

Vacherin Fribourgeois AOP feiert 20 Jahre AOP & 30 Jahre Interprofession – Ein doppeltes Jubiläum mit Geschmack

Ein Käse, zwei Jubiläen – ein Erlebnis zum Geniessen: Der Vacherin Fribourgeois AOP ist weit mehr als nur ein Käse. Er ist gelebte Tradition, echtes Handwerk und purer Geschmack. Im Jahr 2025 feiert er gleich zwei Mal: **20 Jahre geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP)** und **30 Jahre Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF)**. Anlass genug, um beim **Salon Suisse des Goûts et Terroirs in Bulle** als Ehrengast gebührend gefeiert zu werden.

Ein Käse mit Geschichte und Charakter

Sein Ursprung reicht über 600 Jahre zurück – der Vacherin Fribourgeois AOP ist fest verwurzelt im Terroir des Kantons Freiburg. Hergestellt in Tal- und Alpkäsereien, aus silofreier Milch von Kühen, die auf saftigen Wiesen weiden, bringt er die aromatische Vielfalt der Voralpen auf den Punkt. Der Name stammt vom lateinischen „*Vaccarinus*“ – dem kleinen Kuhhirten, der einst auf der Alp mit Liebe und Geschick die ersten Laibe herstellte.

Seine cremige, schmelzende Textur, sein feiner, raffinierter Geschmack und seine vielfältigen Varianten – von *Classic* bis *Alp*, von *Bio* bis *Rustic* – machen ihn zum Star auf jeder Käseplatte und zum Herzstück des berühmten „Fondue Fribourgeois“, das ganz ohne Wein, nur mit Wasser und verschiedenen Reifegraden zubereitet wird.

30 Jahre Interprofession – 20 Jahre AOP

1995 schlossen sich Milchproduzenten, Käser und Affineure zur IPVF zusammen – mit dem Ziel, die Qualität und das Erbe des Vacherin Fribourgeois zu sichern. Zehn Jahre später, 2005, wurde der Käse offiziell mit dem AOP-Label ausgezeichnet. Heute steht der Vacherin Fribourgeois AOP als Symbol für regionales Savoir-Faire und authentische Käsetradition.

Ein unvergesslicher Auftritt in Bulle

Als Ehrengast lädt der Vacherin Fribourgeois AOP die Besucher des Salons ein, mit allen Sinnen in seine Welt einzutauchen:

- **Fondue-Atelier**
Täglich von 11:30 bis 21:30 Uhr: Kreieren Sie Ihr eigenes Fondue aus 100 % Vacherin Fribourgeois AOP – begleitet von einem Käseprofi.
- **Mini-Kino**
Ein Film erzählt die bewegende Geschichte der Interprofession und der AOP-Zertifizierung – mit Stimmen aus der Branche.
- **Fotobox & Wettbewerb**
Ein Erinnerungsfoto und die Chance auf köstliche Gewinne erwarten die Besucher.
- **Im Herzen der Branche**
Porträts, Videos und Hintergrundinfos geben authentische Einblicke in das Leben und Arbeiten der Produzenten.
- **Degustation & Verkauf**
Kommen Sie auf den Geschmack – und nehmen Sie den Vacherin Fribourgeois AOP gleich mit nach Hause.

Ein Käse, der verbindet

Ob auf der Alp oder im Tal, ob im Kino oder im Caquelon – der Vacherin Fribourgeois AOP erzählt Geschichten, die man schmecken kann. Sein Jubiläum im Jahr 2025 ist eine Einladung, sich diesem schönen Käseabenteuer anzuschliessen.

Mehr erfahren auf: www.vacherin-fribourgeois-aop.ch