

Lucerne University of
Applied Sciences and Arts

**HOCHSCHULE
LUZERN**

lebendige traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradizuns vivas



Dokumentation

Kultur-/Tourismustagung

Immaterielles Kulturerbe – Chancen für Kultur und Tourismus

27. Oktober 2011, 10.00 – 17.30 Uhr

Verkehrshaus der Schweiz, Luzern

Lucerne University of
Applied Sciences and Arts

**HOCHSCHULE
LUZERN**

lebendige traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradizuns vivas



Atelier 1: Castagnata

Paolo Crivelli

Fête de la châtaigne Vallée de Muggio



34^a edizione

Sagra della Castagna della Valle di Muggio

*Bruzella, 9 ottobre 2011
a partire dalle 13.30*

Le patrimoine culturel immatériel, Luzern, 27 octobre 2011



Paolo Crivelli, curatore

Museo etnografico della Valle di Muggio

La haute Vallée de Muggio





Le châtaignier dans le paysage, Bruzella



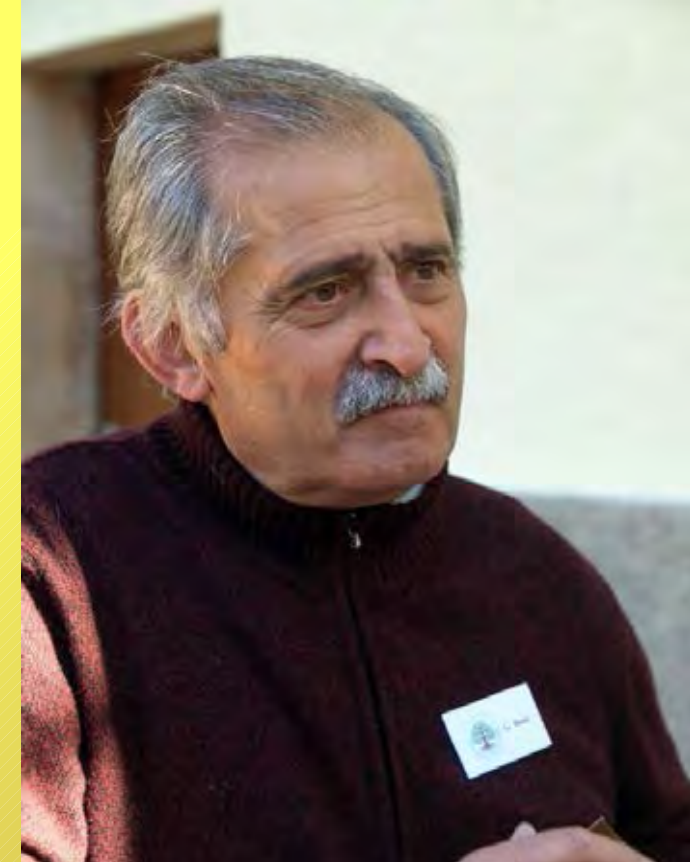
Les origines

- première idée en 1964 par l'association Pro Valle di Muggio
- fête organisée chaque année depuis 1978
- itinérante dans les dix communes de la Vallée
- deuxième-troisième dimanche d'octobre
- 34ème édition cette année à Bruzella

Organisateurs

Pro Valle di Muggio, association née en 1964 qui a comme but la valorisation de la Vallée et la tutelle de ses beautés et traditions.

Les associations locales culturelles, sportives, paroissiales, bénévoles, ...



Objectifs

évoquer les valeurs qui étaient liées au châtaignier,
l'arbre par excellence

faire connaître et découvrir la beauté des basses-cours des maisons
et les angles les plus caractéristiques des villages



Marketing

Presse locale, les quotidiens tessinois

Offices du tourisme locales et cantonale

Le Musée ethnographique

La Région Valle di Muggio

Radio et télévision TSI

Petite brochure illustrative
de la fête



Déroulement

Occupation du centre historique du village et
ouverture des basses-cours autrement fermées

Les associations avec leurs bancs (28 en 2011)

Le marché des produits locaux

La musique et les costumes

La cuisson au feu des châtaignes





LISTA DI CURT

- 1 Ca Cumunal
- 2 Curt dal Mariulin
- 3 Lèra da la Sandra
- 4 Curt da la Lorella
- 5 Lèra da la Tranquilina
- 6 Grott dal Gafur
- 7 Curt di Magi
- 8 Curt da la Nadia e di Nidula
- 9 Bersò da la Ida
- 10 Garage dal Gualtiero
- 11 I Funtan
- 12 Garage da la Delia
- 13 Portic da la Cesarina
- 14 Curt dal farée
- 15 Curt di Zanota

SA BEV E SA MANGIA



Vin e Gazusa



Castegn



Cudeghitt a la griglia



Suoneranno per voi:

- I Canterini della Valle di Muggio
- Giorgio e Luca
- La Bandella Casasca
- I Quarto Quinti

Bruzella 2011



34^a edizione Sagra della Castagna della Valle di Muggio

*Bruzella, 9 ottobre 2011
a partire dalle 13.30*

In caso di cattivo tempo (tel. 1600)
la manifestazione sarà rimandata
a Domenica 16 ottobre 2011

Organizzazione I Maruchitt
In collaborazione con
Pro Valle di Muggio



34^a Sagra della Castagna della Valle di Muggio
Bruzella, 9 ottobre 2011

ESPOSITORE	PRODOTTI
1 Pro Valle	Foto vecchie e libri
REGIONE VALLE DI MUGGIO con:	
2 AFOR	Lavorazione del bosco
3 ProVamM/APVM/Zincarin Sagl	Latticini, salumeria, ecc.
4 Aeby Signer Louise	Lavori a maglia fatti in casa / formaggi d' alpe
5 Arcioni	Tappeti di Sagno
6 Ass. Aiuto Ayomé Africa	Vermicelles, biscotti, dolci
7 Associazione culturale Di-Poiesis	Idromele (liquore), miele
8 Azienda agricola San Giovanni	Formagella e formaggini
9 Bricchetti Lorella	Formaggini, Zincarin della valle di Muggio
10 Cantine Cavallini	Vino
11 Cinesi Franca	Castagne con panna, vermicelles, marmellate
12 Cometti Adrian	Miele APVM e miele ticinese
13 Consiglio parrocchiale	Dolci e prodotti artigianali
14 Gruppo Donne Caneggio	Biglietti artigianali
15 I goss da la nev	
16 Macelleria salumeria Franscini	Salumi, formaggi, salsiccia di castagne
17 Macelleria Sulmoni/Ceppi	Salumi
18 Mauro Stefania	Disegni realizzati a punto e croce
19 MRGM Artisan'art	Canun, pan di mort, porcellane dipinte a mano
20 Museo / Mulino di Bruzella	Farina di polenta, dolci di mais
21 Ortelli Barbara	Quadri e libri
22 Sezione Scout Burot	Marmellate di zucca e torte di castagne
23 Società raggrupp. Mendrisiotto calcio	Torte e biscotti fatti in casa
24 Società sportiva valle di Muggio	Torte di castagne
25 Sport Insieme mendrisiotto	Torte di castagne, liquori fatti in casa, succhi, vin brulé
26 SOS Angeli della strada del Brasile	Crêpes di castagne
27 Terzi Davide	Pane
28 Ass. Solidarietà con i bambini del Congo	Marmellate autunnali e vermicelles





RICAMI DI
SAGNO















Provenance des visiteurs

Vallée de Muggio et région de Mendrisio

Le reste du Tessin

Suisse allemande

Italie

Autres pays







Signification anthropologique et touristique

par son origine et par sa forte participation la fête exerce une fonction identitaire

le châtaignier reste encore un arbre de référence pour toutes les générations

la structure de la population a changée et la fête exerce une fonction d'intégration jeunes/vieux, indigènes/immigrés

intérêt croissant des touristes

la fête devient aussi une expression du volontariat associatif et bénévole





Chances et dangers de la mise en scène touristique de la culture immatérielle

- + promotion de la Vallée à travers le tourisme culturel
 - + promotion des produits locaux
 - + participation collective des associations locales
 - + remise en valeur de la châtaigne
-
- folclorisation excessive
 - mettre en scène ce que le touriste attend
 - gestion du trafic motorisé
 - les risques du tourisme de masse, banalisation
 - provenance des châtaignes



Considérations personnelles comme responsable du musée dans le territoire

La patrimonialisation UNESCO de la châtaigne sera positive si elle donnera impulsion à une série de projets comme par exemple:

- encourager la reprise du châtaignier et de la châtaigneraie abandonnée
- promotion de la récolte des châtaignes dans la Vallée
- promotion de l'utilisation des bâtiments pour le séchage des châtaignes
- améliorer la sensibilité et la responsabilité par rapport au paysage châtaignier




La promotion du tourisme culturel lié au territoire est un objectif de notre Musée mais on se rend compte qu'il faut beaucoup de travail et aussi des investissements pour améliorer le *produit touristique*.

