

Schweizer Käse Pass
Passeport Fromage Suisse
Passoporto Formaggio Svizzero
Passport Cheeses from Switzerland



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.
www.schweizerkaese.ch



Schweizer Käse Pass



Name
Nom
Surname

Vorname
Prénom
Firstname

Geburtsdatum
Date de naissance
Date of birth

Adresse
Adresse
Address

PLZ/Ort
NPA/Localité
Postcode/City

Land
Pays
Country

Unterschrift
Signature
Signature

Der Schweizer Käse Pass: Ihr Reisedokument für das Käseland Schweiz

Wir laden Sie ein, die vielseitige Schweizer Käse Landschaft zu entdecken und dabei unsere wunderbare Schweiz zu bereisen. Der Schweizer Käse Pass begleitet Sie dabei und bietet Ihnen vor dem Besuch eine Übersicht über die gekennzeichneten Schaukäsereien

und Informationen zur Schweizer Käsetradition.

Holen Sie sich beim Besuch in den vier Schaukäsereien jeweils einen Stempel und erhalten Sie am Ende eine Grand Tour Snack Box im Wert von CHF 75.-*.

Das Käseland Schweiz: Die Schaukäsereien liegen eingebettet in die typischen, regionalen Landschaften der jeweiligen bekannten Schweizer Käsesorten. Erkunden Sie die Landschaften, es gibt so viel zu entdecken. Bestimmt fallen Ihnen Ähnlichkeiten, aber auch die Besonderheiten auf. Sei es landschaftlich oder kulturell. Dabei werden Sie herausfinden, wieso Käse, der in den verschiedenen Regionen zwar aus dem gleichen Rohstoff produziert wird, überall anders schmeckt.

Wussten Sie, dass die Schaukäsereien alle via Grand Tour of Switzerland erreichbar sind? Dank dieser ausgewählten Reiserouten ist bereits die An- und Abreise zu den Schaukäsereien ein Highlight. Eindrückliche Aussichten auf saftig grüne Wiesen mit glücklichen Kühen inklusive!

ANGEBOT
Besuchen Sie alle 4
Schaukäsereien innerhalb
von 2 Jahren und Sie
erhalten kostenlos eine
Grand Tour
Snack-Box!*



Emmentaler



Einsiedeln



Appenzellerland



Gruyères

Der Nr. 1 Road Trip der Alpen

Die Grand Tour of Switzerland vereint die Highlights der Schweiz auf einer Reise. Die Strecke führt durch vier Sprachregionen, über fünf Alpenpässe, zu zwölf UNESCO-Welterbestätten sowie zwei Biosphären und an 22 Seen entlang.

Steckbrief der Grand Tour

Inspirierend: überraschende Vielfalt entlang der Route

Highlights: 45 Top-Attraktionen, davon zwölf UNESCO-Welterbestätten und zwei Biosphären

Länge: 1643 km (inkl. drei Zufahrten 1970 km)

Höchster Punkt: Furkapass, 2429 m ü. M.

Tiefster Punkt: Lago Maggiore, 193 m ü. M.

Seen entlang der Route: 22 Seen grösser als 0,5 km²

Empfohlene Reisezeit: April–Oktober
(Befahrbarkeit der Alpenpässe nur während Sommermonaten gewährleistet)



Viel Spass auf einer unvergesslichen Entdeckungsreise!



Appenzeller
SWITZERLAND

EMMENTALER
The Swiss original

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

MILCH
MANUFATUR
EINSEDELN



Weitere Informationen
grandtour.myswitzerland.com



Die Grand Tour Snack Box!

Erleben Sie die kulinarische Vielfalt der Schweiz. Die Grand Tour of Switzerland zeigt Ihnen nicht nur die Schweiz von ihrer schönsten Seite, sie ist auch eine kulinarische Entdeckungsreise. Dank der Vielfalt an Spezialitäten, die Sie in allen Landesteilen erwarten. Und dank der Grand Tour Snack Box, die Sie mit regionalen Leckerbissen verwöhnt. Die Snack Box begleitet Sie auf Ihrer Reise, stillt den kleinen Hunger – und lässt sich immer wieder auffüllen. Gute Fahrt – und guten Appetit!

