

Käse



In der Schweiz produzierte Milch: **3,9 Mio. t** pro Jahr. Davon werden zu Käse verarbeitet: 1,6 Mio. t. Dies ergibt 137'000 t Käse.

Für 1 kg Käse braucht man also über 11 l Milch.

Eine Kuh muss immer wieder ein Kalb zur Welt bringen, um genügend Milch zu geben. Sie wird **jährlich** (künstlich) besamt und während der Trächtigkeit bis wenige Wochen vor der nächsten Geburt weiter gemolken.

Was geschieht mit den vielen Kälbern? Fast alle **entreisst** man ihrer Mutter kurz nach der Geburt. Die Kühe sind danach tagelang unruhig, muhen und suchen nach ihrem Kälbchen, da die **Bindung** der Mutterkuh zu ihrem Kalb sehr stark ist. Alle männlichen und die meisten der weiblichen Kälber werden halbjährig für ihr Fleisch getötet, alleine in der Schweiz über eine viertel Million pro Jahr.

Die «Milchleistung» der Kühe wurde, vor allem in den letzten Jahrzehnten, stark **gesteigert**. Heute ist man bereits bei über 6000 l Milch pro Jahr angelangt. Dies führt zu vielen gesundheitlichen Problemen bei den Kühen (insbesondere Euterentzündungen). Die vorbeugende **Antibiotikabehandlung** der Zitzen von Milchkühen ist deshalb bereits weit verbreitet mit Konsequenzen für die menschliche Gesundheit (Resistenz).

Nach ca. fünf Jahren nimmt die Milchleistung der Kühe so stark ab, dass sie aus wirtschaftlichen Gründen geschlachtet werden.

Weitere Informationen unter www.vegetarismus.ch



Ich will mich engagieren!

Die SVV bietet Ihnen verschiedene Möglichkeiten, sich für eine Ernährung ohne Tierleid einzusetzen.

Werden Sie **Mitglied** und unterstützen Sie unser Engagement für eine pflanzenbasierte Lebensweise.

Treten Sie der **SVV-Regionalgruppe** ihrer Stadt bei.

www.vegetarismus.ch

Eine Dienstleistung der
Schweizerischen Vereinigung für Vegetarismus (SVV)
Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur
Tel: 071 477 33 77 Fax: 071 477 33 78
info@vegetarismus.ch



SVV Vondue-Tasting 2013

Die Rezepte

www.vegetarismus.ch

Schweizerische Vereinigung für Vegetarismus

Vondue Melty

Zutaten für 2 Personen:

350 g No-Muh, Melty
2-2,5 dl Weisswein
0,5 TL Mehl
1 Knoblauchzehe
Pfeffer, Muskat, wenn nötig Salz
400 g Brot

Zubereitung:

Caquelon mit einer Knoblauchzehe ausreiben und dabei nach Belieben den Knoblauch im Fondue lassen. Käse in kleine, dünne Scheiben schneiden oder raffeln und zusammen mit Weisswein ins Caquelon füllen. Die Masse unter ständigem Rühren langsam erhitzen. Das Mehl mit wenig Wasser anrühren und zum flüssigen Vondue geben. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Sofort servieren und Rechaud unter ständigem Rühren heiss halten. Je nach Hunger kann man auch 400 g No-Muh verwenden.

Rezept von Bernadette Raschle.
www.vegetarismus.ch/rezepte
(unter Vondue)

No Muh Due

Zutaten für 2 Personen:

300 g No-Muh, Due
1 dl Weisswein (70 g)
1 Knoblauchzehe, gepresst
Pfeffer aus der Mühle
1 EL Kirschwasser (optional)
250 g Brot, gewürfelt

Zubereitung:

Zum Erhitzen No-Muh, Due direkt in Caquelon oder Topf geben.
Während dem Erwärmen Knoblauch sowie Weisswein dazu geben. Alles gut vermengen.
No-Muh, Due mit Kirsch und Pfeffer abschmecken. Fertiges No-Muh, Due zum Eindicken einige Minuten auf der Herdplatte köcheln lassen. Dabei immer auch etwas am Boden der Pfanne rühren, damit nichts anbrennt.
No-Muh, Due ins Caquelon geben und bei regulierter Hitze auf dem Rechaud «weiterblubbern» lassen.

Rezept von Vegusto.
www.vegusto.ch
(unter Shop, No Muh, Due, Rezepte)

Hefe-Vondue

Zutaten für 2 Personen:

1 Tasse Hefeflocken	1 Tasse Wasser
0,5 Tasse Mehl	1 Tasse Weisswein
1 TL Salz	100 g Margarine
Knoblauchgranulat oder -pulver sowie frische Knob- lauchzehen	2 EL Sonnenblumenöl 2 TL Biosenf ggf. Maizena

Und das wichtigste: Von eingelegten Knoblauchzehen im Glas 3 EL des Öles!

Zubereitung:

All diese Zutaten verrührt man nun mit einem Schwingbesen und lässt die Masse unter stetigem Rühren aufkochen. Danach falls gewünscht auch noch Knoblauchzehen aus dem Glas hinzugeben (ich persönlich mag die frischen Knoblauchstücke lieber).

Konsistenz prüfen! Entweder mehr Flüssigkeit (Wein oder Wasser) oder mehr Maizena hinzugeben.

Wenn die Masse schön cremig ist, würzen: Mit Pfeffer, Muskat, Paprika und weiteren Gewürzen nach Wunsch.

Rezept von Cheesy.
www.cheesy.ch
(unter Blog, Suche nach Vondü)