

# Käse mit gesundem Fett

Der Maréchal, der bekannte kleine Westschweizer Rohmilch-Hartkäse mit dem Dorfschmied auf der Etikette, ist besonders reich an essenziellen Fettsäuren. Die lebenswichtigen Fettsäuren werden im Käse angereichert, indem die Milchproduzenten ihren Kühen Leinsamen füttern.

Das Fütterungsregime ist Programm, denn die Käserfamilie Rapin in Granges-Marnand VD und die Milchlieferanten arbeiten mit einer französischen Organisation namens

«Bleu-Blanc-Cœur» zusammen. Die Organisation garantiert, dass die mit ihrem blauweissen Herzen ausgezeichneten Produkte von Natur aus reich an essenziellen Fettsäuren (Omega 3) sind. In Frankreich zeichnet sie neben Milchprodukten auch Fleisch und Eier aus. Sie überwacht die Qualität des Maréchal, indem sie ihn regelmässig auf seinen Gehalt an essenziellen Fettsäuren untersucht.

«Unsere Ahnen fütterten ihrem Vieh gekochten Leinsamen, ohne zu wissen, dass dies gut für die Gesundheit der Tiere war und die Produkte besser wurden. Wir hingegen wissen, dass Leinsamen reich an essenziellen Fettsäuren sind, aber wir fütterten es bisher nicht», sagten die Verantwortlichen von «Le Maréchal» an einer Pressekonferenz und weiter: «Wir produzieren kein Medikament. Wir verkaufen auch unseren Käse nicht teurer. Wir versuchen nur, unsere Sache noch besser zu machen.» Das französische Label ist aber ein zusätzliches Verkaufsargument für «Le Maréchal, sélectionné par Emmi». *we*

