

Medienmitteilung

Tage des Gruyère d'Alpage AOP

Die Alphütten des Waadtländer Juras öffnen diesen Sommer ihre Türen

Lausanne, 21. Juni 2022

Mehr Terroir geht nicht!

Vaud Promotion bietet an die zehn Termine an, um in die Welt des legendären Käses Gruyère d'Alpage AOP einzutauchen, den wir so sehr lieben. Besucherinnen und Besucher finden sich inmitten der Waadtländer Jura Hütten wieder und kommen in direkten Kontakt mit den Produzenten des Gruyère d'Alpage AOP.

Ein bodenständiges Produkt, und saisonal

Die Herstellung von Gruyère d'Alpage AOP erfolgt nur saisonal, von Mai bis Oktober, und findet ausschliesslich auf einer Alp in unseren Bergen statt. Die Milchproduktion und die Herstellung von Gruyère d'Alpage AOP dürfen nur dann stattfinden, wenn das Dauergrünland auf der Alp für das Futter für das Vieh ausreicht.

Die Herstellung erfolgt täglich. Die Milch wird über Holzfeuer erhitzt und die Verwendung von Tüchern ist vorgeschrieben.

Jede Hütte hat dank ihrer Höhenlage, ihres Hangs, ihrer Flora und natürlich des Know-hows ihres Käasers eine gewisse Typizität. Diese Vielfalt macht den Charme des Gruyère d'Alpage AOP aus und macht ihn zu einem einzigartigen Produkt in der Käsewelt.

Velotouren, Aperitif und Käse in Hülle und Fülle

Die Weiden mit ihren bewaldeten Rändern sind seit Jahrhunderten das Wunder des Waadtländer Juras. Sie laden zu Spaziergängen und Mountainbike-Touren ein. Eine gute Gelegenheit, zu Fuss oder im Sattel die Alp zu erreichen und anschliessend ein Waadtländer Fondue mit Gruyère d'Alpage AOP zu geniessen.

Vor der Heimkehr wird ein Erinnerungskäse überreicht, und wenn das noch nicht reicht, gibt es auf jeder Alp einen Markt mit den Spezialitäten des Käasers.

Und was sagt ein Stammgast dazu?

«Die Teilnahme an einem oder mehreren "Entdeckungstagen des Gruyères d'Alpage AOP" bedeutet eine Käsedegustation, aber vor allem eine authentische Erfahrung», erklärt Suzanne Gabriel, Abteilungsleiterin von Vaud Promotion - Produits certifiés d'ici. «Sie tauchen in das Milieu der Pächter und Handwerker auf der Alp ein, die Ihnen ihren Alltag offenbaren. Diese Tage ermöglichen einen Einblick in die Intimität der Hütten, in denen seit Jahrhunderten gekäst wird.»

Diesen Sommer ist es soweit

Neun Termine auf sechs Alpen werden angeboten, um an einem festlichen und folkloristischen Tag in der Welt dieses Alpkäses teilzunehmen.

- 23. Juli - Chalet les Amburnex, Familie Pittet, Le Brassus
- 6. und 7. August - Chalet du Pré de Bière, Familie Germain, Le Brassus
- 20. August – Chalet des Grands-Plats de Bise, Familien Berney und Pittet, Le Brassus
- 20. August – Chalet de Praz Rodet, Familie Fuchs, Le Brassus
- 20. und 21. August – Chalet Les Fruitières de Nyon, Familie Berlie, St-Cergue
- 27. und 28. August – Chalet de la Baronne, Familie Prélaz, St-Cergue

Und wie viel kostet das?

Für jeden Termin wird eine Komplettleistung angeboten, die das Folgende umfasst:

- Begrüssungsgetränk
- Pädagogische Führung durch die Hütte
- Waadtländer Fondue mit Gruyère d'Alpage AOP
- Meringue und Kaffee
- Souvenir-Käse

Pauschale von CHF 35.-/Person (gratis für Kinder bis 12 Jahre)

Nur mit Reservierung - <https://vaudplus-produits.ch/evenements>

Passende Bilder finden Sie [hier](#) (Copyright *Vaud Promotion - Produits certifiés d'ici*)

Für weitere Informationen (Medien):

Vaud Promotion

Produits certifiés d'ici

Av. Jordils 1, CP 1080, 1001 Lausanne

Telefon: +41 (0)21 614 24 91 / 079 789 91 82

Mail: produit@vaud-promotion.ch

Internet: <https://vaudplus-produits.ch/>

