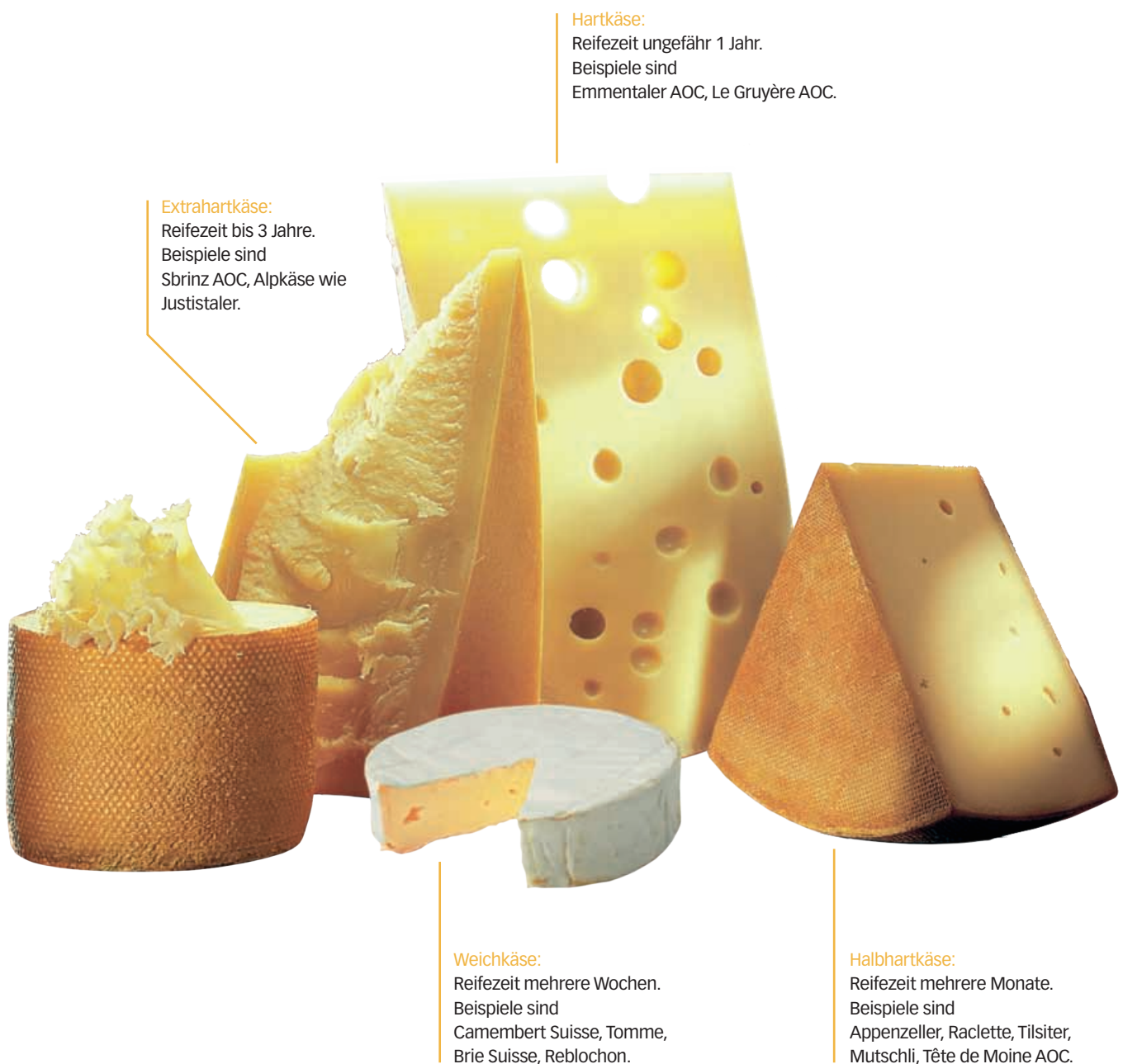


Einzigartige Schweizer

Die Schweiz ist ein Käseland, kein Zweifel. Typisch ist die dezentrale Herstellung in kleineren und grösseren Käsereien und Betrieben in allen Landesgegenden. Jede Region hat ihre Spezialitäten. Dass es rund 450 Sorten gibt, ist somit kein Wunder. Die grosse Vielfalt ist aber nur ein Grund für die Wahl von einheimischem Käse. Die hohen Qualitätsstandards sind ein anderer – was sich darüber zu wissen lohnt.



Extrahartkäse:
Reifezeit bis 3 Jahre.
Beispiele sind
Sbrinz AOC, Alpkäse wie
Justistaler.

Hartkäse:
Reifezeit ungefähr 1 Jahr.
Beispiele sind
Emmentaler AOC, Le Gruyère AOC.

Weichkäse:
Reifezeit mehrere Wochen.
Beispiele sind
Camembert Suisse, Tomme,
Brie Suisse, Reblochon.

