GRUYÈRE



Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Heimat des Schweizer Hartkäses Gruyère, zu deutsch Greyerzer, liegt am nördlichen Fusse der Alpen, im gleichnamigen Bezirk des Kantons Freiburg. Gruyère AOC darf nur in einigen Kantonen der Westschweiz produziert werden. Die Hälfte der Produktion wird exportiert.

INFORMATIONEN

- Greyerzer wird aus nicht pasteurisierter Vollmilch hergestellt. Der beste Gruyère entsteht aus Alpmilch.
- Bis zum Verkauf muss er mindestens fünf Monate reifen. Ein Teil der Laibe wird bis zu 2 Jahren gelagert.
- Zwar kann ein Gruyère kleine Löcher aufweisen, aber diese sind kein Qualitätsmerkmal wie beim Emmentaler.
- Der Käse ist glatt, meist elfenbeinfarben, teilweise auch stärker gelblich. Der charakteristische Geschmack von halbfestem Gruyère ist süss und fruchtig, häufig mit einer nussigen Note. Mit einer längeren Lagerzeit wird der Gout kräftiger und vielfältiger, aber nie streng.
- Ein grosser Anteil des Greyerzers wird verkocht. Er ist neben Emmentaler die Hauptzutat für das Schweizer Käsefondue.

DATEN

Quellen: www.gruyere.com; www.patrimoineculinaire.ch