**Gruyère AOP-Alpkäse
Hier ist pure Bergluft mit drin**

Nach dem stotzigen Anstieg atmet Jacques tief durch und lässt den Blick ins Weite schweifen: welche Ruhe über dem vertrauten Chalet, den majestätischen Bergen, dem saftigen Grün! Einzig die Glockentöne seiner weidenden Herde und das Geplätscher der nahen Quelle sind zu hören. Die Tage auf der Alp sind arbeitsintensiv: Früh steht er auf, um die Kühe zu melken. Danach wird aus ebendieser Milch der berühmte Gruyère AOP-Käse produziert, dessen feine Würzigkeit sich auch im Fondue nicht verflüchtigt!

Weitere Informationen:

Alles zur Produktion des Gruyère AOP bei Jacques Murith: <http://www.myswitzerland.com/de-ch/pages/stories/sommergeschichten/das-geheimnis-des-gruyerzer-alpkaeses.html>

Rustikales Bnb von Jacques und Eliane Murith gleich unterhalb des Städtchens Gruyères: <http://lafermedubourgoz.ch/de/willkommen-a-la-ferme/>