

stöckli's

Magazin für Küche und Tisch



Heidi Jahr 2016

Wir haben das passende Caquelon · Seite 8

Ambiente 2015

Der Blick hinter die Kulissen · Seite 8

Rezeptinspirationen

Mini-Pizzas und vieles mehr · Seite 8

Haushaltprodukte, die Ihr Leben *schöner, angenehmer und genussvoller* machen



6 **Swiss-TWIST**
Die neue Generation der Food-Greifzangen. Praktisch, bunt, flexibel anwendbar: swiss made.



4 **Mini-Pizza & Vieles mehr**
Ungewöhnlich, gewagt, vielversprechend und für jeden Geschmack: so sind die neusten Rezeptkreationen für unsere Multifunktions-Grills.



20 **Für Draussen & Drinnen**
Ein Klapprechaud, das vielseitiger nicht sein könnte.



12 **Stephan Kuhn:**
Illustrator des Stöckli «Heidi-Caquelons» lebt seine Passion. Das Interview.



18 **Le Gruyère**
Schaukäserei, Käse-Gourmet Restaurant und beliebtes Ausflugsziel. Unser Kundenporträt.



Stöckli –
*seit jeher
innovativ*

Geschätzte Leserinnen und Leser

Seit mehr als 140 Jahren steht Stöckli für besondere, innovative Produkte, die dem Kunden echten Mehrwert bringen. Dass sie auch Kult-Charakter haben, zeigt sich etwa am Beispiel Portionen-Raclette-Ofen, den wir in den 1970er Jahren als Weltneuheit auf den Markt brachten. Er löste einen regelrechten Boom aus und wurde zum absoluten Bestseller. In all den Jahren haben wir Produkte weiterentwickelt, an neuen geforscht und schliesslich innovative Alltagshelfer auf den Markt gebracht, die das Leben angenehmer, schöner und genussvoller machen.

Im Zentrum stand dabei immer die Qualität, genauso wie die Funktion eines Produktes und das Design. Dass wir für unsere Produkte zahlreiche Auszeichnungen erhielten, zeigt, dass wir nicht nur den Puls der Zeit getroffen haben, sondern eben auch innovativ waren. Und das bleiben wir auch in Zukunft.

Zum Beispiel nächstes Jahr: 2016 wird zum Heidi-Jahr – auch für uns. Passend zur Heidi-Neuverfilmung lancieren wir ein passendes Fondue-Caquelon inklusive Teller. Wir lassen auf ihnen die Filmfiguren mit den Illustrationen des bekannten Zeichners Stephan Kuhn gleichsam aufleben. Die Lancierung erfolgt – gleichzeitig mit dem Kino-Start – im Herbst/Winter 2015.

Innovativ waren wir auch bei der Suche nach neuen Rezepten für unsere elektrischen PizzaGrill Partygeräte. Wir haben Rezepte zusammengestellt, die für spezielle Genussmomente sorgen werden – inszeniert in einer humorvollen Bildstrecke mit Ex-Mister-Schweiz André Reithebuch.

Nun wären wir nicht da, wo wir sind, wenn es unsere Kunden und unsere Geschäftspartner nicht gäbe. Ihnen allen gebührt ein herzliches Dankeschön. Schön, wenn Sie auch in Zukunft auf Produkte der Marke Stöckli setzen.

Herzlich, Ihr

Werner Suter
Marketing- und Verkaufsleiter Haushaltprodukte,
Mitglied der Geschäftsleitung

Impressum

Herausgeber A. & J. Stöckli AG, Haushaltprodukte, Netstal/GL · Redaktion Susanne Hensler, Carina Knobel, Werner Suter, Judith Zonta · Übersetzung Mediamix.tre, Lugano/TI
Gestaltung barragraphics, Justo Barragán, Altendorf/SZ · Fotos S&K Werbefotografie, Zürich
Druck FO-Fotorotar AG, Egg bei Zürich · Rezepte A. & J. Stöckli AG

STÖCKLI

Schweizer Familientradition seit 1874

Der Blick hinter die Kulissen



ambiente

Internationale Frankfurter Messe

AMBIENTE – FRANKFURT
Weltweit wichtigste Fachmesse für Tisch und Küche – DER TREFFPUNKT für die BRANCHE.

