

## Aus 1064 Käsesorten herausgeragt

An den Swiss Cheese Awards im Wallis reichte es für sechs Käsereien aus dem Toggenburg und Wil bis ganz nach oben aufs Podest.

Alain Rutishauser, Zita Meienhofer und Adi Lippuner

Jedes zweite Jahr werden an den Swiss Cheese Awards die besten Käsespezialitäten von einer rund 150-köpfigen Jury probiert und prämiert, und das seit 21 Jahren. Schauplatz der kürzlich stattgefundenen 12. Swiss Cheese Awards war das Val de Bagnes im Wallis. In 32 Kategorien wählte die Jury aus insgesamt 1064 verschiedenen Käsesorten von 300 Produzenten den jeweils besten aus.

Abgesahnt haben dabei auch verschiedene Käserinnen und Käser aus dem Raum Wil und Toggenburg. Gleich 27 Käse aus regionalen Käsereien schafften es auf die Ranglisten, sechs Käse von fünf Produzenten erreichten den ersten Rang.

### «Rotwein verleiht dem Käse die rosa Marmorierung»

Einer der Toggenburger Gewinner ist Philipp Müller, Käsermeister der Käseerei Neuwies aus Lütisburg. Mit seiner Käsesorte Weingestein schaffte er es in der Kategorie «Käseinnovationen» bis ganz nach vorne. «Bei der Verarbeitung geben wir einen Ostschweizer Rotwein dazu, dadurch erhält der Käse seine rosa Marmorierung», sagt Müller. Im jungen Stadium sei der Rotweingeschmack noch besonders ausgeprägt, je älter der Käse werde, desto weniger schmecke man ihn.

Bereits früh hat sich die Käseerei Neuwies zum Ziel gemacht, spezielle Käse zu kreieren. Vor rund 14 Jahren kam die erste Innovation auf den Markt: der Wiesenzauber, dessen Käse- laib eine Kräuterlinie durchzieht. «Das war damals etwas Neuartiges», sagt Philipp Müller. Der Entstehungsprozess bei solch speziellen Käsesorten dauere jedoch seine Zeit. Erst müsse eine neue Kreation zwei bis drei Monate reifen. «Erst dann wissen wir, ob die Käse- kreation etwas taugt. Sonst müssen wir eben weitertüfteln und dann erneut abwarten», sagt Müller.

### Suche nach Käsenamen dauert manchmal Wochen

Für Walter Hungerbühler von der Käsekult AG in Oberrindal war bereits seit Februar klar, dass er die Swiss Cheese Awards besuchen werde -, noch bevor er überhaupt wusste, dass er gewonnen hatte: «Ich wollte schon lange mal ins Wallis, da dachte ich mir, dass ich das gut miteinander verbinden kann.»

Das Wallis habe ihm sehr gut gefallen, die Rebberge und auch die Gastfamilie, die ihn und seine Frau herzlich empfangen habe. «Es herrscht eine andere Mentalität dort, sie geniessen etwas mehr», sagt Hungerbühler. Und auch die Swiss Cheese Awards seien immer wieder ein Erfolg, auch wegen der immer ähnlichen Leute, mittlerweile kenne man sich. Walter Hungerbühler sagt: «Erst sind die Gespräche branchenspezifisch, zum Schluss wird es dann sehr lustig. Im Wallis gibt es guten



Zwei Jurymitglieder probieren sich durch die insgesamt 1064 Käsesorten an den Swiss Cheese Awards.

Bild: Gabriel Monet/Keystone



Rebecca und Walter Hungerbühler aus Oberrindal.

Bild: PD

Wein, und die Käser sind kein trauriges Völkli.»

Gewonnen hat Hungerbühler in der Kategorie «Ziegenkäse extrahart, hart und halbhart» mit seiner Ziegenperle. Er sagt, viele Leute seien gegenüber Ziegenkäse eher skeptisch, da manche schlechte Erfahrungen gemacht haben. «Ich bekam an den Awards aber sehr viele gute Rückmeldungen», sagt Hungerbühler.

Den einprägsamen Namen verdankt die Ziegenperle seinem Aussehen: Die Rinde ist schwarz, das Innere schneeweiss, eben wie bei einer Perle. Ein anderer Käse von Hungerbühler - ein Schafkäse, der den dritten Rang in selbiger Kategorie geholt hat - trägt den Namen Quello Buono. «Ich könnte meine Käse auch Oberrindaler Dorfkäse nennen, aber das hat mir zu wenig Identität.»

Die Suche nach passenden Namen dauere gut und gerne einen Monat, wie bei der Ziegenperle beispielsweise. Beim Quello Buono sei es aber ganz schnell gegangen. «Als ich ihn

zum ersten Mal probiert habe, sagte ich «Leck, ist der gut.» Also habe ich gegoogelt, was «der Gute» auf Italienisch heisst», sagt Walter Hungerbühler.

### Güntensperger gewinnt gleich mit fünf Käsesorten

Unter den Gewinnern bei den Swiss Cheese Awards war auch die Güntensperger Käse AG in Lütisburg. In der Kategorie «Halbhartkäse mit aromatisierenden Zusätzen» holte ihr Rauchmutschli den ersten Platz. «Die Idee für das Rauchmutschli kam von einer unserer Mitarbeiterinnen, was auch zeigt, wie wichtig es ist, das ganze Team an Innovationen teilhaben zu lassen», sagt Robert Häne, Leiter Marketing bei der Güntensperger Käse AG.

