Sehenswertes rund um den Käse = A propos de fromage

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **59 (1986)**

Heft 10: **Rund um den Schweizer Käse = A propos du fromage suisse = Il formaggio svizzero = All about Swiss cheese**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-774857

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Sehenswertes rund um den Käse / A propos de fromage

In der 1978 eröffneten Schaukäserei in *Stein* AR werden pro Tag rund 9000 Liter Milch zu Appenzeller Käse verarbeitet. Weiter vermittelt eine Tonbildschau Wissenswertes zum Thema Käse. Täglich geöffnet von 8 bis 19 Uhr; Käseherstellung von 8 bis 14.30 Uhr durchgehend.
Die Schaukäserei *Pringy* am Fusse des Städtchens Greyerz FR produziert im Tag aus rund 13 000 Liter Milch den bekannten Greyerzer Käse. Besucher können täglich von 8 bis 18.30 Uhr bei der Käseherstellung zuschauen.
Im «Le Chalet» in *Château-d'Œx,* einem Restaurant- und Verkaufsbetrieb, wird jeweils am Nachmittag zwischen 13 und 16 Uhr (ausser Montag) die Herstellung von lokalen Käsespezialitäten vorgeführt.
Im Freilichtmuseum *Ballenberg* ist neuerdings in einem über 200jährigen Gebäude, das früher auf der Allmenalp in Kandersteg stand, eine Alpkäserei eingerichtet. Das Museum ist bis Ende Oktober täglich von 9 bis 17 Uhr zu besichtigen.
Der Käseverpackungsbetrieb Swisspack AG in Oberburg in der Nähe von Burgdorf gewährt Besuchern von Montag bis Freitag von 7–12 und 13–17 Uhr Einlass.
Auch zahlreiche Verkehrsvereine organisieren Besichtigungen ihrer Dorfkäsereien.
Eigentliche Volksfeste sind die jeweils im September durchgeführten Chästeilet im *Justistal* ob Sigriswil, im *Eriz,* auf der *Zettenalp* (S. 32–39), in *Iseltwald* und auf *Mägisalp* ob Hasliberg. Auskünfte über die Durchführung erteilen die Verkehrsvereine oder Gemeindeverwaltungen.
Einblick in die Lebensweise und ins Brauchtum der Sennen bieten in der Schweiz eine Anzahl von Museen. So zum Beispiel das Musée Gruérien in *Bulle* (rekonstruierte Alphütte und wertvolle Malereien, genannt Poyas), das Musée du Vieux Pays d'Enhaut in *Château-d'Œx* (unter anderem ein Zimmer mit Utensilien aus einer Alpkäserei), das Milchwirtschaftliche Museum in *Kiesen* (S. 10/11), das Museum für Appenzeller Brauchtum in *Urnäsch* (Alp- und Sennenkultur), das Chüechlihus in *Langnau i. E.* (alte Dorfkäserei) und das im letzten Jahr neu eröffnete Alpmuseum auf der *Riederalp* VS.

