



**Vacherin<sup>®</sup>  
Fribourgeois**  
SWITZERLAND

**Mediendossier**

**Der Vacherin Fribourgeois feiert  
20 Jahre seiner geschützten  
Ursprungsbezeichnung AOP und  
30 Jahre seiner  
Branchenorganisation IPVF**

# Inhalte

Der Ursprung des Vacherin Fribourgeois AOP	<b>3</b>
Schaffung der Interprofession des Vacherin Fribourgeois (IPVF)	<b>4</b>
Der Weg zur geschützten Ursprungsbezeichnung AOP	<b>5</b>
Kennzahlen 2024	<b>6</b>
Die Entwicklung in 20 Jahren	<b>8</b>
Die Produktion von Vacherin Fribourgeois AOP	<b>9</b>
Technische Merkmale	<b>9</b>
Karte zu den Käsereien und Affineuren von Vacherin Fribourgeois AOP	<b>10</b>
Sortiment	<b>12</b>
Hier findet man den Vacherin Fribourgeois AOP, Orte und Veranstaltungen 2025	<b>13</b>
Rezepte	<b>15</b>
Der Club Vaccarinus	<b>16</b>
Fotos und Videos	<b>17</b>
Magazin Intensités	<b>17</b>
Einladung für Medienschaffende	<b>18</b>
Kontakte	<b>20</b>

# Der Ursprung des Vacherin Fribourgeois AOP

Gemäss den ältesten verfügbaren schriftlichen Spuren beginnt die Geschichte des heutigen Vacherin Fribourgeois AOP vor mehr als 600 Jahren. Historische Manuskripte erwähnen «die alten Käse», was auf erste Gruyère-Käse hinweist – alt, weil die Käselaike von rund zehn Kilos sich lange Zeit konservieren liessen. Um dieselbe Zeit, also um rund 1400 n.Chr., war erstmals die Rede von Vacherin, einem kleineren Käselaike, den man in den Freiburger Voralpen produzierte, wenn es nicht mehr genügend Milch gab um Gruyère herzustellen.

Erste schriftliche Zeugnisse von der Verwendung des Namens «Vacherin» datieren bis mindestens ins Jahr 1420 zurück. Vacherin unterschied sich damals erstmals vom Gruyère aufgrund eines schiedsrichterlichen Urteils, mit dem die Prioren von Broc verurteilt wurden, ihren Amtskollegen von Lutry

als Friedenszeichen «duodecim vacherinos de Ougo» zu überreichen. Weitere historische Schriftstücke bezeugen ebenfalls, dass er als erlesene Speise vor allem bei bedeutenden Ereignissen serviert wurde. In den Archiven der Stadt Freiburg figuriert der Begriff Vacherin in einer Ausgaben-Liste von 1448, als zu Ehren der Erzherzogin Eleonore von Österreich, Tochter des schottischen Königs, ein Empfang bereitet wurde.

Wenn der Vacherin die Adelspaläste im Sturm eroberte, so dauerte es doch noch bis anfangs des 19. Jahrhunderts, bis er sich auch in der breiten Öffentlichkeit durchzusetzen begann. Damals kamen im Flachland des Kantons Freiburg die ersten Käsereien auf, «Fruiteries» genannt.

Der Ursprung des Wortes stammt wahrscheinlich von «Vaccarinus» ab, ein vom Lateinischen abgeleiteter Begriff für «kleiner Kuhhirte». Der Ausdruck «vacher» bezeichnet einen jungen Burschen, der dem Senn bei der Ausübung einfacher Aufgaben half. Traditionsgemäss wurde die Herstellung von Vacherin den «vachers» anvertraut, da diese Käselaike kleiner und leichter sind als diejenigen von Gruyère. Das erklärt den Namen Vacherin.

## Die Vaccarinus-Legende

Eine Sage handelt von einem Freiburger Mönch, einem gewissen Vaccarinus, der sich im 13. Jahrhundert im Kloster von Montserrat, unweit von Barcelona, aufhielt. Man erzählt sich, dass er in seinem Bündel das geheime Rezept für einen exquisiten Käse mitbrachte. Es dauerte nicht lange und die spanischen Mönche verfielen einer wenig katholischen Passion: dem „Caseus Vaccarini“, der im Volksmunde zum „Vacherin“ wurde.

Sein unerwarteter Auftritt brachte das enthaltsame Leben der katalanischen Mönche durcheinander. Auf einmal sahen sich die Mönche mit einer köstlichen Versuchung konfrontiert und mussten ihr täglich widerstehen. Am schwierigsten war die Fastenzeit im Jahr 1265, während der Fleisch, Eier und Vollfettkäse während 40 Tagen vom Speiseplan verbannt waren.

Doch das Kloster machte seine Rechnung ohne den findigen Vaccarinus: Dieser hatte nämlich eine Idee, wie sich die Regeln umgehen liessen, ohne den Zorn Gottes auf sich zu ziehen. Er schlug vor, den Käse zu kochen – oder genauer gesagt: ihn über kleinem Feuer zum Schmelzen zu bringen. Ohne es zu wissen, erfand er so das Fondue. Die Idee führte zu zahlreichen theologischen und philosophischen Diskussionen im Kloster. Schliesslich anerkannte das Konzil, dass es sich bei dieser Zubereitungsart nicht mehr um einen Vollfettkäse im eigentlichen Sinne handle. Somit wurde dieser während der schier unendlich scheinenden Fastenzeit zum Konsum freigegeben, was die Zeit der Enthaltbarkeit bedeutend erträglicher machte.

Vaccarinus hatte das Gefühl, seine Aufgabe erfüllt zu haben. Zwar hatte er nicht die Frohe Botschaft, dafür aber das gute Essen verbreitet. In der Folge kehrte er in seine geliebte Heimat, das Freiburgerland, zurück. Dort wurde er zum Chefkäser eines Klosters befördert und erhielt eine fast schon göttliche Mission: Er sollte das Fondue weitem bekannt machen.