La nouvelle politique régionale, pour l'instant, a enlevé des ressources aussi pour ces projets



alignement de châtaigniers numérotés



séchage dans
la *graa*



battre les châtaignes

un geste de la culture immatérielle

Lucerne University of
Applied Sciences and Arts

**HOCHSCHULE
LUZERN**

lebendige traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradizuns vivas



Atelier 1: Gansabhauet Sursee

Michael Blatter

Gansabhauet

Sursee, 11. November



Handlung

Foto: Bruno Meier 2004



Gans

Foto: Bruno Meier 2004



Schlägerinnen und Schläger

Foto: Bruno Meier 2004



Besucherinnen und Besucher

Foto: Bruno Meier 2004



Begleitveranstaltungen

Foto: Bruno Meier 2004



Verantwortliche

Foto: Bruno Meier 2004



Veränderungen

Foto: Ernst Brunner 1938



Kritik

Foto: Bruno Meier 2004

GANSRIJDEN IN ZWITSERLAND



Pieter Aendekerk en Yannick Schepers zijn niet enkel (bestuurs)leden en ruiters van de Oude Gans Berendrecht, maar vooral enorm gepassioneerd door het gansrijden. Zo gaan beide heren sinds 2005 jaarlijks naar het gansrijden in Nederland kijken en hebben ze reeds 2 maal de Duitse gansrij-

ders (2005 & 2008) aan het werk gezien. In 2007 was er het absolute hoogtepunt: 3 dagen over-en-weer naar Spanje om aldaar het gansrijden te gaan bewonderen. Sindsdien hebben ze het op een akkoord gegooid om elk (inter)nationaal gansrijden, of varianten hierop, te gaan bekijken. ■ **zie blz. 10**

Medien

Lucerne University of
Applied Sciences and Arts

**HOCHSCHULE
LUZERN**

lebendige traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradizuns vivas



Atelier 2: Fasnacht Luzern

Marcel Perren



Luzerner Fasnacht

LUZERN 
INCERNE
DIE STADT. DER SEE. DIE BERGE.





Die drei „rüüdigen“ Tage von Luzern

Luzerner Fasnachtsdatum richtet sich nach der jahrhundertelangen katholischen Fasnacht, festgelegt im Jahre 325

► 40 Tage vor dem Palmsonntag findet man den Aschermittwoch, die Tage davor sind die Fasnachtstage:

Schmutziger Donnerstag: Name von „Schmutz, Fett“, dh. fetter Donnerstag, Reserven für kommende Fastenzeit bilden

Güdismontag / Güdisdienstag: Name von „Güdel“, dh. „Magensack, Bauch, Wanst“, man füllt sich noch einmal richtig den Bauch



Fritschivater und Zunftmeister zu Safran

Zunft zu Safran, frühere „Gesellschaft der Krämer“ und „Gesellschaftzem Fritschin“, pflegt den Fritschibrauch seit dem 15. Jh.

Bruder Fritschi ist das imaginäre Oberhaupt der grössten und ältesten Zunft Luzerns, der Zunft zu Safran

Das Luzerner Fasnachtskomitee organisiert jeweils zwei grosse Umzüge

Vier grosse Zünfte:

Zunft zu Safran; Maskenliebhaber; Fidelitas Lucernensis; Wey-Zunft



Fasnacht in Luzern



Tagwach

Am Schmutzigen Donnerstag um 5 Uhr ist es wieder so weit:

Mit dem Urknall an der Fritschi-Tagwache beginnt in Luzern die «fünfte Jahreszeit».





Fasnacht in Luzern



Umzüge

Schmutziger Donnerstag / Güdismontag:
Luzerner Umzug unter der Organisation
des LFK (Luzerner Fasnachtskomitees),
Start 13.45 Uhr



Güdisdienstag:
Monstercorso unter der Organisation
der Vereinigten Guuggenmusigen
Luzern, Start 19.30 Uhr





Historische & touristische Bedeutung



- Die Luzerner Fasnacht ist die zweitgrösste Fasnacht der Schweiz
- rund 200'000 Personen besuchen die Luzerner Fasnacht
- rund 27'000 Personen verfolgen jeweils die Fasnachtsumzüge
- die Fasnacht gehört zu den Top-Events von Luzern
- viele Medien aus aller Welt interessieren sich für den Event
- gute Beachtung im Schweizer Fernsehen – Liveübertragung vom Umzug



Chancen & Gefahren



- die Fasnacht belebt die Wintersaison in Luzern
- etabliertes und authentisches Kulturgut
- Wertschöpfung: geschätzte Ausgaben von CHF 10 Millionen

Kritisch: Kommerz versus Tradition

Lucerne University of
Applied Sciences and Arts

**HOCHSCHULE
LUZERN**

lebendige traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradizuns vivas



Atelier 2: Urbane Sub- und Industriekulturen

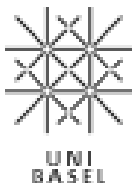
Miriam Cohn und Silke Andris

Kultur-/Tourismustagung: Immaterielles Kulturerbe-
Chancen für Kultur und Tourismus
Luzern, 27./28.10.11

Städtisches immaterielles Kulturerbe und Tourismus

Input von Dr. Silke Andris & lic.phil. Miriam Cohn

Seminar für Kulturwissenschaft und europäische Ethnologie der Universität Basel
SNF-Projekt „Intangible Cultural Heritage: The Midas Touch“



20 Minuten Online, 24. 11. 2010:

Fragen an David Vitali



Die Kantone erarbeiten derzeit Vorschläge für die Liste mit Schweizer Kulturerbe.

Was wird auf der Liste stehen? Wir wollen der Arbeit nicht vorgreifen. Aber wir hoffen natürlich, dass die Liste neben ganz bekannten Traditionen wie der **Fasnacht in Luzern oder Basel**, der Fête des Vignerons in Vevey oder dem Silvesterchlausen in Appenzell auch weniger bekannte oder überraschende Elemente enthalten wird.

Konkret? Man könnte beispielsweise an **Industriehandwerk** denken, soweit dieses für bestimmte Regionen spezifisch ist, etwa das Uhrmacherhandwerk im Jura oder die chemische Industrie in Basel. Auch **Traditionen von Gruppen mit einem Migrationshintergrund** oder **spezifisch urbane Traditionen** können wir uns vorstellen.

Urbane Kulturen? Ich denke da etwa an eine **1.-Mai-Demonstration** oder **Graffiti** als Teil der Hip-Hop-Jugendkultur. Wichtig ist für uns, dass die Traditionen in der Bevölkerung wirklich verwurzelt sind.

Von der Offenheit zur finalisierten Auswahl...

Was bedeutet in diesem Kontext...

- „Urban“?

Wo sind auf der Liste...

- Industriekulturen?
- Subkulturen (Jugendkulturen)?
- Hochkultur?

Fazit 1

Durch die Auswahl für die Liste der lebendigen Traditionen in der Schweiz entsteht ein klarer Eindruck, was als immaterielles Kulturerbe gedacht wird:

Mehrheitlich Brauchtum und Traditionen, das sich lokalspezifisch auf die Kantone zurückführen lässt.

Touristische Vermarktung

Die Mehrheit der auf der Liste aufgeführten lebendigen Traditionen lassen sich besuchen, sind bereits touristisch erschlossen oder tragen zu einer touristischen Vermarktung bei.

