

Medienmitteilung

Das Jubiläumsjahr des Vacherin Fribourgeois AOP geht ins fulminante Finale

Am Vormittag des 15. Oktober 2025 fand die herbstliche Generalversammlung der Interprofession des Vacherin Fribourgeois (IPVF) in Bulle statt. Dabei genehmigten die Delegierten der IPVF das Budget 2026 und liessen sich im Detail über die noch bevorstehenden Veranstaltungen informieren, welche den Vacherin Fribourgeois AOP verstärkt ins Rampenlicht stellen werden. Im laufenden Jubiläumsjahr werden sowohl das 30-jährige Bestehen der Branchenorganisation IPVF als auch das 20-Jahr-Jubiläum seiner geschützten Ursprungsbezeichnung AOP gefeiert.

Der Vacherin Fribourgeois AOP hält den Kurs

Die herbstliche Generalversammlung der Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF) vom 15. Oktober 2025 fand unter dem Einfluss der angespannten internationalen Lage statt. Thematisiert wurden einerseits die sanitären Probleme rund um die Rinderkrankheit Lumpy-Skin-Disease, andererseits die neuen amerikanischen Zölle. Die IPVF präsentierte für 2026 ein Budget, welches trotz dieser Herausforderungen das Halten des Status Quo vorsieht. Damit unterstreicht die Branchenorganisation ihre Zuversicht, mit dem Vacherin Fribourgeois AOP in der Schweiz noch Marktanteile dazugewinnen zu können. An der Generalversammlung haben die Delegierten ein neues Mitglied gewählt: Stéphane Schneuwly von der Käserei Arconciel/FR ersetzt den zurückgetretenen Philippe Favre.

Neuartige Workshops für Fondue aus 100% Vacherin Fribourgeois AOP

Der Vacherin Fribourgeois AOP ist Ehrengast am Salon Suisse des Goûts et Terroirs, welcher vom 29. Oktober bis 2. November 2025 im Espace Gruyère in Bulle stattfindet. Die Besuchenden erwartet am Stand ein immersives Gourmet-Erlebnis, welches die ganze Wertschöpfungskette präsentiert. Im Rahmen von speziellen Workshops – [hier buchbar](#) – können die Gäste ihr eigenes Fondue zusammenstellen und hierfür drei Vacherin Fribourgeois AOP aus über 30 Vacherins von verschiedenen Käsereien, unterschiedlicher Reifegrade usw. auswählen. Von einem Coach betreut, erhalten sie Tipps für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis und erfahren, wie die Ideal-Temperatur im Caquelon geschaffen und gehalten wird. Nach diesem Workshop wird man sich zukünftig guten Mutes auch zuhause an die Zubereitung eines 100%-Fondue-Vacherin Fribourgeois AOP heranwagen. Nebst den Workshops lockt der Stand des Vacherin Fribourgeois AOP mit einem Mini-Kino, einem Fotoautomaten, einem Dekor wie in einem Reifekeller sowie einer Demonstration des Freiburger Chefs PP Clément, der für seine Kochkünste im Restaurant Au Chasseur in Freiburg von Gault & Millau soeben als «Entdeckung des Jahres 2026» ausgezeichnet wurde.

Markante Präsenz in der Deutschschweiz

Nach der Olma in St. Gallen (noch bis 19. Oktober) wird der Vacherin Fribourgeois AOP an den World Cheese Awards vom 13. bis 15. November in Bern einen markanten Auftritt haben. Zu den Hauptattraktionen zählt dabei das historische Berner Tram im «Kleid» des Vacherin Fribourgeois AOP. In drei Wagons mit insgesamt 44 Plätzen können Gäste ein Fondue aus 100% Vacherin Fribourgeois AOP geniessen. Ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis!

Einladung für Medienschaffende:

- **Nehmen Sie kostenlos teil an einem unserer Workshops für Fondue aus 100% Vacherin Fribourgeois AOP** am Salon Suisse des Goûts et Terroirs vom 29. Oktober bis 2. November 2025. Anmeldung bitte unter diesem Link: [Anmeldung Workshop](#)
- Möchten Sie gerne eine oder mehrere Etappen der **Produktion des Vacherin Fribourgeois AOP miterleben**, zum Beispiel bei einem Milchproduzenten, einem Käser oder einem Affineur? Kontaktieren Sie uns und wir organisieren das Gewünschte für Sie.
- Anregungen für individuelle Geschichten finden Sie im Mediendossier zum Jubiläumsjahr.

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. 2025 feiert die Branchenorganisation IPVF ihr 30-jähriges Bestehen und das 20-Jahre-Jubiläum der geschützten Ursprungsbezeichnung Vacherin Fribourgeois AOP.

Der in der Schweiz sehr beliebte Vacherin Fribourgeois AOP wird auch im Ausland zunehmend geschätzt. Aktuell werden über 3000 Tonnen dieses regionalen Halbhartkäses produziert, wovon rund 15% exportiert werden.

Infos: [Jubiläum 2025 | Vacherin Fribourgeois AOP](#)

Hier finden Sie das Mediendossier und -texte zum Jubiläumsjahr sowie Pressefotos und Videos inklusive Infos zu den Copyrights.

Kontakt für Medienschaffende:

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