



Käse
aus der
Schweiz

www.schweizerkaese.de

CHÄS-CHRONIK

NO.5



Schweiz. Natürlich.



HOW TO...APÉRO

GENUSS, GESPRÄCHE UND GUTE
GESELLSCHAFT

GASTGEBER-LEITFADEN

IM INTERVIEW MIT STEVAN PAUL

DIE KUNST DER KÄSEPLATTE

SO GELINGT'S MIT SCHWEIZER
EMMENTALER AOP

EVENTKALENDER 2026

WO SICH ALLES UM SCHWEIZER
KÄSE DREHT

KÄSEWISSEN

EINE LETZTE FRAGE

Käse aus der Schweiz.

www.schweizerkaese.de



DAS GUTE LEBEN

Grüezi,

der Apéro ist kein Trend. Er ist ein Lebensgefühl. Was in Italien seit jeher zelebriert wird, in Belgien zur Barkultur gehört und in der Schweiz tief verwurzelt ist, schwappt mit neuer Selbstverständlichkeit durch unsere Städte: das genussvolle Zusammensein nach der Arbeit. Kein großes Dinner, keine Inszenierung. Ein Glas, ein paar Häppchen, Gespräche, bei denen niemand auf die Uhr schaut.

In einer Zeit der digitalen Dauerberieselung wächst die Sehnsucht nach Echtheit, nach Momenten, die sich nicht wegwischen lassen. Nach Slow Living statt Fast Scrolling. Der Apéro ist der stille Gegenentwurf zur Beschleunigung. Ein Stück Le Gruyère AOP, ein mild-nussiger Schweizer Emmentaler AOP, ein paar Trauben, ein Klecks Honig und frisches Brot. Schweizer Käse bringt alles mit, was diese Zeit verlangt: Handwerkskunst, Herkunft, Charakter.

Er ist kein Accessoire des Apéros. Er ist sein Herz. Liegt Käse in der Mitte des Tisches, entsteht Nähe. Man teilt. Man bleibt. Zeit verliert ihre Eile. Schweizer Käse ist der soziale Klebstoff, der Menschen zusammenbringt. Bewusster Genuss statt beiläufigem Konsum. Das Gute leben.



Ihr HPR-Team

*„Der Apéro ist kein Trend.
Er ist ein Lebensgefühl.“*

HOW TO...APÉRO

5 TIPPS FÜR EINEN GELUNGENEN APÉRO ZUHAUSE

#1 QUALITÄT VOR QUANTITÄT

Ein gelungener Apéro überzeugt nicht durch Fülle, sondern durch Sorgfalt. Wenige, hochwertige Produkte mit Charakter wirken stärker als ein überladenes Buffet.

#2 SCHWEIZER KÄSE ALS HERZSTÜCK

Eine sorgfältig kuratierte Auswahl Schweizer Käse verleiht dem Apéro Identität. Tiefe und Genussmomente schaffen unterschiedliche Reifegrade und Texturen wie bei einem Le Gruyère AOP, einem würzigen Tête de Moine AOP oder einem gereiften Appenzeller®.

#3 KONTRASTE BEWUSST EINSETZEN

Knuspriges Brot trifft auf cremigen Käse, salzige Noten auf süße Akzente wie Heidelbeersenf oder Honig. Spannende Gegensätze sorgen für Balance und bleiben in Erinnerung.

#4 ATMOSPHÄRE SCHAFFT WIRKUNG

Warmes Licht, natürliche Materialien, dezente Musik. Ein Apéro lebt von Stimmung und Leichtigkeit. Nicht von Perfektion.

#5 VORBEREITUNG IST DIE HALBE GASTGEBERKUNST

Was vorbereitet ist, schafft Freiheit im Moment. Präsenz und Gelassenheit prägen den Abend mehr als jedes Detail auf dem Tisch.

GASTGEBER-TIPPS MIT AUTOR UND KOCH STEVAN PAUL



BEI MIR RAHMT KÄSE OFT DEN GANZEN ABEND

Was bedeutet es für Sie, ein guter Gastgeber zu sein?