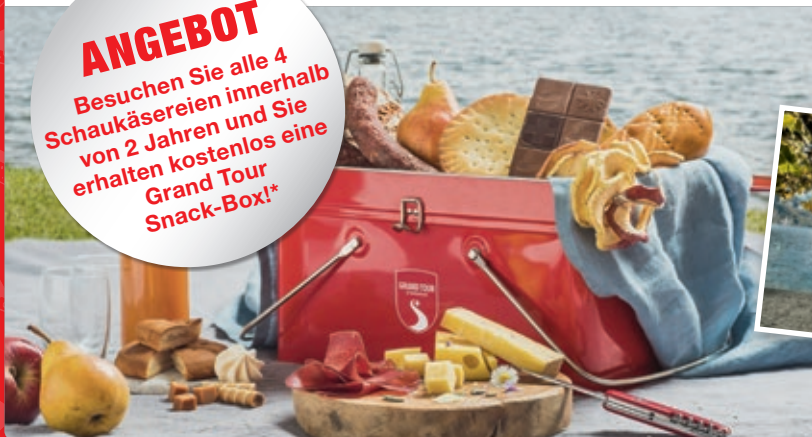
[MySwitzerland.com/snackbox](https://www.myswitzerland.com/snackbox)

***Besuchen Sie die vier Schaukäsereien und lassen Sie sich dabei jeweils den entsprechenden Stempel in Ihrem Käse Pass eintragen! Beim Besuch der letzten Schaukäserei schenken wir Ihnen eine trendige Grand Tour Snack Box, befüllt mit einem Stück Käse und einem Original Schweizer Käse Messer von Victorinox.**

Das Angebot ist persönlich resp. nur vor Ort einlösbar. Es werden keine Angebote versendet. Keine Barauszahlung, nicht kumulierbar. 1 Angebot pro Person/Familie (Kinder). Solange der Vorrat reicht.

ANGEBOT

Besuchen Sie alle 4 Schaukäsereien innerhalb von 2 Jahren und Sie erhalten kostenlos eine Grand Tour Snack-Box!*



Grand Tour Foto-Spots.

Die schönsten Aussichten entlang der Grand Tour of Switzerland können bei den Grand Tour Foto-Spots entdeckt werden. Durch die Signalisation an der Strasse wird keiner dieser grossartigen Orte verpasst. Die Zahl der Grand Tour Foto-Spots wird laufend vergrössert und neu befinden sich direkt an den Foto-Spots QR-Codes, die beim Aktivieren Spezialangebote freischalten.

[MySwitzerland.com/fotospots](https://www.myswitzerland.com/fotospots)

E-Grand Tour.

Die Grand Tour of Switzerland ist der weltweit erste Road Trip für Elektrofahrzeuge. Ein dichtes Netz an Ladestationen setzt die gesamte Route unter Strom und garantiert damit auf über 1600 Kilometern ein ebenso bequemes wie sauberes Fahrvergnügen.

[MySwitzerland.com/e-grandtour](https://www.myswitzerland.com/e-grandtour)

Grand Tour Angebote.

Mit den buchbaren Packages von STC können Gäste die Grand Tour of Switzerland mit oder ohne Mietwagen bereisen und in ausgewählten Hotels der gewünschten Hotelkategorie entlang der Route übernachten.

[MySwitzerland.com/grandtouroffers](https://www.myswitzerland.com/grandtouroffers)



Weitere Informationen
grandtour.myswitzerland.com



Was heute Trend ist, ist bei uns längst Tradition



Grosse Vielfalt

Über 700 verschiedene Käsespezialitäten gibt es in der Schweiz. Diese Vielfalt an Genuss geht von mild bis rezent und von weich bis hart. Die Auswahl an Schweizer Käse lässt keine Wünsche offen. Für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Schweizer Käse ist Vielfalt.
Weil alles drin ist, was uns ausmacht.



Schweizer Qualität

Ähnlich den Schweizer Uhren ist Schweizer Käse gelebte Präzision und Zuverlässigkeit. Handwerkliches Können und Leidenschaft sowie strenge Vorschriften und Kontrollen stehen für typische Schweizer Qualität. Unabhängige Kontrollinstanzen auf allen Stufen prüfen, dass alles stimmt.

Schweizer Käse hat Qualität.
Weil man sich jederzeit auf uns verlassen kann.



