

Kulinarische Symbiose: Spitzenkäse trifft auf Spitzenköch:innen

Oft im Schatten der grossen Schweizer Hart- und Halbhartkäse, überzeugen die Schweizer Weichkäse genauso in ihrer Vielfalt und ihrer Qualität. Dies bewies der Auftritt von Switzerland Cheese Marketing im Rahmen der «MICHELIN Guide Ceremony Switzerland 2024» an der Hotelfachschule in Lausanne. Neben der Schweizer Weichkäsevielfalt sorgte aber auch der L'Etivaz AOP für Staunen bei den Spitzengastrom:innen.

In diesem Jahr lag der Schwerpunkt des Auftritts von «Schweizer Käse» auf der Präsentation der einzigartigen Vielfalt von Schweizer Weichkäse. Die Anwesenden hatten die Gelegenheit, verschiedene Schweizer Käsespezialitäten zu probieren und die reichen Aromen und Texturen zu entdecken. Dies ermöglichte nicht nur einen genussvollen Austausch über die Qualität der Schweizer Käse, sondern auch eine höhere Wertschätzung für die Handwerkskunst der Käserie.

Überraschende Schweizer Weichkäsekreationen

Arnaud Guichard von der Fromagerie Fleurette stand im Zentrum des Auftritts von «Schweizer Käse» und begeisterte mit einer erlesenen Auswahl seiner Weichkäse. Die Gäste schätzten seine Käse, die für ihre hohe Qualität und ihren hervorragenden Geschmack bekannt sind. Sein Engagement für die traditionelle Käseherstellung spiegelte sich in jedem Bissen wider und stellte die Werte von Schweizer Käse eindrucksvoll dar.

L'Etivaz AOP-Käseshot auf Skiern

Ein besonderes Highlight war der L'Etivaz AOP-Käseshot mit Alpenkräuteröl, «besoffener» Williamsbirne in Nussbutterbröseln

und eingelegter Sanddorn, der von Sterne-Chef Ivo Adam für diesen Event kreiert wurde. Diese Delikatesse wurde auf kreative Weise auf Holzskiern von vier Personen in traditioneller Waadtlander Tracht serviert. Dies war ein echter Eyecatcher und sorgte für grosse Begeisterung. Die Gäste waren beeindruckt von der geschmacklichen Raffinesse und der künstlerischen Präsentation der Speise, die das Erbe der Schweizer Käsekunst würdigte.

Mit Wissen die Leidenschaft für Schweizer Käse entfachen

«Schweizer Käse» nutzte die Präsenz an der «MICHELIN Guide Ceremony Switzerland 2024», 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 grade auch in der Spitzengastronomie noch besser zu verankern» sagt Martin Spahr,

Chief Marketing Officer von Switzerland Cheese Marketing AG (SCM). Dazu eignen sich Veranstaltungen wie die «MICHELIN Guide Ceremony Switzerland 2024» ideal. In Zusammenarbeit mit dem Berufsverband GastroSuisse bietet SCM zudem seit vier Jahren eine Ausbildung zum Käsesommelier / zur Käsesommelière an, neu ab 2025 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.

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.

www.scm-cheese.com

