



Sept.-Oct. 2018

Guilde Internationale des Fromagers



**Kloster von Disentis
Die Schweizer Guilde
in feierlicher Stimmung**



**Dorothy Demeter
eine Käse Love Story**



**Fromaniac
feiert sein Terroir**

30.- 31. August und 1. September 2018

Die Schweizer Guilde im Firmament



Das herrliche Käse-Büffet.
20 m Köstlichkeiten zum
Thema des Pfades
von Saint-Jacques von Compostela
(von Gottardo nach Santiago
de Compostela).

Der Schweizer Club der Guilde hielt seine Kapitelsitzung und Jahreshauptversammlung mit einem abschließenden Galadinner in der schönen Abtei Disentis im Kanton Graubünden

Yürg Dräyer, Vizepräsident der Schweizer Guilde und Bergkäseproduzent im Tessin, im Interview über das wundervolle Wochenende der Guilde.

Was waren für Sie die besonderen Momente?

YD: Ohne Zweifel die Inthronisation der neuen Guilde-Mitglieder, die unseren Club stärken werden sowie die Beförderungen einiger Mitbrüder, Immer wieder eine Überraschung für alle. Auch gekrönt durch brillante Reden, wie die von Domeni Columberg- Nationalrat oder den Begrüßungsworten des Kloster Hausherrn. Wir waren 140 Guilde-Freunde, hatten ein köstliches Abendessen begleitet von typischen Schweizer Volksweisen dargeboten von großartigen Musikern. Der nächste Tag war geprägt von einem Besuch der Bio-Farm und Käserei im Besitz des Klosters und Mifroma, in Partnerschaft mit Milcherzeugern aus dem Kanton Graubünden.

Was ist die Philosophie der Guilde Schweiz?

YD: Wir sind jetzt 160 Mitglieder. Unser Stolz und Ziel ist es immer das Maximum für das Wohl der Käser und der Wertschätzung des Käses. Diese gemeinsame Ideale sind unsere Motivation. Gleichzeitig wollen wir die internationale Guilde fördern und an den Guilde-Veranstaltungen teilnehmen, so auch die bevorstehenden 50. Guilde-Jubiläum im September 2019 im Clos de Vougeot im Burgund. Unsere Philosophie ist es, der Zusammenhalt- und Arbeit innerhalb der Guilde Schweiz, und konnten dies auch wieder für die Kapitelsitzung 2018 feststellen.

Besonders hervorzuheben möchten wir unser President Kurt Bitterli. Wir haben uns sehr über den Besuch von Armando Brusato und Vincenzo Bozzetti, Präsident und Vizepräsident des Club Italien, gefreut.

Persönlich gefragt, was ist ihr Engagement in der Käsewelt?

YD: Mit meiner Frau machen wir Bauernkäse im Tessin. Gleichzeitig sind wir Importeure von Italienischem Käse in der Schweiz. Unser Angebot umfasst mehr als 300 Sorten. Wir sind auch Produzent von Parmigiano-Reggiano in Italien. Die Käserei befindet sich zwischen Modena und Bologna. ■

>> *Saint-Agrève - Ardèche*

Fromaniac feiert sein Terroir



Wettbewerb von landwirtschaftlichen Produkten, zahlreiche Animationen von Profis von verschiedenen Ursprüngen, Messe von Aromen: Saint Agrève war an diesem Wochenende, 8. und 9. September 2018, die Käse Hauptstadt Frankreichs. In Anwesenheit von rund 55 landwirtschaftliche und handwerkliche Aussteller, nahmen mehr als 200 Milchprodukte am Fromaniac-Wettbewerb teil, u. a. AOPs mit den originellsten Kreationen die von 135 Juroren aus der ganzen Welt bewertet wurden. Die 2. Messe „Fromaniac“ 2018, fand unter der Patenschaft von der Guilde Internationale des Fromagers statt. "Der immense Reichtum von unsere authentischen Terroirs, geprägt von einzigartige Landwirtschaft, wo die Tiere zwischen 0 und 2.500 m über dem Meeresspiegel nahe grasen können, das ist die Grundlage unserer Wettbewerbsfähigkeit", gratulierte Elodie Marinho, Gründerin und Organisatorin von Fromaniac. "Die Kapitelsitzung der Guilde des Fromagers war fröhlich und bereichernd, dafür unser Dank an die Guilde und allen Beteiligten im Vorder- und Hintergrund des erfolgreichen Fromaniac 2018.

>> *Wir sind . . .*

Der Wert der Guilde

Alain Michel

Befördert zum Maître Fromager Kapitelsitzung Fromaniac.

Fromager-Affineur in Annecy wo Er über wundervolle unterirdische Kellergewölbe unter dem Schloss der Altstadt verfügt. Alain Michel verkörpert die zweite Generation einer Käse verschworene Familie. Seine Leidenschaft hat Ihn motiviert eine Boutique zu betreiben, wo die Allianz zwischen Wein- und Käse im Vordergrund steht.

