



Käse
aus der
Schweiz
www.schweizerkaese.de

CHÄS-CHRONIK

NO.1



WHO IS WHO

**PRAKTISCHER
KÄSEKOMPASS**

**HOW TO ...
KÄSEPLATTE**

**SO GELINGT DAS
EINFACHE ABENDESSEN**

FRÜHLINGSGENUSS

**APPENZELLER®
BÄRLAUCH-BÄLLCHEN MIT
SPARGEL UND RHABARBER**

TRADITION & QUALITÄT
**SO ENTSTEHT UNSER
LE GRUYÈRE AOP**

KÄSE VERBINDET: NETZWERKEN AUF SCHWEIZER ART

Grüezi,

wissen Sie, was es heißt, gut vernetzt zu sein? Es geht nicht um Mbits, WLAN-Geschwindigkeit oder Glasfaserkabel. Es geht vielmehr um eine tiefe Verbundenheit, die wir im Kreis unserer Liebsten und Mitmenschen finden. Sie schafft ein Gegengewicht zur Schnellebigkeit in unserem digitalen Zeitalter. Gemeinsam das Gute leben. Zusammen am Tisch sitzen. Geschichten erzählen. Lachen. Genießen. Dazu braucht es oft nicht viel. Verschiedene Käsesorten auf einem Holzbrett, frisches Brot, ein paar Nüsse, Obst und Menschen, die einem wichtig sind.

Diese Momente des gemeinsamen Genusses erinnern daran, dass das Glück oft in der Einfachheit liegt. Käse wird dann zum sozialen Klebstoff, der uns erdet und es ganz einfach macht, Zeit mit Freunden und Familie zu verbringen. Gegen den Strom der Beschleunigung setzt Käse aus der Schweiz ein starkes Zeichen für Zusammengehörigkeit, Tradition und Natürlichkeit.



Wir nehmen Sie ab sofort in den Chäs-Chroniken zweimal im Jahr mit auf eine Entdeckungsreise durch die Welt des Schweizer Käses. Wir teilen mit Ihnen nicht nur Basics und Insider-Wissen über die verschiedenen Sorten und Spezialitäten, sondern auch ein Stück Schweizer Lebensart. Denn das Gute leben kann so einfach sein.

Ihr HPR-Team

WHO IS WHO?

WAS IST DER BELIEBTESTE KÄSE IN DER SCHWEIZ? UND WAS BEDEUTET AOP? WIR LIEFERN ANTWORTEN.

WER IST DER STAR UNTER DEN KÄSESORTEN?



Der weltweit am meisten produzierte Käse ist Mozzarella. In der Schweiz wird sogar mehr Mozzarella als Raclettekäse hergestellt. Noch lieber als diese italienische Käsesorte mochten die Schweizer 2023 den heimischen Le Gruyère AOP. Mit insgesamt 29.344 Tonnen Käse war er laut TSM die meistproduzierte Käsespezialität in der Schweiz.

23,8 Kilogramm Käse ...



wurden 2023 in Deutschland pro Kopf konsumiert (Quelle: BMEL). Zum Vergleich: Im Jahr 2000 lag der Pro-Kopf-Verbrauch noch bei 21,2 kg. Weltweit wurden 2023 circa 22 Millionen Tonnen Käse konsumiert. Allein in der Europäischen Union lag der Verbrauch bei rund 10 Millionen Tonnen (Quelle: USDA). Damit gehört die EU zu den wichtigsten Käse-Absatzmärkten weltweit.

Facts & Figures*

In der Schweiz produzieren **600 Käsereien** und **Alpbetriebe** über 700 Käsesorten.

200.000 Tonnen Käse werden pro Jahr in der Schweiz hergestellt. Deutschland produziert rund 2 Millionen Tonnen.

1.469 Millionen Tonnen Schweizer Milch werden jährlich verarbeitet.

*noch mehr Schweizer Käse in Zahlen auf www.switzerlandcheesemarketing.ch

EIN ROHSTOFF, VIELE KÄSESPEZIALITÄTEN

Schweizer Milch als Hauptrohstoff dazu Lab, Salz und Milchsäurekulturen: Wie kommt bei wenigen Zutaten die erstaunliche Käsevielfalt von über 700 Käsesorten in der Schweiz zustande? Weltweit gibt es sogar etwa 4.000 Käsesorten. Unterschiede im Herstellungsverfahren, im Fett- und Wassergehalt sowie bei der Reifung und Lagerung entscheiden darüber, ob es zum Beispiel ein Hart-, Schnitt-, oder Weichkäse wird.