In einer zunehmend komplizierter werdenden Welt sind gesellige Abende mit Freunden für mich Momente, in denen man Kraft tankt und sich auf die Gemeinschaft besinnt. Ein aufmerksamer Gastgeber vermittelt seinen Gästen echte Wertschätzung, beim guten Essen, im Gespräch, in einer Atmosphäre, in der sich alle verbunden fühlen dürfen.

„Das Gute leben“ – wie feiern Sie das im Alltag?

Es geht darum, eine Aufmerksamkeit dafür zu entwickeln, was wir haben. Den guten Moment nicht einfach vorbeiziehen lassen, sondern den besonderen Geschmack oder den liebevoll gedeckten Tisch wahrnehmen. Auch allein in der Küche kann man ein gutes Stück Käse mit duftendem Brot genießen. Gerade im vermeintlich Kleinen findet sich das Gute leben.

Wie gelingt es Ihnen, dass Ihre Gäste am Tisch wirklich ankommen?

Jeder Abend startet bei uns mit einem Apéro im Wohnzimmer. Auf dem Couchtisch laden Schälchen mit eingelegtem Gemüse, Käse mit Birnen und Olivenöl, Brot und Butter zum Snacken ein. Wenn man erst einmal etwas in der Hand hat, ist das Eis gebrochen.

Musik, Licht, Tischdeckung – wie viel Inszenierung braucht ein guter Abend?

Musik ist für mich wesentlich. Nicht zu laut, eine Mischung aus Jazz, Hip-Hop und Downtempo – Musik, die nebenbei läuft, aber jederzeit zum Zuhören einlädt. Ein Abend lebt von der Stimmung, nicht von der Perfektion.

Was macht einen Abend unvergesslich – und worauf kann man getrost verzichten?

Die Kulinarik spielt zwar eine wichtige Rolle, aber letztlich sind es die Gäste, die einen Abend unvergesslich machen. Gastgebende, die dauernd in der Küche verschwinden, schaffen Unruhe. Die Frage, wer zusammenkommt, wird oft unterschätzt. Überschätzt sind lange Reden, Monologe über Wein und Tischspiele.

Wie kommt Käse bei Ihnen auf den Tisch – als Einstieg, Mitte oder krönender Abschluss?

Bei mir rahmt Käse oft den ganzen Abend. Zum Apéro reiche ich die ersten Stücke und zum Finale kommt die große Käseplatte. Üppig, zum Selbstschneiden vom Holzbrett, mit gutem Brot und Butter. Manchmal spielt Käse auch die Hauptrolle, als eigener Gang zum Beispiel, mit geschmolzenen Thymian-Honig-Pflaumen aus der Pfanne.

ÜBER STEVAN PAUL

Manche Menschen verwandeln einen Abend in eine Insel. Stevan Paul ist so jemand. Der Koch, Autor und Gastgeber aus Leidenschaft weiß, wie man Menschen zusammenbringt – mit gutem Essen, der richtigen Atmosphäre und der Überzeugung, dass das Glück oft im Kleinen liegt. Sein Blog „Nutriculinary“ zählt zu den renommiertesten Food-Blogs im deutschsprachigen Raum, seine Kochbücher haben Fans weit über die Foodie-Szene hinaus. Wir haben ihn gefragt, was einen unvergesslichen Abend ausmacht.

Ihr wichtigster Tipp für den perfekten Käse-Apéro?

Käse immer in Stücken kaufen, so bleibt er länger frisch. Ein bis zwei Stunden vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen und im Papier eingeschlagen auf Zimmertemperatur kommen lassen. So entfaltet er sein ganzes Potenzial.