100% Schweiz

Schweizer Käse enthält ausschliesslich Schweizer Rohstoffe. Die Milch ist naturnah und nachhaltig produziert. Sie wird für die grossen Schweizer Käsesorten täglich zweimal direkt in die Käserei geliefert. Die Bauernhöfe liegen so nah bei der Käserei, dass sich lange Transportwege erübrigen.

Schweizer Käse ist Vertrauen. Weil er von dort stammt, wo wir zu Hause sind.



Traditionelle Herstellung

Die Rezeptur für die bekannten Schweizer Käsesorten ist noch die exakt gleiche wie vor hunderten von Jahren. Und der Käse wird noch immer hergestellt wie zu Grossvaters Zeiten, in echtem Handwerk. So schmecken Schweizer Käse heute wie damals authentisch und unverwechselbar.

Schweizer Käse ist Handwerk.
Weil wir unseren Traditionen treu bleiben.

Aus der Dorfkäserei

Seit jeher werden die bekannten Schweizer Käsesorten in lokalen Dorfkäsereien produziert. Das ist bis heute so. Auch von den grossen Käsesorten stammt jedes Stück Käse, ganz egal ob im Fachgeschäft oder beim Detaillisten im Selbstbedienungsgeschäft, aus einer lokalen Dorfkäserei.

Schweizer Käse ist Leidenschaft.
Weil wir alles hineingeben, was wir leben.



Zusammen geniessen – jederzeit

Schweizer Käse ist so vielfältig wie kaum ein anderes Lebensmittel. Es gibt keinen Anlass ohne den passenden Käse. Vom Frühstück bis zum Dessert, als Apéro, Snack oder als Hauptmahlzeit: Schweizer Käse passt bei jeder Gelegenheit. Jederzeit.

Schweizer Käse ist Beisammensein. Weil alles drin ist, was wir gerne miteinander teilen.



Faszination Käseherstellung

Von der frischen Milch zum fertigen Käse: Dieser spannende Prozess beinhaltet bis heute die gleichen Arbeitsschritte wie vor vielen hundert Jahren, auch wenn die Technologie in vielen Bereichen Einzug gehalten hat. Entdecken Sie bei einem Besuch in den Schaukäsereien die Käseherstellung und erfahren Sie mehr über das Käseland Schweiz.

Unser Schweizer Käse

Schweizer Käse wird in verschiedene Käsetypen eingeteilt: Wir unterscheiden zwischen Extrahartkäse, Hartkäse, Halbhartkäse, Weichkäse, Frischkäse sowie Streich- und Schmelzkäse. Jeder Käsetyp hat spezielle Eigenschaften und unterscheidet sich in Fett- und Wassergehalt sowie Herstellungsverfahren, Reifung und Lagerung.

Genau so vielfältig wie unsere Schweizer Regionen! Von mild und cremig bis hin zu rezent und intensiv ist für jeden Geschmack etwas dabei, auch laktosefrei und geeignet für Vegetarier. Die Vielfalt von Schweizer Käse lässt keine Wünsche offen.



Extrahartkäse

werden typischerweise aus Rohmilch hergestellt und haben im Vergleich zu anderen Käsetypen die längste Reifedauer, bis sie ihren intensiven und aromatischen Geschmack erreichen.



Hartkäse

werden meist aus Rohmilch hergestellt. Durch den tiefen Wassergehalt brauchen auch die Hartkäsesorten einige Monate im Reifelager, um die perfekte Konsumreife zu erlangen.



Halbhartkäse

werden oftmals aus pasteurisierter Milch aber auch aus Rohmilch hergestellt. Je nach Sorte sind sie bereits nach 3 Monaten ausgereift.



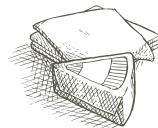
Weichkäse

teilt man in zwei Arten auf: Weichkäse mit Schimmelreifung (Weisschimmeltkäse) und Weichkäse geschmiert. Diese werden während ihrer Reifezeit geschmiert und erhalten so eine bräunliche Rinde.



Frischkäse

sind nicht gereifte Käse ohne Rinde, die unmittelbar nach ihrer Herstellung genussfertig sind. Sie werden aus pasteurisierter Milch hergestellt.



Streich- und Schmelzkäse

entstehen durch weiteres Verarbeiten von Hart-, Halbhart- und Weichkäse, welchen Schmelzsalze zugegeben werden.

