

ESST
SCHWEIZER
KÄSE

MANGEZ
DU FROMAGE
SUISSE

MANGIA
DEL FORMAGGIO
SVIZZERO

Schweizer Käse weiterhin ohne Zusatzstoffe

Die Schweizer Käsehersteller verlängern ihren Branchenkodex und verzichten weiterhin freiwillig auf den Einsatz erlaubter Zusatzstoffe bei der Käseherstellung (gentechnisch hergestellte Labstoffe, Zusatzstoffe zur Verhinderung von Fehlgärungen, Zusatzstoffe zum Färben des Käseteigs und das Oberflächenbehandlungsmittel Natamycin). Dadurch nehmen sie einen massiv höheren Aufwand für die Käsepflege auf sich, um den Konsumenten ein unverfälschtes Naturprodukt anbieten zu können.

Obschon das schweizerische Lebensmittelrecht den Einsatz von antibiotisch wirkenden und anderen Zusatzstoffen bei der Käseherstellung zulässt, verzichten die schweizerischen Käsehersteller auf deren Einsatz. Das teilt die Käseorganisation Schweiz (KOS) mit. Der am 1. November 2002 erstmals in Kraft gesetzte Branchenkodex wird vorläufig bis 30. Juni 2008 verlängert. Er gilt für alle gereiften Schweizer Käsesorten. Auch künftig soll bei der Herstellung und Reifung dieser Naturprodukte auf gentechnisch hergestellte Labstoffe, antibiotisch wirkende Konservierungsmittel und weitere Zusatzstoffe, wie künstlich hergestellte Mittel zur Färbung des Käseteigs, verzichtet werden. Der Branchenkodex basiert auf freiwilligen Verzichtserklärungen der Hersteller.

Schweizer Käsebranche setzt ein Zeichen

Im Ausland werden Zusatzstoffe bei der Käseherstellung verbreitet eingesetzt. Entsprechend können auf vielen importierten Käsesorten beispielsweise antibiotisch wirkende Stoffe in der Käserinde nachgewiesen werden. Fachleute bringen antibiotisch wirkende Stoffe in Lebensmitteln mit der zunehmenden Resistenzbildung von

krankmachenden Keimen in Zusammenhang. Sie empfehlen denn auch, bei importierten Käsesorten die Rinde grosszügig abzuschneiden.

Die Schweizer Käsebranche setzt mit ihrer Erklärung ein klares Zeichen zugunsten der Natürlichkeit und Authentizität ihrer Produkte. Sie nimmt einen massiv höheren Aufwand bei der Pflege der Käse auf sich, um den Konsumenten ein hochwertiges, unverfälschtes Naturprodukt anbieten zu können.

Jahrhundertelange Tradition und höchste Qualität

Seit vielen Jahrhunderten wird Käse in der Schweiz aus frischer Milch und Lab hergestellt – auch heute noch. Vor Ort sammeln die Käsereien täglich die frische Milch. Die Transportwege sind kurz. Der Käser kennt seine Milchlieferanten. Er stellt – meist handwerklich – aus dem Rohstoff Milch der Region Tag für Tag eine hochwertige Spezialität her. Im Käsekeller reifen die Käse während Wochen und Monaten und entwickeln ihr einzigartiges Aroma. Der Käser pflegt sie dort regelmässig, bis der optimale Reifegrad erreicht ist.

Mitteilung an die Redaktion: Überzeugen Sie sich mit den beigefügten Sbrinz-Möckli bei einem Znüni oder Apéro selber von der einzigartigen Qualität des Naturproduktes Schweizer Käse. En Guete!

Weitere Informationen:

Käseorganisation Schweiz KOS

Brunnmattstrasse 21, Postfach, 3001 Bern

Dr. David Escher, Direktor

Telefon 031 380 50 30

E-Mail info@kos-net.ch

Homepage www.kos-net.ch

www.schweizerkaese.ch