DIE KUNST DER KÄSEPLATTE

KLASSISCHER APÉRO-GENUSS MIT SCHWEIZER EMMENTALER AOP

DAS BRAUCHEN SIE:

Für 2 Personen

- 200 g Schweizer Emmentaler AOP
- 100 g Räucherschinken
- 100 g Chorizo
- 6-8 große Cracker
- 1 frische Feige
- 1 Handvoll rote Trauben
- Ein paar grüne Oliven mit Kern
- 1 Handvoll getrocknete Aprikosen und Birnen
- 1 Handvoll Pistazien in Schale
- Frischer Rosmarin zum Garnieren



So gelingt's mit Schweizer Emmentaler AOP

Ein rundes Holzbrett bereitstellen. Ein Schälchen Oliven darauf platzieren, daneben eine Handvoll getrocknete Aprikosen legen.

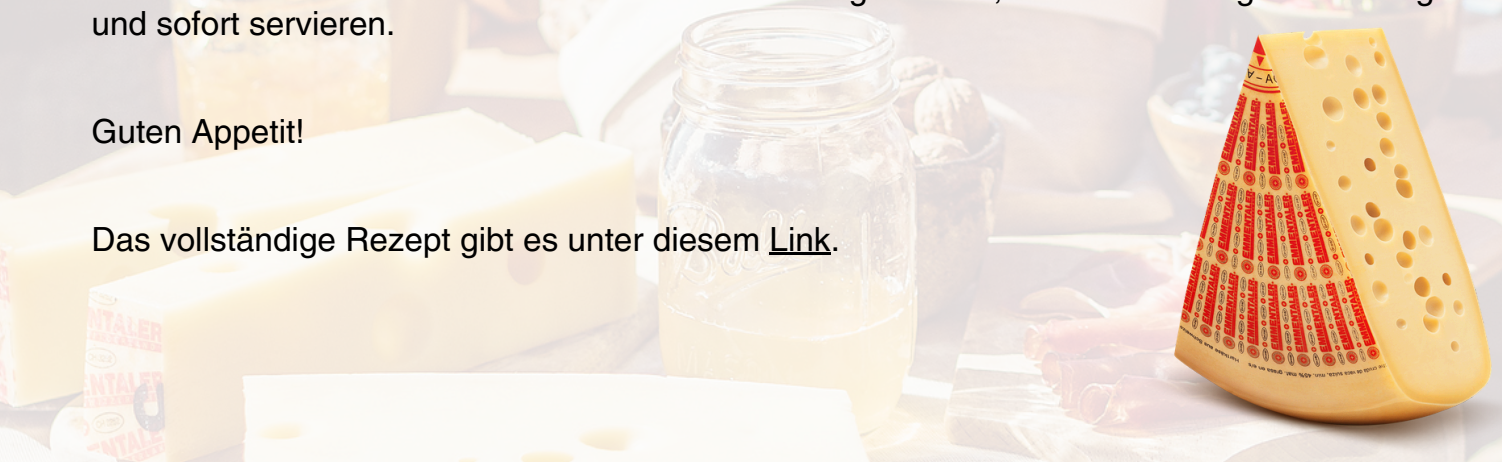
Den Schinken locker zusammenfalten und neben die Aprikosen legen. Die Chorizo in Scheiben schneiden und von der Mitte ausgehend bis zum Rand leicht überlappend anordnen.

Eine Handvoll Pistazien in die Mitte geben, die Cracker am Rand des Bretts verteilen. Den Schweizer Emmentaler AOP in großzügige Dreiecke schneiden und am unteren Rand in einer Linie anordnen. Ein paar getrocknete Birnenhälften direkt daneben legen.

Die Zwischenräume mit Trauben und halbierten Feigen füllen, mit einem Zweig Rosmarin garnieren und sofort servieren.

Guten Appetit!

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



SAVE THE DATE

VERANSTALTUNGS-KALENDER 2026

SWISS CHEESE AWARDS 2026

SCHWEIZER KÄSEKULTUR IN IHRER GANZEN VIELFALT.

6. BIS 11. OKTOBER 2026 IN FRIBOURG

Wenn sich die besten Schweizer Käse messen, geht es um weit mehr als Punkte. Die Swiss Cheese Awards feiern Handwerk, Herkunft und Reifekunst. Vom Alpkäse bis zu modernen Kreationen treten in zahlreichen Kategorien traditionelle wie innovative Sorten gegeneinander an. Eine Fachjury verkostet mehrere Hundert Spezialitäten aus verschiedenen Regionen und bewertet sie nach klaren Qualitätskriterien.