Die Stöckli AG stellte vom 13. bis 17. Februar 2015 Produktneheiten und Klassiker aus.

Ambiente: 135'000 Besucher aus 152 Ländern frequentierten sie. Mit 53 % Besucheranteil aus dem Ausland wurde ein neuer Rekord erzielt. Neben Deutschland waren dies die Top-Besuchernationen Italien, Frankreich, die Niederlande, Grossbritannien, Spanien, USA, Schweiz, China, Türkei und Polen. Auch auf Ausstellerseite verzeichnete man einen Zuwachs. Die insgesamt 4'811 Aussteller kamen aus 94 Ländern.

Am Stöckli Stand in der Halle 3.1/C78 duftet es nach feinen MiniPizzas. Besucher hören interessiert unseren Standdamen zu. Die Verkaufsberater sind umringt von ihren Erklärungen lauschenden Zuhörern. Auf einem grossen Bildschirm sieht man Fondue- und MiniPizza Filme. Der folgende Artikel hat ein paar Stimmen eingefangen und gewährt in kurzen Szenen einen Einblick in die Messe-Aktivitäten.



Die Einladung

Der Duft nach Pizzas weckt Erinnerungen. Nach dem letzten Urlaub, dem herrlichen Gefühl von Dolce far niente. Der Duft ist italienisch, die Erfindung des neuen PizzaGrill FourFour durch und durch Schweizerisch. Auch internationale Kunden folgten unserer Einladung, die rund 3 Wochen vor der Messe versandt wurde.



Judith Zonta, Verkaufsberaterin Export

«Die Fachhändler kommen von überall her, um den Puls dieser Messe zu fühlen, sich mit Lieferanten zu treffen und sich über Trends und Produkte auszutauschen. Die Chance, sehr viele Kunden gleichzeitig zu erreichen, Feedback zu erhalten und die Stimmung am Markt zu spüren.»



Carina Knobel, Product Manager/Marketing Haushalt

«Die Farben rot und weiss unterstreichen unseren Auftritt als Schweizer Unternehmen. Auch setzen wir mit dem Caquelon Alpaufzug und passenden Accessoires wie Kuhglocken, handgefertigten Holzkühen und Scherenschnitten typisch «Schweizerische» Akzente. Auch die Filme «Fondue Spass in der Alphütte», Mini-Pizza-Zubereitung und Raclette-Events finden rege Beachtung. Einige der Kunden fragen nach, seit wann es die Firma Stöckli gäbe. Man staunt über die 141 Jahre Schweizer Familientradition. Damit sammeln wir Pluspunkte.»

Regina Stoob, Standhostesse

«Ich schätze es sehr, wie Stöckli für mich alles organisierte: Produkteschulung, Anreise nach Frankfurt, Hotelunterkunft, Briefing am Stand – alles funktionierte einwandfrei. Mit Freude beobachte und erlebe ich das grosse Interesse am neuen PizzaGrill FourFour: Die Zeit beim MiniPizza vor- und zubereiten sowie erklären, vergeht wie im Fluge. Die Zusammenarbeit mit meiner Kollegin Ann ist super, wir haben Spass.»



Kunden & Interessenten

Wir präsentieren unsere Produkte einem internationalen Publikum. Nebst vielen Kunden aus der Schweiz und Deutschland, finden auch viele potentielle Neukunden den Weg zu uns. Hier eine Delegation aus Asien an unserem Stand: Die «süsse Tour» kam gut an: Schweizer Schokolade, Läderach Schoggi-Hase.»



Vom unwiderstehlichen Duft der Mini-Pizzas angezogen, Gäste am Stöckli-Stand in der Halle 3.1.

Ein Kunde wünschte, einen Videodreh auf unserem Stand zu realisieren. Für die neuen Vertriebskanäle nutzbar: Youtube, QR-Code mit link zum Film auf Werbemitteln, Verpackungen etc: Der Stöckli Marketing- und Verkaufsleiter, Werner Suter, stellt sich den Interviewfragen von Klaus Zweiacker:



Werner Suter, Marketing- u. Verkaufslitung

«Der Endkunde sieht den Film und verfolgt den authentischen Kommentar und die starken Bilder der Produktvorteile der Neuheiten PizzaGrill oder Fondue Fun, die hier im Fokus stehen: Zuschaltbare Unterhitze, Erweiterbarkeit bei mehr als vier Gästen, die bessere Zugänglichkeit zu den Geräten, das Parkdeck für die Pfännchen beim FourFour – oder die Möglichkeit, mit zwei Fonduesets jegliche Vorlieben, ob für Fisch, Gemüse oder Fleisch, abzudecken. Wir sind überzeugt, dass die Werbewirksamkeit eines Films sehr gross ist und den Abverkauf fördert.»

