

Auf die inneren Werte kommt es an:

Was das Naturprodukt aus der Schweiz so besonders macht

Schweizer Käse steht für Handwerkskunst und Natürlichkeit, die ihresgleichen suchen. Diese Ursprünglichkeit macht ehrlichen Geschmack wie früher erlebbar – in der für die Schweiz typischen Qualität. Garantiert frei von künstlich hergestellten Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln schafft Käse aus der Schweiz eine Verbundenheit mit Menschen, den Tieren und der Natur.

Handwerk und Hingabe

Wer eine Schweizer Käserei besuchen darf, erlebt sie: Die Leidenschaft und Liebe der Käsermeister:innen zum Kulturgut Käse. Sieben Tage die Woche stellen sie ihr Naturprodukt nach **traditioneller Handwerkskunst** her. Sie arbeiten nach jahrhundertealten Rezepturen und produzieren Meisterstücke aus einheimischer Milch mit gleichbleibend höchster Qualität. Herausragend ist das sogenannte „**Schweizer Reinheitsgebot**“: es handelt sich um den freiwilligen Verzicht auf künstliche Zusätze bei der Herstellung und Pflege von Schweizer Käse. Dieser Branchenkodex wird seither alle drei Jahre von einer großen Mehrheit der Schweizer Käserinnen und Käser unterzeichnet. Mit dieser freiwilligen Verzichtserklärung übertreffen sie sogar die gesetzlichen Vorgaben. Wer den intensiven, naturbelassenen Genuss erlebt, verbindet sich mit den Werten des Schweizer Käses und teilt die Lebensphilosophie, für die er steht: das Gute leben.

Tief verwurzelt in der Region

Eng verbunden sind die Schweizer Käsermeister:innen auch mit den Lieferanten ihres wertvollen Rohstoffes Milch: den Milchbauern und ihren Kühen. Die Kühe prägen die Weiden und Wiesen des Alpenlandes. Durchschnittlich 27 Kühe hat ein Milchbetrieb, der die Käsereien im Umkreis von wenigen Kilometern beliefert. Diese kleinzellige Landwirtschaft gewährleistet eine sehr hohe Qualität der Milch und vor allem eine verantwortungsvolle Tierhaltung. Der Milchbauer nennt jede Kuh beim Namen, den er ihr gegeben hat und hat das Wohlbefinden der Tiere im Blick. Zur täglichen Milchlieferung gehört ein kurzer, freundlicher Austausch zwischen den Lieferanten und den Käsermeister:innen – schließlich lebt man im selben oder in benachbarten Orten. Tag für Tag stellen



Pressemitteilung

600 Käsereien, mehrheitlich Familienbetriebe, mit handwerklichem Know-how Naturprodukte von höchster Qualität her und mit unvergleichlichem Geschmack – fernab von industrieller Produktion und Massentierhaltung.

Die Zutat Zeit

Wer Käse aus der Schweiz genießt, kann sich sicher sein, wo er hergestellt wurde. Mehr noch: Er kann sich auf die Schweizer Sorgfalt verlassen und darauf, dass an der Zutat Zeit niemals gespart wird. Der Käse bekommt die Zeit, die er zum Reifen braucht. Bei den höheren Reifegraden kümmern sich sogenannte Affineure, das sind „Käseverfeinerer“ darum, den Käse während der Reifezeit zu pflegen. Die Reifezeit veredelt den Käse und bietet die perfekte Grundlage für besondere Genusslebnisse. Die nach den Regeln der Käsekunst hergestellte Köstlichkeit ist perfekt, um ein elementares Bedürfnis zu stillen: Mit lieben Menschen zusammenzukommen und gemeinsam Gutes zu genießen. Sich Zeit zu nehmen, um sich durch geteilte Erlebnisse und Geschichten zusammengehörig zu fühlen und sich später an die wertvollen Momente zu erinnern. Denn Käse aus der Schweiz ist nicht nur ein Lebensmittel, sondern liefert auch Nahrung für die Seele. Seit Jahrhunderten bewahrt er Werte wie Verbundenheit, Natürlichkeit, Tradition, Ursprünglichkeit und Verantwortung.

Über Käse aus der Schweiz:

Schweizer Käse ist ein reines Naturprodukt und steht für eine Lebensphilosophie: Das Gute leben. Denn die Schweizer Käsermeister:innen stellen ihren Käse mit einheimischer Milch, nach jahrhundertealten Rezepturen und traditioneller Handwerkskunst her. Monatlang reifen die Käsesorten zum Teil. Vieles ändert sich, Schweizer Käse aber bleibt unverändert gut. Einzigartig ist das Schweizer Reinheitsgebot, das Käse ohne künstliche Zusätze garantiert. Rund 600 Käsereien, mehrheitlich in Familienhand, stellen mit handwerklichem Know-how Naturprodukte von höchster Qualität her. Beliefert werden sie von Milchbetrieben im Umkreis von wenigen Kilometern mit durchschnittlich 27 Kühen. Diese kleinzellige und verantwortungsvolle Herstellung macht Schweizer Käse zu einem Synonym für unvergleichlichen Geschmack und höchste Qualität fernab von industrieller Produktion. Käse aus der Schweiz bietet intensive Genusslebnisse, die uns mit den Menschen und der Natur verbinden.



Pressemitteilung

Pressekontakt für Käse aus der Schweiz:
Hansmann PR – Brunenthaler & Geisler GmbH
Carole Friedrich I Jasna Mai
c.friedrich@hansmannpr.de I j.mai@hansmannpr.de
+49 89 360 54 99 18 I +49 89 360 54 99 29

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_de/