# Schaffung der Interprofession des Vacherin Fribourgeois (IPVF)

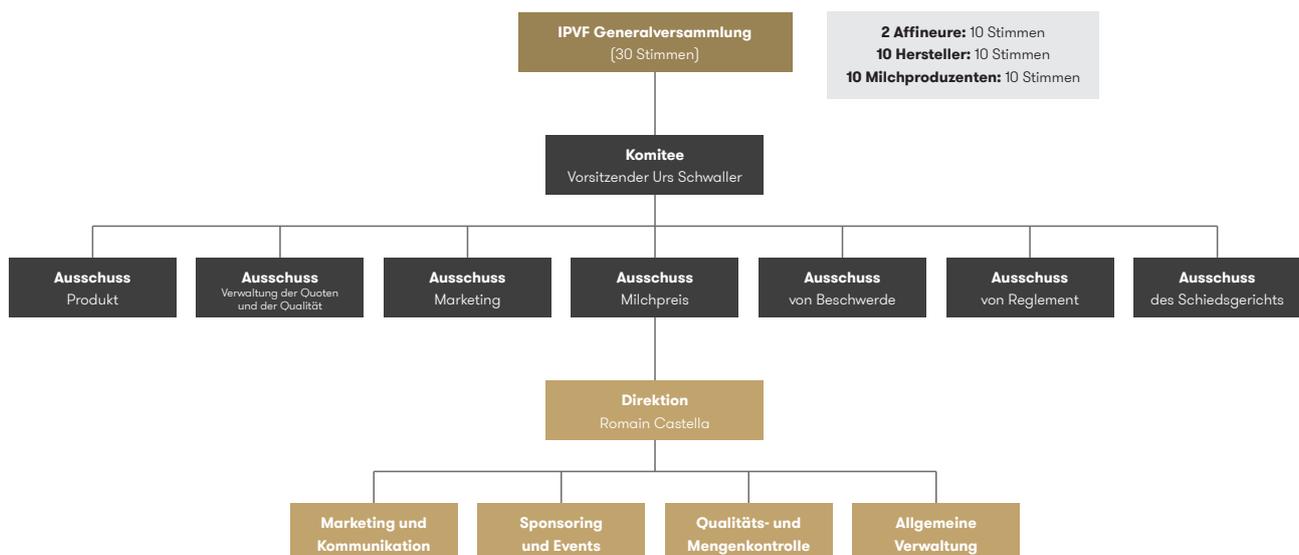
Im 19. Jahrhundert haben eine Serie schlechter Alpsaisons und die Industrialisierung die Qualität des Vacherins beeinträchtigt. Angesichts der sich verschlechternden Reputation dieser Käsesorte setzten sich nach und nach verschiedene Bildungseinrichtungen dafür ein, die Herstellung des Vacherins nach traditionellen Standards zu sichern.

Im 20. Jahrhundert wurde die Produktion des Vacherin Fribourgeois von einer Reihe Ereignisse durchgeschüttelt. Ab dem Ersten Weltkrieg wurde die Milchwirtschaft unter die Schirmherrschaft der Eidgenossenschaft gestellt, ein Zustand, der über 80 Jahre dauern sollte. Als Interessensvertreter der Produzenten von Weich- und Halbhartkäse, und damit spezifisch der Produzenten von Vacherin

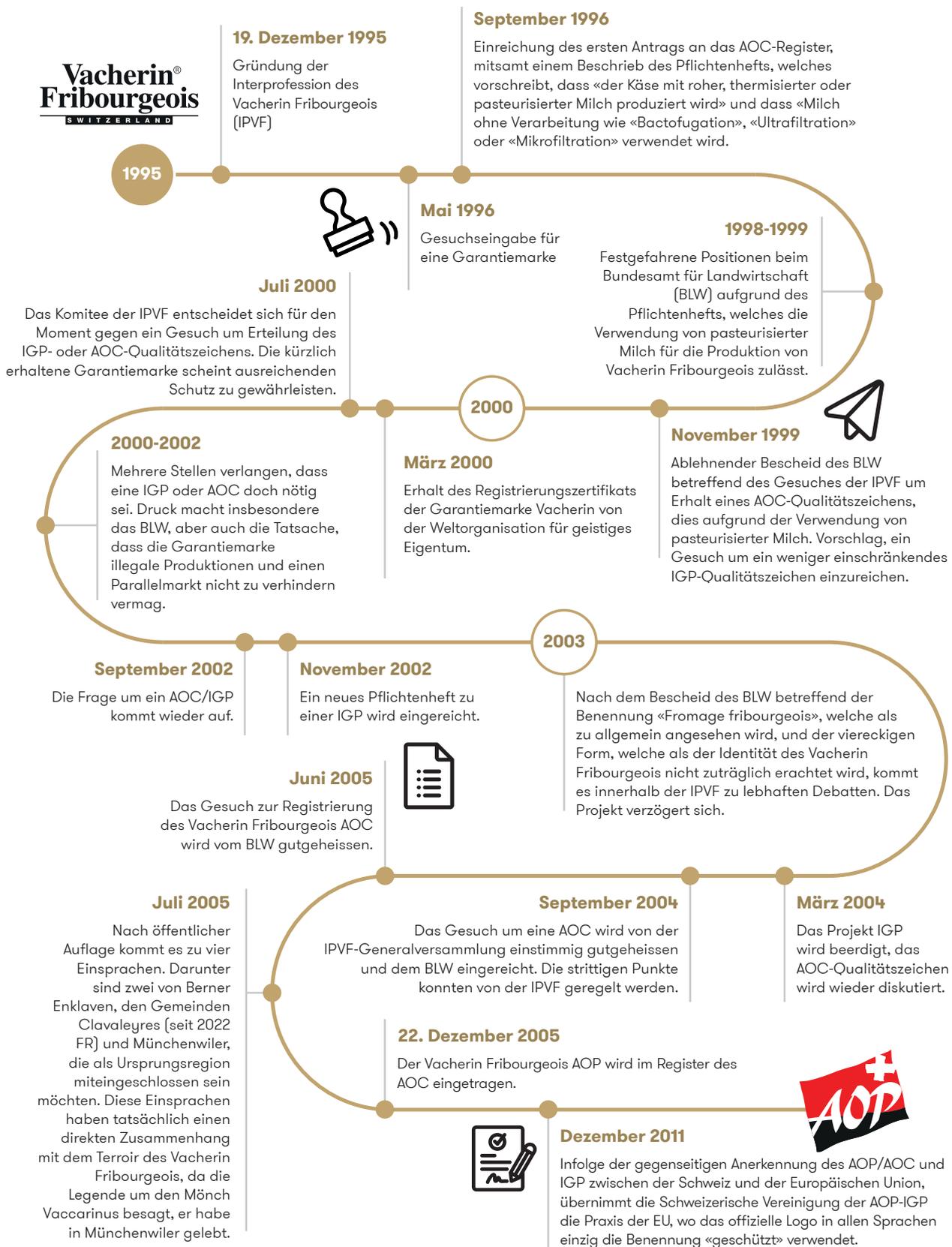
Fribourgeois, löste eine Organisation die nächste ab. In den 1990er-Jahren tendierte der Milchwirtschaftsmarkt in Richtung vollständige Liberalisierung. Das führte zur Gründung einer Arbeitsgruppe, um die gesamte Branche des Vacherin Fribourgeois zu reorganisieren. Erklärtes Hauptziel war die Förderung des Produktes.

