

## **Das Gute leben: Schweizer Käse führt zurück zu echten Momenten der Verbundenheit**

**Zwischen Slow Living und Cocooning: Schweizer Käse verkörpert eine Sehnsucht nach Entschleunigung, Handwerkskunst und echten Begegnungen.**

In einer Welt, die zunehmend von Schnelllebigkeit und digitalen Reizen geprägt ist, sehnen sich immer mehr Menschen nach Momenten der Erdung, Nähe und Authentizität. Trends wie Slow Living oder Cocooning sind Ausdruck dieser Sehnsucht nach Entschleunigung und echten Begegnungen. Der Schweizer Käse verkörpert diese Rückbesinnung. Er steht für unverwechselbaren Geschmack, aber auch für Werte wie Handwerkskunst, Tradition und Geselligkeit. Schweizer Käse ist mehr als eine Zutat in der Küche. Er wird zum sozialen Band, das erdet und verbindet. Und an die wichtigen Dinge im Leben erinnert: Zeit mit Freunden und Familie zu verbringen. Denn es sind die vermeintlich unscheinbaren, aber wertvollen Momente, in denen das Gute leben entsteht.

### **Einfach. Echt. Einzigartig.**

Zusammenkommen, genießen, sich austauschen. Wo geht das besser als bei Tisch? Es braucht nicht viel. Weder viel Zeit noch viel Vorbereitung. Ein Stück Appenzeller® auf einem Holzbrett, frisches Brot, ein paar Nüsse. Oder ein Raclette-Abend, bei dem alle um den Tisch sitzen und warten, bis der Käse schmilzt. Die Gläser klirren leise. Der Duft von geschmolzenem Raclette du Valais AOP verteilt sich im Raum. Das ist der Moment, wo die Gespräche persönlicher werden, das Lachen weicher. „Wenn Käse in der Mitte des Tisches liegt, entsteht automatisch Nähe. Niemand isst allein, man greift gemeinsam zu“, sagt Stevan Paul, Kochbuchautor und Experte für neue Gastlichkeit. Zeit verliert hier ihre Eile. Schweizer Käse lädt ein, innezuhalten und den Moment zu erleben. In einer Zeit, in der bewusster Konsum mehr Bedeutung bekommt, steht der Schweizer Käse für eine Wertschätzung der Dinge, die wirklich zählen. Weniger, aber dafür bewusst und hochwertig. „Wer sich für Qualität entscheidet, entscheidet sich für das bewusste Erleben am Tisch. Und genau dort entsteht Gemeinschaft“, sagt Stevan Paul. So wird Schweizer Käse zum Katalysator für Momente echter Verbundenheit. Für das Gute leben.

### **Wo Herkunft auf Haltung trifft**

Der Schweizer Käse steht für ein Leben im Einklang mit der Natur, verwurzelt und verbunden mit dem Ort, wo die Nahrung herkommt. Diese Verbundenheit zeigt sich in der Herstellung. Am



# Pressemitteilung

---

Anfang steht die qualitativ hochwertige Schweizer Milch. Dazu kommen Lab, Salz und traditionelle Käsekulturen, die jedem Schweizer Käse seinen unverwechselbaren Charakter geben. Mehr braucht es nicht. Keine künstlichen Farbstoffe, keine Konservierungsmittel. Das Schweizer Reinheitsgebot geht weiter als gesetzliche Vorgaben. Es ist eine freiwillige Verpflichtung der Käsermeister:innen. Rund 600 mehrheitlich familiengeführte Käsereien stellen mit handwerklichem Können und Zeit Naturprodukte von höchster Qualität her. Die Milch kommt von Kühen aus der Region, im Durchschnitt 27 Tiere pro Betrieb. Diese Kleinzelligkeit der Milchwirtschaft ist kein Zufall, sondern Programm. Der Milchbauer kennt seine Kühe beim Namen. Wenn Schweizer Emmentaler AOP monatelang in kühlen Kellern reift, entsteht Charakter. Schon der erste Bissen bei Tisch verrät, was Geduld, Erfahrung und Zeit bewirken. Das Schweizer Erfolgsrezept funktioniert seit Jahrhunderten. „Diese Einfachheit ist keine Einschränkung, sondern Freiheit“, sagt Stevan Paul. „Wenn ein Produkt so ehrlich ist, erzählt jeder Happen seiner Entstehung.“ Ob beim Fondue mit Vacherin Fribourgeois AOP und Le Gruyère AOP oder bei Käse-Häppchen mit Schweizer Emmentaler AOP: Käse aus der Schweiz ist einfach, rein und unverfälscht und gerade darin liegt das Gute leben.

## Tradition trifft Verantwortung

Schweizer Käse steht auch für Leidenschaft im Handwerk, für ein Wirtschaften im Einklang mit der Natur und Respekt vor der Umwelt. Was anderswo als Trend gilt, hat hier längst Tradition. Es ist der Ausdruck einer bewussten Entscheidung für echte Produkte und bietet damit Halt und Orientierung. „Besser essen, um mehr zuzuhören“, fasst es Stevan Paul zusammen. „Weniger senden, mehr wahrnehmen. So kommen wir im wahrsten Sinne des Wortes wieder miteinander ins Gespräch.“

Und vielleicht ist das die wichtigste Lehre in schnelllebigen Zeiten: Es braucht nicht viel, um das Gute zu leben. Ein Stück Käse in der Mitte des Tisches. Menschen, die bleiben. Gespräche, die tiefer gehen. Und die Bereitschaft, diesen Moment gemeinsam zu genießen.

## 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. Monatelang reifen die Käsesorten zum Teil. Vieles ändert sich, Schweizer Käse aber bleibt unverändert gut. Einzigartig ist



# Pressemitteilung

---

das Schweizer Reinheitsgebot, das Käse ohne künstliche Zusätze garantiert. Rund 600 Käseereien, 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 Genusserlebnisse, die uns mit den Menschen und der Natur verbinden.

## Über Stevan Paul:

Stevan Paul ist gelernter Koch, Food-Journalist, Autor und Herausgeber. Nach seiner Ausbildung bei Sternekoch Albert Bouley arbeitete er bis 1995 in verschiedenen, mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Küchen. Heute lebt und arbeitet er als freier Journalist in Hamburg, schreibt kulinarische Reportagen, Essays und Kolumnen für Wochenzeitungen und Magazine. Er ist Autor zahlreicher erfolgreicher Kochbücher und literarischer Werke, die in viele Sprachen übersetzt wurden. Stevan Paul ist Mitglied im Food Editors Club Deutschland und bei Slow Food.

Pressekontakt für Käse aus der Schweiz:  
Hansmann PR – Brunthaler & Geisler GmbH  
Carole Friedrich  
c.friedrich@hansmannpr.de  
+49 89 360 54 99 18

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\\_de/](https://www.instagram.com/schweizerkaese_de/)

