

Alles nur Käse?

Mit Begeisterung pflegt die „Guilde Internationale des Fromagers - Confrérie de Saint-Uguzon“ mit ihren weltweit 5.600 Mitgliedern die traditionelle nachhaltige handwerkliche Käse-Herstellung. Ziel ist es, die Leidenschaft zum NATURPRODUKT KÄSE in "Deutschen Landen" zu verbreiten und insbesondere auch die Faszination Rohmilchkäse dem Konsumenten zu kommunizieren. Wir stehen für das Reinheitsgebot für Lebensmittel – von der Weide bis zur Theke.



Günther Abt,
Maitre Fromager,
Vorstandsvorsitzender
und Vize-Prévoit der Guilde
Internationale des Fromagers –
Confrérie de Saint-Uguzon

Käse ist nicht einfach nur Käse. Käse ist eine Wissenschaft, eine Leidenschaft, eine Passion. Man muss es probieren und vergleichen um es zu verstehen ...um den Unterschied zu „schmecken“. Jeder Käse ist einzigartig. Er trägt den Charakter seiner Region ...des Terroirs wie die Franzosen es respektvoll nennen. Käse ist Kultur, Erlebnis, Gaumenfreude, Genuss.

Qualität, die man schmeckt – zu jeder Jahreszeit. Wobei es grundsätzlich der Fähigkeit und der Bereitschaft zu bewusstem Erleben und Genießen bedarf. Dies erfordert Zeit – Zeit sich Wissen anzueignen – Zeit zum Einkaufen – Zeit zum Genießen. Leider ist der Faktor Zeit immer knapper, die Zeit immer schnelllebieger ...doch wir haben alle die „GLEICHE ZEIT“, nutzen wir sie einfach sinnvoll, um die Früchte unserer Arbeit auch zu genießen.

Die Zeit ist beim Käse-Herstellen, Reifen, Lagern, Affinieren ein entscheidendes Qualitätsmerkmal. Käse ist ein LEBENSmittel, der seinen Charakter und unmissverständliche Herkunft entwickelt, um so zu schmecken wie eh und je definiert, anspruchsvoll und unverfälscht, ohne vom agrarindustriellem „Fortschritt“ deformiert und standardisiert zu werden.

Die Natur beschenkt uns mit solchen genussreichen Rohstoffen, dass es geradezu perfide ist, wenn aus reinem Profitdenken Käse-Imitate industriell entwickelt und hergestellt werden. Und nicht zuletzt das Milchpreisdumping, das die Milchbauern um ihren hart verdienten Lohn bringt. Die Milch ist einer der wertvollsten Rohstoffe überhaupt und Basis für viele weitere Lebensmittel, unter anderem für Käse.

Für 1 kg Käse werden ca. 10 l Milch benötigt. Wenn 1 kg Käse weniger kostet als die benötigte Menge an Milch, kann im „System“ etwas nicht stimmen und der Verbraucher sollte hier hinterfragen, wie das noch qualitativ und wirtschaftlich machbar ist und nicht auf solche Billigprodukte zugreifen. Wir empfehlen: „Gehen Sie zum Käsehändler Ihres Vertrauens!“

Wir stehen für „ehrlichen“ Käse. Es ist ein Weltkulturerbe, das unter Naturschutz gestellt werden müsste und das wir für unsere Kinder erhalten müssen. Handeln wir, bevor es zu spät ist!

www.kaese-gilde-saint-uguzon.de

Mitteilungsorgan des Milchwirtschaftlichen Vereins Allgäu-Schwaben e.V. (MVAS) und seiner Institutionen:

muva kempten – Labor- und Dienstleistungszentrum

LVFZ – Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten

LVFZ – Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchviehhaltung und Grünland, Spitalhof Kempten
Landwirtschaftlicher Betrieb Spitalhof

POLITIK UND WIRTSCHAFT

TOP Stärkere Regulierung des Milchmarkt verlangt	6
Handel als wichtiger Beitrag zur Ernährungssicherung	7
Große Strukturdefizite am rumänischen Milchmarkt	9
Europaprobleme und Währungsstreit	10
Diskussion ums Essen	11

AKTUELLES

Kontinuität und Veränderung	12
Zu wenig Pausenmilch an deutschen Schulen	14
Friedensnobelpreisträger Schirmherr an der EBS	16
Qualität hat bei Lebensmitteln Priorität	18

TECHNIK UND WISSENSCHAFT

Personalmanagement gewinnt an strategischer Bedeutung	20
Packende Lösungen für Molkereibetriebe	22
Neue Flüssigkeitsabfüllung bei Milch-Separatoren senkt Energiekosten	24
DLG prämiert Käse aus sieben Ländern	26
TOP Mengensteuerung am Milchmarkt: Ein immer wieder aktuelles Problem	30

UNTERNEHMENSPORTRAIT

Die Schokoladenseite vom Kennzeichnen	34
IT-gestützte Nachtschikultur	36

INDUSTRIE UND HANDEL

38

GROSS- UND EINZELHANDEL

40

TERMINE

42

MÄRKTE

43

MILK SCIENCE INTERNATIONAL

49