

Der Griff nach Schweizer Frischkäse – es lohnt sich

Frischkäse ist etwas Feines. Besonders gut schmeckt er, wenn er aus der Region stammt. Achten Sie deshalb beim Einkauf immer darauf, dass der Frischkäse in der Schweiz und mit einheimischer Milch hergestellt wird.

Der Konsum von regionalem Frischkäse – und allen anderen Schweizer Milchprodukten – hat **verschiedene Vorteile:**

- Die Schweiz ist ein Grasland, deshalb ist die Milchproduktion besonders standortgerecht.
- Schweizer Kühe leben auf Familienbetrieben. Sie haben regelmässigen Auslauf auf die Weide und fressen zum grössten Teil qualitativ hochwertiges Wiesenfutter (Gräser, Klee und Kräuter).
- Die Produktion von Schweizer Kuhmilch untersteht strikten Kontrollen. Sie ist sicher und hygienisch einwandfrei.
- Die Schweiz verfügt über eines der strengsten Tierschutzgesetze der Welt. Es ermöglicht eine naturnahe und artgerechte Nutztierhaltung.
- Der Kauf von Schweizer Milchprodukten trägt zum Erhalt von Arbeitsplätzen in der regionalen Landwirtschaft aber auch in der Milchverarbeitung bei.
- Einheimische Nahrungsmittel brauchen keine langen Transportwege.

Schweizer Frischkäse anstelle von ausländischen Alternativen

Obwohl in der Werbung und in den Rezepten oft ausländische Marken wie Philadelphia, Cantadou, Boursin etc. verwendet werden, gibt es eine Vielzahl an Schweizer Frischkäse:

Zum Beispiel:

- Frischkäse der Napf Milch – Bergkräuter, Nature, Maison, Bärlauch, Basilikum, Chili, Wilde Paprika (auch in Gastrogrössen erhältlich)
- Prix Garantie Frischkäse Nature von COOP
- Züger Frischkäse
- Gala-Käsli für pikante Gerichte
- Viele weitere regionale Frischkäse – fragen Sie in Ihrem lokalen Käseladen nach einem Frischkäse der Region.

Kochtipp mit Schweizer Frischkäse

Kräuter-Frischkäse

Fein gehackter Peterli und Schnittlauch mit Frischkäse Nature verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach Belieben gepresster Knoblauch oder zerstoßene grüne Pfefferkörner dazugeben.

Ihr Vorteil – es hat keine Zusatzstoffe drin!:)



Himbeeri Traum

400g	Schweizer Frischkäse nature	
150 g	Zucker	
1 P	Vanillezucker	alles mischen
5 dl	Rahm schlagen	unter die Masse ziehen
500g	Himbeeren (od. halbgefrorene)	schichtweise in eine Auflaufform mit der Masse einfüllen.
200g	Mandelblätter	in der Pfanne langsam rösten,
3 El	Haselnuss gemahlen	auskühlen lassen, über die Mass verstreuen
3 El	Zucker	kühl servieren.
2 El	Butter	

Weitere feine Rezepte mit Frischkäse finden Sie unter www.landwirtschaft.ch und www.swissmilk.ch.