So entsteht Schweizer Käse

Die Produktion von Käse ist ein Handwerk, das neben viel Fachwissen auch jede Menge Fingerspitzengefühl und Präzision voraussetzt. Dabei wird vieles noch genauso gemacht, wie schon vor vielen hundert Jahren. Die folgenden 9 Schritte erklären kurz die Herstellung von Schweizer Käse. Mehr Informationen über die Herstellung gibt es unter:

www.schweizerkaese.ch/herstellung/herstellungsverfahren



1. Die Milch als Basis

Schweizer Käse wird aus frischer Milch hergestellt, die zweimal täglich vom Bauernhof an die Käsereien geliefert wird. Die Eigenschaften der Milch sind bereits mitverantwortlich für den endgültigen Charakter des Käses.



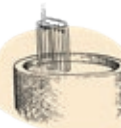
2. Milchauswahl/Milchbehandlung

Bei der Anlieferung wird die Milch zuerst auf ihre Qualität geprüft und gefiltert. Rohmilch wird besonders intensiv getestet – soll kein Rohmilchkäse hergestellt werden, wird die Milch schonend thermisiert oder pasteurisiert.



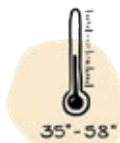
3. Dicklegen der Milch

Die Milch wird ins Kessi gegeben und unter Rühren langsam erwärmt. Danach kommen Milchsäurebakterien und Lab dazu und lösen die Gerinnung aus: Ergebnis der Dicklegung ist eine gallertartige Masse.



4. Bruchbearbeitung

Jetzt kommt die Käseharfe ins Spiel: Mit ihr wird die Gallerte zerschnitten und der Käsebruch entsteht. Diese Körner bestimmen den Käsetyp – je kleiner sie sind, umso härter wird das Endprodukt.



5. Vorkäsen

Die Käsekörner werden gerührt und erwärmt – je härter der fertige Käse sein soll, umso höher die Temperatur. So wird der Käsebruch immer fester und fester.



6. Formen und Pressen

Die Käsemasse wird bei gewünschter Festigkeit in eine Form abgefüllt – durch die Löcher im Boden kann die Molke abfließen. Zusätzlich wird das Ganze gepresst, so dass noch mehr Flüssigkeit ausgeschieden wird.



7. Salzbad

Im nächsten Schritt folgt das Salzbad: Der schwimmende Käse nimmt hier Salz auf und gibt Molke ab. Langsam bildet sich die Rinde und sein Geschmack wird intensiver.



8. Reifung und Affinage

Im Reifekeller erfährt der Käse einige Veränderungen: Die Rinde bildet sich aus, das Innere verändert seine Farbe, Löcher entstehen und der Käse wird fest. Oft veredelt ein Affineur den Käse, indem er ihn mit Kräutern, Most oder Weisswein einreibt.



9. Qualitätskontrolle

Im letzten Schritt wird der Käse verschiedenen Prüfungen unterzogen. Dabei zählen Lochbildung, Teigqualität, Geschmack und Äusseres. Danach ist der Käse bereit für den Verkauf.

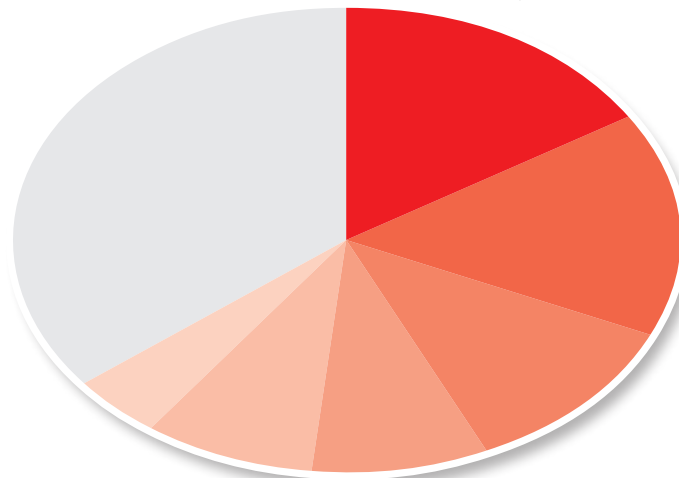


Der Schweizer Käse in Zahlen

Käsekonsum in der Schweiz 2021



Schweizer Käse Produktion 2021 in % (Total 207'155 Tonnen)



