

## **Doppeltes Jubiläum im 2025 für den Vacherin Fribourgeois AOP**

---

Der Vacherin Fribourgeois AOP feiert das 20-Jahre-Jubiläum seiner geschützten Ursprungsbezeichnung AOP sowie das 30-jährige Bestehen seiner Branchenorganisation. Um diese zwei Jubiläen und das Traditionsprodukt würdig zu feiern, organisiert die Interprofession des Vacherin Fribourgeois (IPVF) verschiedene Anlässe. Insbesondere wird der Vacherin Fribourgeois AOP Ehrengast am diesjährigen Salon Suisse des Goûts et Terroirs (29.10.-2.11.) in Bulle sein, sowie an der BEA Expo (25.4.-4.5.) in Bern, an der Olma (9.-19.10.) in St. Gallen sowie an den World Cheese Awards (13.-15.11.) in Bern präsentiert.

### **Zwei Jubiläen mit engem Zusammenhang**

Die ersten schriftlichen Erwähnungen des Vacherin Fribourgeois AOP datieren mehr als 600 Jahre zurück. Der ausschliesslich im Kanton Freiburg produzierte Halbhartkäse aus Kuhmilch hat die AOC-Bezeichnung (heute AOP = appellation d'origine protégée / geschützte Ursprungsbezeichnung) im Jahr 2005 erlangt, also zehn Jahre nach Gründung der Branchenorganisation, der Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF).

### **Stetig wachsender Erfolg**

Seit Erlangung der geschützten Ursprungsbezeichnung AOP im 2005 sind Bekanntheit, Produktionsmengen und Verkaufszahlen des Vacherin Fribourgeois AOP stetig angewachsen. «Innert 20 Jahren ist die Produktion um mehr als ein Drittel angestiegen, genau gesagt von 2304 Tonnen im 2005 auf 3137 Tonnen im 2024. Im selben Zeitraum stiegen die Exporte um 73%, konkret erhöhten sie sich von 258 Tonnen auf 445 Tonnen», erläutert IPVF-Direktor Romain Castella.

### **Ehrengast am Salon Suisse des Goûts et Terroirs**

Aus Anlass der zwei Jubiläen hat die IPVF verschiedene Auftritte geplant, welche nicht nur den Vacherin Fribourgeois AOP und die dazugehörenden Traditionen ins Rampenlicht stellen, sondern auch sämtliche Akteurinnen und Akteure der Branche würdigen. Denn schliesslich sind sie es, welche diesen einzigartigen Käse und seinen beliebten Geschmack hochhalten.

Der Vacherin Fribourgeois AOP wird Ehrengast am diesjährigen Salon Suisse des Goûts et Terroirs sein, welcher vom 29. Oktober bis 2. November 2025 in Bulle stattfindet. Hier treffen sich alljährlich Produzierende von regionalen und typischen Produkten aus der ganzen Schweiz, Gastronom:innen, Food Scouts, Gourmets und Neugierige jeden Alters. Während fünf Tagen können sie am 300 m<sup>2</sup> grossen Stand ins Universum des Vacherin Fribourgeois AOP eintauchen. Betreut von einem Coach wählen sie ihre bevorzugten Vacherin Fribourgeois AOP-Sorten und können und daraus ein Fondue «pur Vacherin» zubereiten. Ein Parcours lädt zum Kennenlernen der IPVF-Mitglieder, und eine Spielzone unterhält die Kinder am Stand. In der Deutschschweiz wird der 100%-ige Freiburger Käse

an der BEA Expo (25.4.-4.5.) in Bern, an der Olma (9.-19.10.) in St. Gallen und an den World Cheese Awards (13.-15.11.) in Bern vertreten sein.

#### **Einladung für Medienschaffende – Eine Auswahl von Aktivitäten, Themen und Geschichten:**

- Vacherin Fribourgeois AOP - Reifekeller Im Fort De La Tine
- Vacherin Fribourgeois AOP D'alpage – Reifung In Den Caves De La Tzintre
- Produktion Von Vacherin Fribourgeois AOP – Eine Familienangelegenheit
- Poya (Alpauzug) Und Die Herstellung Des Ersten Vacherin Fribourgeois AOP Der Alpsaison 2025
- Vereinbarkeit Von Spitzensport Und Milchproduktion
- Ein Savoir-Faire, das bleibt: Vacherin Fribourgeois AOP -Herstellung in dritter Generation
- Mehr Als 600 Jahre Geschichte
- Einblick ins Leben Auf der Alp

Weitere Einzelheiten zu den Themen finden Sie im Mediendossier.

#### **Die Interprofession des Vacherin Fribourgeois (IPVF)**

In der 1995 gegründeten IPVF sind Produzenten, Hersteller und Affineure von Vacherin Fribourgeois AOP zusammengeschlossen. Ihr Zweck besteht darin, die Mitglieder zu unterstützen, die Marke zu fördern sowie zu gewährleisten, dass die Anforderungen des Pflichtenheftes auch punkto Mengen und Qualität respektiert werden.

#### **Vacherin Fribourgeois AOP**

Der Vacherin Fribourgeois AOP ist ein Halbhartkäse aus Kuhmilch, der ausschliesslich auf den Alpen und in den Dörfern des Kantons Freiburg hergestellt wird. Als reines Regionalprodukt zeichnet sich der Vacherin Fribourgeois AOP durch seinen feinen Teig und seine schmelzende und raffiniert-subtile Textur aus. Im Jahr 2024 haben 40 Alpbetriebe und 69 Käsereien über 3000 Tonnen Vacherin Fribourgeois AOP produziert, von denen rund 15% ins Ausland geliefert wurden.

#### **Kontakt für Medienschaffende**

Susi Schildknecht, IPVF-Medienbeauftragte für die Deutschschweiz  
+41 79 605 32 84 / susi.schildknecht@bluewin.ch

Romain Castella, Direktor IPVF  
079 543 20 50 / romain.castella@vacherinfribourgeoisaop.ch

Marielle Aeby, Verantwortliche Marketing und Kommunikation IPVF  
026 564 10 57 / marielle.aeby@vacherinfribourgeoisaop.ch