Damit war die Basis für die Schaffung der Branchenorganisation gelegt, die Interprofession des Vacherin Fribourgeois (IPVF) wurde 1995 gegründet. Diese vereinte Milchproduzenten, Käser und Affineure des Vacherin Fribourgeois. Zu den ersten Aufgaben gehörte es, ein detailliertes Pflichtenheft zu verfassen und dem AOC-Register für Ursprungsbezeichnungen (heute AOP) des Bundesamtes für Landwirtschaft ein Gesuch um Eintragung einzureichen. Seit ihrer Gründung ist die IPVF verantwortlich für die Qualitätskontrolle des Produktes, die Regelung der Mengen und die Förderung der Marke. Zudem nimmt sie gegenüber ihren Mitgliedern eine unterstützende Rolle ein.

## Struktur der IPVF



# Der Weg zur geschützten Ursprungsbezeichnung AOP



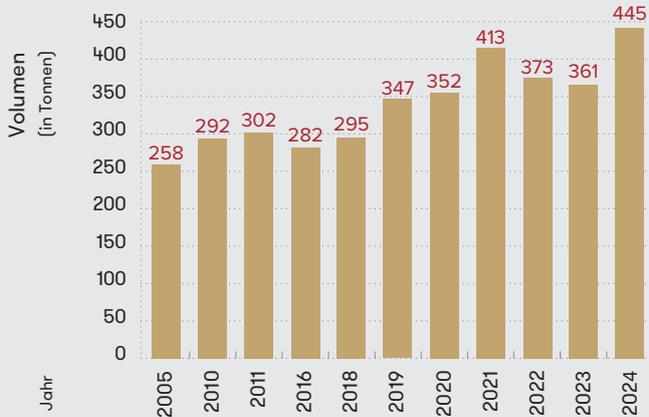
Mehr Details in «Die Geschichte des Vacherin Fribourgeois»,  
Anne Philippona und Paul Coudret, Société d'histoire du canton de Fribourg

# Kennzahlen 2024

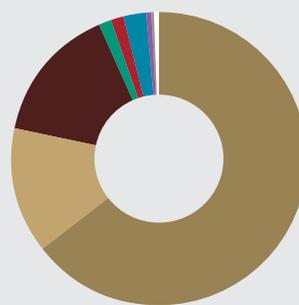


**Anzahl Länder, in die Vacherin Fribourgeois AOP exportiert wird:**  
in allen 5 Kontinenten

**Export VFAOP**



**Export VFAOP 2024**  
Geografische Verteilung



- 289 Frankreich + 14.7%
  - 60 Deutschland - 6.2%
  - 68 BeNeLux + 257 %
  - 6 Andere EU + 20%
  - 6 USA + 20%
  - 12 Kanada - 14.3%
  - 2 Grossbritannien Neu
  - 1 Spanien Neu
  - 2 Andere + 0%
- Volumen in Tonnen



**Mitglieder der IPVF**

967

**Milchproduzierende**

854

**Käsereien im Tal**

69

**Alpkäsereien**

40

davon 3, die ausschliesslich  
Vacherin Fribourgeois d'Alpage  
AOP produzieren

**Veredler**

4

Crema SA,  
Vacherin Fribourgeois SA,  
Huguenin Fromages SA,  
Coopérative fribourgeoise  
des producteurs de fromages  
d'alpage



**Jahr des Eintrags ins  
AOC/AOP-Register**

2005



**Produktion von Vacherin  
Fribourgeois AOP in Tonnen**

3'137 (+36% gegenüber 2005)



