

# So ein Käse !

Willkommen zur Käsedegustation

Aktives Alter – Adligenswil

Frauen erkunden die Sinne: Geruchs- und Geschmackssinn

Dienstag, 10. März 2026

Damian Muff – Schweizer Käse-Sommelier



# Agenda

- 🧀 Schweizer Käse
- 🧀 AOP- IOP-Käse
- 🧀 Alp- und Bergkäse
- 🧀 Käse-Etikette
- 🧀 Käse-Degustation



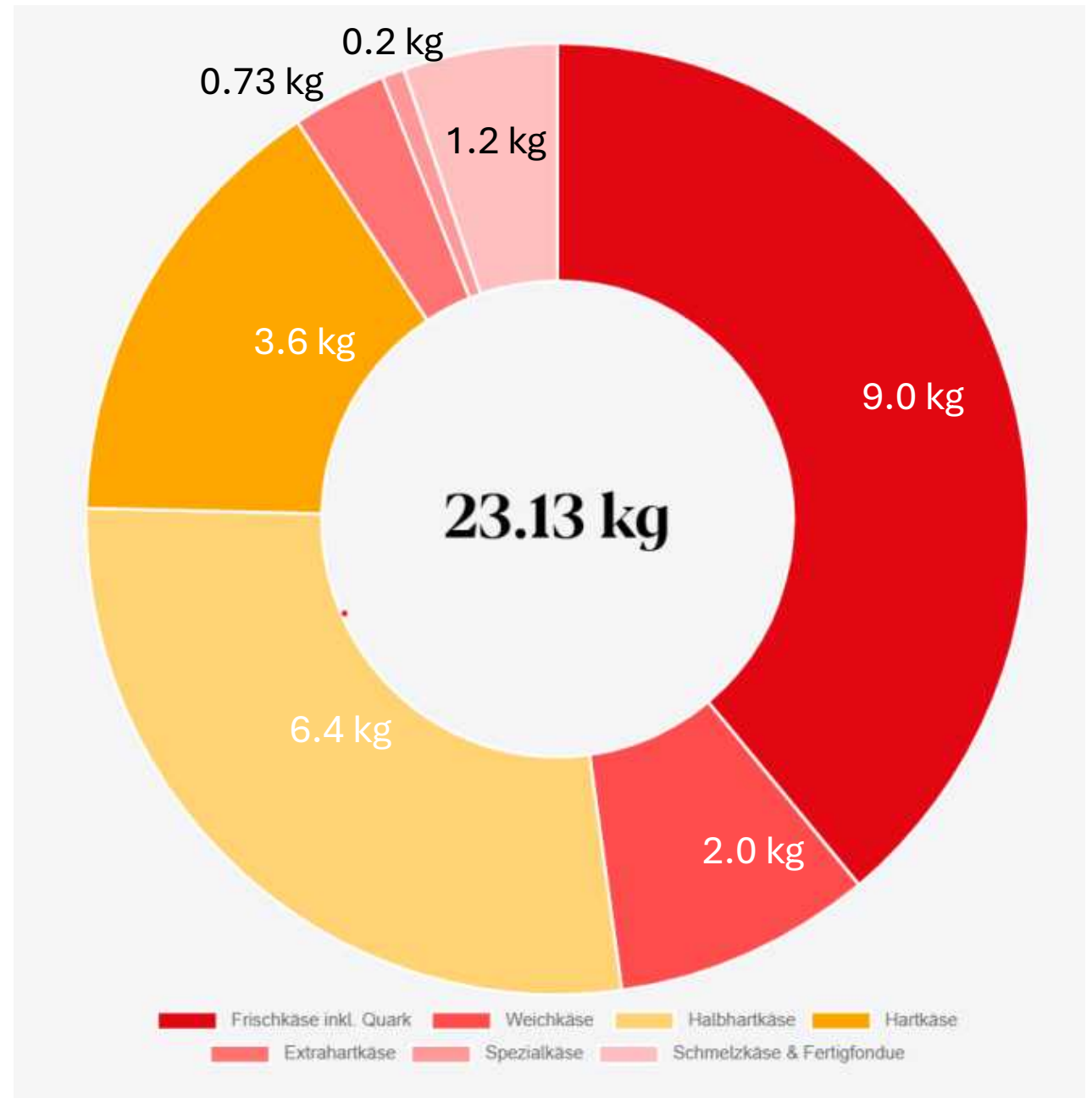
# Eine beeindruckende Käsetradition



- 2025: 214'981 Tonnen Käse produziert
- Ca. 45 % der gesamten Schweizer Milchproduktion
- 700 Käsesorten
- 23'131 Kuhhalter:innen mit 542'927 Kühen
- 657 Käsereien
- Rund 4'919 Käser:innen
- 450 Auszubildende

