

# Achtung: Alpkäse ist nicht Bergkäse!

**Mit einer neuen Kampagne machen die Schweizer Milchproduzenten darauf aufmerksam, dass Alpkäse etwas ganz Besonderes ist. Eine Rezeptbroschüre zeigt die Unterschiede auf.**

Die Schweizer Käsevielfalt ist gross. Und die Bezeichnungen für den Konsumenten sind verwirrend. Deshalb stellen die Milchproduzenten klar: Echter Alpkäse wird nur im Sommer und direkt auf der Alp hergestellt. Bergkäse hingegen wird das ganze Jahr hindurch in gewerblichen Käsereien in den Tälern produziert.

Durch die direkte Verarbeitung und die wesentlich grössere Kräutervielfalt auf den Alpweiden erhalten Alpkäse ein ausgeprägteres Aroma als ihre «Genossen» aus

dem Tal. Ausserdem sollen sie reicher an Kalzium sein.

Über die Unterschiede und die Vielfalt von Schweizer Alpkäsen informiert jetzt die neue Broschüre «Alpkäse - Vom Genuss, der von den Alpen kommt». Sie ist ein informatives Nachschlagewerk mit Rezepten. Zudem ist sie für Gastronomen hilfreich, die auf ihrer Käseplatte auch Spezialitäten anbieten wollen.

Die Broschüre kann kostenlos bezogen werden unter: Tel. 031 359 57 28 oder [www.schweizeralpkäese.ch](http://www.schweizeralpkäese.ch)