

# 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®](#)

[Fromagerie de Vuisternens-devant-Romont](#)

[Fromagerie de la Roche](#)

[Fromagerie de Misery](#)

[Genossenschaft der Alpkäseproduzenten](#)

[Alpage des Invuettes](#)

[Fromagerie Billens](#)

[Käserei de Gumefens-Avry](#)

[Käserei de Marsens-Vuippens](#)

[Käserei Posat](#)

[Käserei Le Pâquier](#)

[Gremaud-Fromage](#)

[Käserei Montbovon](#)

[Produit: Fondue Vacherin Fribourgeois AOP](#)

Molkerei Pont-la-Ville

Laiterie du Mouret SA

Petit marché de l'Intyamou Sàrl

La Maison du Gruyère

Milco SA

Käserei Moléson SA

Vacherin Fribourgeois SA

Laiterie de Belfaux