

---

# PRESSEMITTEILUNG

Guilde Internationale des Fromagers  
Confrérie de Saint-Uguzon

---

## **HARZER KÄSE SKANDAL - Fakten, Fakten, Fakten....**

im Fokus der Berichterstattungen über die Rückrufaktion zweier Harzer-Käsesorten - "Reinhardshof, Harzer Käse, 200g und Reinhardshof, Bauernhandkäse mit Edelschimmel, 200g", durch den österreichische Herstellerbetrieb Prolactal GmbH und der Handelskette Lidl - wurde in einigen Printmedien fälschlicherweise auf Rohmilch und Rohmilchkäse verwiesen.

## **DER IRRTUM - Fakt ist....**

beide beanstandeten Harzer Käsesorten wurden lt. Aussage von Prolactal ausschliesslich aus **pasteurisierten** Milchprodukten hergestellt. Somit ergibt sich kein Zusammenhang mit dem Naturprodukt ROHMILCH und daraus handwerklich und traditionell hergestellten ROHMILCHKÄSE.

## **WELTKULTURERBE "ROHMILCHKÄSE" - Fakt ist....**

Käse ist Kultur, Erlebnis, Gaumenfreude und Genuss.  
Rohmilchkäse - ein Weltkulturerbe, das unter ein UNESCO-Kulturgut gestellt werden müsste.

Am Anfang des Rohmilchkäse steht die Weide, die Ernährung, die spezielle Rasse der Region, sowie der fachgerechte Umgang und die Pflege der gesunden Milchtiere und die Organisation des landwirtschaftlichen Betriebes, darüber hinaus die klaren Vorschriften der Gesundheitsbehörden zur Güteklasse und Qualitätsvorschrift von Rohmilch. Das Fachwissen des Milcherzeugers und des handwerklichen Käseproduzenten in Mikrobiologie und der Käseherstellung, die Lagerung und der Reifeprozess bis hin zum kontrollierten Vertrieb, wobei eine vertrauensvolle Zusammenarbeit bis hin zur Theke und letztendlich zum Kunden unerlässlich sind. Rohmilchkäse ist gegenüber pasteurisierten Käsesorten ein einzigartiges lebendiges Naturprodukt.

Listerien (*Listeria monocytogenes*) ist kein spezifisches Bakterium, dass sich ausschliesslich nur bei Rohmilch/Rohmilchkäse ansiedelt, pasteurisierte Käse sind genauso betroffen.

Jeder handwerklich hergestellter Käse ist einzigartig und trägt den Charakter seiner Region. Wir, die Guilde Internationale des Fromagers mit weltweit über 5.300 Mitglieder, stehen für "naturbelassenen & ehrlichen" traditionellen Käse und das Reinheitsgebot für Lebensmittel - von der Weide bis zur Theke - eine Leidenschaft die man schmeckt zu jeder Jahreszeit.

Günther Abt  
Maître Fromager  
Vorstandsvorsitzender und Vize Prévot der  
Guilde Internationale des Fromagers  
Confrérie de Saint-Uguzon

[www.kaese-gilde-saint-uguzon.de](http://www.kaese-gilde-saint-uguzon.de)