Hartkäse wie **Le Gruyère AOP** (siehe Trends & Tradition) oder der **Schweizer Emmentaler AOP** reifen mehrere Monate und haben einen geringen Wassergehalt. Die charakteristischen kirschgroßen Löcher des Emmentaler AOP bilden sich dank Propionsäurebakterien-Kulturen im Gärprozess. Die Schweizer Käsekulturen sind übrigens gemeinsames Eigentum von Bund und Branche. Die ursprüngliche Stammsammlung wird gepflegt, reproduziert und die berechtigten Käsereien können auf sie zugreifen.

Gemeinsam haben die Schweizer Käse in ihrer Vielfalt eine Besonderheit: In einem Branchenkodex verpflichtet sich die Mehrheit der Schweizer Käsermeister und Käsermeisterinnen ihre Produkte ohne künstliche Zusätze herzustellen. Sie verzichten insbesondere auf künstliche Farbstoffe und antibiotisch wirkende Konservierungsmittel.

WAS SOLL DAS AOP?

Das Kürzel AOP steht für „Appellation d’Origine Protégée“, also „geschützte Ursprungsbezeichnung“. Produkte mit diesem Label werden in einer klar definierten Region erzeugt, verarbeitet und veredelt. Beim AOP-Käse stammt die Milch aus derselben Region, in der sie verkäst und bis zur Reife gepflegt wird. Jede AOP-Sorte hat ein Pflichtenheft, das Herkunfts-, Verfahrens- und Qualitätsbestimmungen festhält. Unabhängige Zertifizierungsstellen kontrollieren deren Einhaltung.

HOW TO... KÄSEPLATTE

DIE KÄSEPLATTE IST DAS PERFEKTE FINGERFOOD FÜR JEDEN ANLASS.
ES LOHNT SICH, FOLGENDE TIPPS ZU BEFOLGEN.



#1 Abwechslungsreiche Geschmackserlebnisse

Vielfalt lautet das Zauberwort: Bei der Komposition der Platte sollte man auf verschiedene Käsetypen setzen wie z.B. Hart-, Schnitt-, Weich-, Frisch- und Streichkäse. Klassiker wie Appenzeller®, Schweizer Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP und Tête de Moine AOP gehören auf jede Käseplatte. Außerdem lohnt es sich auf unterschiedliche Milcharten und Reifungen zu achten. Und beispielsweise zu Ziegen- oder Blauschimmelkäse zu greifen.

#2 Eine Frage der Menge

Wer Käse zum Apéro serviert, greift idealerweise zu vier Käsesorten und 40 bis 60 g pro Person. Zur Hauptmahlzeit dann zwischen 5-10 Käseecken und rechnet mit 80 bis 120 g pro Person.

#3 Richtig anrichten

Schöne Holzbretter, Schiefer- oder Marmorplatten eignen sich als Unterlage. Sogar Spiegel oder Glas sind eine gute Wahl. Finger weg von Edelstahl oder Silber: Sie können den Geschmack des Käses verändern. Damit alle Aromen der gewählten Sorten zur Geltung kommen, gilt es sie von mild bis würzig anzuordnen.

#4 Die passenden Begleiter

Für eine ansprechende Platte sind Form- und Farbkontraste wichtig. Beilagen wie Früchte, Nüsse oder Cracker ergänzen den Käse geschmacklich und optisch.

Wichtig bei eingelegtem Gemüse: Sie geben meist Saft ab und sollten daher nicht direkt auf der Platte, sondern in Schälchen serviert werden. Vorsicht auch bei schwarzen Oliven, die sollten nicht den Käse berühren, um Verfärbungen zu vermeiden.

KÄSE-HACKS

... am Rand der Platte einen Zentimeter Platz lassen, damit die Platte gut getragen werden kann.

... saisonale Früchte wie Erdbeeren im Frühsommer oder Trauben im Herbst komplettieren den Genuss.

... die Käseportionen vor dem Belegen der Platte vorschneiden.

... Weichkäse auf die Rinde legen, da die Stücke sonst an der Platte kleben bleiben.

... die Platte eine halbe Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich die Käsearomen entfalten können.



FRÜHLINGSGENUSS



Appenzeller® Bärlauch-Bällchen mit Spargel und Rhabarber

Ein überraschendes Gaumenspektakel für Familie und Freunde.

