**Gruyère AOP und seine Erfolgsgeschichte im Musée gruérien
Ein Käse wird zum Superstar**

Schon im 17. Jahrhundert verliessen Tausende von Käselaiben die saftig-grüne Gruyère-Region. Auf oft abenteuerlichem Wasserweg gelangten sie via Genfersee und Rhone nach Lyon. Nachdem der charaktervolle Käse in Paris und Versailles Lob und Preis eingeheimst hatte, war er reif für die Teller des Königs. Dies besiegelte für den heutigen Gruyère AOP endgültig den Anfang einer grossen internationalen Karriere mit Auswirkungen auf die gesamte Wirtschaft der Region La Gruyère. Wie ein Superstar des Show-Biz wird der Gruyère AOP in seiner Heimat behandelt: Man verwöhnt ihn, pflegt seine Karriere und hätschelt mit aller Sorgfalt seine Gesundheit….

**Kontakte:**

**Die ersten Schritte des Gruyère AOP in der Welt des Show-Biz (Geschichte):**

Musée gruérien

Frau Isabelle Raboud-Schühle

Rue de la Condémine 25

CH – 1630 Bulle

Tel. +41 (0)26 916 10 10

Isabelle.Raboud@musee-gruerien.ch

[www.musee-gruerien.ch](http://www.musee-gruerien.ch)

**Man verwöhnt ihn (Reifeprozess):**

Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d’alpage

La Tzintre 53

1637 Charmey
Tél. +41 (0)79 321 00 44

info@fromage-alpage.ch
[www.fromage-alpage.ch](http://www.fromage-alpage.ch)

Laiterie du Mouret

Benoît Kolly

Route de la Gruyère 6

CH – 1724 Ferpicloz

Tel. +41 (0)26 413 11 07

bekolly@bluewin.ch

www.laiterie-du-mouret.ch

**Man pflegt seine Karriere und seine Gesundheit**

**(Maison du Gruyère & Interprofession du Gruyère):**

Maison du Gruyère

Fabienne Porchet

Place de la Gare 3

CH – 1663 Pringy-Gruyères

Tel. +41 (0)26 921 84 00

fabienne.porchet@lamaisondugruyere.ch

[www.lamaisondugruyere.ch](http://www.lamaisondugruyere.ch)