



DAS RESTAURANT 7/7

Typische Speisen der Region: Menüs mit Gruyère AOP, Fondue, Chalet-suppe, Aelpler-Makaronen, Schinken, Meringues und Rahm aus dem Greyerzerland.

Menüs für Gruppen.

Non-Stop Küche.

Weinstube – Saal und Terrasse mit Aussicht auf die Voralpen.

Kontakt: Herr und Frau Christian und Eva Chassot



LE MARCHÉ GRUÉRIEN 7/7 (GREYERZER MARKT)

Regionale Produkte: Gruyère AOP, Käse, Bretzel, Meringues, Fondue, Greyerzer Rahm, aber auch Andenken, Konfiseriewaren.

Kontakt : Société coopérative «Laiterie de Gruyères»

Tel. +41 (0)26 921 84 00

office@laimaisondugruyere.ch

Interprofession du GRUYÈRE

Diese Vereinigung wurde am 2. Juni 1997 gegründet und besteht aus Milchproduzenten, Käsern und Affineuren, die Gruyère AOP herstellen. Sie beschäftigt sich mit der Qualitätskontrolle und mit der Förderung dieses Käses, der nach überliefertem Verfahren produziert wird und am 6.7.2001 die geschützte Ursprungsbezeichnung (AOC) sowie im Dezember 2011 die europäische Anerkennung (AOP) erhalten hat.

Interprofession du Gruyère
Tel. +41 (0)26 921 84 10
interprofession@gruyere.com



INFORMATIONEN

Lokalisierung

Place de La Gare 3 CH-1663 Pringy-Gruyères

GPS: N 46° 34' 57" - E 7° 4' 20"



Ausstellung

- Täglich von 09.00 - 18.30 Uhr*

(18.00 Uhr von Oktober bis Mai)

Dauer des Besuchs: ca. 30 Min. Letzter Eintritt, 30 Min. vor Schliessung.

* Änderungen möglich, konsultieren Sie die Website.

- Käsezubereitung zwischen 9.00 und 12.30 Uhr

- Eintrittspreise (Änderungen vorbehalten)

Erwachsene: CHF 8.- (pro Person)

Studenten/Senioren: CHF 6.- (pro Person)

Familienpauschalpreis: CHF 12.- (2 Erwachsene + Kinder bis zu 12 Jahren)

Gruppen: CHF 6.- Erwachsene / CHF 5.- Studenten - AHV
(ab 10 Personen auf Reservierung)

Gruppen Kinder: CHF 3.- bis zu 12 Jahren
(ab 10 Kinder auf Reservierung)

Saal (150 Plätze)

- Zur Verfügung für Seminare, Konferenzen...



www.la-gruyere.ch



www.musees-en-gruyere.ch



Mitglied von:



Tel. +41 (0)26 921 84 00
www.laimaisondugruyere.ch



Suisse.
tout naturellement.



Schweiz. Natürlich.



Unser Schweizer Käse.
www.schweizerkaese.ch



... eine Schaukäserei,
wo Sie die Geheimnisse der Herstellung
des Gruyère AOP Käses erfahren können.



Zweimal täglich liefern die Bauern hier ihre Milch ab.

Vor den Augen der Besucher stellt der Käsermeister pro Tag bis zu 48 Gruyère AOP-Laibe her.

Die Käserei verfügt über 4 Kessel von je 4800 l Inhalt und einen Reifungsraum, wo 7000 Laibe gelagert werden können.

Je nach Jahreszeit findet die Käseubereitung drei- bis viermal im Tag zwischen 9.00 und 12.30 Uhr statt.



... die Ausstellung



Gehörsinn: auf der Treppe, die zur Ausstellung führt, tönen dem Besucher vertraute Laute aus dem Gruyère AOP entgegen: bimmelnde Kuhglocken, muhende Kühe und ein tosender Wildbach, dazu eine originelle Demonstration des Innenlebens eines Milchtropfens.



Geruchssinn: Düfte von Alpenblumen und Heu erwecken bekannte Bilder, die manchmal tief in unserem Unterbewusstsein verborgen liegen.



Tastsinn: auch ihm ist ein eigenes Erfahrungsfeld zu-gedacht. Gras, Kuhfell, Kalkmilch, Probenstecher, Käsebürste, Milchbehälter warten auf erlebnisfreudige Hände.



Sehsinn: das Auge kommt ständig und überall auf seine Rechnung: Käseubereitung, Videos, Bilder, Spiele.



Geschmackssinn: zur Freude des Gaumens gibt es Kostproben vom Gruyère AOP Käse in den drei Reifestufen 6, 8 und 10 Monate zu probieren.



Audiogerät mit Informationstext in deutscher, französischer, englischer, italienischer, spanischer und japanischer Sprache sowie arabischer, chinesischer, polnischer, portugiesischer, russischer, tschechischer und ungarischer Sprache stehen zur Verfügung. Schriftliche Übersetzungen in albanisch, finnisch, hebräisch, hindi, niederländisch, persisch, koreanisch, rumänisch, thai, türkisch und ukrainisch.