

## Schweizer Käsevielfalt: Die wichtigsten Sorten im Überblick

Mit viel Liebe und bester heimischer Milch wird in der Schweiz jeder Käse laib nach überlieferten Rezepturen hergestellt. Viele der Schweizer Hart-, Schnitt- und Weichkäsesorten gibt es in unterschiedlichen Reifegraden von mild bis vollwürzig. Als Faustregel gilt: Je länger die Reife, desto intensiver der Geschmack.

### Appenzeller Käse

Der in Deutschland beliebteste und meistverkaufte Käse aus der Schweiz ist der Appenzeller Käse, benannt nach seinem Ursprungsgebiet, dem Kanton Appenzell. Sein Teig ist elfenbeinfarbig bis hellgelb und hat nur wenige, etwa erbsengroße Löcher. Seinen einzigartig würzigen Geschmack verdankt er einer ausgesuchten Mischung aus Kräutern, Blüten, Samen und Rinden – der sogenannten Kräutersulz. Damit wird er während der drei- (MILD-WÜRZIG), vier- bis fünf- (KRÄFTIG-WÜRZIG), sechsmonatigen (EXTRA-WÜRZIG) oder neunmonatigen (EDEL-WÜRZIG) Reifezeit regelmäßig gepflegt. Das Rezept der Kräutersulz ist ein gut behütetes Geheimnis, das seit rund 700 Jahren von Generation zu Generation vererbt wird. Kräutersulz und Reifezeit machen den Appenzeller Käse zum würzigsten Käse der Schweiz.

### Schweizer Emmentaler AOP

Feinste Handarbeit und eine herausragende Qualität kennzeichnen den weltberühmten original Schweizer Emmentaler AOP. Der Geburtsort dieses großen Käses ist das Emmental in der Mittelschweiz – vielfach kopiert ist somit nur der Schweizer Emmentaler AOP das Original. Für einen rund 95 Kilo schweren Laib mit einem Durchmesser von 80 bis 100 Zentimetern verarbeiten Käsermeister circa 1.200 Liter naturbelassene heimische Rohmilch. Während der mindestens viermonatigen Reifezeit erhält der Käse mit den typisch großen Löchern sein nussig-würziges Aroma. Original Schweizer Emmentaler AOP ist wegen seiner ausgezeichneten Qualität der meistprämierte Emmentaler der Welt. Er passt gut zu Frühstück oder Brotzeit und ist auch eine geschmackvolle Grundlage in der warmen Küche.

### Le Gruyère AOP

Ein Käse mit Tradition – das ist Le Gruyère AOP. Seit dem Jahr 1115 wird der meistproduzierte Käse der Schweiz in der Region Gruyère in der französischsprachigen Westschweiz nach dem ursprünglichen Rezept hergestellt. Seine 900-jährige Tradition, tagesfrische Schweizer Milch und echte Handarbeit verleihen dem Rohmilchkäse einen fruchtig-kräftigen und gleichzeitig



# Pressemitteilung

---

harmonischen Geschmack, den Käsekenner schätzen. Die durchschnittlich 35 Kilogramm schweren Laibe reifen mindestens fünf Monate auf Fichtenholzgestellen. Der ursprüngliche Käse ist ein Muss auf jeder Käseplatte und darf auch im Schweizer Nationalgericht Käsefondue „Moitié-Moitié“ nicht fehlen.

## **Tête de Moine AOP**

Tête de Moine AOP wird aus naturbelassener Bergrohmlch aus dem Schweizer Jura nach den strengen Vorgaben des AOP-Pflichtenhefts hergestellt und entwickelt während der Reifung auf Tannenholzbrettern sein einzigartiges Aroma. Damit sich der Geschmack dieser fast 800-jährigen Spezialität voll entfalten kann, heißt es vor dem Genuss drehen statt schneiden: Mit einem speziellen Drehmesser wird der kompakte, zylindrische Laib zu weltweit einzigartigen, blumig-würzigen Rosetten geformt. Der „Mönchkopfkäse“ ist nach seinen Erfindern benannt: den Mönchen des Klosters Bellelay im Kanton Jura.

## **Sbrinz AOP**

Der vollmundig-mürbe Sbrinz AOP reift mindestens 18 Monate und eignet sich zum Reiben, Hobeln oder Abstechen kleiner Stückchen, der sogenannten „Möcklis“. Diese Hartkäsespezialität ist eine der ältesten Käsesorten Europas. Seine Wurzeln reichen bis ins 11. Jahrhundert zurück, erstmals namentlich erwähnt wurde er vor 500 Jahren. Bereits im 16. Jahrhundert exportierten die Käsermeister den Sbrinz AOP aus der Innerschweiz mit Mauleseln nach Italien. Kein Wunder also, dass der Sbrinz AOP mit seiner unverwechselbar bröckelnden Textur als Vorbild des Parmesankäses gilt.

## **Raclette Suisse**

Raclette ist neben Käsefondue das zweite Schweizer Nationalgericht und blickt auf eine lange Tradition zurück: Der Legende nach hat sich bereits Wilhelm Tell 1291 „Bratchäs“, wie Raclette damals noch genannt wurde, schmecken lassen. Damals wurde ein größeres Stück vom Käselaub direkt am offenen Feuer erwärmt und der duftende geschmolzene Käse auf einen Teller gestreift. Vom französischen „racler“ für abschaben leitet sich auch der Name „Raclette“ ab. Raclette Suisse wird auch heute noch nach altem Rezept mit viel Liebe und großem handwerklichem Können hergestellt.