Die Käseerei war als kleines Team im Wallis und durfte dort Auszeichnungen für gleich fünf Käsesorten entgegennehmen. «Der Austausch mit den anderen Käsereien und die anschliessende Degustation der Gewinnerkäse war sehr spannend und toll zu erleben», sagt Häne.



Reto Güntensperger (Mitte) aus Lütisburg an den Awards.

Bild: PD

Der Swiss Cheese Award geniesse im Käseland Schweiz ein hohes Ansehen, wodurch sich ausgezeichnete Käsesorten auch gut verkaufen. Robert Häne sagt: «Wir werden die Auszeichnung für das Rauchmutschli voller Stolz an unsere Wall of Fame hängen.»

### Auch Sauerkäse aus Unterwasser an der Spitze

Mit Thomas Stadelmann aus Unterwasser erreichte ein weiterer Käser aus dem Toggenburg den ersten Platz. Er wurde für seinen Werdenberger Sauerkäse in der Kategorie «Sauerkäse und Bloderkäse AOP» prämiert. Aktuell müsse der gereifte Sauerkäse AOP noch die regionale Bezeichnung «Werdenberger» tragen, es werde aber angestrebt, dass neu auch «gereifter Toggenburger Sauerkäse AOP» als eingetragene Bezeichnung erlaubt werde, so die Erklärung von Stadelmann.

Gefreut habe ihn, dass die Walliser Käseliebhaber offen waren für die in ihrem Umfeld unbekanntere Spezialität aus der

Ostschweiz und diese auch gerne probierten. «Dass unser Betrieb diese Auszeichnung erhielt, ist eine Bestätigung der Arbeit, die wir mit Herzblut machen», so Thomas Stadelmann.

Auch er holte sich den Preis persönlich im Wallis ab. «Trotz der anstrengenden Fahrt war es ein herrliches Erlebnis. Die Begegnung mit Berufskollegen, die guten Gespräche und auch die feierliche Verleihung der Auszeichnungen bleiben unvergessen», sagt Stadelmann.

### Zwei Goldmedaillen für Niederbürer Käse

Gleich zwei Käse aus der Käseerei Niederbüren AG wurden ausgezeichnet. Hans und Martin Näf erreichten in der Kategorie «Appenzeller» mit ihrem Appenzeller mild-würzig den ersten Rang. In der Kategorie «Übrige Halbhartkäse mit Laibgrösse mind. 3 kg (ohne aromatisierende Zusätze)» schaffte es ihr Käse auch auf den ersten Platz. Es ist ihr Niederbürer Dorfkäse rezent. «Das war schon super», sagt Seniorchef

«Es war sehr lustig. Im Wallis gibt es guten Wein. Und die Käser sind kein trauriges Völkli.»

Walter Hungerbühler  
Käser aus Oberrindal

Hans Näf. Super auch deshalb, weil viele Mitbewerber teilgenommen hätten, so Hans Näf. Für die Käser, die bereits im März am World Championship Cheese Contest in den USA mit ihrem Appenzeller mild-würzig zuoberst auf dem Podest landeten, war diese Goldmedaille eine weitere Bestätigung, dass Qualität und Geschmack passen.

Hans Näf und sein Sohn Martin führen die Käseerei am Rande des Dorfes. Neben dem Siegerkäse Appenzeller mild-würzig stellen sie den Appenzeller extra-würzig und sieben weitere Käsesorten her.

Was bei seinen beiden Käsen ausschlaggebend war, dass sie im Wallis die Besten ihrer Kategorie waren, kann Hans Näf nicht sagen. «Wohl hat einfach alles gepasst.» Hans Näf selber bevorzugt rezenten, reiferen Käse - beim Appenzeller, aber auch wenn er Emmentaler isst.

### Anerkennung für das Produktionsteam

«Es ist eine Anerkennung für die tägliche Arbeit der Milchproduzenten und des Teams der Käseproduktion», sagt Marcel Ledergerber, Geschäftsführer der Käseerei Oberli Rislen AG/Bodensee Käse AG in Rosstrüti. Die Rosstrüter Käseerei gewann mit ihrem Käse Kleiner Schweizer in der Kategorie «Übrige Halbhartkäse mit Laibgrösse unter 3 kg ohne aromatisierende Zusätze». Daneben wurden noch drei weitere Käse aus seiner Produktion mit einem Diplom ausgezeichnet.

Marcel Ledergerber war selber schon als Experte vor Ort. «Aber nicht bei meinen Käsen», sagt er lachend. Er bewertete Produkte der Kategorien «Geisenkäse» und «Tête de Moine». Die Jury setzt sich aus jeweils fünf Fachleuten, wie Ledergerber, der gelernter Käser und Lebensmittelingenieur ist, sowie auch Laien - sprich Konsumenten - zusammen.

Sein Lieblingskäse ist der Schweizer Gold. Mit einer Reifezeit von über zehn Monaten bildet der Käse Salzkristalle, die ihm sein kräftiges Aroma verleihen. Mit dem Schweizer Gold gewann sein Betrieb bereits 2016 den Swiss Cheese Award.