**Gewicht eines Käselaibs**  
6 bis 10 Kilogramm



**Anzahl verwendeter Liter Milch**  
32 Million kg Milch im 2025  
16 Million kg Milch im 1995



**Anzahl exportierter Tonnen Vacherin  
Fribourgeois AOP**  
445 (+73% gegenüber 2005)

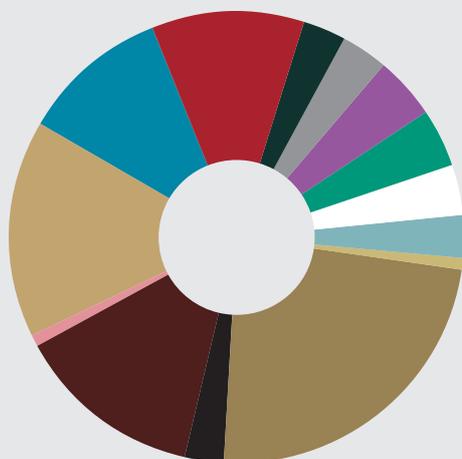


**Minimale Reifezeit**  
9 Wochen



**Marktanteil des VFAOP für Halbhartkäse in der Schweiz**  
fast 4%

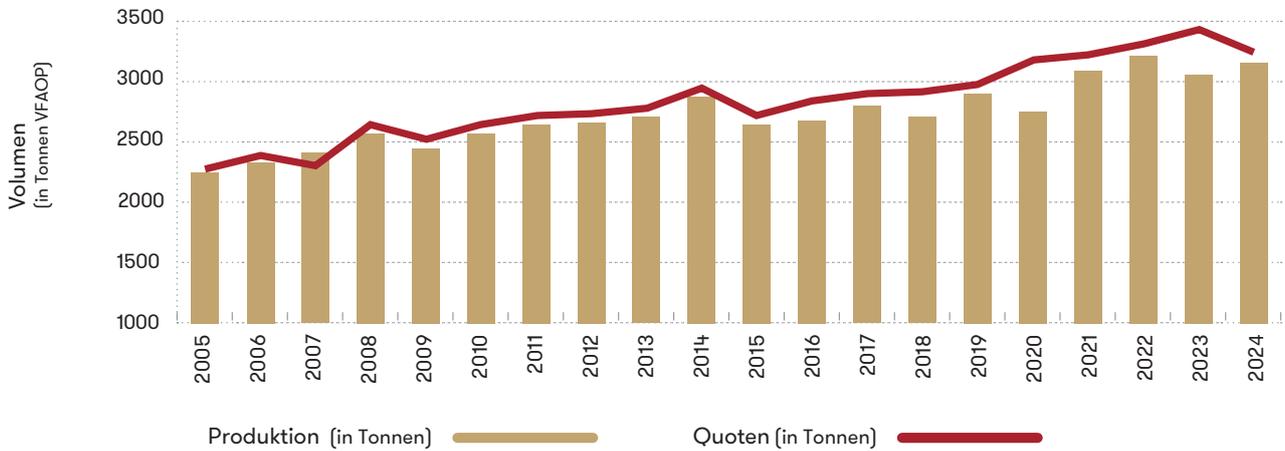
## Käseproduktion Schweiz Halbhart Käse 2024



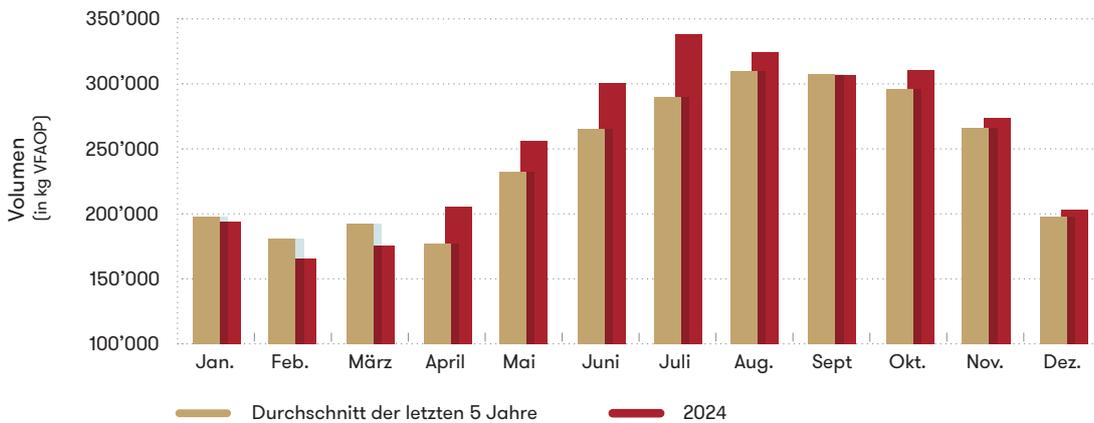
Volumen in Tonnen

# Die Entwicklung in 20 Jahre

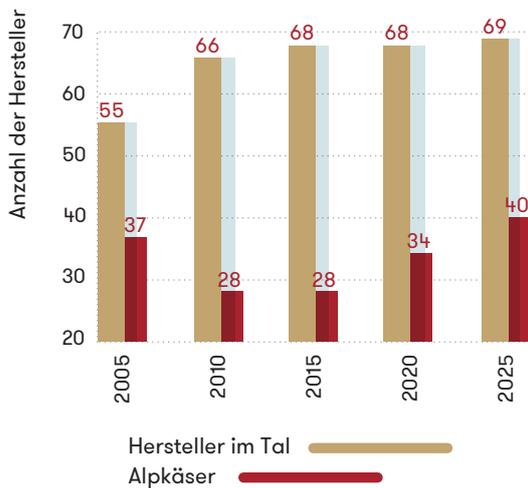
## Entwicklung der VFAOP-Produktion



## Verteilung der Produktion (im Tal)



## Grafik Mitgliederentwicklung



# Die Produktion von Vacherin Fribourgeois AOP

## Rohstoff

Der Vacherin Fribourgeois AOP besteht aus Rohmilch oder thermisierter Milch. Die Futterration der Kühe besteht aus mindestens 70% Gras und Heu, das auf dem landwirtschaftlichen Betrieb produziert wird. Mehr als 900 Bauern produzieren jeden Tag die Milch, die zur Herstellung des Vacherin Fribourgeois AOP verwendet wird.

## Herstellung

Der Milch wird Lab beigefügt. Sobald sie geronnen ist, wird der Bruch auf Haselnussgrösse verkleinert. Er wird nochmals bis auf 36 °C erhitzt und anschliessend in Formen gefüllt. Die fertig gepressten Laibe erhalten eine Kaseinmarke mit dem Herstellungsdatum. Danach werden sie mit einem Gazeband umspannt, auf dem die Nummer der Käseerei und die Bezeichnung «Vacherin Fribourgeois AOP» stehen. Damit kann der Herstellungsort zurückverfolgt werden. Nach einem Salzbad muss der Vacherin Fribourgeois AOP 9 bis 24 Wochen in Reifekellern bei hoher Luftfeuchtigkeit auf Fichtenbrettern gehegt und gepflegt werden.

Hier geht's zum  
Pflichtenheft



[https://vacherin-fribourgeois-aop.ch/wp-content/uploads/2025/04/Pflichtenheft\\_VFAOP.pdf](https://vacherin-fribourgeois-aop.ch/wp-content/uploads/2025/04/Pflichtenheft_VFAOP.pdf)

## Besonderheiten



### Teig

Halbhart, schnittfähig, cremig und fein, elfenbeinfarbig bis hellgelb



### Laib

Rund, ø 30-40 cm, Höhe 6-9 cm, Gewicht 6-10 kg



### Fettgehalt

28-33 g, mind. 45 % Fett i. T.