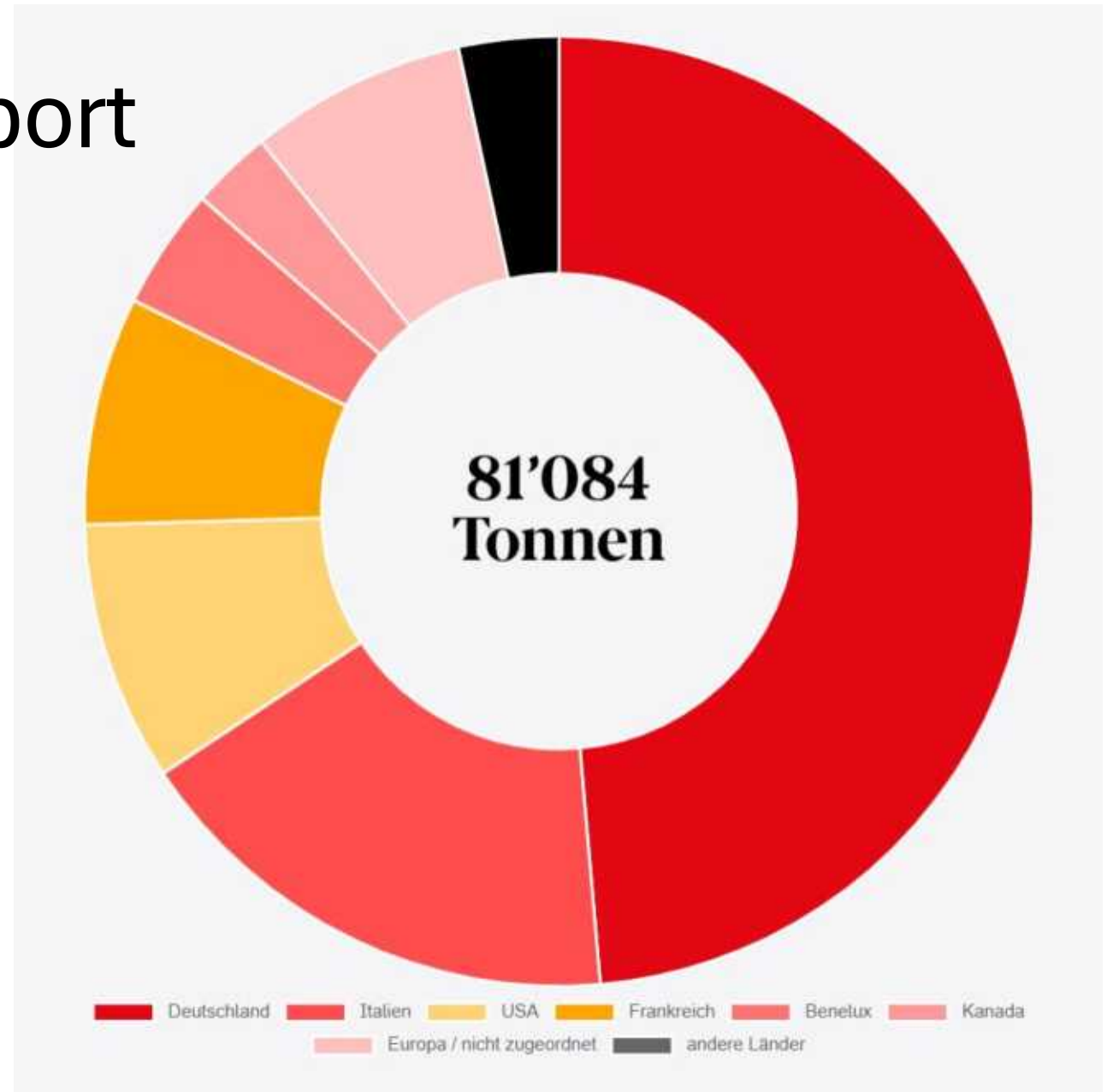
# Schweizer Käse

- 2022: In der Schweiz das erste Mal mehr Käse gegessen, als produziert
- 2024: 23.13 kg Käse-Konsum pro Person

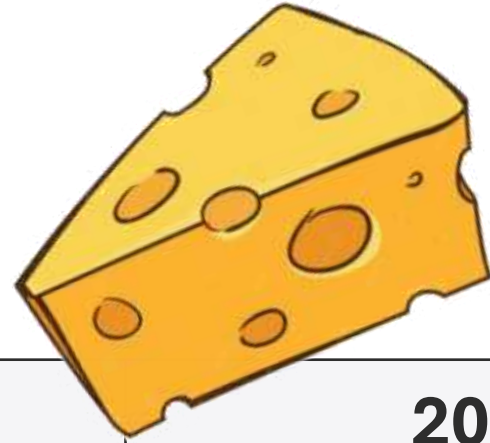


# Schweizer Käse-Export

- Ca. 40 % der Käseproduktion wird exportiert
- Export: 81'084 Tonnen
- Wichtigster Handelspartner ist Europa