Vermarktung von Hoch- und Subkultur?

Subkultur: Durch Tourismuskanäle nicht vermarktet: Bewusstes sich entziehen, fehlender Zugang, andere Kommunikationsmittel

Hochkultur: Bereits vermarktet, z.T. über ähnliche Wege wie lebendige Traditionen von Listenauswahl, Prädikat Kunst

Fazit 2

Die Einträge auf der Liste scheinen mit Vermarktung und Tourismus Hand in Hand zu gehen.

Was bedeutet es dann für die jeweilige kulturelle Ausdrucksform, wenn das Prädikat „Heritage“ dazu kommt?

Touristische Inwertsetzung und Vermarktung von Kulturerbe

- Was passiert, wenn Kultur als ökonomische Ressource gesehen wird?
- Wer vermarktet und managt das Kulturerbe auf lokaler und globaler Ebene?
- Was ist „das Produkt“?

Touristische Inwertsetzung und Vermarktung von Kulturerbe

- Was sind die Folgen der Überführung lokaler Kontrolle der Kulturerbeträger an Dritte?
- Was sind die Investitionen durch Dritte?

Verhaltensregeln während der Fasnacht

(<http://www.basler-fasnacht.com/index.php/content/view/230/178/lang,de/>)

Es gibt an der Fasnacht fast keine Vorschriften und Verbote. Aber einiges gehört einfach zum guten Ton - oder ist empfehlenswert:

Am Morgenstreich:

- Kommen Sie beizeiten. Um vier Uhr herrscht ein Gedränge.
- Nehmen Sie weder Handtaschen noch zuviel Geld und Wertgegenstände mit. Tragen Sie eher keine Kontaktlinsen. Kleiden Sie sich warm und währschaft.
- Bleiben Sie mit Ihren Freunden zusammen, aber bilden Sie keine Ketten. Vereinbaren Sie feste Treffpunkte zu bestimmten Zeiten für den Fall, dass Sie sich aus den Augen verlieren.
- Dunkelheit ist erstes Gebot am Morgenstreich. Man öffnet keine Vorhänge und entzündet keine Feuerwerke.
- Fotografieren Sie ohne Blitzlicht; so irritieren Sie die Maskierten nicht, und die Bilder werden stimmungsvoller.

Ganz allgemein:

- Tragen Sie die Fasnachtsplakette gut sichtbar. Hingegen sind geschminkte Gesichter, Pappnasen, Narrenkappen, Schunkeln, Grölen - aber auch Betrunkenheit - an der Basler Fasnacht verpönt.
- Masken, Instrumente und weitere Utensilien schränken die Aktiven in ihrer Bewegungsfreiheit ein. Behindern Sie sie deshalb nicht. Bewerfen Sie diese nicht mit Konfettis (in Basel "Räppli" genannt). Lassen Sie ihnen den Vortritt - auch zu ihren wohlverdienten Pausen in den Restaurants
- Die Regeln des Anstands und der Rücksichtnahme gelten an der Fasnacht ganz besonders: Man lässt Kindern, Betagten und Behinderten den Vorrang.
- Orangen und andere Gegenstände wirft man weder zurück, noch aufs Geratewohl ins Publikum; Konfettis nimmt man nicht von der Strasse auf;
- Trommeln und Utensilien der Aktiven sind wertvolles Eigentum und keine Souvenirs - kurz: man ist nett miteinander.



Abb. 1.: La Nouvelle Gazette, 20.11.2003 (Zeichnung: Philippe Decressac).

**Herzlichen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!**

Lucerne University of
Applied Sciences and Arts

**HOCHSCHULE
LUZERN**

lebendige traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradizuns vivas



Atelier 3: Museum Appenzell

Roland Inauen

Innerrhoder Weihnachten:
Sehr lebendige, aber wenig
bekannte Traditionen –
Bitte ja keine Inszenierungen!

Museum Appenzell
Roland Inauen

27.10.2011



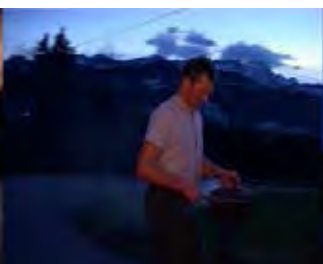












Lucerne University of
Applied Sciences and Arts

**HOCHSCHULE
LUZERN**

lebendige traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradiziuns vivas



Atelier 3: Sentier des Fromageries

Fabienne Porchet

Patrimoine culturel immatériel

Un savoir-faire fromager
artisanal transmis de
génération en génération



Un produit phare de
l'identité régionale :

Le Gruyère, un fromage

La Gruyère, une région

Gruyères, une citée



Canton de Fribourg

- Huit propositions retenues par le conseil d'Etat dont deux en lien avec



La fabrication en alpage et les traditions qui y sont liées : poya, désalpe, costume de l'armailli

La fondue



Traditions vivantes



**Fromagerie de
Gruyères à Epagny
au début du
19e siècle**



**Inauguration de la
première fromagerie
de démonstration à
Pringy-Gruyères en
1969**



**La Maison du Gruyère
à Pringy-Gruyères
rénovée en 2000**

Les gestes et le savoir faire...



Développement durable



L'économie alpestre et agricole assure
le maintien de la diversité du paysage



Réalisé en 1994 - entièrement rénové en 2009

Départ du **Sentier des Fromageries**

Fromagerie de démonstration de Pringy

1 des 178 fromageries de la zone AOC

Exposition : Le Gruyère AOC, voyage au cœur des sens

L'histoire du Gruyère et ses réalités



Ouverte 7/7 – 3 à 4 fabrications journalières selon la saison –
36 producteurs de lait pour 6mio de kg/lait
soit 506to de Gruyère AOC et 10to de Vacherin Fribourgeois AOC

Arrivée du **Sentier des Fromageries**

Fromagerie d'alpage de Moléson Village
fabrication au feu de bois de Vacherin Fribourgeois AOC



Chalet d'alpage du
XVIIe siècle ouvert de
mai à septembre
Fabrication à 10h

Bienvenue en Gruyère

E En reliant La Maison du Gruyère à Pringy et La Fromagerie d'Alpage de Moléson Village ou inversement, respirez l'air pur de nos montagnes et de nos forêts, découvrez les verts pâturages de la Gruyère avec ses troupeaux de vaches et admirez d'authentiques chalets d'alpage recouverts de tavillons! Le Gruyère AOC et le Vacherin Fribourgeois AOC sont produits en ces lieux. Deux itinéraires pédestres sont proposés par les Reybes ou par la Provêta. Au départ, demandez une fiche de marche à la fromagerie. Après deux heures de randonnée, vous rejoindrez l'autre fromagerie où vous recevrez un diplôme. Bonne marche!

D Auf dem Weg vom La Maison du Gruyère in Pringy bis zur Alpkäserei von Moléson Village oder umgekehrt atmen Sie die klare Luft unserer Berge und unserer Wälder ein und Sie entdecken die grünen Weiden des Greyzerlandes mit ihren Viehherden und gemessen die mit Schindeln bedeckten, echten Chalets der Alpen! Der Gruyère AOC und der Vacherin Fribourgeois AOC werden an diesen Orten produziert. Möglich sind zwei Fusswege, der eine über Reybes, der andere über Provêta. Beim Start können Sie in der Käserei ein Marschblatt abholen. Nach zwei Stunden werden Sie die andere Käserei erreichen, wo Ihnen ein Diplom ausgehändigt wird. Wir wünschen Ihnen einen herrlichen Ausflug!

E As you walk from the Maison du Gruyère in Pringy towards the high pasture cheese dairy of Moléson Village (or vice-versa), breathe in the fresh air of our mountains and forests, discover the green pastures and the herds of cows of the Gruyère region and admire the typical high pasture chalets covered with wooden slats. This is where the Gruyère AOC and the Vacherin Fribourgeois AOC cheeses are produced. Two walking itineraries are available, one via the Reybes and the other by the Provêta. Ask for a route map before leaving the cheese dairy. After a two-hour hike, you will reach the other cheese dairy where you will be awarded a diploma. Enjoy the walk!

