



Verein Simmentaler Original  
Stapferstrasse 2  
Postfach  
5201 Brugg  
Schweiz

Tel. +41 56 462 33 88  
info@simmentaler-original.ch  
www.simmentaler-original.ch

## Medienmitteilung

### Mit einzigartigem Käse zu mehr Simmentaler Kühen

14. September 2022 – Der Verein Simmentaler Original lancierte heute den neuen gleichnamigen Käse «Simmentaler Original». Dieser neue Hartkäse wird ausschliesslich aus bester Rohmilch von reinrassigen Simmentaler Kühen hergestellt. Das erklärte Ziel des Vereins Simmentaler Original ist es damit, die genügsame Rinderrasse, die bestens an die Bedingungen der Schweiz angepasst ist, wieder zu fördern. Der neue Käse kann ab sofort in den Filialen von Coop gekauft werden.



Der Stier Santos und die Kuh Kelly präsentieren stolz ihren eigenen Käse, den Simmentaler Original.

## Ein einzigartiger Käse

Den «Simmentaler Original» entwickelte der gleichnamige Verein in Zusammenarbeit mit Agroscope, regionalen Käsereien und spezialisierten Affineuren. Bereits im Jahr 2019 wurden erste Versuche durchgeführt, um zu evaluieren, welche Eigenschaften den neuen Käse auszeichnen sollen. Das Resultat beinahe 4 Jahre später ist ein Rohmilchkäse mit einem Gewicht von rund 85 kg, der schmiergereift wird. «Völlig neu beim Simmentaler Original ist die Kombination einer Schmierreifung mit einer leichten Propionsäuregärung», erklärt Dr. Hans-Peter Bachmann, Projektleiter in der Forschungsgruppe Käsequalität, Kulturen und Terroir bei Agroscope. Diese Kombination führt zu einem nussig-chüschtigen Hartkäse, der in seinem Geschmack sehr ausgewogen ist und die angenehme cremige Textur lässt einem sehr gerne ein zweites Stück abschneiden. Verkauft wird der Käse vorerst nach einer Reifezeit von 12 Monaten.

### **Infobox - Käsereifung**

Bei der Schmierreifung wird der Käse während der gesamten Reifezeit regelmässig mit Salzwasser gepflegt. Dadurch entwickeln sich die typische braune Käserinde und der charakteristische, chüschtige Geschmack.

Bei der Propionsäuregärung bauen Propionsäurebakterien die Milchsäure im Käse weiter zu Propion- und Essigsäure sowie CO<sub>2</sub> ab. Dadurch erhält der Käse einen nussigen Geschmack. Weil diese Gärung im Simmentaler Original nur sehr langsam erfolgt, entstehen keine oder

## Startschuss in Schwarzenegg und Dürrenroth

Der Simmentaler Original wird derzeit in der Käserei Kreuzweg in Schwarzenegg und der Dorfkäserei Dürrenroth hergestellt. «Wir verarbeiten die Milch der Bauern mit Simmentaler Kühen getrennt. So können wir sicherstellen, dass ausschliesslich Milch von Simmentaler Kühen zum Käse Simmentaler Original verarbeitet wird», erläutert Jakob Siegenthaler, Käser aus Schwarzenegg. Die Milchqualität der Simmentaler Tiere ist hervorragend. Dies führt bei der Produktion des Käses zu sehr hohen Ausbeuten. «Ich war selbst überrascht, wie viel Käse ich aus der Milch meiner Simmentaler Bauern herstellen konnte», meint Urs Kämpfer, Käser von Dürrenroth, erfreut. In Zukunft soll der Käse an weiteren Standorten in der Schweiz hergestellt werden. «Das Ziel ist immer eine regionale Milchverarbeitung», betont Josef Dähler, Präsident Simmentaler Original. Somit soll der Käse jeweils in den Regionen hergestellt werden, wo die Simmentaler Kühe zuhause sind.

## Ein Käse für eine Kuhrasse

Seit 2018 setzt sich der Verein Simmentaler Original dafür ein, die Simmentaler Fleckviehrasse in der Schweiz zu fördern. Hauptansatzpunkt ist dabei eine bessere Wertschöpfung für Milch- und Fleischprodukte dieser einzigartigen Zweinutzungsrasse. «Mit dem Simmentaler Original Käse erhält die Simmentaler Kuh ihren eigenen Käse. So kann ihre wertvolle Milch zu einem hochwertigen Produkt verarbeitet werden und den Bauern durch das wertschöpfungsstarke Produkt ein guter Milchpreis bezahlt werden», führt Josef Dähler aus. Der neue Käse dient dabei als Leuchtturm-Produkt. Das Produktionsreglement von Simmentaler

Original stellt dabei sicher, dass die Tiere regelmässig auf die Weide geführt werden und die Kühe nachhaltig mit viel Raufutter gefüttert werden.

### **Doppelt wertvoll**

Die Simmentaler Fleckviehrasse ist doppelt wertvoll. Sie liefert nebst bester Milch auch saftiges Fleisch. Bereits heute werden daher nebst dem Simmentaler Original Käse weitere Produkte mit dem Gütesiegel Simmentaler Original verkauft. Es sind dies diverse Frischfleischartikel im Offenverkauf, der Gstaader, ein Halbhartkäse; der Schönrieder Bergkäse, ein würziger Hartkäse; das Schangnauerli, ein cremig milder Weichkäse und eine Pro-Montagna-Bergmilch. Die Absicht ist es, ein attraktives Milch- und Fleischsortiment aufzubauen und damit die nachhaltige Zweinutzungsrasse Simmentaler zu fördern und deren Anteil am Schweizer Rindviehbestand bis ins Jahr 2030 zu verdoppeln.

Weitere Informationen und Bildmaterial finden Sie unter [www.simmentaler-original.ch](http://www.simmentaler-original.ch).

### **Kontakt**

Josef Dähler, Präsident Simmentaler Original

[josef.daehler@simmentaler-original.ch](mailto:josef.daehler@simmentaler-original.ch)

+41 79 331 56 56

### **Fotos**

[Google Drive](#)