Dr. Charis Römer, Key Account Manager

«Das Verkaufsteam von Stöckli wird tatkräftig von unseren neuen Handelsvertretern aus Deutschland unterstützt. Per Ende Jahr gingen drei der bisher vier Vertreter in Pension. Seit diesem Jahr werden die Bundesländer von sieben Handelsvertretern und einer Key Account Managerin betreut. Die Messe ist die ideale Gelegenheit, unseren Kunden die neuen Berater vorzustellen. Auch wir vom Team lernen uns besser kennen, was sich auch auf die tägliche Arbeit positiv auswirken wird.»





Interview mit Stephan Kuhn, Kreativeur des Heidi-Caquelons



Wie haben Sie Ihr Talent für das Zeichnen entdeckt? Gibt es ein «Schlüsselerlebnis»?

Was mich interessierte oder mir gefiel, zeichnete ich. Schon immer. So veränderten sich die gezeichneten Themen dem Alter entsprechend: Indianer und Cowboys, Donald Duck, Comic Helden, Vögel, Motorräder, Mädchen... Die Anerkennung der Mitschüler und die Bestnote im Zeichnen kann nicht als Schlüsselerlebnis bezeichnet werden. Vielleicht aber das Lob und die Tipps eines Künstlers aus dem Dorf...



Zeichnen Sie ausschliesslich Comics- oder Filmfiguren? Bevorzugen Sie noch andere Zeichnungs- oder Malstile?

Als Illustrator habe ich ein breites Spektrum an Stilen auf Lager, die ich je nach Anforderung und Inspiration einsetze. Ich beschränke mich nicht auf einen Stil, sondern biete alles – von grafischen Logos, über fotonaturalistische Sujets, über Karikaturen bis zu einmalig kreierten Stilen. Früher auf Papier, später am Computer, heute alles gemischt.

« Als Illustrator habe ich ein breites Spektrum an Stilen auf Lager, die ich je nach Anforderung und Inspiration einsetze. »

Schildern Sie uns bitte kurz die einzelnen Schritte von der ersten Idee bis zum Finish einer Figur.

Üblicherweise recherchiere ich möglichst breit zum gewünschten Thema. So bietet meine eigene Bibliothek einen Fundus an Ideen, aber auch das Internet beflügelt und ich beginne zu skizzieren. So entsteht eine Sammlung von verschiedenen Ansätzen, die jetzt sortiert werden wollen. Sind die ungeeigneten aussortiert, kristallisieren sich meine Favoriten heraus, die nach einer Ausarbeitung der Formen erstmals dem Kunden präsentiert werden. Das formale Thema «Heidi, als Band um ein Caquelon» war ja gegeben. Mit Bleistift habe ich begonnen, die Protagonistin zu kreieren. Schnell merkte ich aber, dass sich komplette Figuren für das schlanke Format nicht eignen. So reduzierte ich alle Figuren auf Brustbilder und weitete die Szenerie auf ein einziges Panorama aus. Berglandschaft, Wiesenmatten, Ziegen, Alphütte, eins nach dem andern ergab sich.

Wie lange dauert es, bis ein Werk vollendet ist?

Am Beispiel dieses Heidi Sujets lag die reine Arbeitszeit, inklusive allen Versionen und Tests, bei ca. 30 Stunden, über 2 Monate verteilt.

Was bedeutet es Ihnen, für die Firma A. & J. Stöckli AG das Dekor für das Heidi Caquelon realisiert zu haben?

Dieses Sujet illustrierte ich auf Bestellung einer Werbeagentur, mit der ich gemeinsame Projekte realisiere. Es macht mich stolz, als Schweizer für die Schweizer Firma Stöckli das Caquelon Design umgesetzt zu haben. Und es freut mich ebenfalls sehr, dass mit Stöckli das Caquelon nicht nur im eigenen Land grossen Anklang finden, sondern hoffentlich von Netstal aus in die ganze Welt versendet wird.