Am Ende würdigt die Auszeichnung Betriebe, die mit Erfahrung, Geduld und Gespür für Qualität arbeiten. Die prämierten Käse stehen exemplarisch für die Qualität der Schweizer Käselandschaft.

Interessierte Medienvertreter sind herzlich eingeladen. Eine Pressereise ist in Planung, die Plätze sind begrenzt.

Info: www.cheese-awards.ch/de/



CHEESE BERLIN

KÄSEHANDWERK MITTEN IN KREUZBERG

8. NOVEMBER 2026 IN BERLIN/MARKTHALLE NEUN

Einmal im Jahr dreht sich in der Markthalle Neun alles um handwerklich erzeugten Käse. Bei Cheese Berlin kommen Käsemacher, Händler und Genießer zusammen. Sie bringen ihre besten Laibe mit, schneiden an, erklären, diskutieren. Man probiert, vergleicht, entdeckt neue Favoriten. Die Messe lebt vom direkten Austausch: Produzenten erzählen von Milch, Reifung und Herkunft, Fachbesucher knüpfen Kontakte, Käseliebhaber nehmen Inspiration mit nach Hause. Cheese Berlin zeigt, wie lebendig und vielfältig europäische Käsekultur heute ist. Das Event schafft Raum für Gespräche und Partnerschaften entlang der Wertschöpfungskette.

Info: markthalleneun.de/kalender/sonder-maerkte/cheese-berlin



SWISS CHEESE AWARDS 2026
FRIBOURG

BY FROMMITE
6 - 11 OCTOBRE 2026



EINE LETZTE SCHEIBE WISSEN?

Warum riecht guter Käse manchmal unangenehm – und warum mögen wir das?

Tatsache ist, die wenigsten Käsesorten duften nach Alpenblumen. Viele besitzen Aromen, die polarisieren und sind trotzdem Delikatesse. Schuld ist die Reifung: Mikroorganismen zerlegen Eiweiße und Fette in kleine, sehr wirkungsvolle Aromastoffe. Einige dieser Bakterien sind verwandt mit jenen, die auf unserer Haut arbeiten. Wenn wir schwitzen, bauen sie Schweißbestandteile ab und dabei entstehen ähnliche Duftstoffe wie im Käse. Daher jene charakterstarken Noten, die Kenner schätzen und Neulinge herausfordern.

Warum stößt uns das nicht ab? Weil Geruch gelernt ist. Was für die eine Nase ungewohnt riecht, ist für die andere ein Zeichen von Reife und Qualität. Wer mit Käse aufwächst, verbindet diesen Duft mit Genuss, Geselligkeit und Qualität, nicht mit Gefahr. Geschmack ist deshalb immer auch Kopfsache.



GESPRÄCHSSTOFF ZUM APÉRO

Viele Aromastoffe, die bei der Käsureifung entstehen, finden sich auch in Kaffee, Schokolade oder geröstetem Brot. Nicht der Stoff macht den Duft, sondern seine Dosierung und das Zusammenspiel.



KURIOSES

#1 KÄSE LEBT

Unter seiner Rinde lebt ein ganzes Ökosystem. Biologisch gesehen gleicht reifer Käse damit eher einem Garten als einer Fabrikware.

#2 LÖCHER MIT GESCHICHTE

Die berühmten Löcher im Schweizer Emmentaler AOP entstehen durch Propionsäurebakterien, die beim Arbeiten Kohlendioxid produzieren. Jede Öffnung ist also ein kleines Gärungsprotokoll.

#3 KNACKEN MIT SYSTEM

Die kleinen Kristalle im Sbrinz AOP sind kein Salz, sondern sogenannte Tyrosin-Kristalle. Sie entstehen während der langen Reifung und sind ein Zeichen für Qualität.

