

Unterzeichnen Sie, um einen der ältesten Käse Großbritanniens zu retten!

Stilton ist einer der ältesten und edelsten Käse Großbritanniens, doch das **Reglement der geschützten Ursprungsbezeichnung (engl. PDO) verpflichtet die Erzeuger, die Milch bei der Verarbeitung zu pasteurisieren.**

Joe Schneider, der Einzige, der Stilton als Blauschimmelkäse noch mit Rohmilch produziert, so wie Stilton ursprünglich vor dem PDO hergestellt wurde, kann nicht als Erzeuger zertifiziert werden und nicht den historischen Namen "Stilton" nutzen.

Seit vielen Jahren kämpft Joe, der die Milch seiner kleinen Farm in Nottinghamshire mit traditionellen Mitteln verarbeitet, darum, das Reglement zu ändern und es somit den Rohmilch-Verarbeitenden zu ermöglichen, teil des PDO zu werden.

Slow Food hat beschlossen, ihm dabei zur Seite zu stehen, denn Stilton ist ein wichtiges Kulturgut: Er gehört zu Großbritannien, er gehört zu Europa, er gehört uns allen, doch nicht den großen Konzernen der Lebensmittelindustrie.

Dies ist auch ein Freiheitskampf: Ein Produzent muss wählen können, ob er die Milch pasteurisiert oder nicht und die Verantwortung dafür übernehmen.

Unterstützen Sie mit Slow Food den Kampf von Joe Schneider zur Rettung des Stilton!

Unterzeichnen Sie die Petition zur Änderung des Reglements, welche der Stilton Cheese Makers Association und dem britischen Ministerium für Landwirtschaft (Ministerium für Umwelt, Lebensmittel und ländliche Angelegenheiten) vorgelegt werden wird.