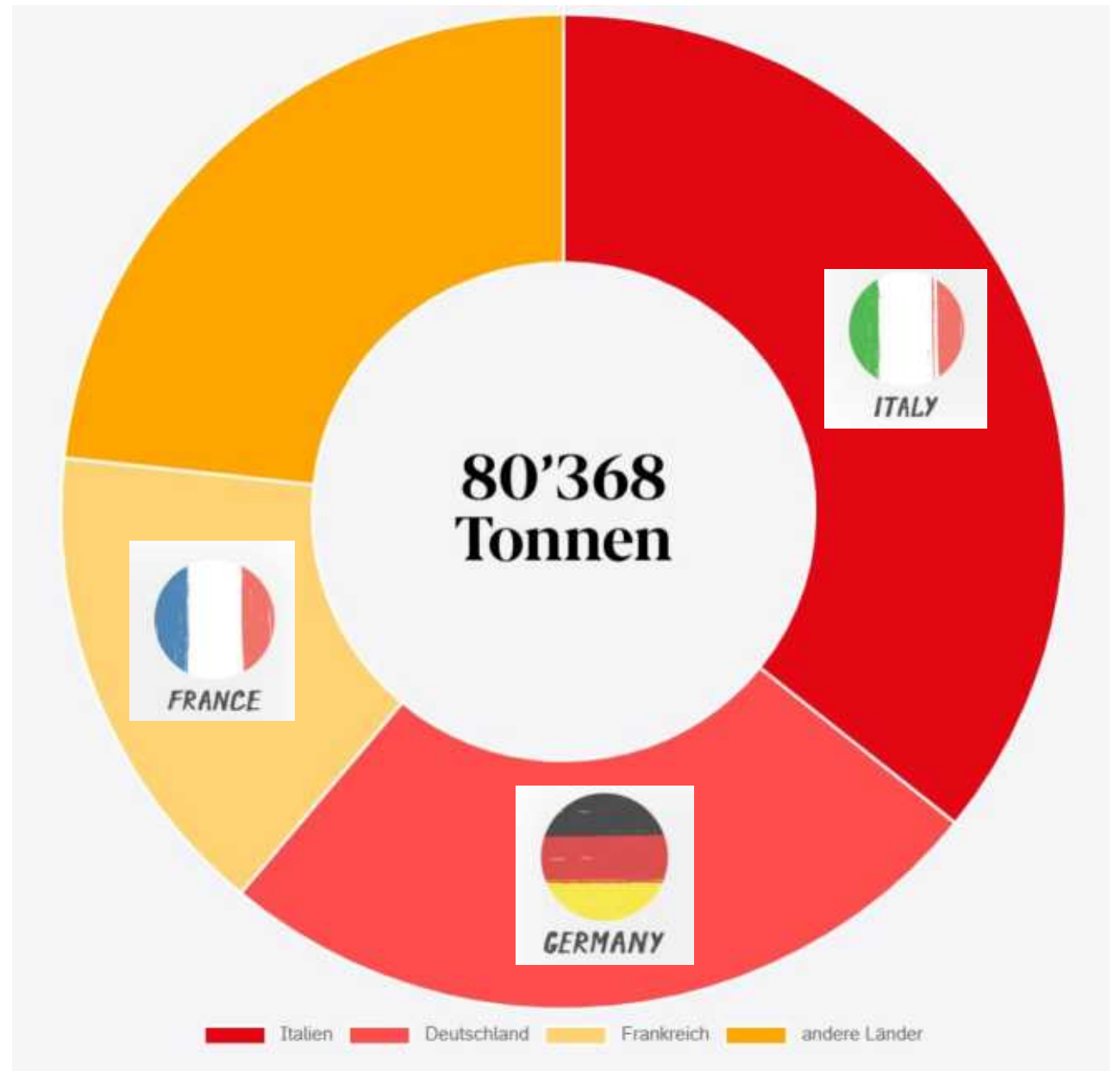
# Schweizer Export-Hits



<b>Käsesorte</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>
Le Gruyère AOP	<b>13 042 t</b>	<b>12 079 t</b>
Emmentaler AOP	<b>7 943 t</b>	<b>7 653 t</b>
Schweizer Raclette	<b>3 437 t</b>	<b>3 229 t</b>
Appenzeller <sup>®</sup>	<b>4 106 t</b>	<b>4 218 t</b>
Tête de Moine AOP	<b>1 934 t</b>	<b>1 980 t</b>


# Käse-Import

- Schweizer Käsemarkt seit 2007 für EU-Produkte frei zugänglich
- Import für Hotels, Restaurants und Nahrungsmittelbranche
- Import: 80'368 Tonnen



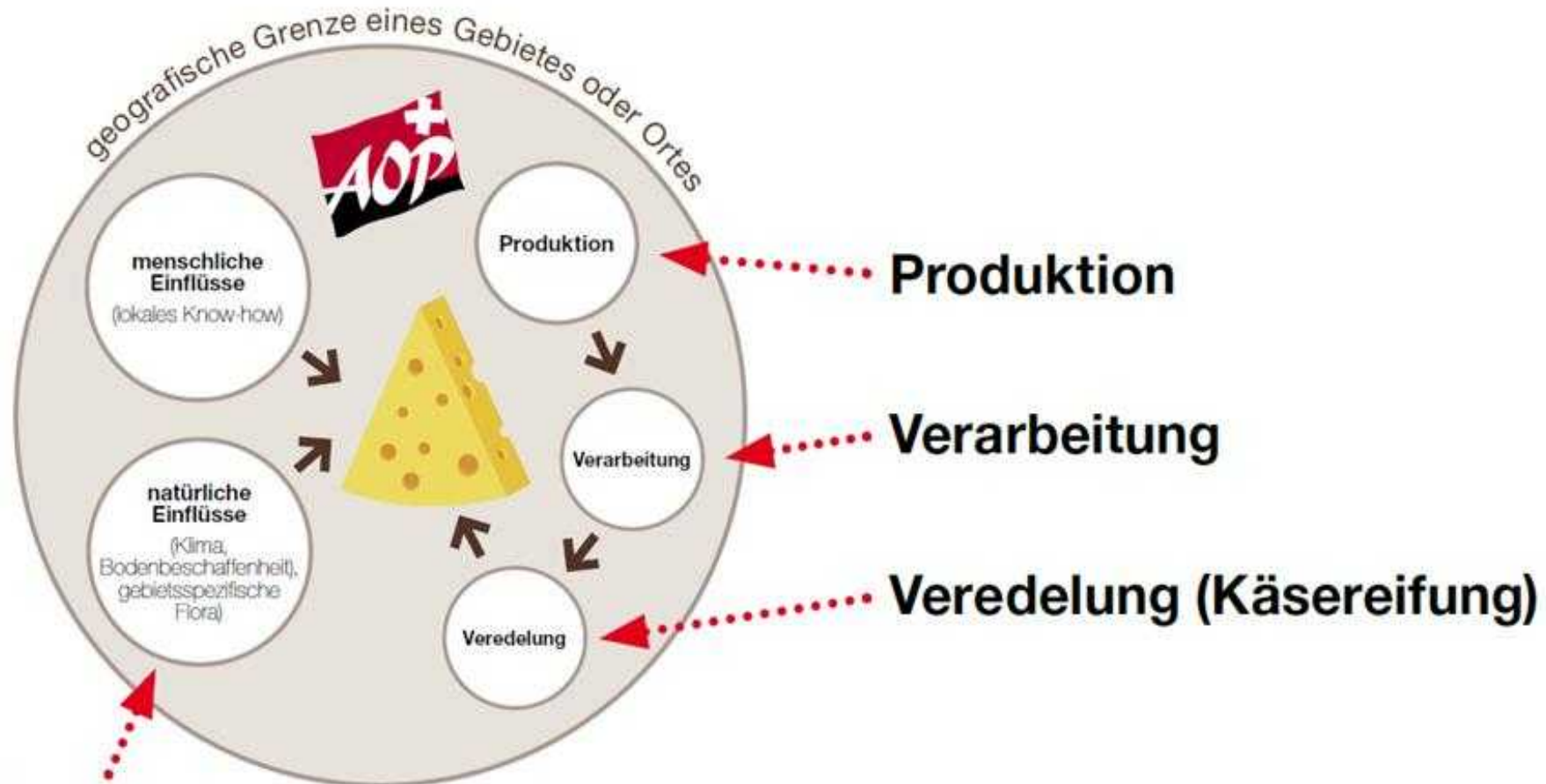


## AOP und IGP: Qualitätszeichen, vom Schweizer Gesetz geschützt

- sind traditionelle Spezialitäten
- mit starker Verbindung zu ihrer Ursprungsregion
- AOP: Appellation d'Origine Protégée
  - vom Rohstoff bis Endprodukt alles aus klar definierten Ursprungsregionen
- IGP: Indication Géographique Protégée
  - im Herkunftsort entweder erzeugt, verarbeitet oder veredel
-  Europäische Bezeichnungen