Parcours par la Provêta environ 2h00

- 1. La Maison du Gruyère, Pringy**
 - Fromagerie de démonstration, Lu – Dic: 9h00 à 19h00 (octobre à mai 18h00) fabrication du Gruyère AOC 3 à 4 fois par jour.
 - Schaukäserei, Mo – So: 9 Uhr bis 19 Uhr (Oktober bis Mai 18 Uhr). Gruyère AOC Käseherstellung 3 bis 4 Mal pro Tag.
 - Cheese factory, Mo – Su: 9am to 7pm (October – May: 6pm), Gruyère AOC cheese making 3 or 4 times a day.

Ad./Env. Str. 7: groupe/Gruppe/group
Str. 8: pers., famille/Familie/family Str. 12:
(? ad./Env. + ent./Kinder/Kids.) Tel 026/921 84 01
www.lamaisondugruyere.ch

- 2. La loue**
 - Hameau du village de Pringy.
 - Weiter des Dorfes Pringy.
 - Residential hamlet of Pringy.
- 3. Le Mont**
 - Habitation gruvérienne typique permettant de loger le bétail en montagne.
 - Typische Greyzer Bergunterkunft für das Vieh.
 - Typical residence of the Gruyère region, with room for cows.
- 4. La Provêta d'Avau**
 - Authentique chalet d'alpage avec fabrication artisanale du Gruyère AOC.
 - Echte Alphütte wo Gruyère AOC Käse hergestellt wird.
 - Authentic summer chalet with traditional Gruyère AOC-making.
- 5. La Provêta d'amont**
 - Chalet à bétail.
 - Viehhütte.
 - Cattle chalet.

- 6. La Ruppa**
 - Route d'alpage en provenance de «Le Pâquier».
 - Bergstrasse von Le Pâquier nach La Ruppa.
 - Alpine road coming from Le Pâquier.
- 7. Chalet du Penny**
 - Chalet à bétail.
 - Viehhütte.
 - Cattle chalet.
- 8. Crêt de la Ville**
 - Chalet à bétail.
 - Viehhütte.
 - Cattle chalet.
- 9. Moléson-Village**
 - Station touristique été/hiver.
 - Sommer- und Winterferienort.
 - All year round resort.
- 10. Fromagerie d'Alpage**
 - Chalet d'alpage du XVII^e siècle ouvert de mai à septembre. Démonstration de fabrication au feu de bois, mai et septembre: 10h00, juin à août: 10h00 et 14h30. Réservation conseillée.
 - Alphütte aus 18. Jh. Offen von Mai bis September. Käseherstellung am offenen Feuer, Mai und September: 10 Uhr, Juni bis August: 10 Uhr und 14.30 Uhr. Buchung empfohlen.
 - Alpine chalet built in the 18th century. Open from May to September. Demonstration of cheese making in cauldron, May and September: 10am, June to August: 10am and 2.30pm. Advised bookings.

Ad./Env. Str. 5: groupe/Gruppe/group Str. 4: ent./Kinder/Kids Str. 2: Tel 026/921 10 44
www.moleson.ch

Parcours par les Reybes environ 2h00

- Fromagerie d'Alpage – Ref. texte 10.
 - Schaukäserei – siehe Text Nr. 10.
 - Cheese factory – see nr. 10.
- 11. Saloir**
 - Authentique «gourmet» permettant d'affiner le fromage.
 - Authentisches «gourmet» zur Verfeinerung des Käses.
 - Authentic cheese house (maturation).
 - 12. Centre du village**
 - Buvette, bob-luge, trottinette, dévalkart, minigolf...
 - Trinkhalle, Rodelbahn, Grassroller, Gokart, Minigolf...
 - Refreshment room, bob-sleigh, devalkart, grass-scooter, minigolf...
 - 13. Départ des remontées mécaniques**
 - Funiculaire et téléphérique, panorama grandiose, sommet du Moléson (2002m).
 - Stand- und Luftseilbahn, grossartiges Panorama, Gipfel des Molésons (2002 m. ü. M).
 - Funicular and cable car, beautiful panorama, Top of Moléson (2002m).
 - 14. L'Albeuve**
 - Rivière de montagne.
 - Bergbach.
 - Mountain river.
 - 15. Les Reybes**
 - Authentique chalet d'alpage avec fabrication artisanale du Gruyère AOC.
 - Echte Alphütte wo Gruyère AOC Käse hergestellt wird.
 - Authentic summer chalet with traditional Gruyère AOC-making.

- 16. Le lac du Mongeron**
 - Petit lac de montagne.
 - Bergsee.
 - Small mountain lake.
- 17. Les Mongerons**
 - Buvette d'alpage avec plats traditionnels.
 - Alpenhütte mit traditionellen Gerichten.
 - Alpin restaurant with traditional menus.
- 18. La forêt de Chésalles**
 - Magnifique forêt.
 - Herrlicher Wald.
 - Magnificent forest.
- 19. Le Pas**
 - Hameau en contrebas de Gruyères.
 - Weiter unterhalb Gruyères.
 - Hamlet below Gruyères.
- 20. Pringy**
 - Petite chapelle au coeur du village.
 - Bemerkenswerte Kapelle im Dorf.
 - Chapel with a magnificent wooden vault.

Entre les deux, sur chaque parcours, un chalet avec fabrication artisanale soit La Prôveta d'Avau et Les Reybes, 2 des 52 alpages de la zone AOC, mais aussi des chalets à bétail et un saloir

Sentier des Fromageries

Gruyères - Moléson

Parcours par les Reybes
environ 2h00

Parcours par la Provêta
environ 2h00

12 panneaux didactiques en 3 langues jalonnent le sentier

F 2. Le Gruyère authentique est commercialisé dans le monde entier sous la marque "Le Gruyère AOC Switzerland". Les orientaux le préfèrent doux, quand sa pâte a l'onctuosité de la jeunesse. Les Savoyards et les Suisses portent leur choix sur un Gruyère âgé de huit à douze mois. Les Parisiens sont amateurs de pâtes fines plus affinées. Le Gruyère AOC d'Alpage, très typé et fabriqué au feu de bois, représente 2% des 29'000 tonnes de Gruyère AOC élaborées en Suisse.

D 2. Der echte Gruyère wird unter der Marke "Le Gruyère AOC Switzerland" weltweit vermarktet. Im Osten zieht man den milden vor, also den jungen sämigen. Die Schweizer und die Savoyer bevorzugen den Gruyère im Alter von 8 bis 12 Monaten. Die Pariser verlangen einen feinen, reiferen Käse. Der Alp-Gruyère AOC, mit einem ausgeprägtem Aroma und am Holzfeuer produziert, macht 2 Prozent der 29'000 Tonnen des in der Schweiz produzierten Gruyère AOC aus.

E 2. Genuine Gruyère cheese is sold throughout the world under the name "Le Gruyère AOC Switzerland". Asian prefer it mild whilst its texture is still young and smooth. People from the Savoie region and the Swiss have a preference for Gruyère cheese that has been matured for between eight and twelve months, whereas Parisians prefer their cheese to be fine textured and well matured. The very distinctive "Gruyère AOC d'alpage" (high pasture Gruyère) made over a log fire, makes up 2% of the 29,000 tons of Gruyère AOC produced in Switzerland each year.

Vacherin Fribourgeois
intense

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

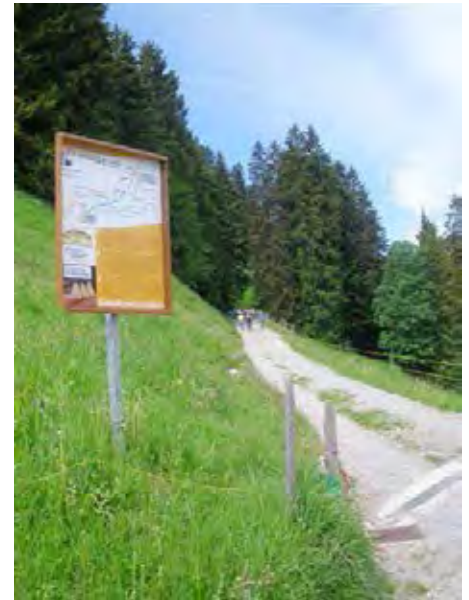


















Un produit touristique

- Présence marquée sur internet :
 - www.myswitzerland.com
 - www.fribourgregion.ch
 - www.la-gruyere.ch
 - www.suisseterroir.ch
 - www.randonature.ch
 - www.moleson.ch —→ 1602 visites de la page en 2010
 - www.fromagerie-alpage.ch
 - www.lamaisondugruyere.ch
- 6613 flyers
téléchargés
depuis mai 08

1327 flyers téléchargés en 2010 /
1270 à fin septembre 2011 + 725 x l'album photos
2965 visites de la page en 2010/
2579 à fin septembre 2011

Fribourg Région - Suisse - Tourisme, vacances, voyages - Randonnées cartographiées - Windows Internet Explorer

http://www.fribourgregion.ch/fran/pagel3&AFR-GPS&AFR-FRM

Fichier Edition Affichage Outils ?

