

Medienmitteilung

Bern, 4. Oktober 2023

Spitzenkäse trifft auf Spitzenköch:innen: Gemeinsam die Leidenschaft für Schweizer Käse pflegen

Es gibt ihn von mild bis kräftig, von cremig-weich bis kantig und hart, von der Kuh, der Ziege oder vom Schaf: Kaum ein Lebensmittel ist so vielfältig wie Schweizer Käse. Genauso vielfältig lässt er sich auch für die Kreation neuer Menus einsetzen. Die «MICHELIN Guide Ceremony Switzerland 2023» an der Hotelfachschule in Lausanne war der ideale Ort um Spitzengastronom:innen und Schweizer Käse zusammenzubringen.

Ein schneller Snack, der krönende Abschluss eines Menus, ein sämiges Fondue: Schweizer Käse hat in der Gastronomie seinen festen Platz. Doch er bietet weit mehr als Traditionelles und Bekanntes, insbesondere für die Spitzengastronomie. «Die Qualität und Vielfalt von Schweizer Käse ermöglicht Spitzenköch:innen, ihre kulinarische Fantasie zu entfalten, Gerichte neu zu entwickeln oder neu zu interpretieren und so überraschende Geschmackserlebnisse zu schaffen. Dabei will ich sie unterstützen.» sagt Nicolas Schmoutz, vielfach ausgezeichnete Käser mit Leidenschaft aus der Fromagerie de Mézières. Unterstützt wird Nicolas Schmoutz in Lausanne von Lukas Bucheli, der ebenfalls Käser in Mézières und Gründer und Geschäftsführer von Noula ist.

Überraschende Weichkäsekreationen

An der «MICHELIN Guide Ceremony Switzerland 2023» freuten sich die zwei Botschafter von Switzerland Cheese Marketing über den spannenden Austausch und das direkte Feedback der Gastroszene auf ihre Produkte. Zwei Käser auf Augenhöhe mit den Besten der Besten aus der Restaurantküche. «Uns verbindet die Leidenschaft und Hingabe für beste Qualität und der Fokus auf regionalen und nachhaltigen Produkten.», sagt Lukas Bucheli, der der erste gewerbliche Hersteller von Burrata und Mozzarella aus 100 Prozent Freiburger Produktion ist, dank innovativer Rezeptur. Nicolas Schmoutz ergänzt «Und die Suche nach immer neuen und überraschenden Kreationen». Neben Le Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP entwickelt und produziert Schmoutz denn auch eine Reihe von Weichkäsespezialitäten. Zum Beispiel der «Pavé de Romont», der «Tomme du p'tit laitier» oder der aus Vacherin Fribourgeois AOP hergestellten Streichkäse «Les 4h du bouébo». Besondere Aufmerksamkeit widmet Schmoutz seinem «la Pèlutse», einem Weichkäse aus Rohmilch, der die verschiedenen Aromen der Milch optimal zur Geltung bringt und zum Experimentieren in der Küche geradezu einlädt.

Mit Wissen die Leidenschaft für Schweizer Käse entfachen

Switzerland Cheese Marketing (SCM) nutzt die Präsenz an der «MICHELIN Guide Ceremony Switzerland 2023», um in die Käsekompetenz der Gastronom:innen zu investieren. «Käse ist Teil unserer Kultur. Daher ist es uns ein Anliegen, das Wissen über Schweizer Käse in der Gastronomie noch besser zu verankern» sagt Martin Spahr, Chief Marketing Officer von SCM. Dazu eignen sich Veranstaltungen wie die

Medienmitteilung

«MICHELIN Guide Ceremony Switzerland 2023» ideal. In Zusammenarbeit mit dem Berufsverband GastroSuisse bietet SCM zudem seit drei Jahren eine Ausbildung zum Käsesommelier / zur Käsesommelière an, neu ab 2024 auch in der Westschweiz. Gastronomieprofis erhalten in diesem Fachseminar umfassendes Wissen über die Käseproduktion, Reifung und die Kunst der Kombination von Käse mit Wein, Bier oder Spirituosen.

Ein Fondue als Dessert

Dank umfassendem Wissen und kreativen Ideen können Gastronom:innen ihren Gästen unvergessliche Genussmomente bereiten und gleichzeitig dem Schweizer Käse die Wertschätzung und Aufmerksamkeit geben, die er verdient. So wird Schweizer Käse zum Hauptakteur auf den Tellern anspruchsvoller Gourmets. Den besten Beweis liefert das Dessert der «MICHELIN Guide Ceremony Switzerland 2023»: eine Neuinterpretation des Fondue Moitié-Moitié in Form eines «Le Gruyère AOP Cheesecake mit Baumnuss-Käsekruste auf Sauerkraut-Jalapeño mit Vacherin Fribourgeois AOP Crème und Schnittlauchöl».

Kontakt

Désirée Stocker
Switzerland Cheese Marketing AG
Verantwortliche Corporate Communications
+41 31 385 26 36
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.
