

Emmentaler: Beste Käser sind ausgezeichnet

An der Delegiertenversammlung Emmentaler Switzerland wurden auch die besten Käser prämiert. Marcel Züger und Roger Zenger sind die Besten.



Zum dritten Mal wurden die zehn besten Emmentaler-AOC-Käseproduzenten des vergangenen Jahres geehrt.

Die «goldene Käsereimark» und damit der Titel als bester Emmentaler-AOC-Produzent 2011 ging an die Emmentaler-Käsereien Eriswil-Hinterdorf und Rohrenmoos. Marcel Züger aus Lömmenschwil und Roger Zenger aus Eriswil erreichten mit ihrem Emmentaler AOC immer 20 Punkte - nur einmal 19,5.

19,92 Punkte erreichten die beiden Käser im Durchschnitt während des ganzen Jahres. Franziska Borer, Geschäftsführerin Emmentaler Switzerland, überreichte ihnen die Goldmedaille.

Acht weitere Käser konnten silberne und bronzene Käsereimarken in Empfang nehmen.

Die Gewinner der silbernen Käsereimark (durchschnittliche Taxation: 19.79 Punkte)

Käserei Ganzenberg, Rohrbachgraben, Andreas Schütz
Käserei Ursenbach, Ursenbach, Fritz Lehmann
Käserei Ilfis, Langnau i. E., Urs Fankhauser
Käserei Winon, Beromünster, Meinrad Abt

Der Gewinner der bronzenen Käsereimark (19.77 Punkte)

Käserei Windblosen, Neuenkirch, Ruedi Hodel

Die Gewinner der Ehren-Käsereimark

Käserei Schlierbach, Schlierbach, Markus Hodel (19.75 Punkte)
Käserei Leimiswil, Leimiswil, Hanspeter Müller (19.71 Punkte)
Käserei Oberbütschel, Rüeggisberg, Fritz Bachmann/Fritz Schlüchter/Hansueli Jost (19.71 Punkte)
Käserei Oberei, Süderen, Christian Aeschlimann (19.71 Punkte)
Käserei Unterfrittenbach, Zollbrück, Daniel Blaser (19.71 Punkte)

Sechs der ausgezeichneten Top 10 Käseproduzenten holten sich die Auszeichnung bereits zum dritten Mal: Marcel Züger, Andreas Schütz, Fritz Lehmann, Urs Fankhauser, Meinrad Abt und Christian Aeschlimann.