Favorites

Fribourg Région - Suisse - Tourisme, vac...

Offres for...

Excursions

Randonnées pédestres

Vélo, VTT, Roller

Sports, Loisirs

Bien-être, Relaxation

Familles

Musées, Culture

Meetings, Incentives

Groupes

Suisse

ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Publicité

LA MAISON CHALEN

Randonnées cartographiées


Webcam

Concours

Blog

Signaler une erreur

Randonnée Sentier des fromageries



Fromagère d'Alpage

Respirez l'air pur des montagnes et de nos forêts, découvrez les vertes pâturages de La Gruyère avec ses troupeaux de vaches et admirez d'authentiques chalets d'alpage recouverts de tavillons.

En fait de la gare de Gruyères/Ponty se trouve la Maison de Gruyère où l'on peut visiter la fromagerie moderne du Gruyère AOC. Après cette visite prendre la direction de la Pinte des Verres. Depuis là, suivre le chemin qui part dans les bois. L'itinéraire par Les Reybes est un peu plus sécurisé que celui par la Provèta (Variante A).

Plus deux itinéraires sont possibles. Après 2 heures de marche...

Distance: 7.3 km
Dénivelé: 504 m
Durée: 2.25 h
Altitude max.: 1165 m.a.m.

Région: Fribourg
Départ: Gruyères, gare

Lieux situés le long du parcours: Gruyères - Forêt de Chésalles - Le Mongeron - Les Reybes - Moléson Village

Plus d'informations

- Télécharger le document
- Profil d'élévation
- Carte topo
- Voir carte topo
- Voir 3D
- Toutes les photos
- Webcam
- Tous les itinéraires dans la région

Tracks GPS

- Randonnées GPS (kmz)
- Google Earth
- Overlay pour Swiss Map

Informations pour voyageurs

- Voyage avec les 10
- Voyage en voiture
- Météo

Voir aussi

La Gruyère Tourisme

Race des Alpes 26

Case postale 593

CH-1600 Bulle

Gel: +41 (0)848 424 424

Fax: +41 (0)26 919 85 01

Internet: www.fribourgregion.ch

E-Mail: info@la-gruyere.ch

FRIBOURG REGION

Route de la Glâne 107

cp 1560

CH-1701 Fribourg

Tel: +41 (0)26 407 70 20

Fax: +41 (0)26 407 70 29

E-Mail: web@fribourgregion.ch

Internet: www.fribourgregion.ch

démarrer

Boîte de ré...

Le Centre

Contenir...

Microsoft

Fribourg R...

Mes docu...

Fribourg R...

Internet

100%

14:30

Accueil





Le rêve



La réalité





A bientôt en Gruyère !



Lucerne University of
Applied Sciences and Arts

**HOCHSCHULE
LUZERN**

lebendige traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradiziuns vivas



Atelier 4: UNESCO Welterbe Jungfrau

Beat Ruppen

UNESCO Welterbe
Hochschule Luzern
Kultur&Tourismus 27/10/2011



«Erbe der Menschheit»



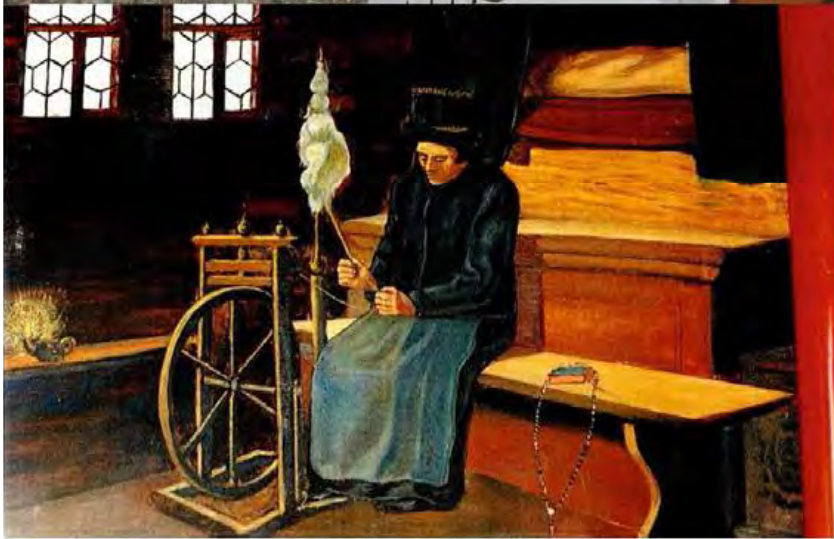
3 Aufnahme-Kriterien: Einzigartigkeit – Vielfalt - Schönheit