« Es macht mich stolz, als Schweizer für die Schweizer Firma Stöckli das Caquelon Design umgesetzt zu haben. »

Haben Sie einen persönlichen Bezug zur Geschichte von Heidi?

Früher, als Eltern und Grosseltern aus ihrem Leben erzählten und ihre Geschichten mit alten Fotos untermalten, tauchten in meinem Kopf Bilder, ähnlich denen der Heidifilme, auf. Als Kind sah ich beide Verfilmungen von 1952 und 1978. Ich erinnere mich noch gut daran. Genauso wie an die japanische Anime Animation von 1974. Diese hat mir allerdings nicht gefallen. Jetzt scheint mir die Zeit reif für eine Neuauflage.

Werden Sie sich den neuen Heidi Film, der gegen Ende Jahr rauskommt, anschauen?

Natürlich. Während den Recherchen zu diesem Sujet stolperte ich über Infos zur 2015er Neuverfilmung. Mir gefällt die neue Heidi sehr gut – und speziell Bruno Ganz als Öhi. Sogar so gut, dass ich über Weihnachten mein eigenes Poster zum Film entwarf... Übrigens, am Sennentuntschi Poster/Cover wirkte ich auch mit.

Was war für Sie die grösste Herausforderung bei der Realisierung der Heidi-Figuren?

Ich wusste, die Schellen Ursli Illustrationen von Alois Carigiet würden gefallen. Heidi soll aber anders werden, comichaft, konturiert, nur mit RAL Farben koloriert und digital in Vektoren umgesetzt. Also: Das Unmögliche möglich machen. Jetzt freue ich mich darauf, das fertige Produkt endlich in den Händen zu halten und darin ein feines Fondue geniessen zu können.

« Jetzt freue ich mich darauf, das fertige Produkt endlich in den Händen zu halten und darin ein feines Fondue geniessen zu können. »

Welches Fondue mögen Sie am liebsten? Käse-, Fleisch-, Schokoladenfondue oder ...?

Käse

Haben Sie ein Lieblingssujet, das Sie gerne einmal zeichnen möchten?

Ein Sujet? Hunderte! Einen eigenen Comicband, eine Ausstellung, einen Kalender, Banknoten. Es gibt viele Ideen, die zu verwirklichen Zeit brauchen, welche mir meistens fehlt. Letztes Jahr gestaltete ich eine winzig kleine Briefmarke, letzten Monat malte ich ein 12 m hohes Logo an ein Gebäude, dann ein CD Cover und jetzt zeichne ich ein Maskottchen in 100 verschiedenen Posen: gross und klein und animiert für's web. Mir gefällt, dass ich mein Hobby zum Beruf machte und somit nie mehr arbeiten muss ;o)

Herzlichen Dank für die Beantwortung der Fragen. ■

Die «Mutter» von Heidi

... ist die Schweizer Autorin Johanna Spyri (1827-1901). Die beiden Bücher «Heidis Lehr- und Wanderjahre» und «Heidi kann brauchen, was es gelernt hat» aus den Jahren 1880 und 1881, gehören zu den bekanntesten Kinderbüchern der Welt. Es wurde in 50 Sprachen übersetzt. Damit schuf Johanna Spyri ein noch heute weit verbreitetes romantisches und idealtypisches Bild der Schweiz.

Heidi «Filme»

Bereits 1952 wurde ein Schwarzweissfilm gedreht, der frei auf dem gleichnamigen Heidi-Roman von Johanna Spyri basiert. 1993 dann der typische HEIDI-Familienfilm. 2015 wird erneut ein kleines Mädchen die grosse Leinwand erobern: HEIDI. Es gibt eine Neuverfilmung mit Anuk Steffen und Bruno Ganz (Alpöhi) sowie Quirin Agrippi als Geissenpeter. Kinostart in der Schweiz: 3. Dezember 2015.

2016 wird zum «Heidi-Jahr». Stöckli liess sich von der Neuverfilmung und dem Kinderbuch inspirieren und beschloss, passend zur Szenerie des Films auf dem Fonduecaquelon und den Tellern, die Filmfiguren aufleben zu lassen. Die Lancierung erfolgt – gleichzeitig mit dem Kino-Start des Heidi-Films – im Herbst/Winter 2015.