### Milch

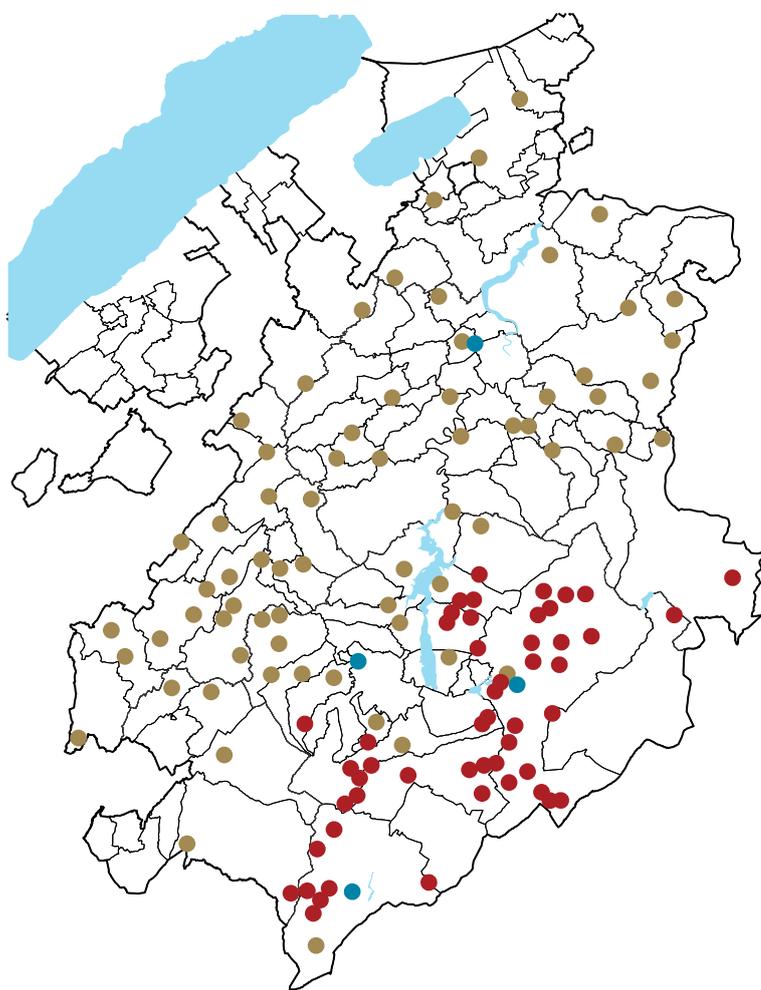
Roh oder thermisiert, aus silofreien Betrieben



### Reifung

Variiert je nach Sorte zwischen mindestens 9 Wochen und mehreren Monaten

# Karte zu den Käseereien und Affineuren von Vacherin Fribourgeois AOP



- Die Käser aus dem Tal
- Alpkäser
- Die Affineure

## Alpkäser

Name	Vorname	Alp
Andrey	Steve	Le Gros Marroz
Bapst	Maurice	La Forreyre
		Le Lithy
		Vacheresse
Barras	Andéol & Samuel	Alpage les Marais
Barras	Pierre-André	3ème des Groins
Bielmann	Monique	Les Fornys
Biland	Gérard	Les Invuettes
Boschung	Pierre et Richard	Le Creux
		Grosses Orgevalettaz
		Chenau
Bourquenoud	André	Le Creux
Brodard	Nicolas	La Guignardaz
		La Richerne
Brodard	Pierre	Les Grènerêts
		La Thiolleyre
		La Carra
Charrière	Bruno et Christian	Les Cours Cerniat
Charrière	Claude	Les Reybes
Charrière	Eric	Alpage Les Niex
Charrière	Stéphane	Parc-es-Fayes
Dupasquier	Samuel	Le Lithy
Esseiva	Christophe	Alpage Brenleire
Favre	Jean-Claude et Fabrice	Les Huguonins
Gachet	Marina	Les Audèches
Gachet	Marcel	Bi-Gitoz
Gachet	Laurent	L'Hauta Chia
Gachet	René et Joël	La Progena
Gachet	Bruno	Chaux du Vent
		Les Mortheys
Kolly	Fabien	Montasson
Kolly	François	Maléson
		La Chaux Dessous
König	Stefan	La Vattiaz
Liudat	Christophe	Les Vuipays
Wechsel des Produzenten		Gantrischli
Moret	Sonja et Olivier	Les Portes d'Enhaut
Murith	Alexandre	La Provetaz
		Tsermon
		Les Communs
Pasquier	Philippe et Marc	Gros Pra
		Jeu de Quille
		Fessuz
Piller	Béat	Vounetz
Remy	Nicolas	2ème Groins
		La Vonderweirre
		Le Crêt de la Monse
Rîme	Charles	La Léchire
Roch	Jean-Louis et Sébastien	La Théraulaz d'En-Bas
Rudaz	André	Alpkäserei Riggisalp
Ruffieux	Jacques	Tissineva
Ruffieux	Philippe	Varvalanna
		Les Baulmes

## Käser aus dem Tal

Name	Vorname	PLZ	Ort
Bérard	Louis	1676	Chavannes-les-Forts
Bongard	Olivier	1714	Heitenried
Boschung	Franz	1725	Posieux
Caille	Michaël	1626	Romanens
Cavuscens	Léonard	1618	Châtel-St-Denis
Chappuis	David	1677	Prez-vers-Siviriez
Clément	Jean-Jacques	1656	Jaun
Cotting	Fabrice	1746	Prez-vers-Noréaz
Déforel	Benoît	1625	Sâles
Delacombaz	Marc	1669	Montbovon
Demierre	Caël	1694	Villargiroud
Dénervaud	Philippe	1690	Villaz-St-Pierre
Descloux	Cédric	1628	Vuadens
Ecoffey	Eric	1697	La Joux
Ecoffey	Jacques et Nicolas	1663	Pringy
Ecoffey	Thierry	1680	Romont
Eggertswyler	Michel	1782	Belfaux
Dupasquier	Steve	1687	Vuisternens-dt-Romont
Favre	Jean-Charles	1674	Vuarmarens
Favre	Jean-Paul	1625	Sâles
Favre	Philippe	1627	Vaulruz
Gapany	Vincent	1626	Rueyres-Treyfayes
Genoud	Tobie	1699	Bouloz
Gobet	Benoît	1681	Billens
Grossrieder	Michel	1694	Orsonnens
Horner	Dominiq	1633	Marsens
Dauphin	Maxime	1688	Sommentier
Jaquet	José	1744	Chénens
Jungo	Alain	1717	St. Ursen
Kern	Grégoire	1721	Misery-Courtion
Kolly	Benoît	1724	Ferpicloz-Le Mouret
Kolly	Benoît	1724	Praroman
Kolly	Sébastien	1735	Giffers
Lauper	Christophe	1686	Grangettes-près-Romont
Lauper	Manfred	1734	Tentlingen
Liaudat	Franck	1611	Le Crêt-près-Semsales
Maisonneuve	Grégory	1643	Gumefens
Marro	Beat	1718	Rechthalten
Mesot	Marc	1553	Châtonnage
Morot	Hervé	1713	St. Antoni
Moura	Gabriel	1634	La Roche
Nicolet	François	1726	Posat

