

## **Schweizer Käsermeister und Milchbauern – Hand in Hand für beste Qualität**

**Die Schweizer Käsermeister sind Meister ihres Fachs und legen hohe Maßstäbe an – nicht nur an ihre Betriebe und an sich selbst, sondern auch an den Hauptrohstoff – die Schweizer Milch. Besonders eng ist das Verhältnis zu den örtlichen Milchbauern, die täglich ihre frische Milch zur Weiterverarbeitung an die jeweilige Dorfkäserei liefern. Über Generationen hinweg sind hier persönliche Beziehungen und Gemeinschaften entstanden, die das Dorfleben prägen und bis heute charakteristisch sind für die Käseherstellung in der Schweiz.**

Frühmorgens, wenn im Emmental, der Wiege des Schweizer Emmentalers AOP, die Sonne noch hinter den Schweizer Bergen steht, rollen die Traktoren und Autos der Milchbauern bei den Käsereien um die Ecke. An 365 Tagen im Jahr spielt sich in vielen Orten im Land das gleiche Schauspiel ab: Während in der Dämmerung die Milchkannen abgeladen werden, tauschen sich Käser und Milchbauer kurz über Neuigkeiten aus der Käserei oder dem Stall aus. Hier wird buchstäblich Hand in Hand gearbeitet. Liefermengen werden bestimmt und erste Qualitätskontrollen durchgeführt. Details zur Beschaffenheit der Milch geben dem Käsermeister wichtige Hinweise zur weiteren Verarbeitung. Bei der zweiten Milchlieferung am Abend wiederholt sich der Ablauf. Gelebtes Handwerk in dörflichen Strukturen.

Während die Milch bei der industriellen Käsefertigung, wie sie in vielen europäischen Großbetrieben stattfindet, meist anonym in großen Tanklastern angeliefert wird, legen die Käsermeister in der Schweiz großen Wert auf den persönlichen Kontakt zu ihren Lieferanten. Jede einzelne der rund 600 kleinen Schweizer Käsereien wird von den Milchbauern aus der Region beliefert. Sie pflegen die Beziehung zu den Lieferanten zum Teil über viele Generationen hinweg. Die Qualität der Milch ist von existenzieller Bedeutung für das Gelingen der weltberühmten Schweizer Käsespezialitäten wie Appenzeller Käse, Le Gruyère AOP oder Tête de Moine AOP, die überwiegend aus Rohmilch hergestellt werden. Die Bauern gehen bei der Produktion der Milch genauso sorgsam vor wie die Käsemeister bei der Herstellung des Käses. Eine artgerechte Haltung der Tiere, maximale Stallhygiene und die Fütterung mit Gras und Heu von den Wiesen und Alpweiden sind daher unabdingbare Voraussetzung. Silofutter ist tabu, wenn aus der Milch Rohmilchkäse hergestellt werden soll. Gleiches gilt selbstverständlich für den Einsatz von Antibiotika, welche die Qualität der Käseherzeugung beeinträchtigen können. Das hohe Qualitätsbewusstsein zahlt sich aus: Unabhängige Studien



# Pressemitteilung

---

bestätigen der Schweizer Milch im europäischen Vergleich absolute Spitzenwerte.

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser: Wenn die Milchbauern ihre Milch in der Käserei abliefern, wird sie dort regelmäßig auf ihre Qualität geprüft. Für Milch, die diesen hohen Anforderungen entspricht und damit für die Herstellung von Rohmilchkäse geeignet ist, erzielt der Milchbauer höhere Preise., für ihn eine zusätzliche Motivation, sich den strengen Regularien zu unterwerfen. Ein weiterer Vorteil der Zusammenarbeit mit dem Käsermeister: Egal ob Werktag, Sonn- oder Feiertag, die Dorfkäsereien der Schweiz sind das ganze Jahr über im Einsatz, um die tagtäglich anfallende Frischmilch „ihrer“ Bauern abzunehmen und weiter zu verarbeiten. Kühe kennen schließlich auch keine Ruhetage, wenn es um die Milchproduktion geht.

Für den Schweizer Käse kommen nur natürliche Inhaltsstoffe zum Einsatz. Das gilt für die Milch, aber auch für alle übrigen Bestandteile dieser besonderen Spezialität. So verpflichten sich die Schweizer Käsermeister im Rahmen einer freiwilligen Verzichtserklärung dazu, ausschließlich Milch, Lab, Salz und Milchsäurekulturen zu verwenden. Bei einigen Sorten sind auch ausgewählte Kräuter und bei Weichkäsen Schimmelpulturen erlaubt. Dieses „Schweizer Reinheitsgebot“ stellt sicher, dass Schweizer Käse frei von Konservierungs- und Farbstoffen, zugesetzten Aromen oder Geschmacksverstärkern ist. Die Schweizer Käser setzen damit ein deutliches Zeichen zugunsten der Natürlichkeit ihrer Produkte und grenzen sich gegen industriell produzierten Käse ab. Das Ergebnis: Ein reines Naturprodukt, das mit Wissen, Erfahrung und viel Zeit zum Reifen hergestellt wird und den unverwechselbaren Geschmack der Region trägt – Käse mit Charakter. Ein echter Genuss für Feinschmecker und Käsekenner.

Pressebüro für Käse aus der Schweiz:  
Talk of Town. Wächter & Wächter  
Barbara Gschwendtner  
Lindwurmstr. 88/ 80337 München

Weitere Informationen finden Sie auf [www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)

Besuchen Sie uns auch in den Sozialen Medien:



<https://www.facebook.com/Schweizer.Kaese>



[https://www.instagram.com/schweizerkaese\\_d/](https://www.instagram.com/schweizerkaese_d/)