Unspektakulär,
aber oft unentbehrlich –
und «SWISS MADE»

Für Fondue, Raclette und vieles mehr.
Wenn in der Küche die Töpfe brodeln
und die Elektrogeräte einheizen, tanzt bei Stöckli
alles im Takt. Vom Fonduesieb bis zu formschönen
Gabeln, vom Raclettespachtel bis zur multifunktionalen Zange.
Bei uns finden Sie den passenden Helfer – in hochwertiger Ausführung
und mit optimaler Funktionalität, handlich und optisch ein Hit!



Produktinformation

- Art. Nr. 3014.60
- Regenbogenfarbe:
blau, gelb, orange, grün
- Swiss Made
- Hitzebeständig bis 190°C
- 18 x 2.9 cm
- Einfache Reinigung,
spülmaschinenfest
- Packung à 4 Stk.

Kluge Accessoires, die das Leben leichter machen

Greifen Sie ruhig und sicher zu – mit Swiss Twist

Brat-, Schöpf- & Grillzange

Schon wieder ein Würstchen von der Gabel gerutscht? Dies kann mit dieser praktischen Grillzange nicht mehr passieren. Die spezielle Machart ermöglicht ein sicheres und schonendes Zupacken und Wenden jedes Grillgutes. Damit meistern Sie selbst anspruchsvolle Aufgaben in der Küche mit Leichtigkeit. Und übrigens – dank dem kühlen Kunststoff sind Sie sicher, dass die Finger nie mehr verbrannt werden. Ausserdem werden die Oberflächen der Grillplatten nicht zerkratzt. Auf diese Swiss Twist Zange aus hitzebeständigem Kunststoff möchten Sie nicht mehr verzichten. Auch ideal für den täglichen Bedarf – zum Schöpfen von Salaten und Pasta. Individuell, vielseitig und robust.



Produktinformation

- Art. Nr. 3011.14
- schwarz
- Swiss Made
- Hitzebeständig bis 280°C
- Für Links- und Rechtshänder
- 25.5 x 4.5 cm
- Einfache Reinigung,
spülmaschinenfest



Raclette & Grillzange farbig oder schwarz

Die vier praktischen Zangen sind genial zum wenden von Würstchen, kleinen Fischstücken oder Gemüsespiesschen. Die Grillplatten werden so dauerhaft geschont. Auch als Raclettespachtel zum abschaben des heissgeliebten, herrlich duftenden Schweizer-Raclettekäses anwendbar. Die Spachteln sind aus hygienischem Kunststoff gefertigt und liegen dank der ergonomischen Formgebung gut in der Hand. Ein Hoch(genuss) auf diese Zangen-Vielfalt!



Produktinformation

- Art. Nr. 3014.14
- schwarz
- Swiss Made
- Hitzebeständig bis 240°C
- 18 x 2.9 cm
- Einfache Reinigung,
spülmaschinenfest
- Packung à 4 Stk.



Black is beautiful – Fonduegabeln Kunststoff

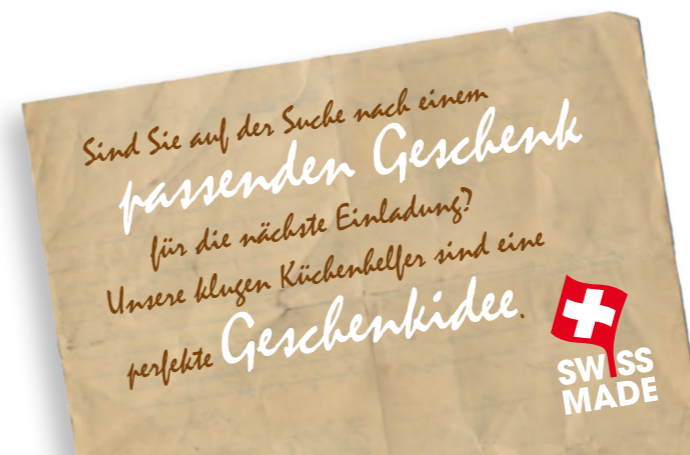
Black is beautiful – schlicht & elegant – die Käsefonduegabel mit langen Zinken

