



Moudon/Zürich, 17. September 2025
Medienmitteilung und Einladung

Vacherin Mont-d'Or AOP – der laktosefreie Waadtländer Weichkäse

Saisonstart für den köstlichen Vacherin Mont-d'Or AOP: Den laktosefreien Weichkäse aus dem Waadtländer Jura gibt es nur in den kühlen Monaten zu kaufen. Er wird ab September bis März in sorgfältiger Handarbeit aus thermisierter Kuhmilch in regionaler Produktion hergestellt und in den typischen Fichtenholzschachteln verkauft. Die Branchenvereinigung feiert den Saisonauftakt mit einem Fest am Lac de Joux. Die US-Zölle von 39 Prozent betreffen auch den Schweizer Vacherin Mont-d'Or AOP.

Ab dem 19. September 2025 finden Liebhaber:innen des einzigartigen Weichkäses aus dem Waadtländer Jura ihren Vacherin Mont-d'Or AOP wieder im Verkaufsregal guter Käsefachgeschäfte oder beim Grossdetailisten auch in der Deutschschweiz. Von den jährlich rund 520 Tonnen produzierten Waadtländer Vacherins Mont-d'Or AOP verkauft sich der Grossteil im Inland. Die US-Zölle betreffen jedoch auch den Schweizer Vacherin Mont-d'Or AOP: Rund 5 Tonnen wurden im letzten Jahr in die USA exportiert. Die Branchenorganisation steht mit ihren Partnern für den amerikanischen Markt derzeit noch in Verhandlungen über die Ausfuhrbedingungen.

Von laktosefrei bis biologisch – und streng kontrolliert*

Der Waadtländer Vacherin Mont-d'Or AOP ist laktosefrei, was vielen Konsument:innen unbekannt sein dürfte. Jedoch verliert sich der Milchzuckeranteil, also die Laktose, im Herstellungs- und Reifeprozess vollständig, sodass der köstlichste Weichkäse des Waadtländer Jura auch bei Laktoseunverträglichkeit ein Genuss ist. Und es gibt ihn auch bio: Ein Teil des Vacherin Mont-d'Or AOP wird in Bioqualität produziert. Die gesamte Produktion des Vacherin Mont-d'Or AOP wird durch die AOP-Richtlinien und im Labor streng kontrolliert und jährlich neu zertifiziert. Vacherin Mont-d'Or AOP eignet sich für eine Vielzahl kreativer Rezepte: Im Handumdrehen geht's direkt aus dem Ofen – kurz und köstlich.

Herzliche Einladung*

Am Samstag, 27. September 2024, 9 bis 18 Uhr, erwarten die Waadtländer Produzenten des Vacherin Mont-d'Or AOP rund 6'000 Besucher:innen zum Saisonauftakt-Fest in Les Charbonnières am Lac de Joux mit Alfabzug der Kühe und freier Käseverkostung. Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Handwerk.

*siehe Faktenblätter



Fakten zum Vacherin Mont-d'Or AOP

Regionales Produkt, mit viel Handarbeit hergestellt

Der Vacherin Mont-d'Or AOP ist ein echt lokales Produkt des Waadtländer Jura. Alle seine Bestandteile, von der Milch bis zum Holz der Verpackung, stammen aus einem Umkreis von maximal 25 Kilometern um seinen Produktionsort. Der Vacherin Mont-d'Or AOP wird aus erhitzter Milch hergestellt und reift etwa zwanzig Tage lang in den Reifekellern der Region. Von den rund 520 jährlich produzierten Tonnen wird mit 70 Tonnen nur ein kleiner Teil exportiert. Je 170 Tonnen gelangen über die Grossverteiler Migros und Coop ins Schweizer Verkaufsregal, der Rest über das gute Lebensmittelfachgeschäft.

Vacherin Mont-d'Or ist ein Schweizer Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (AOP). Flüssig, glatt, knusprig, cremig und leicht salzig, erfreut der Vacherin Mont-d'Or AOP mit seinem einzigartigen Geschmack; er rührt auch von der Fichtenholzrinde her, die ihn umspannt. Die runde Schachtel aus Fichtenholz bewahrt ihn vor dem Austrocknen und erleichtert den Transport und die Frischhaltung.

Lebensmittelsicherheit dank hoher Qualität

Die Produzentenvereinigung Vacherin Mont-d'Or investiert mit fünfzig Rappen pro Kilogramm Käse enorm viel in die Lebensmittelsicherheit. Wir erhitzen die Milch, um Keimen vorzubeugen; noch Anfang der Achtzigerjahre wurde unser Weichkäse aus Rohmilch hergestellt. Jede Charge wird vom unabhängigen Labor ARQHA kontrolliert (über 1200 Kontrollen pro Saison). Wir werden jedes Jahr von Fromarte und ISO neu zertifiziert. Jedes Produkt lässt sich von der Herstellung bis zum Konsum rückverfolgen. Dank dieser sorgfältigen Kontrollarbeit und der hohen Anforderungen des AOP-Pflichtenhefts garantieren wir eine sehr hohe Qualität.

Das Fest-Programm am 29. September 2025

Seit 1865 ist die Geschichte des Vacherin Mont-d'Or AOP mit jener des Dorfes Les Charbonnières im Vallée de Joux verbunden. Das Dorf feiert jedes Jahr den Start der Saison und den Alpabzug der Tiere von der Sommerweide (9:30 bis 12 Uhr). Über 6000 Besuchende und sechzig lokale Produzent:innen und Handwerker treffen sich zum geselligen Event. Ab 9 Uhr Markt mit regionalen Produkten, Folklore und Musik sowie Verpflegungsständen und Degustation des ersten Vacherins Mont-d'Or AOP, ab 12 Uhr Seilziehturnier und offizieller Teil mit NR Daniel Ruch. Jodelchorkonzert zum Abschluss um 17 Uhr. Gratis-Shuttlebus ab L'Abbaye von 8 bis 19 Uhr.