

9 DINGE,

ZUM AUSDRUCKEN UND VORLESEN BEIM TASTING
DEINER SCHWEIZER KÄSEPLATTE: DINGE, DIE
DEINE GÄSTE ÜBER DEN SCHWEIZER KÄSE (NOCH)
NICHT WISSEN, ABER WISSEN SOLLTEN.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





#1

Schweizer Reinheitsgebot

Die Schweizer Käsermeister verzichten seit jeher auf gesetzlich eigentlich erlaubte Farbstoffe, antibiotisch wirkende Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker. Dies regelt die freiwillige, seit 2002 schriftlich fixierte Verzichtserklärung der Branche, eine Art Reinheitsgebot oder Ehrenkodex der Schweizer Käser. Für einen echten Schweizer Käse, der so rein und natürlich ist, wie man Käse nur machen kann.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





#2

AOP oder die kurze Reise der Schweizer Rohmilch

Was soll das AOP? Das Kürzel AOP steht für «Appellation d'Origine Protégée», auf Deutsch also «geschützte Ursprungsbezeichnung». So ausgezeichnete Produkte werden in einer klar definierten Region erzeugt, verarbeitet und veredelt. Beim AOP-Käse stammt die Milch aus derselben Region, in der sie verkäst und in welcher der Käse bis zur Reife gepflegt wird. Nie ist die Rohmilch weiter unterwegs als 20 Kilometer.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





Von Generation zu Generation

Die Produktion von Käse ist ein Kunsthandwerk, das neben viel Fachwissen auch jede Menge Fingerspitzengefühl, Erfahrung und Präzision voraussetzt. Dabei wird vieles noch genauso gemacht, wie schon vor vielen hundert Jahren. Dieses Käse-Kunsthandwerk geben die Schweizer Käsermeister von Generation zu Generation weiter. Das war immer so und daran wollen sie auch in Zukunft nichts ändern.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





#4

Die Käser machen den Käse, die Milch den Charakter

Schweizer Käse wird aus frischer Milch hergestellt, die zweimal täglich vom Bauernhof an die Käsereien geliefert wird. Die Eigenschaften dieser frischen Milch sind bereits mitverantwortlich für den endgültigen, einzigartigen Charakter des Schweizer Käses. Eine andere Milch als Schweizer Milch kommt beim Schweizer Käse also nicht in die Tüte - oder besser gesagt: in den Kessi.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





#5

Gutes braucht seine Zeit

Im Reifekeller erfährt der Käse einige Veränderungen: Die Rinde bildet sich aus, das Innere verändert seine Farbe, Löcher entstehen und der Käse wird fest. Bei einigen Schweizer Sorten veredelt ein Affineur den Käse, indem er ihn mit Kräutern, Most oder Weißwein einreibt



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





#6

Erst bereit bei bestandener Prüfung

Der Schweizer Käse wird verschiedenen Prüfungen unterzogen. Dabei zählen Teigqualität, Geschmack, Äußeres und die Lochbildung. Beim Schweizer Emmentaler AOP z. B. können die Käseexperten durch Klopfen auf den Laib sogar hören, ob die Löcher so sind, wie sie sein sollen: nämlich gleichmäßig verteilt und in etwa so groß wie eine Kirsche. Mit einem Käsebohrer entnehmen sie bei Hart- und Schnittkäse außerdem eine kleine Probe, um die Konsistenz und den Geruch des Teiges zu kontrollieren. Nur wenn sie zu 100 % zufrieden mit der Qualität sind, ist der Käse bereit für den Verkauf.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





#7

Gutes und Gesundes braucht keine Geschmacksverstärker

Unser Schweizer Käse wird nicht nur verantwortungsbewusst ohne jegliche Zusatzstoffe und mit Respekt vor den Tieren und der Natur gefertigt. Er ist zugleich auch abwechslungsreich im Geschmack. Dieser wird vor allem bestimmt durch die Qualität der Milch, die Reifedauer, die verschiedenen Käsekulturen und die Art der Pflege. Aber eines hat Schweizer Käse gemeinsam: eine typische würzige Note bzw. ein unverwechselbar ausgeprägtes Aroma.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





#8

Die Kuh, das Familienmitglied

Qualität hat ihren Preis. Hochwertige Milch zu produzieren, die Kühe zu versorgen, quantitativ und qualitativ ausreichende Futterreserven für den Winter zu sichern, erfordert ein tägliches Engagement des Landwirts, seiner Mitarbeiter und seiner Familie. Darum sind die Kühe nicht einfach nur Kühe – sie gehören zur Familie.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





#9

So rein & gut, wie man Käse nur machen kann

Mit der Entscheidung für Schweizer Käse tust du dir und deinem Körper etwas Gutes. Dafür steht der Schweizer Käse. Und die Schweizer Käsermeister sorgen dafür, dass er immer rein, natürlich und nährstoffreich ist.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de

