

Bulle, le 15. Oktober 2025

Pressemitteilung

Einzigartige Ateliers rund um das pure Vacherin Fribourgeois AOP-Fondue

Vom 29. Oktober bis 2. November lädt der Vacherin Fribourgeois AOP zu einem besonderen Erlebnis am Salon Suisse des Goûts et Terroirs in Bulle ein. Als Ehrengast der Messe bietet der 100 % Freiburgische Käse den Besuchern die Möglichkeit, unter Anleitung von Käsemeistern ihr eigenes „Fondue pur Vacherin“ zusammenzustellen und zuzubereiten.

Eine Auswahl von über 30 Vacherin Fribourgeois AOP

In eigens dafür vorgesehenen Ateliers können die Besucher ihr eigenes Fondue zusammenstellen, indem sie ihre drei Lieblingsstücke Vacherin Fribourgeois AOP aus einer Auswahl von über 30 verschiedenen Vacherins auswählen. Unterstützt von Coaches lernen sie, wie man die Aromen harmonisch kombiniert und die ideale Zubereitungstemperatur erreicht. Mit dieser Einladung zur eigenen Fonduezubereitung möchte die Interprofession des Vacherin Fribourgeois (IPVF) zeigen, wie einfach sich dieses traditionelle Gericht zu Hause zubereiten lässt. Die Ateliers – mit vorheriger Anmeldung – richten sich sowohl an die breite Öffentlichkeit als auch an Unternehmen, die ihren Mitarbeitenden oder Kunden ein originelles und genussvolles Erlebnis bieten möchten, geprägt von Tradition, Geselligkeit und gemeinsamem Genuss.

Ein genussvolles und immersives Erlebnis

Anlässlich ihres doppelten Jubiläums – 20 Jahre AOP-Anerkennung und 30 Jahre Interprofession – hat der Vacherin Fribourgeois AOP Grosses vor. Der speziell konzipierte Stand bietet ein genussvolles und immersives Erlebnis, das die gesamte Wertschöpfungskette ins Rampenlicht rückt. Neben den Ateliers erwarten die Besucher ein Kino-Bereich, ein Fotostand sowie die Nachbildung eines Reifekellers.

Ein Käse für Gross und Klein

Der Vacherin Fribourgeois AOP wird auch in weiteren Aktionen auf der Messe hervorgehoben. In der „Ecole du Goût“, einem Bereich für Kinder von 6 bis 12 Jahren, können die Kleinen ihr eigenes Fondue aus 100% Vacherin zubereiten – wie die Grossen. Der Freiburger Chefkoch PP Clément präsentiert am Freitag, den 31. Oktober um 14:00 Uhr im Bereich „Amuse-Bouche“ seine Version des Fondues aus reinem Vacherin mit verschiedenen Toppings.

Anmeldung zu den Ateliers über diesen Link: [Atelier Fondue](#)

L'Interprofession du Vacherin Fribourgeois

Die 1995 gegründete IPVF vereint Produzenten, Hersteller und Affineure des Vacherin Fribourgeois AOP. Ihre Aufgaben sind die Unterstützung ihrer Mitglieder, die Förderung der Marke sowie die Mengen- und Qualitätskontrolle zur Einhaltung des Pflichtenhefts. Der in der Schweiz sehr beliebte Vacherin Fribourgeois AOP erfreut sich auch im Ausland wachsender Beliebtheit. Derzeit werden über 3.000 Tonnen produziert, von denen rund 15 % exportiert werden.

Kontakt :

Romain Castella, Direktor der l'IPVF
+41 79 543 20 50
romain.castella@vacherinfribourgeoisaop.ch

Marielle Aeby, Verantwortliche Marketing und Kommunikation der IPVF
+41 26 564 10 57
marielle.aeby@vacherinfribourgeoisaop.ch