- 16.3% Frischkäse / Quark
- 15.6% Le Gruyère AOP
- 11.3% Mozzarella
- 8.7% Schweizer Raclettekäse
- 8.1% Emmentaler AOP
- 4.5% Appenzeller®
- 35.5% übrige Käse



Pro-Kopf-Verbrauch von Käse in der Schweiz 2021 in kg

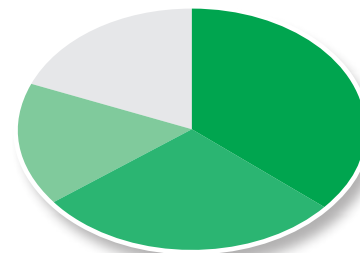
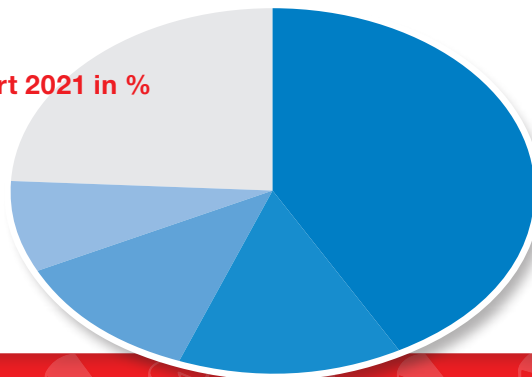
(Total 23.17 kg pro Kopf)

- 8.4 kg Frischkäse / Quark
- 6.6 kg Halbhartkäse
- 3.8 kg Hartkäse
- 4.3 kg übrige Käse



Schweizer Käse Export 2021 in % (Total 82'470 Tonnen)

- 42% Deutschland
- 14% Italien
- 12% USA
- 8% Frankreich
- 24% übrige Länder



Unsere Schweizer Käsespezialitäten

Für ihren Käse ist die Schweiz weltberühmt. Die bekannten Schweizer Käsesorten blicken auf eine lange Tradition zurück. Beim Besuch einer Schaukäserei erfahren Sie nicht nur viel über die Käseproduktion, sondern auch über die Geschichte und Tradition der einzelnen Käse. Obwohl die Schweizer Käsetradition geteilt wird, ist jede Käsesorte einzigartig. Es sind die kleinen

Unterschiede in den Regionen, die sich auch im Käse wiederfinden und schmecken lassen. Jede Schweizer Käsespezialität hat ihren eigenen, typischen Charakter. Überzeugen Sie sich und seien Sie dabei, wenn ein Appenzeller®, ein Emmentaler AOP, ein Le Gruyère AOP oder ein Einsiedler Bergmilchkäse entsteht.

MILCH
MANIFAKTUR
EINSIEDELN

Appenzeller®
SWITZERLAND

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND AOP



EMMENTALER
SWITZERLAND
The Swiss original



Ihre Schweizer Schaukäsereien

Die Schaukäsereien der Schweiz bieten seit mehreren Jahrzehnten den nationalen, aber auch internationalen Konsumentinnen und Konsumenten Einblicke in das traditionsreiche Handwerk der Käsekunst. Erfahren Sie wie aus qualitativ hochstehender Milch Käse wird, der auf der ganzen Welt für seine einzigartige Qualität und die naturnahe Produktion bekannt ist. Die Schaukäsereien bieten nicht nur Einblicke in die Produktion, sondern bestes Infotainment für alle Altersgruppen. Auch die haus-

eigenen Restaurants, wo regionale Spezialitäten mit und ohne Käse serviert werden, und die Käsefachgeschäfte sind täglich geöffnet.

Informieren Sie sich vor Ihrem Besuch auf den jeweiligen Webseiten der Schaukäsereien über die vielfältigen Angebote und Möglichkeiten, um Ihren Besuch noch spannender, erlebnisreicher und geschmackvoller zu gestalten.



Appenzeller® Schaukäserei

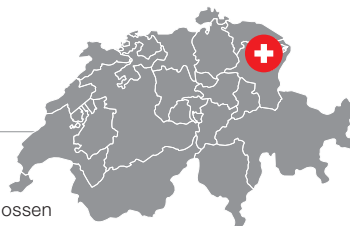
Appenzeller® – dem bestgehüteten
Geheimnis auf der Spur!