Am besten einige Tage vor der Zubereitung: Rhabarber in grobe Würfel schneiden und in einem Sud aus Rotweinessig, Wasser, Honig, Zucker, Salz und Rhabarberschale ziehen lassen.

Am Zubereitungstag: Spargel schälen, in Stücke schneiden und bissfest kochen. In einer Schüssel den geriebenen Appenzeller®, den gehackten Bärlauch, Ei, Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer mischen und zu kleinen Kugeln formen. In Erdnussöl goldbraun braten. Die gebratenen Bärlauch-Bällchen mit Spargel und Rhabarber auf einem Teller anrichten. Dazu passt frischer Bärlauchquark. Guten Appetit!

Das vollständige Rezept gibt es [unter diesem Link](#).



DAS BRAUCHEN SIE ZUHAUSE:

Für die Bärlauch-Bällchen

- 100 g Appenzeller® Kraftig-Würzig, Reifedauer 4 - 5 Monate
- 95 g Mehl
- 1 Prise Backpulver
- 1 Ei
- 3 Blätter Bärlauch
- 500 g grüner Spargel
- 100 g Rhabarber, gewürfelt
- 20 g Zucker
- 40 g Honig
- Salz, Pfeffer

Für den Bärlauchquark

- 280 g Magerquark
- 4 Blätter Bärlauch
- Salz, Pfeffer

Sie wollen mehr? Weitere aufregende Rezepte mit Schweizer Käse gibt es unter schweizerkaese.de/inspirationen/rezpte. Auf Anfrage stellen wir gerne entsprechende Infos und Bildmaterial zusammen. Da wir die Rezepte regelmäßig aktualisieren, lohnt es sich immer wieder mal vorbeizuschauen.

TRADITION TRIFFT QUALITÄT

VON DER MILCH ZUM GENUSS: DIE HERSTELLUNG VON LE GRUYÈRE AOP,
DEM MEISTPRODUZIERTEN KÄSE DER SCHWEIZ

1 Qualitätsrohmilch

Kühe, die Milch für den Le Gruyère AOP produzieren, erhalten ausschließlich natürliches, silagefreies Futter.

2 Käserei

Für die Herstellung eines Laibes von rund 35 Kilo werden 400 Liter tagesfrische Rohmilch gebraucht. Der Käser fügt Milchsäurebakterien für die Reifung und Lab für die Gerinnung der Milch hinzu. Produziert wird Le Gruyère AOP in 160 Dorfkäsereien und Le Gruyère d'Alpage AOP während der Sommerperiode auf rund 50 Alpen.

3 Käsebruch

Der Käsebruch wird mithilfe von großen Messern, den Käseharfen, in Käsekörner geteilt. Die Masse wird während 40 bis 45 Minuten langsam auf 57°C erwärmt.

4 Form und Prägung

Die Käsekörner werden in die Pressformen gefüllt. Jede Form ist am Rand mit der Inschrift Le Gruyère AOP und der Zulassungsnummer der Käserei markiert. Nur ein echter Le Gruyère trägt diese Rindenprägung. Danach wird er mit einer Kaseinmarke versehen, aus der das Fabrikationsdatum, die Nummer des Käselais und der Käserei hervorgehen. Jede Form wird daraufhin rund zwanzig Stunden gepresst, mit einer Kraft von bis zu 900kg.

5 Salzbad

Der Käser gibt die Laibe am nächsten Tag für 24 Stunden in ein Salzbad. Anschließend lagert er sie während drei Monaten im Keller. Dort pflegt er sie fast täglich, damit sich eine Schmiere bildet, die den Laib schützt.

6 Reifung

Danach reifen die Laibe im Reifungskeller für 5 bis 18 Monate bei 15°C und einer Luftfeuchtigkeit von 90 %. Während dieser Phase werden die Laibe regelmäßig gewendet und mit Salzwasser eingerieben.

7 Kontrolle

Nach 5 Monaten werden die Laibe von einer neutralen Kommission kontrolliert. Sie entscheidet, ob sämtliche Qualitätsaspekte erfüllt sind. Denn nur dann darf sich ein Laib mit dem Namen Le Gruyère AOP schmücken.

8 Geschmack

Nach 6 bis 9 Monaten ist der Käse ideal für diejenigen, die einen milden Geschmack bevorzugen. Nach 10 Monaten wird der Le Gruyère AOP Réserve alle Freunde von aromatischem Käse begeistern. Einige Laibe werden bis zu 18 oder gar 24 Monate gereift. Die Reifedauer mag variieren, die Qualität bleibt aber immer gleich!

