

Die ersten Vacherin Fribourgeois AOP-Alpkäse 2025 sind da

Halbzeit für die Alpsaison. Noch bis ca. Mitte September wird auf 40 Freiburger Alpen der köstliche Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage produziert. Nach professioneller Pflege und Reifung in den Caves de la Tzintre bei Charmey sind die ersten diesjährigen Alpkäse-Laibe dieser Freiburger Spezialität auf dem Markt, sprich genussreif.

Auf welcher Alp die Kühe ihre Sommerwochen verbracht haben, ist eindeutig nachvollziehbar. Dafür sorgt die Gazebande mit der Bezeichnung «Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage», mit der jeder Laib dieser vorzüglichen Freiburger Käsespezialität umwickelt ist. Die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP garantiert seit 20 Jahren die Qualität des Vacherin Fribourgeois. Und seit 30 Jahren unterstützt die Branchenorganisation Interprofession des Vacherin Fribourgeois (IPVF) die Produzentinnen und Produzenten und stellt den traditionsreichen, cremigen Halbhartkäse ins Rampenlicht. So wird der Vacherin Fribourgeois AOP Ehrengast am Salon Suisse des Goûts et Terroirs (29.10.-2.11.) in Bulle sein sowie an der Olma (9.-19.10.) in St. Gallen und an den World Cheese Awards (13.-15.11.) in Bern präsentiert.

Hochbetrieb bei Halbzeit

Seit dem Alpaufzug sind einige Wochen vergangen, die Produktion des Vacherin Fribourgeois AOP-Alpkäse ist in vollem Gange. Auf 40 Alpen, alle ausschliesslich auf Freiburger Boden, wird dieser Halbhartkäse aus Rohmilch von Alpweiden hergestellt. Ein kleiner Teil wird in den Alpkäsereien zwischengelagert und gepflegt. Der Grossteil aber reift in den modernen Caves de la Tzintre der «Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage» bei Charmey der perfekten Vollendung entgegen. Nach 12 bis 25 Wochen ist der Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP genussreif. Inzwischen wird auf den Alpen weiter gekäst und voller Vorfreude auf den Höhepunkt im Freiburger Sennenkalender geblickt, auf den Alpbzug (Jaun (22.9.), Charmey und Plaffeien (27.9.), Albeuve und Semsales (4.10.).

Infos: [Vacherin Fribourgeois AOP | Schweizer Käse](#)

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 (ferienabwesend bis 25.8.)

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 (Alpaufzug) 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.

[Jubiläum 2025 | Vacherin Fribourgeois AOP](#)

Hier finden Sie auch Pressefotos und Videos sowie die Infos zu den Copyrights.

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.