Dans la fromagerie modèle de *Stein* (AR), inaugurée en 1978, on transforme chaque jour en fromage d'Appenzell environ neuf mille litres de lait. En outre, une présentation audiovisuelle permet de mieux connaître tout ce qui concerne le fromage. Ouvert tous les jours de 8 à 19 heures; fabrication du fromage de 8 à 14 h 30.
La fromagerie modèle de *Pringy,* au pied de la colline de Gruyères, transforme chaque jour en fromage de Gruyère renommé treize mille litres de lait environ. On peut y assister à la fabrication du fromage tous les jours de 8 à 18 h 30.
«Le Chalet» à *Château-d'Œx,* restaurant et centre de vente, accueille l'après-midi de 13 à 16 heures (sauf le lundi) les visiteurs curieux d'assister à la fabrication des nombreuses spécialités régionales de fromage.
Au Musée de plein air de *Ballenberg,* on a aménagé récemment une fromagerie alpine dans un chalet qui date de plus de deux siècles et qui se trouvait autrefois à l'Allmenalp sur Kandersteg. Le musée est ouvert jusqu'à la fin octobre tous les jours de 9 à 17 heures.
La fabrique d'emballages de fromage Swisspack SA, à Oberburg près de Berthoud, ouvre également ses portes du lundi au vendredi de 7 à 12 et de 13 à 17 heures. En outre, de nombreux offices de tourisme organisent des visites guidées dans des fromageries locales.
De véritables fêtes populaires ont lieu en septembre à l'occasion du partage du fromage dans le Justistal au-dessus de Sigriswil, à Zettenalp (p. 32 à 39), à Iseltwald, à Mägisalp sur Hasliberg. Les offices du tourisme ou les administrations communales renseignent au sujet de ces diverses manifestations.
Nombreux sont, en Suisse, les musées qui offrent un aperçu du mode de vie et des coutumes sur les alpages. Mentionnons le Musée gruérien à Bulle (reconstitution d'une cabane d'alpage et précieuses peintures paysannes nommées «poyas»), le Musée du Vieux Pays-d'Enhaut à Château-d'Œx, le Musée de l'industrie laitière à Kiesen (p. 10 et 11), le Musée régional d'Urnäsch, le «Chüechlihaus» à Langnau et le Musée alpin, ouvert l'an passé à Riederalp (VS).

Publikation über Poya-Malerei

Ende 1986 erscheint im Verlag Ides et Calendes (Neuenburg) ein Buch unter dem Titel «Frontons et Poyas». Zusammengestellt wird diese reich bebilderte, französischsprachige Dokumentation von Alain Glauser.

Publication sur la peinture des poyas

A la fin de 1986 paraîtra aux Editions Ides et Calendes, à Neuchâtel, sous le titre «Frontons et Poyas», un album richement illustré contenant une documentation en français d'Alain Glauser.

Museo d'Industria casearia di Kiesen

Fino alla fine di ottobre, il Museo del latte a Kiesen (aperto tutti i giorni, compresa la domenica, dalle 14 alle 17) propone un'esposizione dedicata alla poya. Chi vuole ammirare dipinti nei luoghi originali ha a propria disposizione una nuova carta escursionistica (testo in quattro lingue) con la descrizione di un giro nella regione di Bulle/Gruyère ed a sud-est di Romont alla scoperta delle fattorie con i dipinti poya. La carta è completata da un opuscolo sui dipinti raffiguranti la salita all'alpe (ottenibile presso l'Unione svizzera per il commercio del formaggio, casella postale 1762, 3001 Berna).

Dairy Museum Kiesen

The dairy museum in Kiesen (open daily, including Sundays, from 2 to 5 pm) has an exhibition of poyas on view till the end of October. Those who would like to see the pictures on site would do well to obtain the new walking map, which presents in four languages two round trips to farms owning poyas in the Bulle/Gruyère region and in the area to the southeast of Romont, as well as a brochure devoted to pictures of the ascent to the Alpine pastures (available from the Swiss Cheese Union, Box 1762, 3001 Berne).

Le Musée vaudois de la vigne et du vin

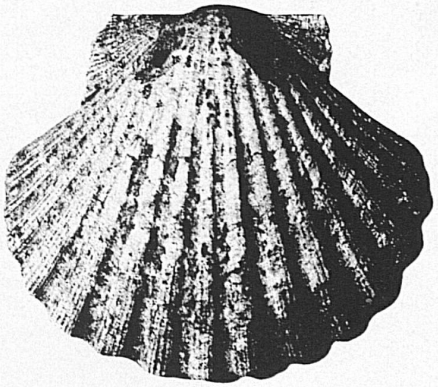
En automne, la vigne et le vin reprennent leur place de choix dans l'actualité. Cette place de choix a été soulignée, voici quelque temps, par l'inauguration officielle du Musée vaudois de la vigne et du vin au château d'Aigle. D'abord bastion de la Savoie, puis siège des gouverneurs bernois sous l'Ancien Régime, la forteresse a ensuite abrité pendant plus d'un siècle et demi le tribunal et les prisons du district. Elle a maintenant retrouvé une nouvelle vocation au terme d'une quinzaine d'années de recherches, de transformations coûteuses et d'investissements dépassant, pour l'aménagement du musée, le million de francs.
Les cinq premières salles du musée ont été ouvertes au public voici dix ans. Aujourd'hui, elles sont au nombre de seize. Sur un millier de mètres carrés sont mis en valeur plus de 1200 objets présentés avec talent par le graphiste lausannois Pierre Bataillard. Cette collection, une des plus importantes d'Europe, permet de se familiariser avec le travail du vigneron et du caviste, la géographie des vins et leur négoce, les verres, bouteilles, carafes, etc. Quant à la Fête des vignerons de Vevey, elle est évoquée par une reconstitution des costumes de 1833. Ouvert tous les jours jusqu'au 31 octobre de 9 à 12 h 30 et de 14 à 18 h. Tél. 025 26 21 30.