Papaux	Raphaël	1689	Le Châtelard-près-Romont
Pasquier	Frédéric	1646	Echarlens
Pasquier	Philippe	1740	Neyruz
Piller	Philipp	1737	Plasselb
Piller	Sébastien	1637	Charmey
Piller	Loïc	1623	Semsales
Pittet	Anthony	1699	Bouloz
Privet	Jean-Daniel	1661	Le Pâquier-Montbarry
Python	Laurent	1666	Grandvillard
Raemy	Jérôme	1742	Autigny
Raemy	Damien	1647	Corbières
Sallin	Blaise	1679	Villaraboud
Schafer	Ewald	1785	Cressier
Schaller	Alexandre	1691	Villarimboud
Schmoutz	Nicolas	1684	Mézières
Schneuwly	Stéphane	1732	Arconciel
Stalder	Daniel	1714	Heitenried
Suchet	Christophe	1724	Bonnefontaine
Tinguely	Alexandre	1670	Ursy
Uldry	Pierre-Alain	1649	Pont-la-Ville
Weber	Daniela	3186	Düdingen
Wenger	Christian	1715	Alterswil
Wisniewski	Tomasz	1715	Alterswil
Wohlhauser	David	1732	Arconciel
Wohlhauser	Markus	3215	Lurtigen
Yerly	Louis-Alexandre	3185	Schmitten
Crema SA		1752	Villars-sur-Glâne

# Sortiment



## Classic

Cremig mit leicht säuerlichem Geschmack und einem weichen, geschmeidigen Teig. Seine fruchtigen Noten und subtile Bitterkeit kommen nach der langen Reifungszeit voll zur Entfaltung. Ideal in einem Fondue Moitié-Moitié oder rein aus Vacherin Fribourgeois AOP

**Reifung** 9 bis 12 Wochen

**Mild**



## Extra

Unvergleichlich cremig, mit herzhaft kräftigem Charakter und einem einmalig langen Abgang, der ihn zum Star jeder Käseplatte macht. Als Multitalent schmeckt er genauso köstlich auf einem Teller mit geschwellten Kartoffeln oder in einem Fondue aus 100% Vacherin Fribourgeois AOP.

**Reifung** Mindestens 12 Wochen

**Mittel**



## Rustic

Der ausgereifte, viele Monate lang im Keller gepflegte Rustic ist eine Ode an die sattgrünen Freiburger Weiden, denen er seine blumigen Aromen verdankt. Sein vollmundiger Geschmack macht ihn zum idealen Begleiter einer Ecke schwarzer Schokolade oder zu einem gehaltreichen Wein.

**Reifung** 12 bis 25 Wochen

**Kräftig**



## Berg

Seine herrlich würzig-blumigen Noten und cremige Geschmeidigkeit verdankt er den saftigen Freiburger Alpenwiesen und dem altüberlieferten Handwerk der Sennen. Ob jung oder vollreif genossen, sein authentischer Geschmack passt hervorragend zu Kastanien, Nüssen oder einem Apfeldessert.

**Reifung** 9 bis 25 Wochen



## BIO

Dieser nach strengen Umweltregeln hergestellte, köstlich schmelzende Käse würdigt das Freiburgerland durch seine einzigartige Feinheit, seine angenehm erfrischende Säure und seinen ausgewogenen Geschmack. Der Geheimtipp für Feinschmecker zu jeder Tageszeit.

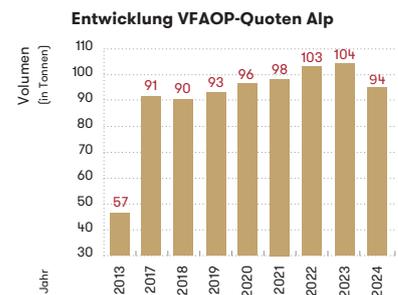
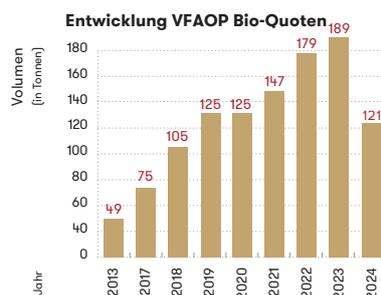
**Reifung** Mindestens 9 Wochen



## Alp

Dieser ausschliesslich aus Rohmilch von Alpweiden hergestellte Vacherin bringt mit seinen feinen, komplexen Aromen den einzigartigen Charakter der reichen Freiburger Voralpenflora zum Ausdruck. An seinem ursprünglichen, unwiderstehlichen Geschmack führt auf Käseplatten kein Weg vorbei.