Bei Produkten mit einer AOP kommt vom Rohstoff zur Verarbeitung bis zum Endprodukt alles aus einer klar definierten Ursprungsregion

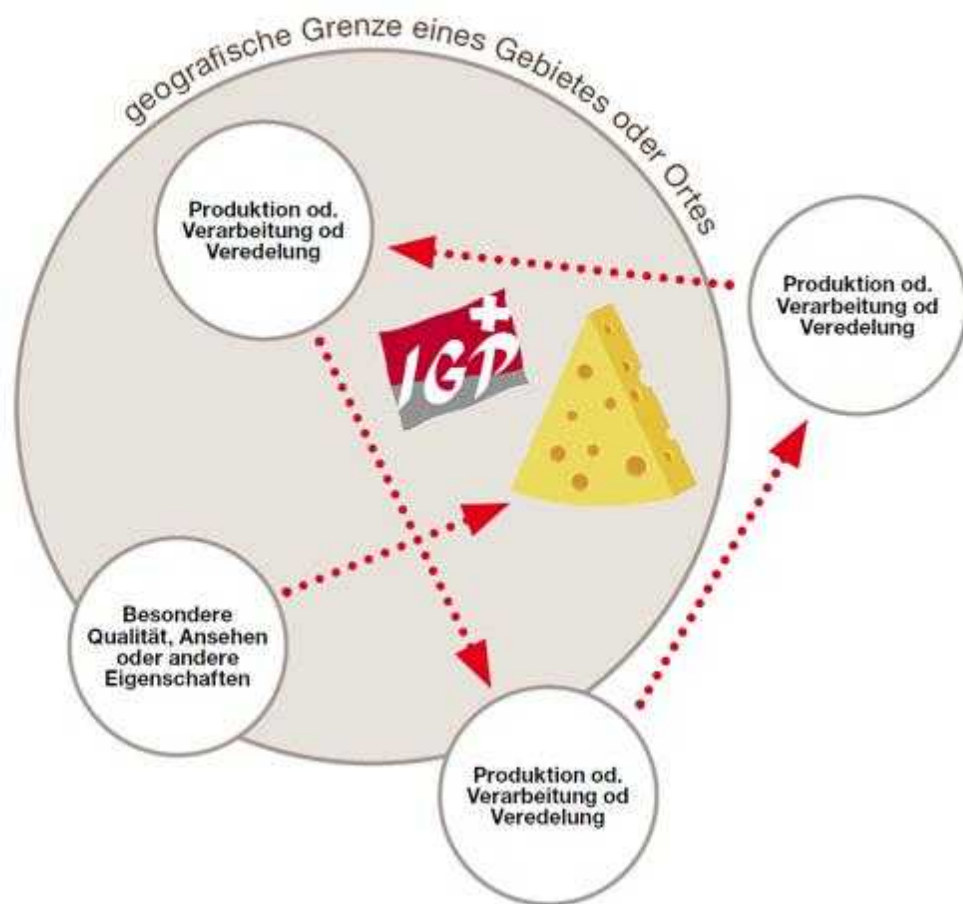


Französisch als «Terroir» bezeichnet

Quelle: [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)



Spezialitäten mit einer IGP werden im Herkunftsort entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt



## Wenigstens einer der Herstellungsschritte

- Produktion
  - Verarbeitung
  - Veredelung (Käsereifung)
- muss im Herkunftsgebiet stattfinden**



- Berner Alp- und Hobelkäse AOP
- Bloder-Sauerkäse AOP
- Emmentaler AOP
- Glarner Alpkäse AOP
- L'Etivaz AOP
- Le Gruyère AOP
- Raclette du Valais AOP
- Sbrinz AOP
- Tessiner Alpkäse AOP
- Tête de Moine AOP
- Vacherin Fribourgeois AOP
- Vacherin Mont-d'Or AOP

Quelle: [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

# Alp- und Bergkäse

## **Alpkäse**

- Milch muss auf der Alp produziert und verarbeitet werden
- Saisonale Produktion auf der Alp, ca. 100 Tage pro Jahr
- Ausschliesslich Rohmilch
- Kühe finden auf Alpwiesen rund 100 verschiedene Alpkräuter und Gräser