Das waadtländische Weinbau- und Weinmuseum

Im Herbst wird der Rebe und ihrem edlen Saft wieder besonderes Interesse zuteil. An die Bedeutung des Weins erinnert auch das waadtländische Weinbau- und Weinmuseum, das letzten Juni im Schloss Aigle offiziell eingeweiht wurde. Die mittelalterliche Festung war zunächst eine Bastion der Savoyer, diente unter dem Ancien Régime als Sitz des Berner Gouverneurs und beherbergte später während fast zwei Jahrhunderten den Gerichtshof sowie das Bezirksgefängnis. Heute, nach 15 Jahren intensiver Forschertätigkeit und Renovationen, hat das Schloss mit seinem Museum zu einer neuen Aufgabe gefunden.
Die ersten fünf Säle wurden dem Publikum bereits vor zehn Jahren zugänglich gemacht. Mittlerweilen sind es 16 Säle, die auf einer Fläche von 1000 m² über 1200 Ausstellungsobjekte präsentieren. Diese Sammlung, eine der wichtigsten Europas, gibt Einblick in die Arbeit von Weinbauern und Kellermeistern, informiert über die Herkunft und den Handel der Weine und zeigt Gläser, Flaschen, Karaffen sowie andere Gegenstände. An das Winzerfest von Vevey wird mit Kostümen aus dem Jahr 1833 erinnert. Schloss und Museum sind bis zum 31. Oktober täglich von 9 bis 12.30 Uhr und von 14 bis 18 Uhr geöffnet.

Auf Jakobswegen durch die Schweiz

Von der vergriffenen Revue «Schweiz» Nummer 7/1985 mit dem Thema «Auf Jakobswegen durch die Schweiz» ist ein auf 16 Bild- und Textseiten gekürzter Separatdruck erschienen. Die Publikation kann – so lange vorrätig – kostenlos bei der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ), Postfach, 8027 Zürich, bezogen werden.
Eine Strecke des Pilgerwegs durch die Schweiz – von Konstanz/Kreuzlingen über Einsiedeln, Brünigpass, Rüeggisberg, Fribourg und Lausanne nach Genf – ist in der deutsch/französischsprachigen Broschüre «Auf Jakobswegen durch die Schweiz – per Velo und zu Fuss» beschrieben. Auch dieses Imprimat ist bei der SVZ erhältlich.



Les chemins de Saint-Jacques à travers la Suisse

Un tirage séparé, raccourci à 16 pages de texte et photos, a été tiré de la Revue «Suisse» N° 7/1985 ayant eu pour thème «Les chemins de Saint-Jacques à travers la Suisse». La publication peut être obtenue – jusqu'à épuisement – à titre gratuit auprès de l'Office national suisse du tourisme (ONST), case postale, 8027 Zurich.
Un trajet du chemin de pèlerinage – Constance/Kreuzlingen via Einsiedeln, col du Brünig, Rüeggisberg/BE, Fribourg et Lausanne jusqu'à Genève – est décrit dans la brochure bilingue: «Sur les chemins de Saint-Jacques à travers la Suisse – à bicyclette et à pied». Cette publication est également disponible auprès de l'ONST.