



Willkommen in der Maison du Gruyère!

Die Schaukäserei wurde 1969 im Zentrum von Pringy eröffnet, unterhalb von Greyerz mit seinem Schloss. Im Mai 2000 wurde die Schaukäserei modernisiert und umbenannt in **La Maison du Gruyère**. Jedes Jahr besuchen sie Gäste aus der ganzen Welt, die mehr über den traditionsreichen Gruyère AOP erfahren möchten.

La Maison du Gruyère ist eine eindrucksvolle Dorfkäserei. Von der Besuchergalerie aus hat man eine optimale Sicht auf die gewerbliche Herstellung von Le Gruyère AOP und vieles mehr...

30 Produzenten, die sich im Umkreis von höchstens 20 km befinden, liefern ihre Milch zweimal täglich nach Pringy. Die Käserei verfügt über 4 Kessi von je 4'800 Litern. Darin wird drei- bis viermal täglich Milch zu Käse verarbeitet, und zwar zwischen 9.00 und 12.30 Uhr. Unter den neugierigen Blicken des Publikums stellt der Käsermeister 48 Laibe Gruyère AOP her. Die Laibe werden anschliessend gepresst, in ein Salzbad getaucht und in einem Keller gereift, der bis zu 7'000 Laibe fasst.

Kennen Sie die Geschichte des Gruyère AOP? Das Know-how aus mehrere 100 Jahren, das in ihm steckt, und die verschiedenen Schritte seiner Herstellung? Das Pflichtenheft, die Anforderungen an die Qualität und die Rückverfolgbarkeit? Die Reifungsdauer und die Pflege im Keller während mindestens 5 Monaten? Wissen Sie, wie viel ein Laib wiegt oder wie viele Liter Milch darin stecken? Und was essen und trinken eigentlich die Kühe, welche diese Milch liefern?

Die interaktive Ausstellung „**Gruyère AOP, als Erlebnis der Sinne**“ spricht die fünf Sinne an und entführt die Besucherinnen und Besucher in die Welt des Gruyère AOP mit all ihren Geheimnissen.

Der Alpaufzug, begleitet von läutenden Kuhglocken, nimmt die Besucherinnen und Besucher mit auf die Reise eines Milchtropfens. Typische Gerüche, wie jene nach Alpenflora oder Heu, sprechen den Geruchssinn an. Sie wecken Erinnerungen, die tief im Unterbewusstsein verankert sind. Schliesslich warten verschiedene Gegenstände darauf, ertastet zu werden: Gräser, Kuhfell, Melkstuhl, Käsebohrer, Käsebürste, Milchkanne und mehr.

Überall gibt es Spannendes zu sehen, etwa die zahlreichen themenspezifischen Bilder. Die einzelnen Schritte der Herstellung – sei es über dem Holzfeuer in der Alphütte oder gewerblich in der Käserei – werden in Videos gezeigt. Ob auf der Alp oder im Tal, gestern oder heute: Die Handgriffe bleiben die gleichen, das Know-how lebt fort!

Der Käser verleiht dem Gruyère AOP durch seine Fertigkeit und seine Erfahrung den besonderen Charakter und seine Einzigartigkeit. **Der Höhepunkt der Ausstellung ist sicherlich, die Käser bei der Arbeit zu beobachten.** Dies ist zwischen 9.00 und 12.30 möglich. In den zwei Stunden sieht man verschiedene Schritte des Herstellungsprozesses, unter anderem das Einlaben, Vorkäsen und Abfüllen in Pressformen. TIPP : zwischen 10.00 und 10.45 alle Stufen sind in verschiedene Kessi sichtbar.

Selbstverständlich kommen auch die Gaumenfreuden nicht zu kurz. Zum Abschluss der Sinnesreise kann Gruyère AOP in drei unterschiedlichen Reifegraden probiert werden.

Die Besichtigung dauert 30 bis 45 Minuten und erfolgt mit Audioguides. Die sympathische Kuh „Cerise“ führt die Besucherinnen und Besucher durch die Welt des Gruyère AOP. Die Audioguides sind in dreizehn Sprachen erhältlich: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, Spanisch und Japanisch sowie Arabisch, Chinesisch, Ungarisch, Polnisch, Portugiesisch, Russisch und Tschechisch. Übersetzungen in Papierform werden in folgenden Sprachen angeboten: Albanisch, Koreanisch, Finnisch, Hebräisch, Niederländisch und Rumänisch. Am Ende der Ausstellung kann in einem interaktiven Spiel (Deutsch, Französisch und Englisch) das neu gewonnene Wissen getestet werden!

