



MEDIENINFORMATION.

Bern, 20. April 2011.

Emmentaler Switzerland ehrt beste Käser.

Emmentaler Switzerland hat am 20. April 2011 zum zweiten Mal die zehn besten Emmentaler-AOC-Käseproduzenten des vergangenen Jahres geehrt. Die «goldene Käsereimarke» und damit der Titel als bester Emmentaler-AOC-Produzent 2010 ging an die Käserei Oberbütschel in Rüeggisberg. Käsermeister Fritz Bachmann erreichte mit seinem Team für seinen Käse im Jahr 2010 eine Durchschnittsbewertung von 19,958 Punkten von 20 möglichen Punkten. Nicht weniger als sechs Käsereien wurden bereits zum zweiten Mal ausgezeichnet.

Damit ein Emmentaler-Käse das AOC-Gütesiegel erhält und als Emmentaler AOC verkauft werden darf, muss er bei der Qualitätskontrolle durch die Qualitätsbeauftragten von Emmentaler Switzerland mindestens 18 von 20 Punkten erreichen. Diese Kontrolle wird jeden Monat durchgeführt. Beurteilt werden neben dem Geschmack des Käses auch die Lochung, die Teigbeschaffenheit und die äussere Erscheinung.

Die «goldene Käsereimarke» und damit die Auszeichnung für den besten Emmentaler-AOC-Käseproduzenten 2010 holte sich die Käserei Oberbütschel in Rüeggisberg mit einer durchschnittlichen Bewertung von 19,958 Punkten. Die «silberne Käsereimarke» ging an das Team von Andreas Schütz von der Käserei Ganzenberg in Rohrbachgraben (19,833 Punkte), und die bronzene Auszeichnung holten sich gemeinsam die Käserei in Ursenbach um Käsermeister Fritz Lehmann, die Käserei Ilfis, Langnau i. E., um Käsermeister Urs Fankhauser, und die Käserei Winon, Beromünster, um Käsermeister Meinrad Abt (jeweils 19,7917 Punkte). Nicht weniger als sechs der ausgezeichneten Top-10-Käser holten sich die Auszeichnung gleich zum zweiten Mal: Neben den Gewinnern der silbernen und bronzenen Käsereimarke waren das auch die Käserei Oberei, Süderen, um Käsermeister Christian Aeschlimann und die Käserei Rohrenmoos, Lommerschwil, um Käsermeister Marcel Züger.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Emmentaler Switzerland
Christoph Stadelmann
031 / 388 42 45
c.stadelmann@emmentaler.ch
www.emmentaler.ch

oder

Emmentaler Switzerland
Arthur Fasel
031/388 42 42
a.fasel@emmentaler.ch
www.emmentaler.ch