Mit Liebe für Stöckli kreiert: Produkt Design Zürich zauberte für uns dieses einfache und doch elegante Design der neuen, trendigen Kunststoff-Fonduegabel. Dieses 6er Set Kunststoff-Fonduegabeln punktet einerseits mit bester SWISS MADE Qualität und moderner Form, die angenehm in der Hand liegt; andererseits erfüllt es das vielseitige Bedürfnis, antihafbeschichtete Käsefondue-Töpfe nicht zu zerkratzen. Ein Plus: Dieses praktische, äusserst pflegeleichte Zubehör ist ideal mit den bestehenden Stöckli Fonduegarnituren und Käsefonduecaquelons kombinierbar.



Produktinformation

- Art. Nr. 8309.06
- passend für alle Fonduearten, besonders geeignet für antihafbeschichtete Töpfe (kein zerkratzen)
- Swiss Made
- Sehr hitzebeständig
- Farbe schwarz
- Bisphenol (BPA) frei
- Länge 27cm
- Packung à 6 Stk.
- Einfache Reinigung, spülmaschinenfest





Degustations-Events Neues und Feines zu entdecken! Mini-Pizzas, Raclette, Fondue & Co.

Ein feines Raclette geniessen
mit André Reithebuch – Mister Schweiz 2009
als Repräsentant von Stöckli Fondue- und
Racletteprodukten.
Adventsplausch
29. November 2014
15.00 – 17.00 Uhr
Wohlwend Werkzeuge & Haushalt GmbH
Dorfstrasse 19 · 8905 Richterswil
wohlwend.ch
Treffpunkt
WOHLWEND
STÖCKLI



**Einweihung des Fonduekellers
im Sagisteg, Murg am Wahlese.**
André Reithebuch bot den
Apérogästen Marroni an und
moderierte einen Wettbewerb, bei
dem zwei Garnituren «Fondue Fun»
verlost wurden.



Wohlwend Werkzeuge
und Haushalt, Richterswil:
Raclette-Degustation anlässlich
des «Advents-Plausches».

Zufällig vorbeikommenden Passanten oder geladenen Gästen mit kleinen Köstlichkeiten eine Freude bereiten und dabei die neusten Mini-Pizza-, Raclette- und Fondueprodukte vorstellen – dies war eines der Ziele, das sich das Stöckli-Aussendienst-Team in der letzten Herbst-/Wintersaison setzte. Begleitet wurden diese Anlässe in der Deutschschweiz von unserem Produkt-Botschafter André Reithebuch, der nach wie vor mit seinem sympathischen Auftritt bei kleinen und grossen Gourmands für besondere Aufmerksamkeit sorgte. ■

EGGER
inspiriert wohnen

Jetzt
NEU
KARTE
Shop

Sa 6. Dezember
Samichlaus zu Besuch
GRATIS
stimmungsvolles
Erinnerungsfoto
zum Mitnehmen!

Maria Empfängnis 8. Dezember 9-18.30 Uhr offen
■ GRATIS Märktstunden mit Ursula Illi von 11-17 Uhr
■ Raclette-Plausch: Ex-Mister Schweiz André Reithebuch serviert
von 11-14 Uhr, Erlös zu Gunsten der Aktion «Jeder Rappen zählt»
MÖBEL EGGER, Luzernerstrasse 101, 6274 Escherbach LU, Tel. 041 449 40 40, www.moebelegger.ch

Möbel Egger, Eschenbach LU:
Präsentation Raclette- und
Fondueprodukte. Ein Teil
des Erlöses kam der Aktion
«Jede Rappe zelt» zugute.



La Maison DU GRUYÈRE



Frau Fabienne Porchet,
Geschäftsführerin Genossenschaft
«Laiterie de Gruyères»
beantwortet unsere Interviewfragen.

Was für eine Rolle spielen die Schaukäserei, das Restaurant und der Marché Gruérien bei der Vermarktung des Käses?

Das Maison du Gruyère mit seiner Käserei, dem Marché gruérien und dem Restaurant ist ein Schaufenster für die ganze Produktlinie des Gruyère AOP. Es ist ein Knotenpunkt zwischen den Milchproduzenten, den Käsereien, den Handelsfirmen und den Gästen, die aus aller Welt zu uns kommen, um zu erfahren, wie unser Gruyère AOP hergestellt wird, ihn zu kosten und zu kaufen. Unsere Schaukäserei ist eine der insgesamt 170 Käsereien im Greyerzerland. An der interaktiven Ausstellung «Gruyère AOP – Reise der Sinne» kann der Besucher von der Galerie aus die Entstehung unseres Käses direkt miterleben.

