



## Boğatepe Köyü

Eski adı "Büyük Zavot"dur. Köy alanı, ilk olarak 93 Harbi'nden sonra Kars bölgesine yerleştirilen Malakanlar'ın köylerine yayla olarak tahsis edilmiştir. Tiflis-Kars arasındaki posta yolunun mola ve aktarma istasyonu kurulmasından sonra İsviçreli girişimcilerin, bölgenin Alp yaylalarına olan benzerliği nedeniyle Malakanların bol miktarda ürettikleri sütü işlemek için kurdukları gravyer peyniri imâlathanesi "zavot" (mandıra) kurulmasıyla burada yerleşim başlamıştır. Kars'ın yeniden Türk egemenliğine geçmesiyle köye Tiflis'in Borçalı bölgesinde yaşayan Karapapaklar (Terekemeler) yerleşmiştir. Borçalı'dan gelen Karapapaklar yaklaşık 40 yıldır İsviçrelilerden aldıkları mandıralarda ve kendi imâlathanelerinde gravyer peyniri ürettiklerinden, Boğatepe Köyü Kars bölgesinde Cumhuriyet döneminde peynirciliğin başlatılması ve geliştirilmesinde öncülük etmiştir. Köyün adı 1936 yılında Boğatepe olarak değiştirilmiştir.

Köyde 2005 yılında Türkiye'nin ilk peynir müzesi olan Zavot Eko Müze kurulmuştur. Öncülüğünü **İlhan Koçulu** yapmıştır.



## Kars Kazı

Kazlar tüyleri ve yağlı gövdeleri nedeniyle soğuk iklimde yaşayabilen kanatlı hayvanlardır. Beslemek kolaydır. Etleri kırmızıdır. Kars ikliminde çiftçi ailelerin günlük kırmızı et ihtiyacı kaz ile giderilmektedir. Kazlar tuzlanarak soğuk havada kurutulur.



İsviçreli gıda tarihi ve peynir uzmanı, Araştırmacı - Yazar  
Dominik Flammer  
Cicerone için yazdı.

## Gravyer: Karslı Emmentaler

Kars'ta günümüzde hâlâ İsviçre usulüne göre imâl edilen "Gravyer peyniri"nin öyküsü 1862'de Prusyalı soylu Arthur Alexander von Kutschenbach'ın Tiflis'in güneybatısındaki Borçalı bölgesinde kurduğu Mamutly çiftliğine kadar uzanır. Baron von Kutschenbach İsviçre gazetelerine ilân vererek işletmesi için peynirci arar ve ilk İsviçreliyle böylelikle Mamutly'ye gelirler.

Zamanla bazıları çevreye yayılır ve yeni peynirhaneler kurar. İsviçre'den eğitimli ve göçe hazır personel bulmak özellikle 1873 sonrası zor değildir. Çünkü çağın ilk büyük ekonomik krizi İsviçre'de yılların başarılı peynircilik sektörünü de vurur. İlerleyen yıllarda yüzlerce İsviçreli peynirci çeşitli ülkelere dağılır. Birçoğu Çar'ın imparatorluğuna yerleşir, özellikle bugünkü Finlandiya, dönemin Doğu Prusya'sı ve Kafkasya'ya... Yerleştikleri yerlere sadece yeni teknikler değil, hayvanlarını ve hayvancılık bilgilerini de getirirler.

Göçmen peynircilerin büyük bir kısmı Bern Kantonu'ndan, Emmental peynirinin anavatanından gelmiştir. Aslen "Gruyère de l'Emmental" olan bu iri delikli peynir, 19. Yüzyıl başında üretim sırasında önemli değişiklikler geçirerek zamanla geleneksel Greyer'den uzaklaşır ve kendi başına bir peynir türüne evrilir. Emmental tekerleri Greyer tekerlerinden üç kat daha ağırdır, ceviz büyüklüğünde delikleri vardır (Greyer'in hemen hiç deliği olmaz) ve her şeyden önce olgunlaşma mahzenlerinde uzun süre sığağa maruz bırakılırlar.

İsviçre'de ve İsviçre peynircilerinin yerleştiği diğer ülkelerde o zamanlar yeni bir tür olarak beğenilen Emmental peyniri dünya çapında üne kavuşur ama Kafkasya'da "Gruyère" adı hafif değişikliğe uğramış hâliyle yerleşmiştir artık: Gravyer.