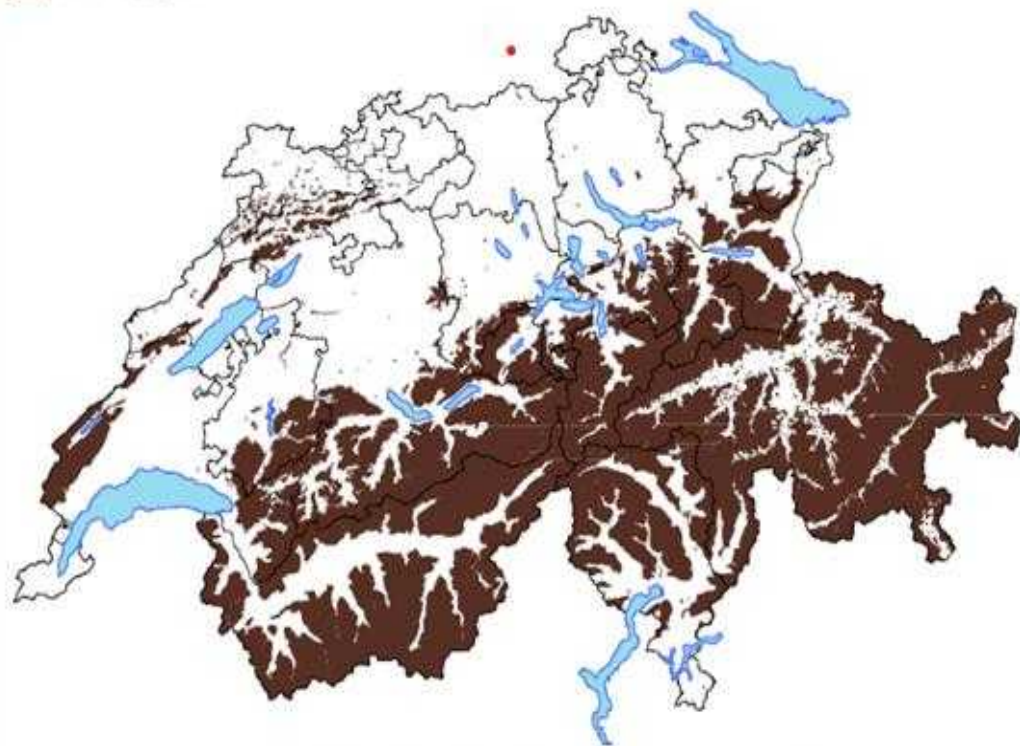
## **Bergkäse**

- Milch wird im Berggebiet produziert
- Verarbeitung kann im Tal sein
- Ganzjährige Produktion im Berggebiet
- Roh- und Pastmilch
- Kühe finden im Tal rund 20 verschiedene Bergkräuter und Gräser

