

Fondue Vacherin Fribourgeois AOP



Der Legende zufolge geht die Erfindung des Vacherin auf das Jahr 1265 zurück. Der Mönch Vaccarinus – dieser lateinische Name bedeutet „kleiner Kuhhirt“ – erfand ihn nach seiner Rückkehr aus Katalonien. Doch er begnügte sich nicht mit dem Käse allein und erfand kurz danach das Fondue aus 100 % Vacherin. Während sein grosser Bruder, das Fondue moitié-moitié, weitem bekannt ist, muss man schon in den Kanton Freiburg oder besser noch ins Greyerzerland reisen, um diesen höchsten aller Fondue-Genüsse zu kosten. Das sämige und milde Fondue aus 100 % Vacherin isst man mit Brotstücken oder Kartoffelwürfeln, begleitet von einem feinen Glas Wein aus dem Vully.

Produzenten

[Les Fondues Wyssmüller®](#)

[Käserei Montbovon](#)

[Käserei Moléson SA](#)

[Milco SA](#)

[La Maison du Gruyère](#)

[Petit marché de l'Intyamon Sàrl](#)

[Molkerei du Mouret](#)

[Institut agricole de Grangeneuve / Geschäft](#)

[MaFondue Sàrl](#)

[Gremaud-Fromage](#)

[Alex Terroir](#)

[Käserei Le Pâquier](#)

Käserei Posat

Käserei de Marsens-Vuippens

Käserei de Gumefens-Avry

Fromagerie Billens

Alpage des Invuettes

Genossenschaft der Alpkäseproduzenten

Fromagerie de Misery

Vacherin Fribourgeois SA