

## **Der Griff nach Schweizer Frischkäse – es lohnt sich**

Staunt ihr auch immer wieder, wie oft ausländischer Frischkäse auch in unseren Zeitschriften vorkommt z.b. Cantadou, Philadelphia usw. Aus unserer Schweizer Milch gibt es jedoch ganz tolle Alternativen. Die Napfmilch ist nur ein Beispiel dazu. Doch wenn Sie das nächste Mal vor dem Regal stehen und Produkte einkaufen wollen, dann greifen Sie ganz bewusst zum Schweizer Frischkäse. Sehr oft findet er sich nicht auf Augenhöhe, sondern liegt im obersten Regal. Doch es lohnt sich. Es kann nicht sein, dass wir als Milchland so viel Frischkäse importieren, dessen Milch zuerst durch halb Europa transportiert wurde und dazu noch viele Zusatzstoffe benötigt. Machen Sie auch in ihrem Bekanntenkreis und überall, wo es möglich ist Werbung für unseren einheimischen Frischkäse. Achten Sie dabei bei den Inhaltsangaben, woher die Milch stammt. Auch in den publizierten Rezepten, welche in unserer Presselandschaft abgedruckt werden ist es doch selbstverständlich, dass wir Schweizer Frischkäse nehmen und nicht noch Werbung für ausländischen Frischkäse machen. Packen wir die Chance und nehmen die Werbung selber in die Hand. Viele Tonnen Milch könnten auf diesem Weg verarbeitet werden.

Auf der Homepage des Schweizerischen Landfrauenverbandes finden Sie ein Informationsblatt mit weiteren Details und Rezepten. [www.landfrauen.ch/Ernährung](http://www.landfrauen.ch/Ern%C3%A4hrung)

Bitte leitet es auch an eure Organisationen, Aperogruppen usw. weiter.

Bernadette Barmettler-Balmer