Halbhartkäse:
Reifezeit mehrere Monate.
Beispiele sind
Appenzeller, Raclette, Tilsiter,
Mutschli, Tête de Moine AOC.



Ohne problematische Zusatzstoffe

Das schweizerische Lebensmittelrecht erlaubt zwar den Einsatz von Hilfsstoffen. Die Schweizer Käsehersteller haben sich jedoch im Rahmen eines Branchenkodex verpflichtet, auf künstliche Zusatzstoffe bewusst zu verzichten. Sie verwenden für die Herstellung und Reifung von Käse keine gentechnisch hergestellten Labstoffe und keine antibiotisch wirkenden Konservierungsmittel. Und sie brauchen keine künstlich hergestellten Mittel zur Färbung des Käseteigs, keine Zusatzstoffe zur Verhinderung von Fehlgärungen und setzen auch das Oberflächenbehandlungsmittel Natamycin nicht ein.

Schweizer Käse wird nur aus Milch, Lab, Salz und Milchsäurebakterienkulturen hergestellt. Die Käser nehmen dadurch zwar einen viel höheren Aufwand für die Käsepflege auf sich, sie können den Konsumentinnen und Konsumenten jedoch ein natürliches Produkt anbieten.

Im Ausland werden Zusatzstoffe bei der Käseherstellung verbreitet eingesetzt. Deshalb sind auf vielen importierten Käsesorten beispielsweise antibiotisch wirkende Stoffe in der Käserinde nachweisbar.



Und ohne Gentechnik

Schweizer Bauern verzichten bei der Herstellung von Nahrungsmitteln bewusst auf die Verwendung von Gentechnik. Beim Käse bedeutet dies beispielsweise, dass den Kühen kein gentechnisch verändertes

Futter gegeben werden darf. Die Bauern müssen gegenüber den Kontrollstellen ausdrücklich bestätigen, dass sie auf den Einsatz von Futtermitteln verzichten, die aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt werden. Die Käser ihrerseits verwenden bei der Verarbeitung der Milch zu Käse kein gentechnisch hergestelltes Lab.



Aber streng kontrolliert

Kaum ein Lebensmittel wird so streng kontrolliert wie die Milch. Sie untersteht einem strengen Qualitätssicherungs- und Kontrollsystem, das vom Bund vorgegeben und gesetzlich im Detail geregelt ist. Die Anforderungen an Qualität, Umwelt und Hygiene sind sowohl auf dem Bauernhof wie auch in der Käserei sehr hoch.

Regelmässige Inspektionen sowie allgemeine veterinär- und lebensmittelrechtliche Kontrollen stellen sicher, dass alle Betriebe in der Milchproduktion, Milchverarbeitung, Käseherstellung und Käsereifung die Vorschriften strikte einhalten.



F.i.T. – wie bitte?

Beim Käse ist die Angabe des Fettgehaltes etwas gewöhnungsbedürftig. Angegeben wird nämlich das Fett in der Trockenmasse - kurz F.i.T. oder Fett i. Tr. Weshalb ist nicht einfach der Fettanteil angegeben, so wie bei allen anderen Nahrungsmitteln auch? Da der Käse während der Reifung und Lagerung durch Verdunstung ständig Wasser verliert, ist eine

gleich bleibende, absolute Prozentangabe des Fettgehaltes nicht möglich. Deshalb misst man den Fettgehalt im Totalgewicht des Käses ohne Wasser, eben im „trockenen“ Teil des Käses. Diese Angabe ist zwar zuverlässig, sie gibt aber nicht den effektiv in einem Käse enthaltenen Fettgehalt an und erschwert den Vergleich verschiedener Käsesorten wie etwa Weichkäse und Hartkäse, die einen ganz unterschiedlichen Wassergehalt haben.

Wenn für einen Hartkäse 48 % F.i.T. angegeben werden, hat der ganze Käse ungefähr 33 % Fett (der Rest sind etwa 36 % Wasser und 33 % Eiweiss, Vitamine und Mineralstoffe). Beim Halbhartkäse sind es ungefähr 27 % Fett, beim Weichkäse 23 % und beim Frischkäse 14 %.



Kleiner Einkaufs- und Küchenknigge

- Käse wird am besten in der Originalverpackung oder in einer Klarsichtfolie in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahrt.
- Weich-, Halbhart- und Hartkäse können bis zu sechs Monate tiefgefroren werden, am besten gerieben. Danach können sie in der warmen Küche verwendet werden.
- Auch Fonduemischungen kann man tiefgefrieren. Die Mischung noch gefroren in den Wein geben und das Fondue zubereiten.
- Auf den Verpackungen sind die Konsumationsfristen angegeben. Doch kann Käse so lange gegessen werden, wie er gut aussieht und gut riecht. Ist ein Stück angetrocknet oder angelauten, genügt es, die oberste Schicht wegzuschneiden.

Alles über Schweizer Käse gibt es unter www.switzerland-cheese.ch und www.swissmilk.ch