

Die Schweiz – Wo Käsekunst zu Hause ist

Tradition und Handwerk prägen die Herstellung der über 700 Käsesorten in kleinen Käsereien und kleinen Alpbetrieben in der Schweiz. Das Ergebnis sind reine Naturprodukte, die Kenner in aller Welt zu schätzen wissen: Käse ist das wichtigste Exportprodukt der Schweizer Landwirtschaft.

Die Schweiz ist ein Käseland. Pro Jahr werden insgesamt rund 190.000 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 Vergleich 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, 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 überlieferter 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.

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 ein 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



Pressemitteilung

Gruyère d'alpage AOP oder der L'Etivaz AOP. Dieser Hartkäse wird nur in etwas mehr als hundert Alpkäsereien auf einer Höhe zwischen 1.000 und 2.000 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.

Etwa 40% des Schweizer Käses werden exportiert: Im Jahr 2017 gingen insgesamt mehr als 71.500 Tonnen in zahlreiche Länder. Hauptabnehmer waren die europäischen Nachbarn Deutschland mit rund 32.000 Tonnen, Italien mit rund 10.300 Tonnen und Frankreich mit rund 5.200 Tonnen. Die drei großen und bekannten Sorten Appenzeller, Le Gruyère AOP und Emmentaler AOP machten zuletzt beinahe die Hälfte der Schweizer Käseexporte aus.

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.

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

Besuchen Sie uns auch in den Sozialen Medien:



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



https://www.instagram.com/schweizerkaese_d/

