

28.11.2011 - 08:05 Uhr

Der Schweizer Johannes Schefer von der Urnäser Milchspezialitäten AG brilliert am World Cheese Award 2011

Glane (ots) -

Die Schweizer Käsehersteller waren am World Cheese Award 2011 zahlreich vertreten und haben mit insgesamt 19 Auszeichnungen brilliert. Total wurden über 2500 Käse aus 30 Ländern beurteilt.

Vier Schweizer Käse haben die harte Selektion bis in die Finalrunde der besten 16 geschafft. Der Käser Johannes Schefer von der Urnäser Milchspezialitäten AG war der Erfolgreichste mit 2 Käsen in der Finalrunde, der eine ist der Urnäser Brauchtums Käse Rezent und der andere der Urnäser Holzfasskäse mit Appenzeller Holzfass Bier. Auch die Emmi AG hatte zwei Käse aus verschiedenen Käseereien in der Finalrunde, der eine ist der Kaltbach Extra und der andere der Le Gruyere Switzerland AOC, von den Käsern R. Overney und R. Pernet aus der Käseerei Pernet le Jorat.

Der Käse Weltmeister wird in drei Etappen ermittelt. In der ersten Runde werden alle Käse beurteilt, die besten erhalten Super Gold, Gold, Silber oder Bronzene Auszeichnungen. Die Schweizer Käse erhielten 19 Auszeichnungen 8 Super Gold, 4 Gold, 5 Silber und 2 Bronze. Die besten 16 Super Gold Gewinner werden von der Supreme Jury selektioniert und gelangen in die Finalrunde aus diesen erkürt dann die Supreme Jury den Weltmeister. Die Supreme Jury war international zusammengesetzt mit 19 Käsekennern aus fast so vielen Nationen, aber aus der Schweiz war niemand dabei, umso erstaunlicher ist der Erfolg von Herr Johannes Schefer.

Dieses Jahr ging der Weltmeister Titel nach Frankreich zu der Fromagerie Agour für den Ossau Iraty ein traditioneller AOC Hartkäse aus Schafsmilch.

Kontakt:

Herr Johannes Schefer
Tel.: +41/71/364'27'10
Mobile: +41/79/628'16'85
E-Mail: johannes.schefer@urnaescherkaese.ch
Internet: <http://www.urnaescherkaese.ch>

Walo von Mühlenen
E-Mail: Walo@vonmuhlenen.net
Mobile: +41/79/217'54'11

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100051019/100708967> abgerufen werden.