# Alp- und Bergprodukte

## Alprodukte

■ Sömmerungsgebiet

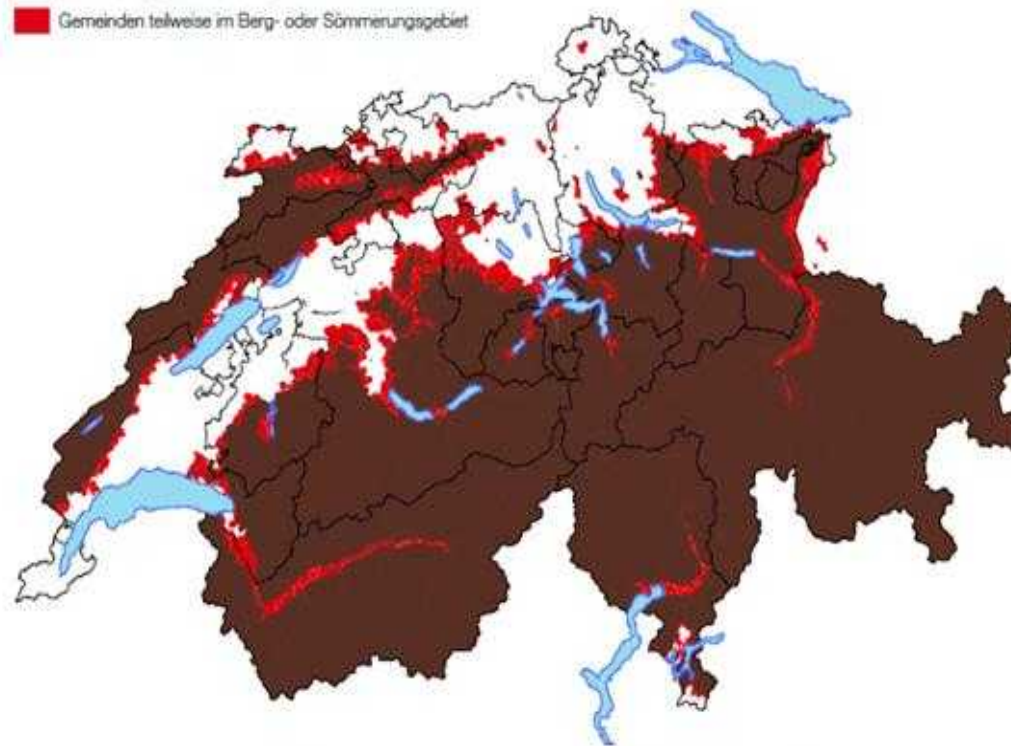


Copyright GG25: Swisstopo/2005 – Quelle: Bundesamt für Landwirtschaft, 2006

## Bergprodukte


■ Sömmerungsgebiet und Bergzonen I - IV

■ Gemeinden teilweise im Berg- oder Sömmerungsgebiet



Copyright GG25: Swisstopo/2005 – Quelle: Bundesamt für Landwirtschaft, 2006

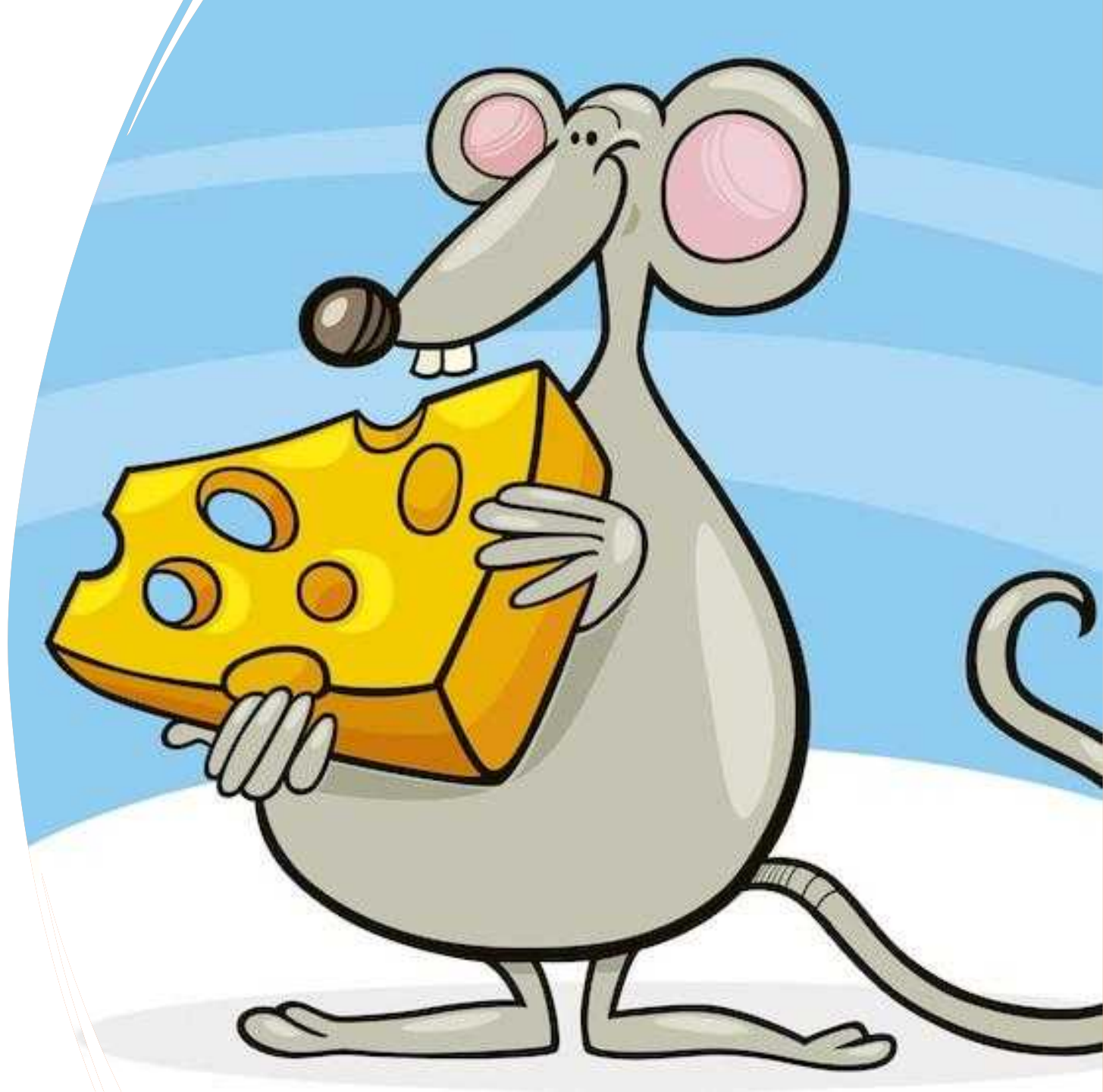
# Käse-Etikette

- Qualität: z.B. AOP
- Aus / mit Rohmilch = Kuhmilch
- Andere Milcharten – Geiss, Schaf – sind speziell erwähnt
- Hersteller  oder Adresse
- Kohlenhydrate < 1g – Käse ist laktosefrei
- Käse ausschliesslich mit thermisierter oder pasteurisierter Milch hergestellt, ist ein entsprechender Hinweis möglich, aber nicht zwingend

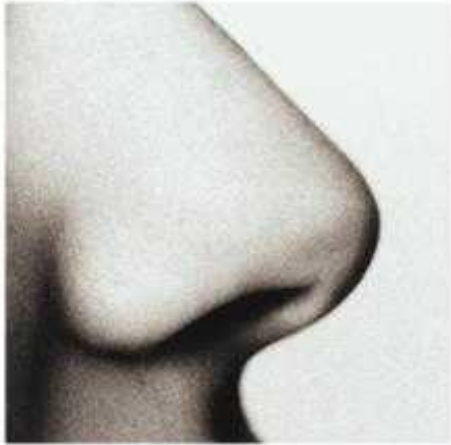


# Käse- Degustation

---



# Sensorik



Aroma



Geschmack

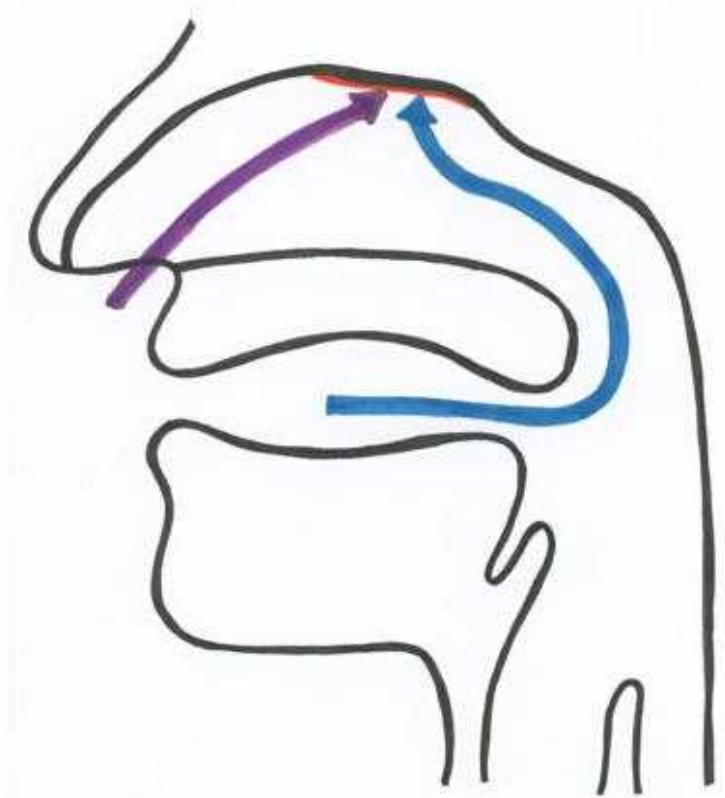


Trigeminus



Textur

# Geruch / Riechen (Aroma)

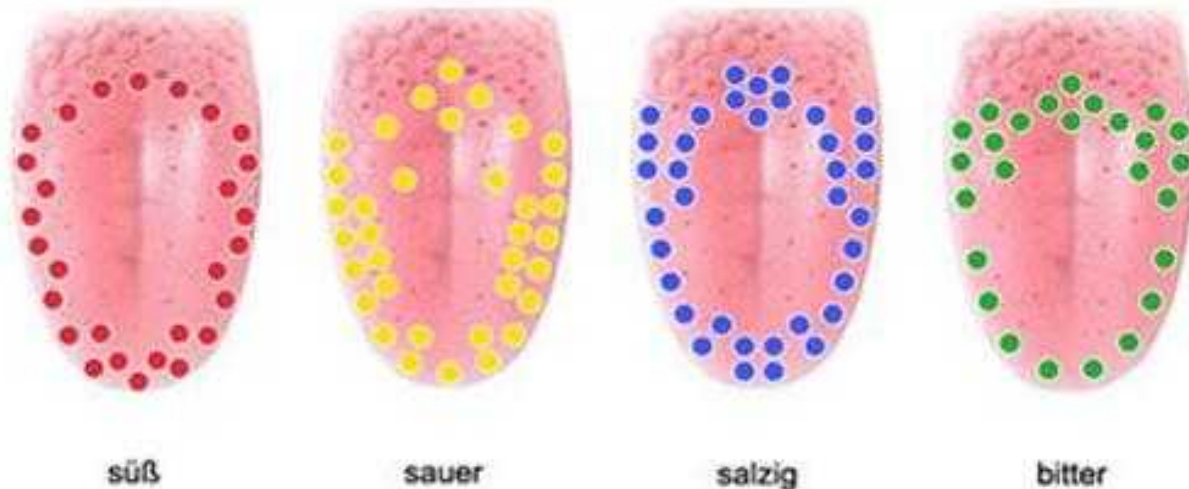


1. Nase – direkte Wahrnehmung (orthonasal)
  - Wahrnehmung über die Nase
2. Nase – indirekte Wahrnehmung (retronasal)
  - Wahrnehmung über den Gaumen