Kontrastlandschaft

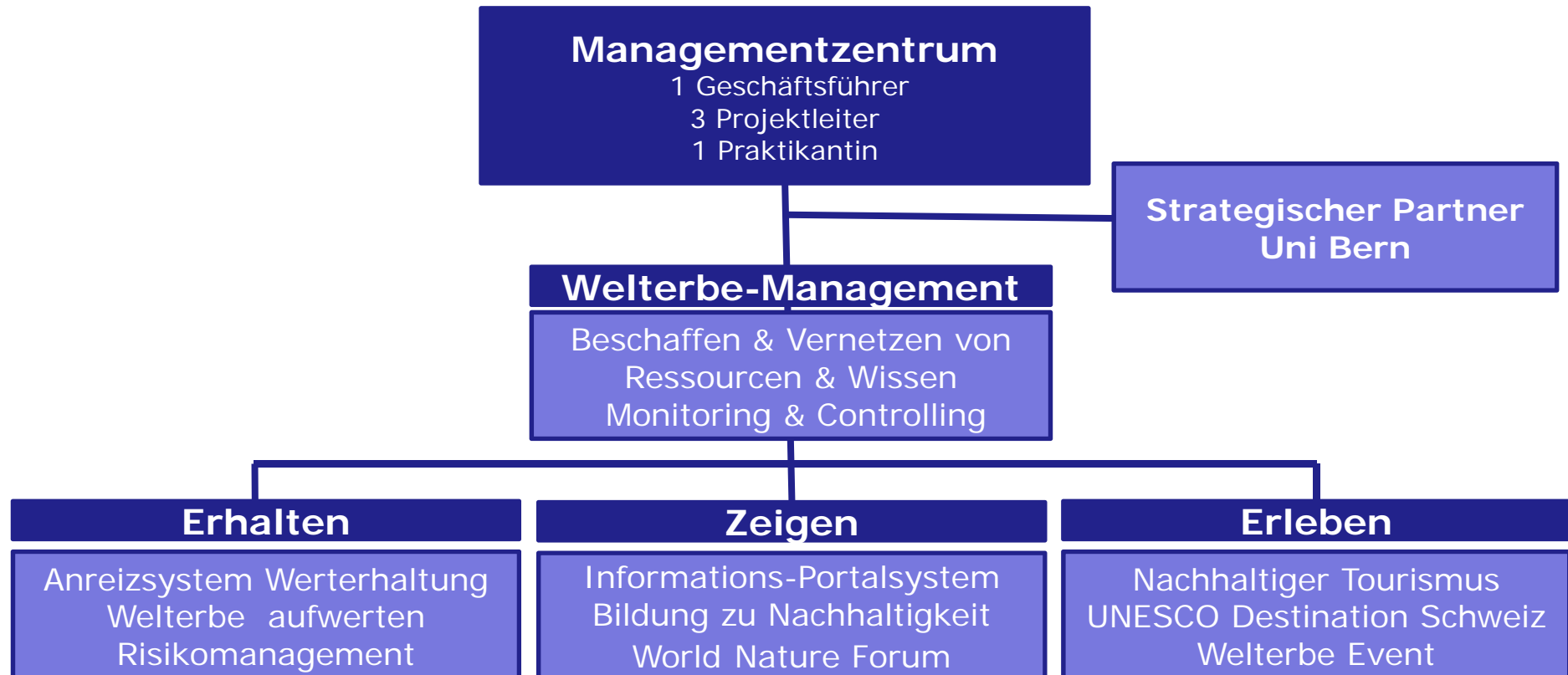








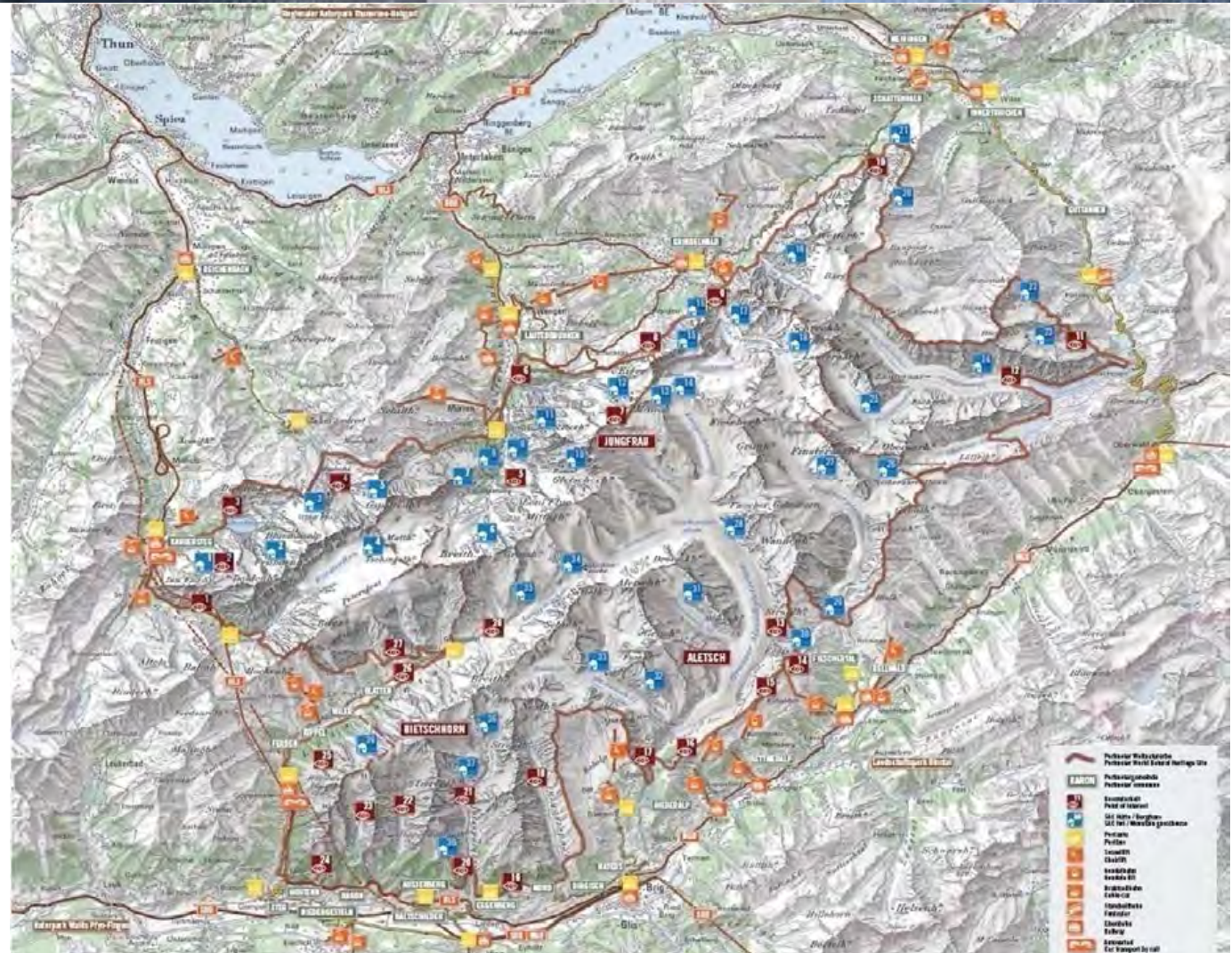
Schwerpunkteprogramm

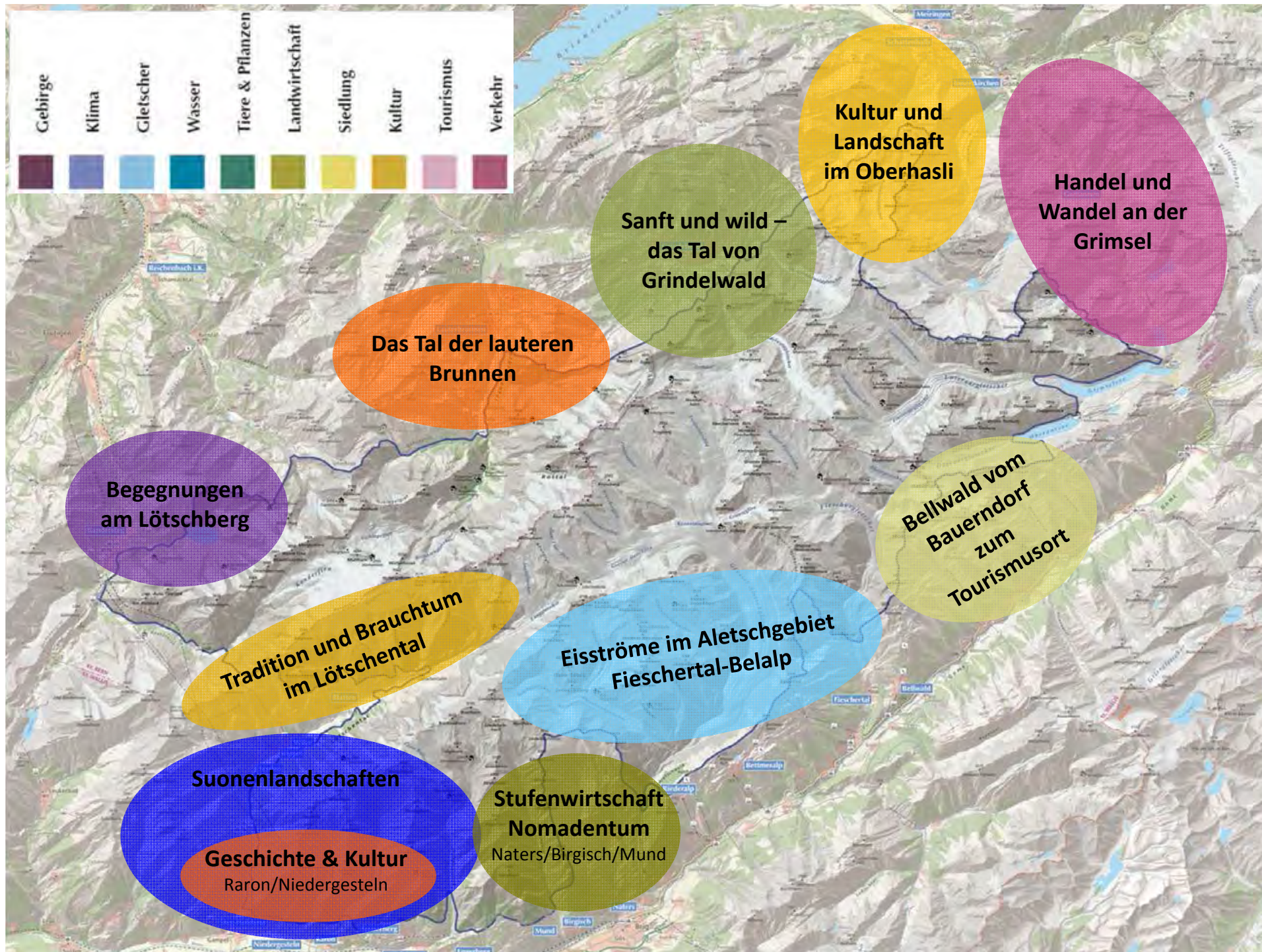


Erleben: Touristische Welterbe Angebote



20 Tourismusbüros
Transport 25
Mio Personen
Logiernächte 6 Mio
SAC-Hütten 39





Zeigen: Informations-, Interaktions- und Monitoring-System





Broschüren

- Themen zum Welterbe / Themenbroschüren
- Themen in Regionen verankert
- Experten & Autoren
- 2-sprachig D/E
- Rubriken
- Karte mit Besonderheiten / Übersichtskarte
- Text zum Welterbe / Serie (Vielfalt)