Das Schaufenster des weltbekannten Appenzeller® Käse liegt inmitten der idyllischen Appenzeller Landschaft. In der interaktiven Erlebnisausstellung der Appenzeller Schaukäserei in Stein AR erfahren Sie fast alles über den würzigsten Käse der Schweiz und tauchen in die traditionsreiche Welt der Appenzeller ein. Spüren Sie dem gelebten Brauchtum der Region nach, lassen Sie sich faszinieren vom Blick in das riesige Käsekessi, bestaunen Sie den imposanten Käsekeller mit bis zu 12'500 Laib Appenzeller® und kommen Sie dem Geheimnis ganz

nahe. Würzige Erinnerungen sind garantiert – mit der integrierten Käsedegustation und Ihrem persönlichen Kräuter-Souvenir. Das Genussserlebnis kann am besten im Restaurant mit regionalen Spezialitäten und an der vielfältigen Käsetheke der Schaukäserei abgerundet werden.

Sönd willkommen!



Öffnungszeiten

Täglich ab 09.00 Uhr
ausgenommen am 25. Dezember, geschlossen
Immer aktuell unter schaukaeserei.ch

Appenzeller Schaukäserei AG

Dorf 711
9063 Stein
Tel. +41 71 368 50 70

Weitere Informationen
schaukaeserei.ch



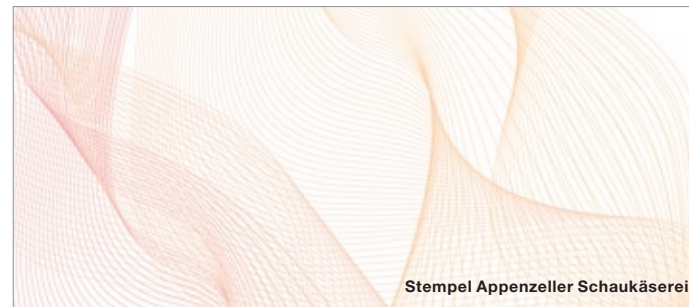
Als Dankeschön ...

... für Ihren Besuch in unserer Schaukäserei offerieren wir Ihnen in unserem hauseigenen Shop 10% Rabatt beim Kauf von Appenzeller®, Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP sowie auf Käse der Milchmanufaktur Einsiedeln.

**10%
Rabatt**
auf den
Käsekauf

Bestätigungs-Stempel

Lassen Sie sich hier Ihren Besuch in unserer Schaukäserei bestätigen und holen Sie sich am Ende Ihres Roadtrips der Alpen gratis eine Grand Tour Snack Box befüllt mit einem Schweizer Käse Messer von Victorinox und einem Stück bestem Schweizer Käse.



Stempel Appenzeller Schaukäserei



Weitere Angebote und
Übernachtungsmöglichkeiten
unter appenzellerland.ch



Emmentaler Schaukäserei

Den wohl berühmtesten Käse der Welt – «Der mit den Löchern!» – in seiner Heimat besuchen, kennen lernen und geniessen.



Eingebettet in die grünen Höger und saftigen Matten des Emmentals liegt die Emmentaler Schaukäserei. Geniessen Sie im Restaurant bei bezaubernder Aussicht typische Gerichte und entdecken Sie an der Käsetheke rund 100 verschiedene Schweizer Käse Spezialitäten. Bestes Infotainment für die ganze Familie bietet der Königsweg. Auf dem Königsweg wartet Wissenswertes über die Geschichte der Marke Emmentaler AOP und die Herstellung des berühmten Käses. Die drei Hauptcharaktere – die Käserin, die Maus und die Kuh – führen unterhaltsam

durch neun Räume bis in die Tiefen des imposanten Reifekellers. Nach der rund 25-minütigen Tour ist man der Entstehung so nah wie noch nie und die verschiedenen Reifegrade können direkt neben der Produktionsstätte und mit Blick in die Emmentaler AOP Lager degustiert werden.