**Reifung** 12 bis 25 Wochen



# Hier findet man Vacherin Fribourgeois AOP

5 Orte ausserhalb des Kantons Freiburg, wo man ein Fondue mit Vacherin Fribourgeois AOP degustieren kann:

**Lötschberg**  
3011 Bern

**Fribourger  
Fondue Stübli**  
8004 Zürich

**Café Romand**  
1003 Lausanne

**Hotel Mona**  
1820 Montreux

**Restaurant  
du col de Bretaye**  
1884 Villars

5 Orte im Kanton Freiburg, wo Fondue aus 100% Vacherin Fribourgeois AOP aufgetischt wird:

**Restaurant de la  
Promenade**  
1630 Bulle

**Restaurant  
du Gothard**  
1700 Fribourg

**Restaurant du Midi**  
1700 Fribourg

**Café Tivoli**  
1618 Châtel-Saint-Denis

**Buvette d'alpage  
Chez Boudji**  
1636 Broc

## Veranstaltungen 2025 mit Präsenz des Vacherin Fribourgeois AOP

<b>Salon International de l'Agriculture</b>	22. Februar bis 2. März	Paris
<b>BEA Expo</b>	25. April bis 4. Mai	Berne
<b>Käsefest in Gruyères</b>	4. Mai	Gruyères
<b>Abyss Festival</b>	26. bis 28. Juni	Hauteville
<b>LAC NOIR Schwarzsee Festival</b>	21. bis 23. August	Schwarzsee
<b>OLMA</b>	9. bis 19. Oktober	St. Gallen
<b>Ehregast am Salon Suisse des Goûts et Terroirs</b>	29. Oktober bis 2. November	Bulle
<b>World Cheese Awards</b>	13. bis 15. November	Berne
<b>Les Automnales</b>	7. bis 16. November	Genève



Der Vacherin Fribourgeois AOP ist ein bekannter Hauptdarsteller im Fondue, beim Raclette oder auf einer Käseplatte. Er eignet sich aber auch für eine Vielzahl von Rezepten.



Weitere Rezepte  
mit Vacherin  
Fribourgeois AOP  
entdecken



# Rezepte

## Süsskartoffel-Raclette mit Pulled Pork und Vacherin Fribourgeois AOP

### Zutaten ( 5 pers.)

1 Schweinebraten 800 g  
2 kleine Zwiebeln  
200 ml Barbecue-Sauce  
100 ml Ketchup  
2 EL Olivenöl  
1 kg Süsskartoffeln  
50 g Butter  
400 g Vacherin Fribourgeois AOP

### Am Vortag

Bereiten Sie das Pulled Pork am Vortag zu.

- Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
- Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen.
- Geben Sie das Olivenöl in einen ofenfesten Schmortopf.
- Wenn dieser heiss ist, den Schweinebraten darin von allen Seiten anbraten (auf der Herdplatte, nicht im Ofen).
- Dann die Zwiebelwürfel hinzugeben und anbraten.
- In der Zwischenzeit die Barbecue-Sauce und das Ketchup mischen.
- Wenn der Braten und die Zwiebeln goldbraun sind, mit der Sauce übergossen.
- Der Braten muss von allen Seiten gut mit der Sauce bedeckt sein.
- Decken Sie den Topf zu und schieben Sie ihn für 4,5 Stunden in den Ofen, wobei der Braten nach der Hälfte der Zeit einmal gewendet wird.
- Legen Sie den fertigen Braten anschliessend in den Kühlschrank.

### Zubereitung der Süsskartoffeln

- Die Süsskartoffeln waschen, schälen und in maximal 2 cm lange Stücke schneiden. Je kleiner die Stücke sind, desto kürzer ist die Kochzeit.
- In einen Topf mit kochendem Salzwasser geben.
- Die Kochzeit beträgt 20 Minuten ab dem erneuten Aufkochen.
- Sie können prüfen, ob Ihre Süsskartoffeln gar sind, indem Sie mit einer Messerspitze in die Stücke stechen.
- Pürieren, Butter dazugeben, verrühren und beiseitestellen.

### Aufbau der Ringe

- Den gegarten Braten mit einer Gabel zerzupfen.
- Dann das Schweinefleisch in geölten Ringen anrichten.
- Das Süsskartoffelpüree darauf anrichten und würzen.

### Zu Tisch

- Sobald Sie zu Tisch gehen, zünden Sie die Kerzen des Raclette-Geräts an.
- Legen Sie eine grosszügige Scheibe Käse auf und lassen Sie ihn gratinieren.
- Richten Sie Ihre Teller mit dem Süsskartoffelpüree an und giessen Sie den Vacherin Fribourgeois AOP sofort auf jeden Teller.

**Für ein geschmacksintensives Raclette empfehlen wir Ihnen, den Vacherin Fribourgeois AOP Extra oder Rustic zu verwenden.**

## Der Club Vaccarinus

Gourmet, genussorientiert, dynamisch:  
Der Club Vaccarinus vereint  
Genussmenschen aus allen möglichen  
Bereichen. Sie alle schätzen den Vacherin  
Fribourgeois AOP und fühlen sich dem  
Kanton Freiburg verbunden. Der 2019  
gegründete Club bezweckt, den Vacherin

Fribourgeois AOP via seine Botschafterinnen und Botschafter ins Rampenlicht zu stellen.  
Sein Name entstammt der Legende, nach der ein schlauer Mönch – Vaccarinus – am  
Ursprung des Vacherins steht.

Die Mitglieder des Club Vaccarinus treffen sich alljährlich im Rahmen verschiedener  
Veranstaltungen, darunter eine traditionelle Soirée, an der die neuen Mitglieder feierlich  
aufgenommen werden. Der Club Vaccarinus zählt derzeit 174 Mitglieder.

### Einige Mitglieder des Clubs



**Nadine Gobet**, Nationalrätin und Direktorin der  
Fédération Patronale et Économique



**PP Clément**, Koch und Kandidat bei Top Chef  
im 2024



**Pierre Monnard**, Freiburger Regisseur  
(Platzspitzbaby, Wilder, Winter Palace,...)



**Daniela Weber**, erste und zurzeit einzige Frau,  
die eine Käserei leitet, welche VFAOP herstellt



**Pierrot Ayer**, Koch und Besitzer des Restaurants  
Le Pérolles in Freiburg, 16 Gault Millau Punkte



**Benjamin Gapany**, Freiburger Schwinger und  
Milchproduzent von VFAOP



**Alain Lunghi**, Präsident des Club Vaccarinus,  
Stellvertretender Direktor, Wirtschaftsförderung



**Claire-Lise Rimaz**, Vize-Präsidentin des Club  
Vaccarinus und Direktorin von Swiss Leaders

# Fotos und Videos

Medienschaffende finden hier eine Auswahl gebührenfreier Fotos und Videos, die ausschliesslich für nicht-kommerzielle Publikationen im Zusammenhang mit dem Vacherin Fribourgeois AOP verwendet werden dürfen. Das zu erwähnende Copyright ist auf der Seite angegeben.



