

➔ www.montvullykaese.ch

20 Jahre Mont Vully Käse

uvg ➔ Vor 20 begann die Erfolgs-story von Ewald Schafer in Cressier. Davor schloss der gelernte Käser das Technikum Zollikofen als Ingenieur HTL ab. 1993 konnte Ewald Schafer die Dorfkäserei in Cressier als Pächter übernehmen und produzierte im ersten Jahr 93 Tonnen Emmentaler Käse. Bereits ein Jahr später entwickelte Ewald Schafer, neben der Emmentaler Produktion, den ersten Mont Vully Käse, produzierte 1995 4000 kg davon und entwickelte diesen in den folgenden Jahren bis zur Perfektion. 1998 wurde der letzte Emmentaler in seinem Betrieb produziert und die Produktion vom Mont Vully auf 43 Tonnen erhöht. In diesem Jahr wurde der Mont Vully Käse an der Käsiade in Österreich mit der Goldmedaille ausgezeichnet. In den nächsten Jahren stieg die Nachfrage nach dem Mont Vully Käse dauernd und im 2006, als Ewald Schafer mit dem Mont Vully Bio den Swiss Cheese Awards gewann, wurden bereits 170 Tonnen Mont Vully produziert. 2010 entstand der neue Käsekeller, wo bis zu 24'000 Laibe gelagert werden. Während der Reifung wird jeder einzelne Laib wöchentlich mit Pinot Noir vom Vully eingerieben und mit dem natürlichen



Ewald Schafer

Farbstoff der Annatopflanze veredelt. Seit dem Neubau des Käsekellers, besorgt der Roboter diese wichtige Arbeit und schmiert 500 Laibkäse pro Stunde mit dem guten Saft aus dem Vully ein. Jeder Laib wird mehrmals wöchentlich behandelt. Heute werden 220 Tonnen Käse mit Milch aus der Region in der Dorfkäserei von Cressier produziert. Im Betrieb arbeiten drei Käser und ein Lehrling mit Ewald Schafer, der zwei Söhne hat (18 und 21 Jahre alt), die extern eine Käserlehre absolvieren. Damit dürfte auch die Zukunft des Betriebes gesichert sein. Der Mont Vully Käse ist in den meisten Fachge-

schäften (Käsereien), bei den Grossverteilern in der Schweiz, Deutschland, Frankreich, Skandinavien und neu auch in Russland erhältlich.

Zum 20-jährigen Jubiläum wurden die Mitarbeiter und die Kunden an die Inszenierung der Schlacht von Murten (1476) eingeladen.

Classic

Der Classic ist der feine Halbhartkäse mit der weichen, zarten Käseconsistenz von elfenbeinfarbiger bis sanftgelber Tönung und mit mildem, reinen und leicht würzigen Geschmack.

- IN** ↑
- ↑ Opéra
 - ↑ Le Champion du monde
 - ↑ Mont Vully Käse
 - ↑ NIFFF
 - ↑ Open Air Kino
 - ↑ Wimbledon

- OUT** ↓
- ↓ Beissen
 - ↓ 1476
 - ↓ Giroud Vins
 - ↓ Yvan Perrin
 - ↓ Gebühren Park+Rail

Bio

Der Bio ist eine Spur milder als der Classique, verwöhnt den Gaumen mit seinem angenehm würzigen, reinen harmonisch ausgewogenen Aroma. Die Farbe seiner Rinde verdankt er der Behandlung mit geröstetem Bio-Weizenmehl.

Reserve

Der gereifte Reserve reift bis zu einem halben Jahr länger als der Classic und der Bio. Dadurch wird er würziger, jedoch nicht schärfer, die Konsistenz fester und sein farblisches Äusseres gewinnt zusätzlich an Charakter. ◀

Le fromage Mont Vully fête ses 20 ans

uvg ➔ L'histoire à succès d'Ewald Schafer de Cressier a débuté il y a 20 ans. Après son apprentissage de fromager, il a suivi le Technicum agricole suisse à Zollikofen et reçu le titre d'ingénieur ETS. En 1993, Ewald Schafer reprend la fromagerie du village de Cressier et produit 93 tonnes d'Emmental durant la première année. L'année suivante, Ewald Schafer continue la production d'Emmental mais se lance aussi dans la fabrication du premier fromage Mont Vully, en produit 4 tonnes et l'affine jusqu'à la perfection durant les années qui suivent. La fabrication de l'Emmental cesse en 1998, la production du Mont Vully est augmentée à 43 tonnes. Cette même année, le fromage Mont Vully remporte la médaille

d'or des Käsiade du Tyrol. Il devient fort apprécié par les gourmets, la production ne cesse d'augmenter pour atteindre, en 2006, 170 tonnes. Cette année-là, Ewald Schafer remporte le Swiss Cheese Awards avec sa nouvelle création, le Mont Vully Bio. Une nouvelle cave est construite en 2010, qui peut contenir jusqu'à 24'000 meules. Durant la maturation, les meules sont lavées chaque semaine avec de l'eau salée et frottées au Pinot Noir du Vully et traitées avec de l'annato, un colorant végétal. Depuis la construction de la nouvelle cave à fromage, ce travail est effectué par un robot, qui affine 500 meules par heure avec l'excellent vin du Vully. Chaque meule est traitée plusieurs fois par semaine. Actuel-

lement, la fromagerie de Cressier produit 220 tonnes de fromage avec du lait de la région. La fromagerie emploie trois fromagers et un apprenti, qui travaillent avec Ewald Schafer, dont les deux fils (18 et 21 ans) font un apprentissage de fromager dans une autre fromagerie. La progéniture est donc là pour assurer l'avenir de l'exploitation. Le fromage Mont Vully est en vente dans la plupart des commerces spécialisés (fromageries), auprès des grands distributeurs en Suisse, Allemagne, France, Scandinavie et depuis peu également en Russie.

Pour fêter les 20 ans de la fromagerie, collaborateurs et clients ont été invités à une représentation de 1476, l'histoire de la bataille de Morat mise en scène en plein air.

Le Classique

Délicieuse pâte mi-dure, de texture moelleuse et tendre à souhait, est reconnaissable à sa couleur ivoire tirant sur le jaune pâle et à sa saveur délicate, franche et légèrement épicée.

Le Bio

Légèrement plus doux que le Classique, il enchante les palais gourmets par son arôme agréablement épicé, net et équilibré. La teinte particulière de sa croûte est due à un traitement à la farine de froment bio torréfiée.

Le Réserve

Son affinage dure jusqu'à six mois de plus que celui du Classique et du Bio et cela se remarque. Plus épicé sans jamais être trop fort, il est d'une consistance plus ferme et sa croûte gagne en caractère. ◀