# Geschmack / Schmecken



- 5 Grundgeschmacksarten
- Wahrnehmung: Geschmackspapillen
- Sensibilität: Genetische Prädisposition



# Trigeminale Effekte

- Betäubend / Brennend
- Kühlend
- Schärfe / Wärmend
- Prickelnd



Nervus trigeminus = V. Hirnnerv

- Dreigeteilter Nerv
- Direkte, unmittelbare Empfindung
- Elektrische Informationen :
  - Reizung freier Nervenendungen
  - Aktivieren Thermo- u/o. Schmerzzentren

# Textur



- **Wahrnehmung im Gaumen**
  - Fokussierung in der Zungenmitte
  - Reaktion der rauen Fadenpapillen
- **Kulturelle Schwäche in Europa:  
Aversion gegen Weichem/Schleimigem**
  - Insbesondere bei fehlendem optischem Reiz

# Degustation - Vorgehensweise

- Aroma (1. Nase)
  - Laktisch; Fruchtig; Röstaromen/Röstnoten; Animalisch
- Geschmack
  - Sauer, Salzig, Süß, Bitter, Umami
- Aroma (2. Nase / Gaumen)
  - Laktisch; Fruchtig, Röstaromen/Röstnoten; Animalisch
- Trigemurale Effekte
  - Schärfe mit Rinde / Schärfe ohne Rinde
- Textur
  - Cremigkeit, Festigkeit, Brüchigkeit, Gummigkeit



# Aromakategorien



# Eine Reise durch die Welt des Käses – Entdecken, Riechen, Schmecken





TOMME  
FLEURETTE

### KÄSEART

Weichkäse mit Weisschimmelrinde

### FETTGEHALT

45 % F.i.T.

### GRÖSSE

Rund, 170g

### GESCHMACK

Feine Aromatik, mild, sahnig und milchig, sanfte Pilz- und Champignon-Note. Duft erinnert an Alpenwiesen, frische Rohmilch.

### PRODUZENT

Fromagerie Fleurette  
Arnaud Guichard Sàrl

### MILCH

Rohmilch

### REIFEDAUER

1–4 Wochen

### TEXTUR

Cremitig bis fast fließende Textur

### HERGESTELLT IN

Rougemont

### PAIRING

#### Weissweine:

- Savoyer Weisse
- Milder Weissburgunder

#### Rotweine:

- Gamay
- Beaujolais



TÊTE DE  
MOINE AOP

### KÄSEART

Halbhartkäse (Laktose- und Glutenfrei)

### FETTGEHALT

51 % F.i.T.

### GRÖSSE

Rund, (10–15cm),  
700 – 900g

### GESCHMACK

Reinen, würzigen Geschmack

### PRODUZENT

Fromage Bellelay

### MILCH

Rohmilch

### REIFEDAUER

6 Monate

### TEXTUR

Feine und geschmeidige Textur

### HERGESTELLT IN

Berner Jura/Kanton Jura

### PAIRING

#### Weisswein:

- Riesling
- Pinot Grigio,
- Weissburgunder
- Chasselas
- Heida
- Fendant

#### Rotweine:

- Pinot Noir
- Spätburgunder
- Merlot



MÜHL-  
STEIN



© Jonas Muff

### KÄSEART

Halbhartkäse mit Naturschimmel (Grauschimmelrinde)

### FETTGEHALT

50 % F.i.T.

### GRÖSSE

Rund (34cm), 6–7kg,  
Mitte Loch

### GESCHMACK

Rahmiges, mildes Aroma, erinnert an Yoghurt

### PRODUZENT

Städtlihasi Lichtensteig  
GmbH, Willi Schmid

### MILCH

Rohmilch von Jersey Kühen  
aus der Region

### REIFEDAUER

5 Wochen auf Gitter

### TEXTUR

Feste, gummiartige Textur,  
kleinen Löcher. Pasta-filata  
– ein leicht klebriger Teig

### HERGESTELLT IN

Lichtensteig,  
Toggenburg

### PAIRING

#### Weissweine:

- Riesling-Sylvaner
- Chasselas
- Johannisberg
- Grüner Veltliner

#### Rotweine:

- Blauburgunder
- Gamay



## APPEN- TELLERIN



### KÄSEART

Hartkäse

### GRÖSSE

Rund (ca. 33cm),  
6.7kg

### PRODUZENT

Verschiedene, ausge-  
wählte Dorfkasereien  
zwischen Alpstein und  
Bodensee

### MILCH

Rohmilch

### TEXTUR

Geschmeidiger Charme

### FETTGEHALT

48% F.i.T.

### GESCHMACK

Milchig, floral-fruchtig,  
lieblich, dezent aromatisch

### REIFEDAUER

3–6 Monate

### HERGESTELLT IN

Kantone Appenzell Inner- und  
Ausserrhoden, Teile der Kan-  
tone St. Gallen und Thurgau

### PAIRING

#### Weissweine:

- Riesling-Sylvaner
- Fendant
- Dezaley

#### Rotweine:

- Leichter Pinot Noir  
(Spätburgunder)
- Merlot
- Blauer Zweigelt



## L'ETIVAZ AOP EXTRA-HART



### KÄSEART

Hartkäse

### GRÖSSE

Rund (ca. 30–65cm),  
10–38kg

### PRODUZENT

Verschiedene  
Alpkasereien

### MILCH

Rohmilch

### TEXTUR

Der Teig ist fest  
aber cremig und  
elfenbeinfarbig

### PAIRING

#### Weissweine:

- Kräftiger, trockener  
Weisswein
- Weissweilikör  
(Marsanne,  
Muskateller)

#### Rotweine:

- Aloxe Corton

### FETTGEHALT

48–50% F.i.T.

