



# DAS KÄSELAND SCHWEIZ

Die Käseherstellung hat in der Schweiz eine jahrhundertlange Tradition. Allein die Tatsache, dass in unserem Land über 450 Käsesorten hergestellt werden unterstreicht diese Aussage, dass die Schweiz ein Käseland ist. Feinschmecker/innen haben schon längst entschieden, dass der Käse auf den täglichen Speisezettel gehört.

## AUS WELCHEN ZUTATEN ENTSTEHT KÄSE?

Eigentlich ist Käse nichts anderes als geronnene Milch. Am meisten wird auch heute noch die Milch von Kühen genutzt. Aber auch Büffel, Ziegen und Schafe gehören zu den Milchlieferanten. Je nachdem wie diese bearbeitet wird, entsteht ein Sauermilch-, Süsmilch- oder Molkenkäse. Wenn zum Beispiel Milchsäurebakterien dazu gegeben werden, entsteht ein Sauermilchkäse. Es sind die unzähligen Herstellungsverfahren, welche die Geschmacksvielfalt der verschiedenen Käsesorten ermöglichen.



Meistens wird noch Kuhmilch für die Käseproduktion benutzt. Es soll sogar Völker geben die nur Muttermilch zu sich nehmen. Alle anderen Milchprodukte werden gemieden.



Büffel sind pflegeleicht und sehr gesund. Durch die hohe Lebenserwartung können wir Menschen sie lange Zeit als Milchlieferanten nutzen.

## WIE ENTSTEHEN DIE LÖCHER IM KÄSE?

Oft hört man die Aussage, dass die Löcher im Käse bei der Qualitätskontrolle entstehen, was jedoch nur teilweise richtig ist. Der wirkliche Grund sind Bakterien, die für die Löcher verantwortlich sind.

Beim Emmentaler Käse sind es die Propionsäure-Bakterien die vergären und Milchsäure zu Propionsäure, Essigsäure und Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) verändern, welche die teils grossen Löcher machen.

Und beim Appenzeller Käse zum Beispiel sind es die Milchsäurebakterien, die den Milchzucker zu Milchsäure, Aethanol, Essigsäure und wieder Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) vergären und so die Löcher entstehen lassen.

## SCHWEIZER QUALITÄTSKÄSE WIRD EXPORTIERT

Die Schweiz liefert vier von fünf Käsesorten in europäische Länder. Die Feinschmecker/innen aus Deutschland, Frankreich und Italien sind bereit, für Schweizer Qualitätskäse etwas mehr zu bezahlen. Trotzdem mussten auch hier die Exportpreise gesenkt werden, um die Wettbewerbsfähigkeit sicherzustellen. Der Emmentaler, Gruyère, Sbrinz und Appenzeller gehören zu den bekanntesten Käsesorten im Ausland.



Belgien ist ein grossartiges Schaufenster für den Schweizer Käsefachhandel. Dort gibt es grosse Käsefachgeschäfte, die jedes Jahr einige Tage reservieren, um im ganzen Land Käse-Degustationen durchzuführen.

**Infos zur Ganssache:** Die belgischen Ganssachen mit Bild-Text-Werbeindruck in Flämisch oder Wallonisch werden Publibel-Karten genannt. Bei der Ganssache oben wird Werbung für den Schweizer Emmentaler gemacht.