Der Gruyère AOP verleiht zahlreichen Gerichten das gewisse Etwas. Und wir erinnern gerne an den schweizerdeutschen Slogan: „Fondue git e gueti Luune“. Das **Restaurant der Maison du Gruyère** lädt dazu ein, das Erlebnis fortzusetzen. Auf der Speisekarte stehen Gerichte mit Gruyère AOP, typische Gerichte aus der Region, Apéro-Plättli mit Gruyère AOP in 4 verschiedenen Reifegraden, regionale Menüs oder Menüs für Gruppen. Weiter steht ein Multifunktionssaal zur Verfügung. Er eignet sich für Bankette, Seminare oder Konferenzen. Ausserdem kann das Restaurant abends für private Anlässe gebucht werden.

Le Marché gruérien bietet die Produkte unserer Käser an: Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Greyerzer Doppelrahm, Käsereibutter, Milchkonfitüre sowie die wichtigsten Käsesorten der Schweiz und der Region. Zu den verlockenden Produkten aus der Region zählen Meringues, Bretzeli, Anisbrötchen, Schokolade, Bénichon-Senf, Vin cuit, Pökelfleisch, Brot vom Bäcker und vieles mehr. Daneben werden Kunsthandwerk und Souvenirs angeboten, Kochbücher sowie Produkte mit dem Logo von Le Gruyère AOP.

Unser Vorschlag für einen originellen Sommer-Ausflug zum Thema Gruyère AOP: Der **Käsereienlehrpfad**. Zwei Wege (je etwa 2 Stunden) führen von der Maison du Gruyère zur Alpkäserei in Moléson-sur-Gruyères. Begeben Sie sich auf die Spuren der Alpkäser und wandern Sie über grüne Weiden, vorbei an Alphütten und einem authentischen Käsespeicher.

La Maison du Gruyère ist ausserdem der Sitz der **Sortenorganisation Gruyère**. Die Organisation ist am 2. Juni 1997 in Greyerz gegründet worden und vereint Milchproduzenten, Käser und Affineure entlang der Gruyère-AOP-Wertschöpfungskette. Ihr Ziel ist es, den Absatz von Gruyère AOP zu fördern sowie das Angebot, die Verkaufskriterien und die Qualitätsanforderungen zu steuern. Sie ist zuständig für die geschützte Ursprungsbezeichnung dieses traditionsreichen Käses. Der Gruyère erhielt am 6. Juli 2006 die Appellation d'origine contrôlée (AOC), die im Dezember 2011 europaweit anerkannt und in Appellation d'origine protégée (AOP) umbenannt wurde.

Im Laufe der Jahrhunderte hat der Gruyère seine einzigartigen Qualitäten entwickelt. Dank dieser Entwicklung können die Käseliebhaber heute seinen unnachahmlichen Geschmack geniessen!

Der Ursprung und die Authentizität des Gruyère AOP sind garantiert. Das Produktionsgebiet des Gruyère AOP sind die Kantone Freiburg, Waadt, Neuenburg und Jura sowie einige Schweizer Gemeinden in anderen Kantonen. Eine unabhängige Zertifizierungsstelle kontrolliert die Herstellung genaustens und die Produzenten verpflichten sich, ein einwandfreies Produkt anzubieten.

Das Wissen rund um die Herstellung ist über all die Jahre gepflegt und weitergegeben worden. Daher hat der Gruyère AOP seinen besonderen Charakter und seinen unnachahmlichen Geschmack bewahrt. Zwei Eigenschaften, die ihn zum Schweizer Hartkäse schlechthin machen.

Guten Appetit – entdecken Sie seinen einzigartigen Geschmack!

Öffnungszeiten, täglich: 9.00-18.00 Uhr Herstellung: zwischen 9 und 12.30 Uhr, 3- bis 4-mal täglich, je nach Saison Restaurant und Marché: 7.30-18.30 Uhr	Informationen und Reservationen: La Maison du Gruyère Pl. de la Gare 3 CH-1663 Pringy-Gruyères Tel. +41 (0)26 921 84 00 E-Mail : office@lamaisondugruyere.ch Internet : www.lamaisondugruyere.ch	Anfahrt: Mit dem Auto: Ausfahrt A12 Bulle – H189 Richtung Gruyères/Greyerz Mit dem Zug: Bulle – Montbovon Bahnhof Gruyères/Greyerz
---	--	---