Ab Sommer 2021:
Schlafen im Wohnfass



Öffnungszeiten

Täglich, 09.00 – 17.00 Uhr
Immer aktuell unter e-sk.ch

Emmentaler Schaukäserei AG

Schaukäsereistr. 6, 3416 Affoltern i. Emmental
Tel. +41 34 435 16 11
info@e-sk.ch

Weitere
Informationen
e-sk.ch



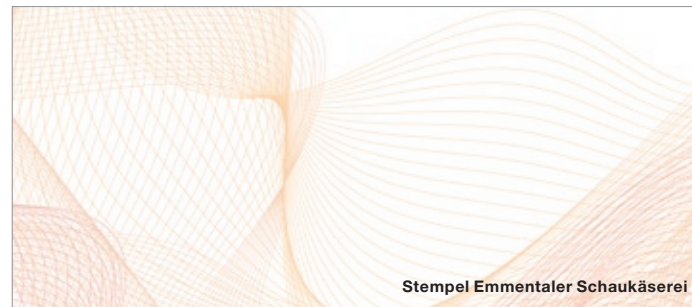
Als Dankeschön ...

... für Ihren Besuch in unserer Schaukäserei offerieren wir Ihnen in unserem hauseigenen Shop 10% Rabatt beim Kauf von Emmentaler AOP, Appenzeller®, Le Gruyère AOP sowie auf Käse der Milchmanufaktur Einsiedeln.

10%
Rabatt
auf den
Käsekauf

Bestätigungs-Stempel

Lassen Sie sich hier Ihren Besuch in unserer Schaukäserei bestätigen und holen Sie sich am Ende Ihres Roadtrips der Alpen gratis eine Grand Tour Snack Box befüllt mit einem Schweizer Käse Messer von Victorinox und einem Stück bestem Schweizer Käse.



Stempel Emmentaler Schaukäserei

 **EMMENTALER**
Schaukäserei

Weitere Angebote und
Übernachtungsmöglichkeiten
unter emmental.ch



La Maison du Gruyère

Die Dorfkäserei La Maison du Gruyère lädt zum Entdecken der Geheimnisse des Le Gruyère AOP ein.



In der Ausstellung «Gruyère AOP als Erlebnis der Sinne» werden die Besucherinnen und Besucher in die Geschichte dieses Käses mit internationalem Renommee eingeführt. Der Rundgang zeigt das seit dem 15. Jahrhundert kultivierte Savoir-faire auf, mit dem aus Milch diese Köstlichkeit entsteht. Der Klang der Kuhglocken beim Alpaufzug und der Duft von Heu- und Alpenblumen machen den Besuch zu einem echten Erlebnis für alle Sinne. Die handwerkliche Käseherstellung vor den Augen des Publikums findet je nach Saison drei- bis viermal täglich statt. Das Restaurant und Le Marché gruérien

laden zudem dazu ein, das Erlebnis mit Gerichten und Produkten aus unserer Region abzurunden.

Käsereienlehrpfad

Zwei Wanderungen à 2 Stunden Dauer, ausgestattet mit Informationstafeln über den Le Gruyère AOP und den Vacherin Fribourgeois AOP, führen Sie über grüne Weiden, vorbei an Alphütten und an einem echten Salzbad-Keller zu den Spuren der Käser unserer Berge.



Öffnungszeiten

Täglich, 09.00 – 18.00 Uhr
Immer aktuell unter lamaisondugruyere.ch

La Maison du Gruyère

Pl. de la Gare 3, 1663 Pringy-Gruyères
Tel. +41 26 921 84 00
office@lamaisondugruyere.ch

Weitere Informationen
lamaisondugruyere.ch



Als Dankeschön ...

... für Ihren Besuch in unserer Schaukäserei offerieren wir Ihnen in unserem hauseigenen Shop 10% Rabatt beim Kauf von Le Gruyère AOP, Appenzeller®, Emmentaler AOP sowie auf Käse der Milchmanufaktur Einsiedeln.

**10%
Rabatt**
auf den
Käsekauf

Bestätigungs-Stempel

Lassen Sie sich hier Ihren Besuch in unserer Schaukäserei bestätigen und holen Sie sich am Ende Ihres Roadtrips der Alpen gratis eine Grand Tour Snack Box befüllt mit einem Schweizer Käse Messer von Victorinox und einem Stück bestem Schweizer Käse.



Stempel La Maison du Gruyère



Weitere Angebote und
Übernachtungsmöglichkeiten
unter la-gruyere.ch



Milchmanufaktur Einsiedeln

Die Schaukäserei Milchmanufaktur Einsiedeln bietet mehr als nur einen Einblick in die spannende Welt des Käses.



