

Drei Hinwiler Käsereien wurden ausgezeichnet

965 Käse aus der ganzen Schweiz haben sich um den 11. Swiss Cheese Award in 28 Kategorien beworben. Nach einem strengen Auswahlverfahren wurden die besten Käse prämiert. Ein Award und acht Diplome wurden von den drei Hinwiler Käsereien Chäsi Girenbad, der Ringwiler Käserei von Roland Rüegg und von **Schupplis Geisse-Chäsi in Girenbad** gewonnen.

Die Schweizer Käsemeisterschaft wird seit 2001 alle zwei Jahre durchgeführt und fand dieses Jahr in Luzern statt. Eine aus 150 Personen bestehende Fachjury, die aus der Käsebranche, der Gastronomie, aus der Medienbranche oder von Konsumentenseite her stammt, beurteilte die eingereichten Käse nach dem unverkennbaren Geschmack.

Die Swiss Cheese Awards, verbunden mit dem Chäser-Zmorge an der Seeuferpromenade inmitten der Stadt Luzern und dem grössten Käsemarkt der Schweiz, sind ein Publikumsmagnet, der viele tausend Besucher aus der Region und auch aus der ganzen Schweiz anzieht.



Koni und Monika Schuppli präsentieren in ihrem Käsekeller ihren ausgezeichneten Heublumen-Geisskäse.

Koni und Monika Schuppli von der **Geisse-Chäsi** in Girenbad erhielten ebenfalls drei Diplome: je eines für die Ziegenrolle und den Heublumen-Geisskäse in der Kategorie Ziegenkäse und eines für den Kuhfrischkäse in der Kategorie Frischkäse.

Insgesamt wurden an der Käsemeisterschaft 192 Auszeichnungen vergeben, davon erreichten unsere drei Hinwiler Käser zusammen einen Award und dazu acht Diplome! Herzliche Gratulation! Es macht uns stolz, dass wir in Hinwil drei ausgezeichnete Käsefachleute haben, deren Produkte zu den besten der Schweiz gehören.

Die preisgekrönten Käse sind in der Chäsi Girenbad, der Molkerei Rüegg in Hinwil sowie in vielen Fachgeschäften, wo «natürli» Produkte angeboten werden, erhältlich.