

# \* 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.



# L'Etivaz AOP

**Rohstoff:** L'Etivaz AOP wird aus Kuhrohnmilch zubereitet, die von Tieren stammt, die auf den Alpweiden des Pays d'Enhaut in den Waadtländer Alpen grasen. Dieses kräuter- und blumenreiche Futter beeinflusst das Aroma und die Inhaltsstoffe der Milch und damit auch des Käses.

**Herstellung:** L'Etivaz AOP wird ausschliesslich in der Sömmerungsperiode (ab 10. Mai bis 10. Oktober) nach dem lokalen und traditionellen Handwerk im «Chupferchessi» hergestellt. Geheizt wird direkt über dem Holzfeuer. Die am Abend gemolkene Milch wird in Bottichen gelagert, wobei sich über Nacht eine Rahmschicht bildet. Am Morgen wird die Milch mit einer Holzschaufel entrahmt. Anschliessend mischt der Käser die Abendmilch mit Morgenmilch in einem «Chupferchessi» und verkäst sie zu L'Etivaz AOP. Die fertigen Käse bleiben höchstens sieben Tage auf dem Sömmerungsbetrieb. Danach werden sie in den Reifungskellern der Genossenschaft im Dörfchen L'Etivaz regelmässig mit Salzwasser eingerieben und gepflegt. Während der Reifung entwickelt jeder Laib seine charakteristischen Aromen, welche von der Alpflora sowie einer typischen leichten Rauchnote geprägt werden. Die Käse reifen während mindestens 135 Tagen auf Fichtenbrettern. Die schönsten Exemplare werden in einem Speicher mit Naturklima während dreier Jahre getrocknet und zu Hobelkäse veredelt.

**Aussehen und Eigenschaften:** L'Etivaz AOP ist ein Hartkäse mit Schmiere. Die Laibe wiegen 10 bis 38 kg. Der Durchmesser ist 30 bis 65 cm mit einer Laibhöhe von 8 bis 11 cm. Die Schmiere ist ein wenig feucht und von einheitlich bräunlicher Farbe. Die Oberfläche ist leicht körnig. L'Etivaz à rebibes AOP (Hobelkäse) ist ein L'Etivaz AOP, dessen Rinde entfernt wurde. Er weist eine glatte und trockene Rinde von gelblicher Farbe auf und wiegt zwischen 10 und 20 kg. L'Etivaz AOP zeichnet sich durch ein fruchtiges Aroma mit leichtem Haselnuss- und Rauchgeschmack aus. Der Teig ist ziemlich fein, geschmeidig, leicht fest und von gelb-elfenbeinerer Farbe. L'Etivaz à rebibes AOP ist extrahart, zum Hobeln geeignet und von blassgelber Farbe. Sein Aroma wird mit zunehmender Reife ausgeprägter.

## Kontakt:

Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpages «L'Etivaz AOP», 1660 L'Etivaz  
Tel. 026 924 62 81, Fax 026 924 40 56  
cooperative@etivaz-AOP.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.etivaz-aop.ch  
www.facebook.com/letivaz.aop  
www.aop-igp.ch  
www.facebook.com/aopigp

**Geografisches Gebiet:** Die Produktions- und Verarbeitungszone umfasst die Sömmerungsgebiete, deren Alpkäsereien sich auf einer Höhe zwischen 1000 und 2000 m in den folgenden Gemeinden befinden: Château-d'Oex, Rougemont, Rossinière, Ollon, Villeneuve, Ormont-Dessus, Ormont-Dessous, Corbeyrier, Leysin und Bex. Alle Käse werden in den Kellern der Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpages im Dorf L'Etivaz veredelt.

**Geschichte:** Die Herstellung von Hartkäse in der Region Pays-d'Enhaut wird erstmals im 12. Jahrhundert erwähnt. Seit dem 18. Jahrhundert hat sich die Region des Pays-d'Enhaut auf die Herstellung von Käse spezialisiert, wobei auch die traditionelle geografische Zone von L'Etivaz definiert wurde. Der Ursprung von L'Etivaz stammt aus dem Wort estivage, was so viel bedeutet wie Sömmerung. Aufgrund eines Rückgangs der Käseproduktion gründeten die Alpkäseproduzenten 1932 eine Reifungs- und Vermarktungsgenossenschaft, um die Produktion aufrechtzuerhalten und ihr Erzeugnis selbst vermarkten zu können. 1934 folgte dann der Bau der ersten Käsereifungskeller im gleichnamigen Dorf L'Etivaz. L'Etivaz ist seit dem 2. März 2000 als AOP geschützt.

**Kulinarisches:** L'Etivaz AOP wird vorzugsweise als Schnittkäse und L'Etivaz à rebibes AOP in Form von Hobelrollen – mit einem Originalhobel gehobelt und gerollt – oder gemöckelt genossen.

**Verkaufsform:** L'Etivaz AOP wird am Stück verkauft. L'Etivaz à rebibes AOP ist zudem auch als Hobelrollen erhältlich.