Schaukäserei, Restaurant und Regio-Shop. Das umfasst die Milchmanufaktur. Über die Rampe hat man durch die Fensterfronten Einblick in die Welt des Käses und kann unseren Käsermeistern zusehen, wie die frische Einsiedler Milch verarbeitet wird. Wer einmal selbst Käsen möchte oder in einer Führung mehr über die Milchverarbeitung wissen möchte, der bucht eines unserer Angebote.

Im Restaurant werden die Gäste mit traditionellen Einsiedler und Schweizer Spezialitäten verwöhnt. Das Restaurant eignet sich auch

hervorragend für private Feiern oder geschäftliche Anlässe.

Im einzigartigen Regio Shop findet man nicht nur die eigenen Käse, sondern auch weitere Milchprodukte und Käse aus der ganzen Schweiz. Dazu gibt es viele weitere Produkte sowie Souvenir-Artikel, die alle rund um das Thema Käse ausgearbeitet wurden. Sie finden garantiert eine großartige Geschenkidee.



Öffnungszeiten

Täglich ab 08:00

Immer aktuell unter milchmanufaktur.ch

Milchmanufaktur Einsiedeln AG

Alpstrasse 6, 8840 Einsiedeln

Tel. +41 55 412 68 83

info@milchmanufaktur.ch

Weitere Informationen
milchmanufaktur.ch



Als Dankeschön ...

... für Ihren Besuch in unserer Schaukäserei offerieren wir Ihnen in unserem hauseigenen Shop 10% Rabatt beim Kauf von hauseigenen Käsespezialitäten, Appenzeller®, Emmentaler AOP sowie Le Gruyère AOP.

**10%
Rabatt**
auf den
Käsekauf

Bestätigungs-Stempel

Lassen Sie sich hier Ihren Besuch in unserer Schaukäserei bestätigen und holen Sie sich am Ende Ihres Roadtrips der Alpen gratis eine Grand Tour Snack Box befüllt mit einem Schweizer Käse Messer von Victorinox und einem Stück bestem Schweizer Käse.



Stempel Milchmanufaktur Einsiedeln



Weitere Angebote und
Übernachtungsmöglichkeiten
unter eyz.swiss



Drei häufige Fragen zu Schweizer Käse:

Wie entsteht eigentlich der Geschmack im Käse?

In der Schweiz gibt es über 700 verschiedene Käsespezialitäten und deren Aroma (Geruch und Geschmack) ist so vielfältig wie eine bunte Blumenwiese. Aroma-relevante Komponenten der Milch geben ein Grundaroma. Die weitere Veränderung und Entwicklung des Aromas entsteht in jedem Fall durch Mikroorganismen (Bakterien, Schimmelpilze, Hefen). Werden Fettgehalt und die Salzzugabe erhöht und wird die Reifungsdauer verlängert, erhält man ein intensiveres Aroma. Dank geheimnisvoller Pflege während der Reifung entsteht beispielsweise beim Appenzeller® das typisch würzige Aroma.

Wie kommen die Löcher in den Käse?

Beim Emmentaler AOP sind beispielsweise die Propionsäurebakterien für die Löcher verantwortlich. Zuerst vergären die Milchsäurebakterien den Milchzucker unter anderem zu Milchsäure, wie in jedem anderen Käse auch. Die für den Emmentaler AOP typischen Propionsäurebakterien vergären anschliessend die neu gebildete Milchsäure zu Propionsäure, Essigsäure und Kohlendioxid (CO₂), welches die Löcher macht.

Was bedeutet Rohmilch-Käse?

Ursprünglich wurde Schweizer Käse aus roher Milch hergestellt. Noch heute wird die Milch für Rohmilch-Käse wie beispielsweise Le Gruyère AOP, ohne Wärmebehandlung zu Käse weiterverarbeitet. Dadurch sind die milcheigenen Enzyme und Bakterien aus der natürlichen Umgebung noch aktiv. Bei der Käsureifung machen sich diese bemerkbar, indem sie Aromen produzieren, welche im pasteurisierten Käse nicht vorhanden sind. Rohmilchkäse wird mit dem Alter immer kräftiger im Geschmack.



Weitere Informationen rund um Schweizer Käse
www.schweizerkaese.ch/herstellung/interessante-facts



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.

www.schweizerkaese.ch