Was ist Ihrer Meinung nach DAS Erfolgsrezept der Käserei-Genossenschaft?

Der Gruyère AOP ist ein massgebender Schweizer Käse und in der ganzen Welt ein Begriff. Sein unvergleichlicher delikater Geschmack, die 100% natürliche Qualität und sein guter Ruf ziehen zahlreiche Besucher an, die mehr über dieses Produkt erfahren möchten. Da der Käse im Greyerzerland hergestellt wird, ist es naheliegend, dass diese Besucher hier in der Käserei Pringy-Gruyères empfangen und in die Geheimnisse der Produktion

des Gruyère AOP eingeführt werden. Hinzu kommt, dass wir uns mitten im wunderschönen Greyerzerland befinden, am Fusse des Schlosses Greyerz und umgeben von den grünen Weiden der Voralpen und des Moléson. Entdecken Sie das schönste Dorf der Westschweiz 2014.

Was denken Sie, warum lieben Einheimische wie Touristen «Schweizer Käse», speziell den köstlichen Gruyère AOP?

Der Gruyère AOP verdankt seinen feinen und typischen Geschmack der hochwertigen Rohmilch von Kühen, sowie dem Know-How der Milchproduzenten, Käsermeister und Affineure. Sein unvergleichlicher delikater Geschmack, seine auf altüberliefertem Können gründende Qualität, seine 100 %-ige natürliche Herstellung ohne Zusatzstoffe – all diese Eigenschaften machen ihn zum König der Käse.

Zu welcher Jahreszeit kommen am meisten Besucher?

Im August registrieren wir normalerweise die grössten Besucherzahlen. Die Hochsaison dauert von Juni bis September.

Aus welchen Ländern hauptsächlich?

40 % aus Europa, 28 % aus der Schweiz, 8 % aus den USA, 6 % aus Asien, 4 % aus arabischen Ländern, 3 % aus Russland, 2 % aus China und Lateinamerika 1 % aus Australien, Japan, Afrika, Korea



Gibt es eine Statistik über die Besucherzahlen?

Ja, 2014 besuchten 159'075 Personen unsere Ausstellung «Gruyère AOP, als Erlebnis der Sinne». Mehr als 600'000 Personen haben unsere Website besucht.

Welche Fondues, die Sie im Angebot haben, sind besonders beliebt?

Das Fondue moitié-moitié von unseren Käsermeistern Jacques und Nicolas Ecofey, bestehend aus 50 % Gruyère AOP und 50 % Vacherin Fribourgeois AOP ist das perfekte Freiburger Fondue mit dem typisch cremigen Geschmack. Wir führen auch reines Freiburger Vacherin-Fondue, das ebenfalls von unseren Käsern hergestellt wird, sowie Alp- und Ziegenfondue.

Ihre Bemerkungen, Wünsche und Anregungen zu den Stöckli Produkten?

Die erstklassige Qualität der Fondue-Rechauds muss unbedingt beibehalten werden, damit sie weiterhin viel Freude bereiten und ihrem Ruf gerecht werden.

Welche Highlights und Herausforderungen erleben Sie in Ihrem Berufsalltag?

Glückliche Besucher, die sich über ihre Entdeckung freuen und alles über den Gruyère AOP wissen wollen, schenken uns und den Mitarbeitenden des Maison du Gruyère täglich neue, einmalige Momente. Die ständige Herausforderung besteht darin, stets alle zu tun, um mit einem warmen Empfang und erstklassigen

Dienstleistungen den Erwartungen unserer Besucher möglichst gerecht zu werden.

Sie leben in der wunderschönen Region am Fusse der Voralpen, in der Nähe des Städtchens Gruyère. Haben Sie einen Tipp für unsere Leser, welchen Ort sie unbedingt einmal besuchen sollten?