Entdeckung des Tages

Strahlen – Schatzsuche in den Bergen



Wunderbare, reine Kristalle werden in den Bergen seit Jahrhunderten geborgen. Mit dem schönen Wort «Strahlen» benennen Einheimische das Kristallsuchen – vielleicht auch deshalb, weil die Kristalle vor Schönheit und innerer Kraft strahlen. Ausserordentliche Klarheit, geordnete Formen, Härte, all das fasziniert sowohl Bergbewohner wie Städter. Für den Adel waren Kristalle ein Symbol von Macht und Wohlstand. Sie bildeten das Rohmaterial für Luxusgüter wie Trinkgläser, Kelche, sakrale Prunkstücke und Kronleuchter in Herrscherhäusern. Schon vor 1600 wurden Grimselkristalle in den Breisgau und nach Mailand exportiert. Dort wurde das...

[mehr »](#)

Für Sie entdeckt



Wasserschloss



Warum die Oberwalliser Bauernbetriebe klein sind



Schlüsselbranche Tourismus



TEST Wieso in den Bergen Schätze verborgen sind



Was sind Tesseln?

Besonders beliebt



Gletscherspalten



Trielmuseum in Eggerberg



Grims Kristallweg



Wasser auf der Nord- und Südseite



Bäuerten, Gemeinden, Bergschaften: bäuerliche Korporationen

Im Gebiet stöbern

[Gultannen](#) | [Lötschental](#) | [Famitz](#) |

[Bellwald](#) | [Grimmelfeld](#) | [Hinterwald](#) |

[Lenggried](#) | [Tödi](#) | [Tödi](#) | [Tödi](#) |

[Tödi](#) | [Tödi](#) | [Tödi](#) | [Tödi](#) |

[Tödi](#) | [Tödi](#) | [Tödi](#) |

[Tödi](#) | [Tödi](#) | [Tödi](#) |

[Tödi](#) | [Tödi](#) |

[Tödi](#) | [Tödi](#) |

[Tödi](#) |

[Tödi](#) |

[Map öffnen »](#)

Mehr zum Thema

[Gebirge](#) (23)

[Klima](#) (7)

[Gletscher](#) (10)

[Wasser](#) (8)

[Tiere und Pflanzen](#) (17)

[Landwirtschaft](#) (12)

[Siedlung](#) (16)

[Kultur](#) (22)

[Tourismus](#) (11)

[Verkehr](#) (7)

Erleben – Touristische Angebote



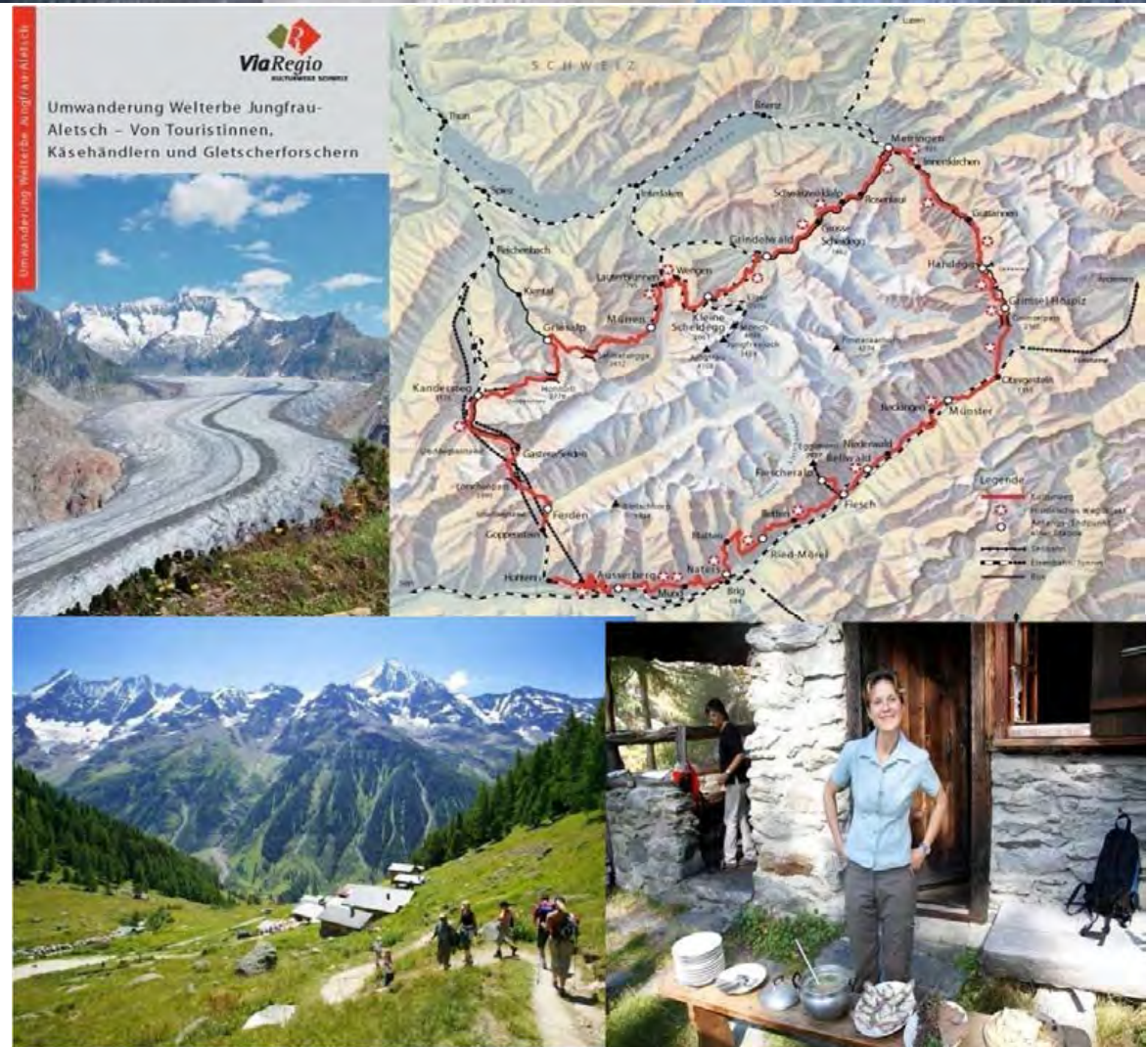
Umwanderung in
17 Etappen

3 Packages zu 6 Tagen
Inkl. Gepäcktransport

Themenrundfahrten für
Postauto

Reise durch:

- Wasserwelten
- Eiszeiten
- Natur-
kulturhistorische
Reise





Lucerne University of
Applied Sciences and Arts

**HOCHSCHULE
LUZERN**

lebendige traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradiziuns vivas



