als Fondue, in unterschiedlichen Gerichten, geschnitten und auf dem Vorspeisen- oder Dessertteller genossen werden können. Im Jahr 2014 produzierten 26 Alpen und 69 Käsereien nahezu 3000 Tonnen Vacherin Fribourgeois AOP.

Kontakt für Medienschaffende

Interprofession du Vacherin Fribourgeois

Lionel Martin, Sekretär (Am 1. September erreichbar ab 16 Uhr) - p. a. Fédération Patronale et Economique - Rue Condémine 56 - 1630 Bulle
Tel. +41 26 919 87 56 - Mob. +41 78 637 41 92 - lionel.martin@federation-patronale.ch - www.vacherin-fribourgeois-aop.ch