## **Walliser Raclette AOP**

Walliser Raclette AOP wird ausschließlich im Kanton Wallis aus Rohmilch hergestellt und ist ein



# Pressemitteilung

---

hundertprozentiges Naturprodukt. Die würzigen Bergkräuter der Region verleihen dem Walliser Raclette AOP seinen einzigartigen frischen und würzigen Geschmack. Einer Legende nach ist der Walliser Raclette Käse an einem feuchten Herbsttag in den Rebbergen entstanden: Die Winzer arbeiteten trotz fürchterlicher Kälte und setzten sich zur Mittagszeit um ein Feuer, um neue Kräfte zu sammeln. Einer von ihnen, ein gewisser Léon, wünschte sich sehnlichst eine warme Mahlzeit und kam auf die Idee, seinen Käse über den Flammen in einen cremigen Genuss zu verwandeln: Das Raclette war geboren.

## **Vacherin Fribourgeois AOP**

Vacherin Fribourgeois AOP stammt aus dem französischsprachigen Kanton Freiburg. Sein Name lässt sich vom lateinischen „vaccarinus“ herleiten, das auf Deutsch „kleiner Kuhhirte“ bedeutet. Er ist besonders cremig und zartschmelzend. Nach mindestens neun Wochen liebevoller Pflege durch den Käsermeister schmeckt er mild, mit zunehmender Reife entfaltet sich ein noch würzigeres Aroma. Mit seinen hervorragenden Schmelzeigenschaften ergänzt er sich zu gleichen Anteilen mit dem fruchtig-kraftigen Le Gruyère AOP zur originalen Schweizer Käsemischung für das klassische Fondue „Moitié-Moitié“ (übersetzt: Halbe-Halbe).

## **Tomme Vaudoise**

Der mild-cremige Tomme Vaudoise aus der Region Genfer See ist eine feine Weichkäsespezialität der Schweiz. Der nur 100 Gramm schwere Käse braucht lediglich sieben bis zehn Tage zum Reifen und kennzeichnet den Übergang vom Frisch- zum Weichkäse. Unter seiner feinen Rinde entfaltet sich ein cremig-feiner Milchgeschmack.

## **L'Etivaz AOP**

Der L'Etivaz AOP ist eine wahre Hartkäse-Rarität aus den Waadtländer Alpen. Der Alpkäse mit dem rein-aromatischen Geschmack wird nur von Mai bis Oktober in rund 130 Chalets auf einer Höhe zwischen 1.000 und 2.000 Metern hergestellt. Die Käsermeister fertigen ihn aus würziger Rohmilch direkt über dem offenen Holzfeuer im „Kupferkessi“ und bringen die frischen Laibe mindestens einmal pro Woche in die Käsekeller des Dorfes L'Etivaz, das dem Käse einst seinen Namen lieh. Nach mindestens 135 Tagen Reifezeit wird jeder Laib mit einem Brandzeichen versehen, um seine Echtheit zu gewährleisten.

## **Bündner Bergkäse**

Der Bündner Bergkäse wird in ausgesuchten Sennereien in über 1.000 Metern Höhe in einer



# Pressemitteilung

---

der ursprünglichsten und schönsten Naturlandschaften im Kanton Graubünden aus reiner, würziger Bergmilch gefertigt. Die Hartkäsespezialität zeichnet sich nach drei bis fünf Monaten Reifezeit durch ein feines Aroma aus, nach sechs bis neun Monaten schmeckt er würzig-temperamentvoll.

## Vacherin Mont-d'Or AOP

Der cremig-delikate Weichkäse wird nur von Oktober bis April in kleinen Käsereien im waadtländischen Jura hergestellt. Während der dreiwöchigen Reifezeit verleiht ihm ein Ring aus einheimischer Tannenrinde eine exquisite Geschmacksnote. Sein mildes Aroma entfaltet der Vacherin Mont-d'Or AOP am besten, wenn er vor dem Verzehr in der Spanschachtel im Backofen erwärmt wird – dann kann das zartschmelzende Innere genussvoll ausgelöffelt werden.

## Swizzrocker

Swizzrocker ist der neue Premiumkäse aus der Schweiz und erst seit 2015 erhältlich. Er ist kraftvoll, trägt ein markantes Kuhkopf-Logo und schmeckt nach Freiheit. Der Käse kommt aus der Nordostschweiz und wird dort in kleinen Familienbetrieben hergestellt. Die Käser in den Kantonen Thurgau und St. Gallen sowie im Zürcher Oberland fertigen jeden Laib noch ganz traditionell von Hand. Sie verwenden nur beste Schweizer Milch von Kühen, die ohne Silage gefüttert werden. Die Käselaike reifen vier bis sechs Monate. Sie gewinnen dabei an besonderer Kraft und entwickeln ein schmackhaft-kraftvolles Aroma. Pur oder in der warmen Küche ein Genuss – und ideal für alle, die sich eine Auszeit vom Alltag gönnen wollen.

Pressebüro für Käse aus der Schweiz:  
Talk of Town. Wächter & Wächter  
Barbara Gschwendtner  
Lindwurmstr. 88/ 80337 München

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\\_d/](https://www.instagram.com/schweizerkaese_d/)