### GESCHMACK

Fruchtiger Geschmack, mit  
einem leichten Haselnuss-  
und Rauchgeschmack (Fich-  
tenholz)

### REIFEDAUER

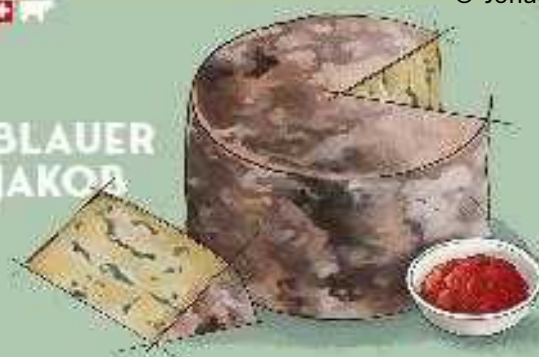
4 Monate bis zu zwei Jahren  
(Lagerung auf Fichtenholz)

### HERGESTELLT IN

Waadtlander Alpen



## BLAUER JAKOB



© Jonas Muff

### KÄSEART

Halbhartkäse (Laktose-  
und Glutenfrei)

### GRÖSSE

Rund (ca. 13cm),  
ca. 200–250g

### PRODUZENT

Käserei Oskar Häni

### MILCH

Rohmilch

### TEXTUR

Cremig, graulich-weiss  
marmoriert

### PAIRING

#### Weissweine:

- Sauvignon Blanc
- Champagner

### FETTGEHALT

45% F.i.T.

### GESCHMACK

Milchiger Geschmack,  
kräftiges Blauschimmel-  
aroma

### REIFEDAUER

4–6 Wochen

### HERGESTELLT IN

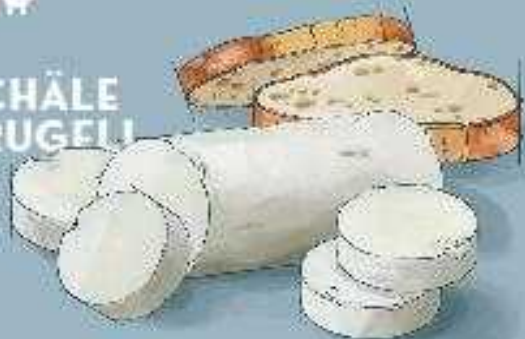
Oberwil bei Büren

#### Rotweine:

- Pinot Noir
- Roja



## CHÄLE RUGELI



### KÄSEART

Ziegen-Frischkäse  
(Fromaggini)

### FETTGEHALT

45 % F.i.T.

### GRÖSSE

Rolle (100g)

### GESCHMACK

Bittere und  
sauerliche Noten

### PRODUZENT

Geissäheimet  
Meierskählen, Stansstad  
Toni Odermatt

### MILCH

Thermisierte  
Ziegenmilch

### REIFEDAUER

Frischkäse

### TEXTUR

Feste, cremige  
Konsistenz, mild

### HERGESTELLT IN

Stansstad

### PAIRING

#### Weissweine:

- Sauvignon Blanc
- Champagner
- Wein mit Restsüsse



## HÖLZIG GEISS



### KÄSEART

Weichkäse

### FETTGEHALT

45 % F.i.T.

### GRÖSSE

Rund (12cm),  
ca. 450g

### GESCHMACK

Harmonisch-dezentes und  
doch volles Aroma. Noten  
von Nüssen, Gras und ein  
markantes Harzaroma der  
Fichte

### PRODUZENT

Städtlichäsi Lichtensteig  
GmbH, Willi Schmid

### MILCH

Ziegenmilch

### REIFEDAUER

5 Wochen in frischer  
Fichtenrinde – charakteristi-  
sches Harzaroma

### TEXTUR

Fein und cremig, festere,  
schwammige Konsistenz  
(marshmallowartig),  
leichte Löcher, Rinde  
klebrig und aromatisch

### HERGESTELLT IN

Lichtensteig  
(Toggenburg)

### PAIRING

#### Weissweine:

- Grüner Veltliner
- Sauvignon Blanc
- Champagner
- Riesling  
mit Restsüsse
- Petit Arvine

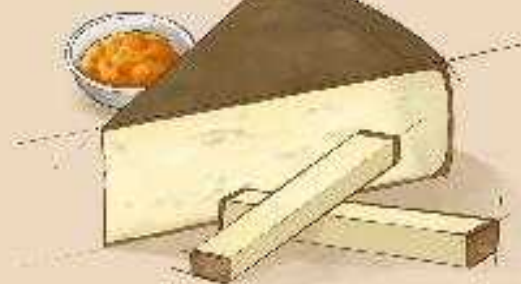
#### Rotweine:

- Pinot Noir
- Spätburgunder



## SCHÖFLER

© Jonas Muff



### KÄSEART

Halbharter  
Schafskäse

### FETTGEHALT

55 % F.i.T.

### GRÖSSE

Rund (20cm),  
ca. 2kg

### GESCHMACK

Kraftig, ausgereiftes  
Aroma, Noten von ka-  
ramellisiertem Gemüse,  
gerösteten Nüssen und  
getrockneten Früchten  
(Aprikosen), feine Schärfe  
und würzige Untertöne

### PRODUZENT

Städtlichäsi Lichtensteig  
GmbH, Willi Schmid

### MILCH

Schafsmilch

### REIFEDAUER

10 Monate

### TEXTUR

Feste, kompakt-elastischen  
Textur, die durch die lange  
Reifung entsteht

### HERGESTELLT IN

Lichtensteig, Toggenburg

### PAIRING

#### Weisswein:

- Sauvignon Blanc
- Champagner
- Wein mit Restsüsse

**Danke fürs Zuhören und Mitkosten.  
Mögen die Aromen noch lange nachklingen.**

Damian Muff  
Schweizer Käse-Sommelier  
Steinhofweg 14  
6005 Luzern

079 544 90 45  
damian.muff@outlook.com

