



Switzerland Cheese Marketing AG  
Brunnmattstrasse 21  
Postfach 8211, CH-3001 Bern  
T +41 31 385 26 26  
info@scm-cheese.com  
www.schweizerkaese.ch

Medienmitteilung vom 26.10.2022

## Saisonale und regionale Schweizer Käsevielfalt begeistert Spitzenköch:innen

**Wenn der Hotel- und Reiseführer «Guide Michelin» erstklassige Schweizer Restaurants auszeichnet, darf Schweizer Premiumkäse nicht fehlen. Switzerland Cheese Marketing vermittelte den zahlreich anwesenden Gastroprofis umfassendes Wissen zu saisonalen und regionalen Besonderheiten verschiedener Käse und bereicherte das abendliche Galadiner mit einem exquisiten Käsegang.**

Wussten Sie, dass in der Schweiz ausgezeichnete Blauschimmelkäse hergestellt wird? Dass Raclette du Valais AOP auch hervorragend schmeckt, wenn er nicht geschmolzen ist? Dass sich das Aroma eines Bergkäses je nach Jahreszeit verändert? Und wann die Saison für Vacherin Mont-d'Or AOP beginnt? «Wir unternehmen einen grossen Effort, um das Wissen über Schweizer Käse an die Gastronomie weiterzugeben. Insbesondere auch die Spitzenköch:innen wollen wir für Schweizer Käse begeistern und Ihnen die hohe Qualität und grosse Vielfalt unserer Käsespezialitäten näherbringen», sagt Martin Spahr, Chief Marketing Officer von Switzerland Cheese Marketing AG.

Denn Schweizer Käse ist ein handwerklich hergestelltes Spitzenprodukt, das sich in der Gastronomie vielfältig einsetzen lässt: sowohl als Komponente einer Kreation, als auch als eigener Käsegang. Höchste Sorgfalt bei der Produktion und bei der Auswahl, der Fokus auf Regionalität und Nachhaltigkeit sowie das Bestreben, immer wieder neue Kombinationen zu kreieren, verbindet die Gastronomie und das Käserhandwerk.

### Wissen um Vielfalt und Qualität schulen

«Aus der Vielfalt an Hart-, Halbhart- und Weichkäsen zu wählen, diese richtig zu präsentieren und ihre Herkunft und ihre Besonderheiten zu kennen, ist auch für Gastroprofis eine Herausforderung», so Martin Spahr. Zusammen mit dem Berufsverband GastroSuisse bietet Switzerland Cheese Marketing daher die Ausbildung zum Käsesommelier resp. zur Käsesommelière an. Gastroprofis lernen in diesem Spezialistenseminar alles von der Produktion über die Reifung von Käse bis zu fantastischen Käse-Pairings mit Wein, Bier und Spirituosen, um ihre Gäste mit Genussmomenten zu begeistern.

«Die Herstellung von Käse ist ein traditionelles Handwerk, das mit grosser Leidenschaft ausgeübt wird. Es ist unser Ziel, dass die Gastronomie die gleiche Leidenschaft entwickelt, um unsere Schweizer Käsespezialitäten professionell zu servieren. So verleihen wir Schweizer Käse die verdiente Wertschätzung und Aufmerksamkeit».



Switzerland Cheese Marketing AG  
Brunnmattstrasse 21  
Postfach 8211, CH-3001 Bern  
T +41 31 385 26 26  
info@scm-cheese.com  
www.schweizerkaese.ch

### **Kontakt**

Martin Spahr  
Switzerland Cheese Marketing AG  
Chief Marketing Officer  
+41 79 159 94 43  
[media@scm-cheese.com](mailto:media@scm-cheese.com)

**Switzerland Cheese Marketing AG (SCM)** engagiert sich als neutrale und übergreifende Non-Profit-Organisation für die Schweizer Käsebranche. SCM bündelt die Kräfte aller Branchenakteure und fördert den Absatz von Schweizer Käse als beliebtes Premiumprodukt im In- und Ausland.