Atelier 4: UNESCO Welterbe Lavaux

Emmanuel Estoppey



Lavaux vignoble en terrasses

Patrimoine mondial de l'UNESCO

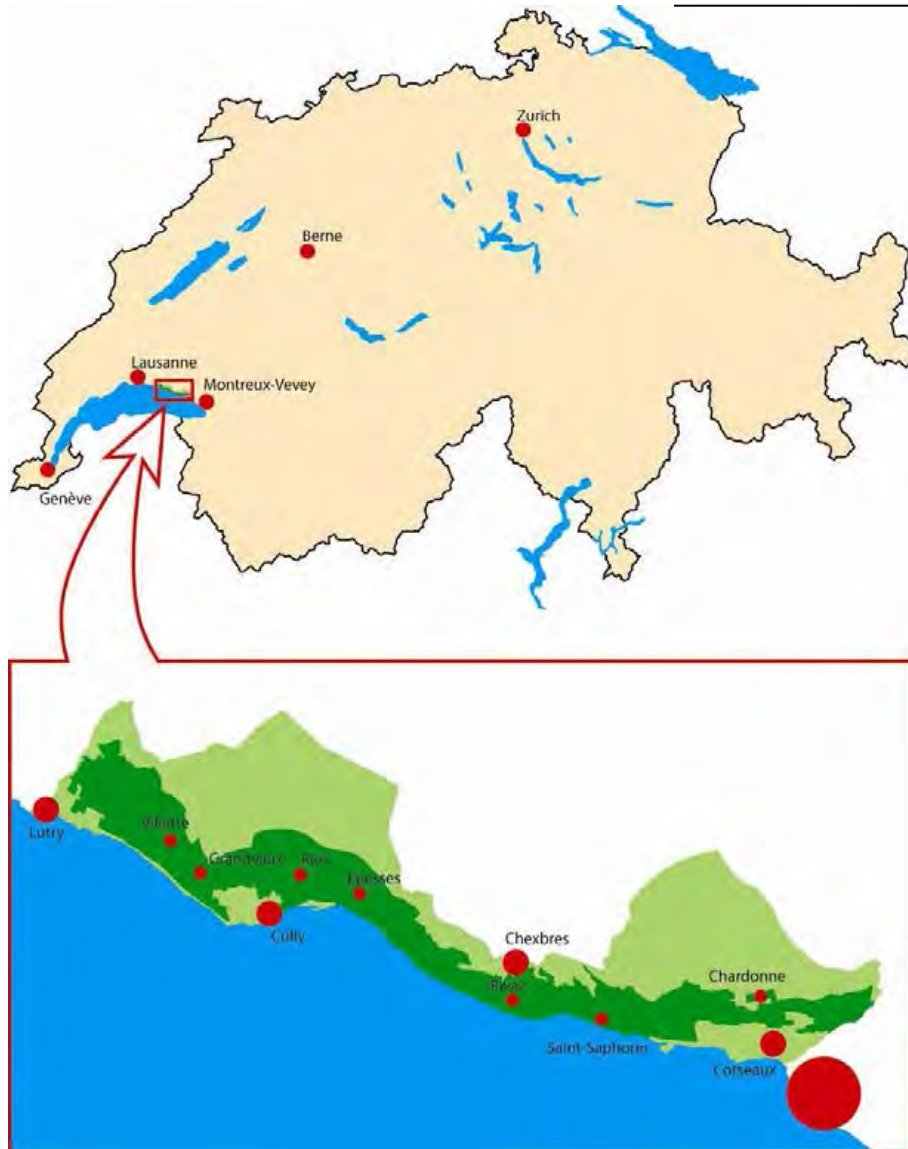
Hochschule Luzern : Colloque culture/tourisme

27/10/2011



Site Lavaux vignoble en terrasses

Plan de situation



- 10 communes
- 898 hectares
- 1 appellation
- 7 lieux de productions
- env. 200 vignerons

28 juin 2007

Lavaux Patrimoine mondial

Inscription de Lavaux au Patrimoine mondial



un paysage construit hautement représentatif d'une œuvre de l'homme parfaitement intégrée à son environnement naturel

l'illustration vivante d'une importante histoire socio-économique qui se poursuit dans le présent

un paysage exceptionnellement bien protégé dans le contexte de sa localisation, à proximité d'une zone urbaine en développement rapide, renforcé par un soutien populaire

un paysage créé par l'homme face au lac et aux Alpes, dont la beauté a attiré les travailleurs et les artistes.

Lavaux Patrimoine mondial

Hochschule Luzern : Colloque culture/tourisme 27/10/2011



Eléments matériels :

- Le vignoble et ses murs
- les villages et leur architecture
- les églises et les châteaux

Eléments immatériels :

- le savoir faire autour de la vigne
- l'histoire et son développement
- le développement des arts
- la Fête des vignerons



Lavaux Patrimoine mondial

Hochschule Luzern : Colloque culture/tourisme 27/10/2011



Tourisme avant l'inscription :

- Chemins dans les vignes
- promenade et randonnée
- visite de caves et caveau

Lavaux Patrimoine mondial

Hochschule Luzern : Colloque culture/tourisme 27/10/2011



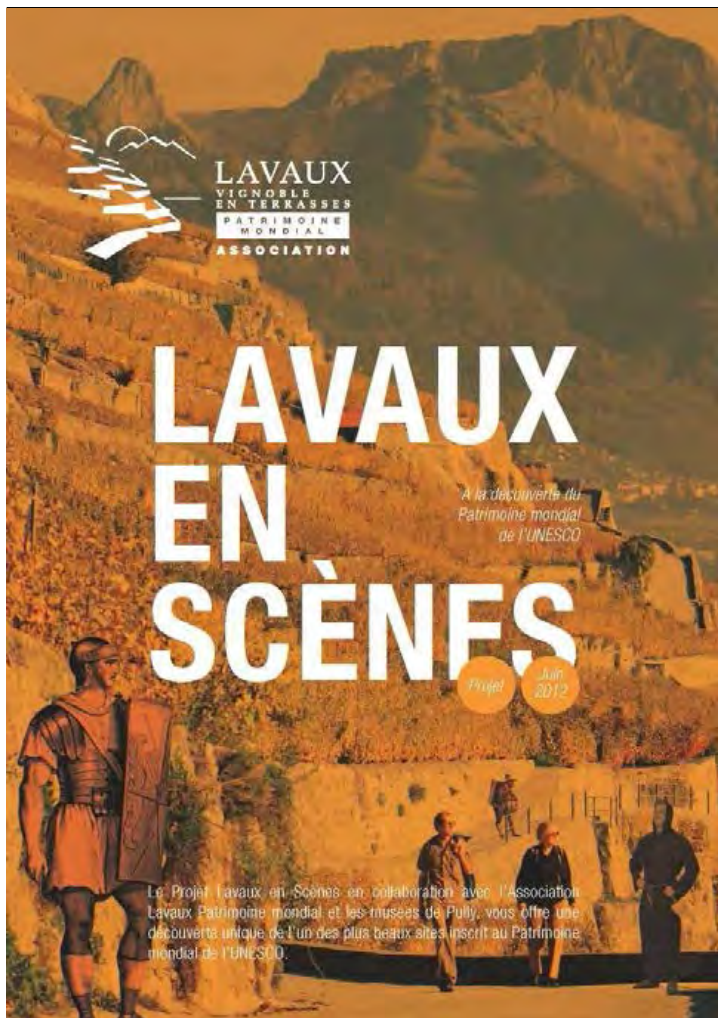
Tourisme après l'inscription :

- augmentation d'environ 30% de visiteurs
- demande de produit culturel
- visiteurs plus intéressés par le paysage que par le vin
- développement d'une clientèle « UNESCOsienne »



Lavaux Patrimoine mondial

Hochschule Luzern : Colloque culture/tourisme 27/10/2011



Projet pour l'avenir:

- mise en valeur la région et les habitants de Lavaux à travers différents thèmes : histoire, architecture, viticulture, géologie...
- construire une interaction entre les visiteurs et les habitants
- permettre de rentrer en contact avec le patrimoine immatériel
- mettre en place des expériences entre les visiteurs et les vignerons/habitants



LAVAUX EN SCÈNES





LE PAYSAGE REFLÈTE UNE CULTURE

**SI NOUS VOULONS APPRÉCIER LE
PAYSAGE, NOUS DEVONS COMPRENDRE
LA CULTURE QUI LA CONSTRUITE**

**LE PATRIMOINE MATÉRIEL DÉPEND
TOUJOURS D'UN PATRIMOINE
IMMATÉRIEL QUE NOUS DEVONS
COMPRENDRE ET FAIRE EVOLUER**