<https://vacherin-fribourgeois-aop.ch/fr/jubile-2025/>

# Magazin Intensités

Die IPVF publiziert drei Mal jährlich das Magazin Intensités. Zweisprachig und in einer Auflage von 1600 Exemplaren, richtet es sich hauptsächlich an die Mitglieder der Interprofession. Zur Leserschaft zählen zudem Personen aus einer breiteren Öffentlichkeit, die sich für den Vacherin Fribourgeois AOP interessieren, insbesondere Fachleute aus der Milch- und Käsewirtschaft, Gastronominnen und Gastronomen sowie Freundinnen und Freunde der Produits du Terroir.



<https://vacherin-fribourgeois-aop.ch/de/uber-uns/>

# Einladung für Medienschaffende

Aus Anlass des zweifachen Jubiläumsjahres 2025 lädt die IPVF Medienschaffende ein, die Akteurinnen und Akteure der Branche zu treffen und ihre Arbeit an speziell organisierten Medientagen vor Ort kennenzulernen. Mittels untenstehender Aktivitäten, Themen und Geschichten können Sie eintauchen in die Welt des Vacherin Fribourgeois AOP.



## Vacherin Fribourgeois AOP - Reifekeller im Fort de la Tine

Entdecken Sie die Etappen der Reifung des Vacherin Fribourgeois AOP in der unterirdischen, aus dem 2. Weltkrieg stammenden Militärfestung. Da diese zwischen den Kantonen Freiburg und Waadt liegt, war es notwendig, die Kantonsgrenze exakt festzulegen, damit die Reifung des Vacherin Fribourgeois AOP dem Pflichtenheft entspricht. Nach der Besichtigung der Reifekeller folgt eine Degustation von Vacherin Fribourgeois AOP aus verschiedenen Produktionen.

**Besuch möglich**  
Mai bis Oktober 2025



## Vacherin Fribourgeois AOP Alpkäse - Reifung in den Caves de la Tzintre

Besuchen Sie die grossen und modernen Caves de la Tzintre in Charmey, wo Alpkäse ihrer perfekten Vollendung entgegenreifen, gefolgt von einer Degustation von Vacherin Fribourgeois AOP Alpkäse aus verschiedenen Produktionen.

**Besuch möglich**  
Ab 20. Juni bis Oktober 2025



## Produktion von Vacherin Fribourgeois AOP - Eine Familienangelegenheit

Hier widmet sich eine ganze Familie der Produktion des Vacherin Fribourgeois AOP: Treffen Sie die Familie Moret in ihrem Betrieb in Vuadens bei Bulle oder im Alpchalet Les Portes d'en Haut.

**Besuch möglich**  
Ende August bis Ende September 2025



## Poya (Alpauzug) und die Herstellung des ersten Vacherin Fribourgeois AOP der Alpsaison 2025

Erleben Sie die Tradition der Poya, des Alpauzugs mit Vieh und Material anfangs des Sommers, zusammen mit der Familie Pasquier bei Les Paccots. Dabei werden Sie auch Gelegenheit haben, bei der Produktion des ersten Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP des Alpsommers 2025 mitzuarbeiten.

**Besuch möglich**  
in den ersten zwei Wochen im Juni 2025

## Vereinbarkeit von Spitzensport und Milchproduktion

Lassen sich Spitzensport und Produktion von Milch für Vacherin Fribourgeois AOP vereinbaren? Treffen Sie den Freiburger Schwinger und mehrfachen Kranzgewinner Benjamin Gapany auf dem Familienbetrieb in seinem Dorf Marsens.

### Besuch möglich

Juni bis September 2025



## Ein Savoir-Faire, das bleibt: Vacherin Fribourgeois AOP -Herstellung in dritter Generation

Erleben Sie mit, wie Vacherin Fribourgeois AOP in einer Käserei im Tal produziert wird. Die Familie Pasquier setzt seit 3 Generationen auf diese Käsesorte. Eine über 50-jährige Tradition.

### Besuch möglich

Mai bis Oktober 2025



## Mehr als 600 Jahre Geschichte

Über sechs Jahrhunderte gibt es Vacherin Fribourgeois AOP: Was ist seine Geschichte, welche Legenden und Anekdoten umranken ihn? Anne Philipona, Historikerin und Mitglied des Club Vaccarinus erzählt und teilt ihr Wissen um den Vacherin Fribourgeois AOP. Tauschen Sie sich mit ihr aus, stellen Sie Ihre Fragen!

### Treffen möglich

Mai bis Oktober 2025



## Einblick ins Leben auf der Alp

Verbringen Sie eine Nacht auf der Alp und erleben Sie, wie der Wecker in den frühen Morgenstunden klingelt, um den Vacherin Fribourgeois AOP an der Seite von einem unserer Alpkäser zu produzieren.

### Besuch möglich

von Mai bis September 2025



**Interessieren Sie sich für einen Aspekt rund um den Vacherin Fribourgeois AOP, der hier nicht aufgeführt ist ?**

Bitte kontaktieren Sie uns, wir werden Ihnen gerne den gewünschten Besuch oder ein Treffen organisieren.



# Kontakte

## **Romain Castella**

Direktor IPVF (Interprofession des Vacherin Fribourgeois AOP)  
079 543 20 50  
[romain.castella@vacherinfribourgeoisap.ch](mailto:romain.castella@vacherinfribourgeoisap.ch)

## **Marielle Aeby**

Verantwortliche Marketing und Kommunikation IPVF  
026 564 10 57  
[marielle.aeby@vacherinfribourgeoisap.ch](mailto:marielle.aeby@vacherinfribourgeoisap.ch)

## **Susi Schildknecht**

IPVF-Medienbeauftragte für die Deutschschweiz  
Tel. 079 605 32 84  
[susi.schildknecht@bluewin.ch](mailto:susi.schildknecht@bluewin.ch)

## **Pierre Jenny**

IPVF-Medienbeauftragter für die Romandie  
Tél. 079 212 09 29  
[pierrejenny@bluewin.ch](mailto:pierrejenny@bluewin.ch)