



Käseproduktion auf der Alp Tsermont, La Gruyère Region Fribourg

10.04.2018 11:00 CEST

Wo die Käsekunst zuhause ist

Tradition und Handwerk prägen die Herstellung der über 600 Käsesorten in den kleinen Käsereien und Alpbetrieben der Schweiz. Das Ergebnis sind reine Naturprodukte, die Kenner in aller Welt zu schätzen wissen: Käse ist das wichtigste Exportprodukt der Schweizer Landwirtschaft. Wie die Milch zum Käse wird, können Besucher in zahlreichen Schaukäsereien live miterleben. Eine Übersicht bietet die Seite www.MySwitzerland.com/schaukaesereien.

Die Schweiz ist ein Käseland. Pro Jahr werden insgesamt rund 180.000 Tonnen Käse hergestellt. Eine Besonderheit: Schweizer Käsespezialitäten wie zum Beispiel Appenzeller, Emmentaler AOP und Le Gruyère AOP entstehen in echter Handarbeit. Über das ganze Land sind rund 600 kleinere Käsereien verteilt. Die Betriebe in den meist ländlichen Gebieten sind oft

familiengeführt und verarbeiten rund 1,2 Millionen Tonnen Rohmilch zu verschiedenen Käsespezialitäten. Im Gegensatz zur industriellen Massenproduktion stellen die Schweizer Käsermeister in den einzelnen Käsereien kleine Mengen an qualitativ hochwertigem Käse her.

Sogar große und bekannte Sorten wie Appenzeller, Emmentaler AOP und Le Gruyère AOP werden nicht in einer großen, sondern in vielen kleinen regionalen Dorfkäsereien hergestellt. Le Gruyère AOP wird beispielsweise in mehr als 170 kleinen, großteils familiengeführten Dorfkäsereien in der Westschweiz nach fast 1000-jähriger Rezeptur in Handarbeit gefertigt. Über ein Pflichtenheft ist festgelegt, dass die Betriebe nur in einem Umkreis von 20 Kilometern ihre Milch beziehen dürfen. Diese dezentrale Produktionsstruktur hat zahlreiche Vorteile: Die kurzen Transportwege schonen die Umwelt, die Rohmilch wird dadurch mechanisch am wenigsten belastet und gelangt schnell zur Weiterverarbeitung in die Käsereien. Zudem schafft diese Struktur Arbeitsplätze abseits der Städte und stärkt damit den ländlichen Raum.

Käsehandwerk erleben

Wer das Handwerk und die Geheimnisse rund um die Schweizer Käsekunst genauer kennenlernen möchte, kann die Käsermeister in zahlreichen Schweizer Schaukäsereien live erleben und ihnen über die Schulter direkt ins „Käsekessi“ schauen. Käseliebhaber und Genießer erfahren dort aus erster Hand, wie original Schweizer Emmentaler AOP, Appenzeller, Le Gruyère AOP oder Tête de Moine AOP hergestellt, gehegt und gepflegt werden – und können die Spezialitäten natürlich auch vor Ort genießen. Die Schaukäsereien sind über die ganze Schweiz verteilt. Eine Übersicht bietet die Seite www.MySwitzerland.com/schaukaesereien.

Tradition und Ursprünglichkeit

Neben den kleinen Käsereien im Tal gibt es noch zahlreiche kleine Alpbetriebe in den Schweizer Bergen, die jährlich rund 5.000 Tonnen Alpkäse produzieren. Die Bezeichnung „Alpkäse“ ist geschützt und setzt voraus, dass die Milchproduktion und die Verkäsung direkt auf der Alp stattfinden. Diese besonderen Spezialitäten werden daher nur im Sommer hergestellt. Dank der frischen und vielfältigen Kräuter der Alpweiden ist die Rohmilch besonders geschmackvoll und verleiht dem Alpkäse sein typisch würziges Aroma. In manchen Alpkäsereien wird die Milch noch ganz ursprünglich über dem

Holzfeuer erwärmt, das mit seinem Rauch zum unverkennbaren Geschmack beiträgt. So entstehen echte Raritäten wie Le Gruyère d'Alpage AOP oder der L'Etivaz AOP. Dieser Hartkäse wird nur in etwas mehr als hundert Alpkäsereien auf einer Höhe zwischen 1000 und 2000 Metern in den Waadtländer Alpen von Mai bis Oktober hergestellt. Die nachhaltige Alpbewirtschaftung dient auch dem Erhalt der Artenvielfalt: Auf den Alpweiden ist nur eine klar begrenzte Anzahl von Tieren erlaubt, sodass die Weiden auch nach über hundert Jahren der Bewirtschaftung gesund und intakt sind.

Schweizer Reinheitsgebot

Künstliche Zusatz- oder Konservierungsstoffe sind in den traditionellen Schweizer Käsereien übrigens verpönt: Die Käsermeister verpflichten sich in einer freiwilligen Verzichtserklärung, dass ihre Käsespezialitäten rein natürlich sind. Das sogenannte „Schweizer Reinheitsgebot“ regelt, dass nur Milch, Milchsäurekulturen, Lab, Salz und je nach Sorte ausgewählte Kräuter oder bei Weichkäsen Schimmelpilzkulturen erlaubt sind. Der hohe Qualitätsstandard gilt auch für die Rinde: Anders als bei industriell gefertigten Käsen oft üblich, entsteht sie nicht durch eine chemische Oberflächenbehandlung, sondern durch das Salzbad gleich nach der Herstellung und das regelmäßige, arbeitsintensive Abreiben mit Salzwasser während der Reifezeit.

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



Tassja Dâmaso

Pressekontakt

Leitung Medienarbeit Deutschland

tassja.damaso@switzerland.com

+49 151 11 429 351



Vivienne Hosennen

Pressekontakt

Distriktleitung Süddeutschland | Head of Trade

Medien in Bayern & Baden-Württemberg

vivienne.hosennen@switzerland.com

+49 (0)711 2070 3031



Valerie von Oppeln

Pressekontakt

Medien in Hamburg / Norddeutschland

valerie.vonoppeln@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 072



Andrea Daniele

Pressekontakt

Medien in Berlin / Ostdeutschland

andrea.daniele@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 074



Krisztina Keilani-Schmidt

Pressekontakt

Medien in Hessen, NRW, Rheinland-Pfalz und Saarland

krisztina.keilani@switzerland.com

+49 (0)69 509 551 005