Maud Mirot

Befördert zur 3. Maître Fromagère Belgiens

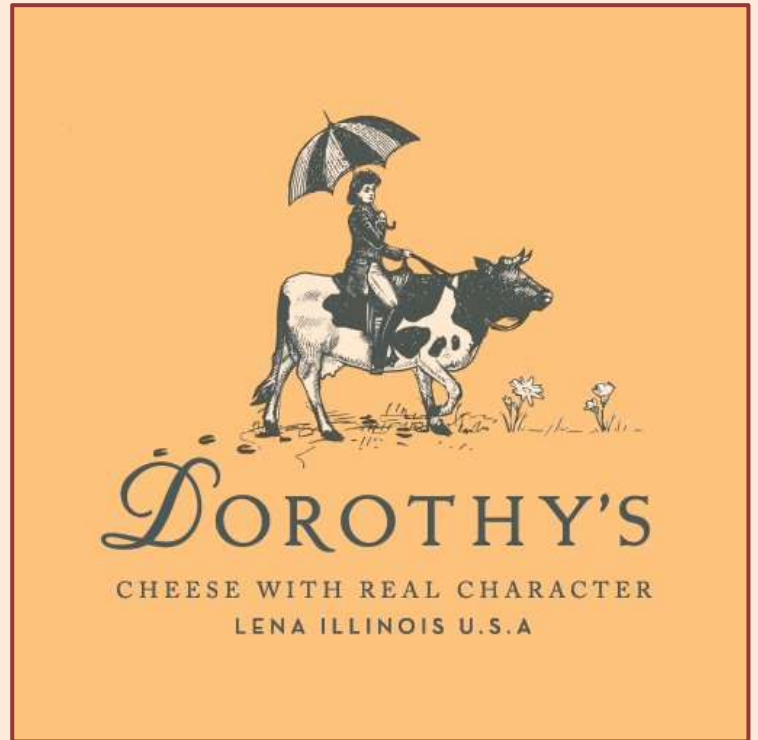
Kapitelsitzung Fromaniac. Maud Mirot teilt uneingeschränkt die Faszination zum Käse mit ihrem Ehemann Pascal Fauville, Gründer der Maison Fromagère „À Table“ in Hannut, Belgien. Beide sind seit 2011 Botschafter der Region Comté

Claire Perrinel

Inthronisiert als Garde et Juré Kapitelsitzung Fromaniac.

Im Alter von 26 Jahren realisierte Claire die „Tour de France“ von den franz. Landkäsereien per Fahrrad in 188 Tagen und traf dabei 68 Produzenten. Insgesamt fuhr sie vom 10. April bis 14. Oktober, 4.900 km. Claire Perrine arbeitet heute in der Ferme d'Ouaille in Chantrigné in der Mayenne. Ihre Abenteuer sind in einem Tagebuch auf dieser Website verfügbar.





>> Amerika: Eine Cheese Love Story

Die Geschichte von Dorothy Demeter

Das war in den 30er Jahren sich Dorothy Renter in die Milchkühe ihres Großvaters Kolb-Lena, verliebt hat.

In Illinois war die Herstellung von Käse nach Europäischer Art, als Pionierarbeit zu Bezeichnen.

Die Universität von Wisconsin weigerte sich, Dorothy aufzunehmen. Der einzige Grund ... sie war eine Frau.

Sie geht in den Bundesstaat Iowa, wo sie die erste Frau sein wird mit einen Abschluss in Molkerei Technologie.

Hier fand sie auch Ihre große Liebe Jim.... Eine weitere Love Story!

Sie heirateten und widmeten Ihre Liebe dem Käse und nicht zuletzt ihren 4 Kindern. Sie haben das

Familienunternehmen neu erfunden und die Werte, aufbauend auf die Techniken des 19. Jahrhunderts, innovativ verbessert. Dorothy und Jim haben den Stil des „Iowa Baby, Swiss“ als Pionier des Fêta, perfektioniert.

Jahrzehnte später ist ihr Vermächtnis immer noch am Leben: die Love Story geht weiter, verkörpert von der Gesellschaft „Kolb-Lena“, die in den gesamten Vereinigten Staaten Amerikas vertreten ist.

>> Kapitelsitzungen-Vorschau:

2019

14. Januar : San Francisco, Fancy Food Show, Franz. General Konsulat – Guilde-Club New World

01. März : Wettbewerb Palio – Guilde-Club Italien

06. März : Foodex – Guilde-Club Japan

13. April : Mulhouse – Francois Schmitlin

02.- 04. Juni : Mondial du Fromage – Tours

15.- 17. Juni : Kapitelsitzung in Tirol, Österreich – Guilde-Club Deutschland

30. Juni : New York, Fancy Food Show – Guilde-Club New World

02. August : American Cheese Society - Richmond – Guilde-Club New World

04.- 14. August: Die Guilde in Brasilien - Debora Pereira (SerTãoBras)

21.- 23. September : 50. Jubiläum der Guilde – Clos de Vougeot, Burgund

2020

28.- 30 August : 50. Jubiläum der erste Guilde-Kapitelsitzung - Pilgerweg Val Cavargna





Sept.-Oct. 2018

Guilde Internationale des Fromagers



Guilde-Facebook
Frankreich



Guilde-Homepage
Frankreich

Übersetzung: by Maître Pierre Pfister