Das Grafenstädtchen Greyerz mit seinem Schloss und seinen sehr gut erhaltenen historischen Bauten muss man einfach gesehen haben. Für kulinarische Ausflüge bietet sich die nahe gelegene Schokoladefabrik Cailler an, während der Moléson, gleich nebenan, zu einer schönen Wanderung einlädt, die auf dem Gipfel mit einem herrlichen Panorama belohnt wird.

Mme Porchet, wir danken Ihnen herzlich für das interessante Gespräch.



Sortenverband Interprofession du Gruyère,
Frau Fabienne Porchet, Herr Philippe Gremaud
mit Christophe Giordano



Der Marché Gruérien, Frau Olga Compos



Ehepaar Eva und Christian Chassot



Schaukäserei – Restaurant – Marché Gruérien
Le Gruyère AOP, der «König der Käse» – ein Erlebnis für alle 5 Sinne. Erleben Sie live das «Herstellungs-Geheimnis» des traditionellen und weltberühmten Käses. Geniessen Sie im Restaurant ein feines Käsefondue und kaufen Sie typische regionale Produkte und Schweizer Souvenirs ein.

Judith Zonta



Der Pizzagrill Four Four

Mich begeistert die Multifunktionalität dieses Gerätes. Neben Raclette und Grilladen kann ich Minipizzas, Flammkuchen oder kleine Wähen damit backen. Die Zutaten können perfekt vorbereitet werden. Kommen die Gäste, sitze ich in aller Ruhe am Tisch und kann es geniessen. Meine Kollegen sind gleichermassen begeistert, wie Kinder. Ein tolles Gerät für jede Gelegenheit, zu jeder Jahreszeit! Probieren Sie es aus!

Carina Knobel



Käsefondue

Da ich eine absolute Käseliebhaberin bin, mag ich es, zu «fondülen».

Mich begeistert das Käsefondue-caquelon mit den Swarovski Steinchen, das auch ein Glanzpunkt auf dem Tisch darstellt. Egal, ob ein traditionelles Käsefondue, ein Pilz-, Tomaten- oder Trüffel-fondue – mein Fondue mag ich am liebsten mit Mostbröckli, Kartoffeln, Vollkornbrot und als Beilage Salat. Lecker!

Béa Spiess



Steamer Programm

Der Steamer von Stöckli ist mein Lieblingsprodukt. Ich benutze diesen mehrmals pro Woche für Gemüse und Fisch. Dies, weil die Nährstoffe durch das schonende Garen im Dampf erhalten bleiben und man heute weiss, dass dies die gesündeste Zubereitung von Nahrungsmitteln ist.

Andrea Marti



Bild fehlt ...

Fonduegarnitur Atlantis schwarz mit Fonduegabeln Alpine, Crystal Elements

Es macht mir Spass, zusammen mit der Familie oder Freunden an einem grossen, schön dekorierten Tisch einen gemütlichen Fondue Abend zu verbringen. Jeder bereitet seine Fleischstücke in der edlen, schwarzen Fonduegarnitur Atlantis selber zu und geniess dazu genussvoll verschiedene, köstliche Zutaten. Für eine passionierte Swarovski Figuren Sammlerin gehören die Fonduegabeln Alpine, dekoriert mit den Crystal Elements, ganz einfach dazu.

Mein Stöckli Lieblingsprodukt ist ...

Werner Suter



Twinboard

Ich bin der grösste «Raclette-Fan» in unserem 3-Mädel+ Haushalt. Nicht selten genehmige ich mir ein ‚Solo-Raclette‘ und in der wärmeren Jahreszeit natürlich im Freien- mit intensivem Einsatz der Grillplatte. Dafür ist das Twinboard ideal – praktisch die neuen Raclette-Zängli «SWISS TWIST».

Pizzagrill for 8

Mein Lieblingsartikel ist der Pizzagrill for 8. Die verschiedenen Verwendungsarten gefallen mir sehr. Die Pizzas schmecken gut und sind einfach und schnell gemacht. Auch die Variante «Raclette» finde ich super und nutze diese – ob im Winter oder Sommer.

Michelle Haller



Réchaud Classic

Mein Lieblingsprodukt ist das Dochtbrenner-Rechaud «Classic». Schon als Kind sah ich es jeweils in den Restaurants und jetzt habe ich sogar das Privileg, es verkaufen zu können. Und mit seinen 3 Modellen ist es nach wie vor absolut zeitgemäss.

Christophe Giordano

