Sennerei Meran in Arosa @ Arosa Tourismus, Nina Mattli

03.09.2019 09:00 CEST

Immer der Nase nach – Schaukäsereien in der Schweiz

Frische Schweizer Milch von glücklichen Kühen auf saftigen Wiesen: Das Ausgangsprodukt ist in allen Schweizer Regionen das Gleiche. Doch was in den Käsereien daraus entsteht, könnte variationsreicher nicht sein.Eine wahre Fundgrube für Käsespezialitäten sind die Schaukäsereien, wo die Besucher dem Käser über die Schulter gucken und zum Teil auch selbst Hand anlegen dürfen.www.myswitzerland.com/schaukaesereien

450 Käsesorten

In der Schweiz gibt es über 450 Käsesorten, darunter den weltberühmten

Emmentaler, den würzigen Appenzeller, den zartschmelzenden Vacherin Mont-d'Or, kräftige Käsesorten wie den Sbrinz, rassige wie den Gruyère oder den kunstvoll zu Rosetten geschabten Tête de Moine. Käse ist in der Schweiz nicht einfach nur Käse, sondern ein lebendiges Stück Volks- und Genusskultur. www.schweizerkaese.ch

Käserei Les Martel – Gruyère (Jura & Drei-Seen-Land)

Eine perfekte Gelegenheit, die verschiedenen Etappen der Herstellung einer der berühmtesten Schweizer Käsesorten zu entdecken, ist der Besuch in der Käserei Les Martel. Durch eine verglaste Besuchergalerie können Interessierte die Arbeit der Käser mitverfolgen und zum Abschluss eine Kostprobe des Gruyère genießen! Geöffnet Montag bis Samstag von 7.00 bis 12.00 und 17.00 bis 19.00 Uhr, sonntags ab 8.00 Uhr bei freiem Eintritt. www.fromagerie-les-martel.ch

Alpsennerei Maran – Churer Alpenkäse (Graubünden)

Auf den ersten Blick wirkt das Chalet mit seiner braun-weißen Fassade auf der Maraner Ebene bei Arosa wie ein ganz gewöhnliches Ferienhaus. Doch hier entsteht seit 40 Jahren der lokale Alpkäse. Im Sommer strömen täglich 400.000 Liter Milch via Pipeline den Berg hinunter in die Sennerei. Sie kommt von den vier umliegenden Alpen: der Carmenna, der Maraner, der Sattel- und der Prätscheralp. Die Milch wird zum würzigen Churer Alpkäse verarbeitet. Besucher können im „Lädeli" essbare Souvenirs kaufen oder die Spezialitäten gleich vor Ort im Bistro oder auf der großen Sonnenterrasse kosten. Im Winter täglich von 10.00 bis 17.00 Uhr geöffnet. http://sennerei-maran.ch

Moderne Augstbord-Käserei in Turtmann – 180 Tonnen Walliser Raclette im Jahr

180 Tonnen Raclette-Käse entstehen jährlich in der modernen Schaukäserei in Turtmann. Die Milch stammt von Kühen aus der weiteren Umgebung. Wie diese anschließend zum Käse wird, kann von der Plattform im ersten Stock aus verfolgt werden – von dort lässt sich der Käsemeister nämlich ins „Chessi" gucken. Der Schauraum lädt gegen Voranmeldung zum gemütlichen Raclette-Essen. Ganzjährig von Montag bis Samstag von 8.00 bis 12.00 geöffnet, freier Eintritt. www.augstbordkaeserei.ch

Appenzeller Schaukäserei (Ostschweiz/Liechtenstein)

Mitten in der urtümlichen voralpinen Hügellandschaft entsteht in der Appenzeller Schaukäserei der berühmte Appenzeller Käse. Das Leben der Appenzeller Bauern und Sennen wird in vielerlei Hinsicht von uralten Traditionen bestimmt. In der Appenzeller Schaukäserei in Stein vereinen sich traditionelles Brauchtum und modernste Käseherstellung zu einer gelungenen Mischung. Die Reise führt von der Handwerkskunst des Käsens bis in die Weiten und Klänge des Appenzellerlands. Im neuen Schaubereich der Schaukäserei mit Kessel und imposantem Keller kommen Bonvivants dem Geheimnis etwas näher, wieso der Appenzeller Käse der würzigste Käse überhaupt ist. Dennoch bleibt das Rezept der Kräutersulz streng geheim. Die Besucher können eigene Kräutermischungen erstellen und als Andenken mit nach Hause nehmen. Täglich geöffnet von 9.00 bis 17.30 Uhr; im Sommer bis 18.30 Uhr. www.schaukaeserei.ch

Beim Käsermeister im Tessin – blumengelber Halbhartkäse mit alpenwürzigem Aroma

Ein Stück Tessin zum Mitnehmen: In der Käserei Gottardo in Airolo stellen Gäste aus der Milch der Region San Gottardo und unter Anleitung erfahrener Käser den würzigen „Gottardo“ oder „Tremola“ her. Anschließend nehmen die Hobbykäser gleich eine Käseform, die bereits in den Kellern der Molkerei zur Köstlichkeit herangereift ist, mit nach Hause. Kosten: 50 Schweizer Franken für die Führung und Degustation, mit eigenem Käse 160 Schweizer Franken (rund 145 oder 45 Euro). Geöffnet täglich von 7.00 bis 20.00 Uhr und außerdem leicht zu erreichen: Die Käserei liegt nur 200 Meter von der A2-Autobahnausfahrt Airolo und 50 Meter von der Talstation der Pesciüm-Luftseilbahn entfernt. www.caseificiodelgottardo.ch/kaeserei

---

Weitere Informationen zum Urlaub in der Schweiz gibt es im Internet unter MySwitzerland.com, der E-Mail-Adresse info@MySwitzerland.com oder unter der kostenfreien Rufnummer von Schweiz Tourismus mit persönlicher Beratung 00800 100 200 30.

Informationen an die Medien

Weitere Bilder zur touristischen Schweiz stellen wir Ihnen auf www.Swiss-

Image.ch zur Verfügung.

Kontaktpersonen

Valerie von Oppeln
Pressekontakt
Ansprechpartnerin für Medien in Norddeutschland (Hamburg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Bremen)
valerie.vonoppeln@switzerland.com
+49 (0)30 166 375 072

Andrea Daniele
Pressekontakt
Ansprechpartnerin für Medien in Berlin/Ostdeutschland
andrea.daniele@switzerland.com
+49 (0)30 166 375 074

Krisztina Keilani-Schmidt
Pressekontakt
Ansprechpartnerin für Medien in Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Saarland
krisztina.keilani@switzerland.com
+49 (0)69 509 551 005

Chantal Mayr
Pressekontakt
Ansprechpartnerin für Medien in Baden-Württemberg und Bayern
chantal.mayr@switzerland.com
+49 (0)711 - 207 030 32