

Bezirk Hinwil: 5. Oktober 2010 17:47 ergänzt: 05.10.10 18:52

Hinwiler und Gibswiler Käse prämiert

Schupplis Geisse-Chäsi und Chäsi Chlibäretswil



Koni Schuppli (Mitte) nimmt die Auszeichnung an den Swiss Cheese Awards 2010 entgegen.
(Bild: ü)

Oberländer Käse gehört national zum besten. Insgesamt vier regionale Käseproduzenten durften an den Swiss Cheese Awards 2010 in Neuenburg die «Käse-Oscars» entgegennehmen. Die Swiss Cheese Awards sind der wichtigste nationale Wettbewerb um Käsemedaillen und Diplome. Mit Anmeldungen von 623 Käsen in 25 Kategorien verzeichneten die Veranstalter ein neues Rekordergebnis.

Monika und Koni Schuppli aus Hinwil brillierten mit ihrem «Frischkäse Schnittlauch» in der Kategorie Ziegenkäse, wie das Regionalmanagement von Pro Zürcher Berggebiet mitteilt. Bereits an den vom Testzentrum Lebensmittel der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft erhielten Schupplis eine Auszeichnung für die gute Qualität ihrer Produkte (wir berichteten). Ein beachtlicher Erfolg für die Ziegenkäserei, die Schupplis seit gut einem Jahr betreiben.

Dominik Schmidt aus Gibswil-Ried gewann mit seinem «Chlibäretswiler Berg-Brie» in der Kategorie Weichkäse Weisschimmel. Er hat vor kurzem die Käserei in Kleinbäretswil von seinem Vater übernommen.

Ebenfalls zu den ausgezeichneten Käseproduzenten gehört Bruno Pfister aus Gibswil-Ried: Der «Bachtelkäse» der Käserei Niederhaus holte sich ein Diplom in der Kategorie übrige Halbhartkäse (ohne aromatisierte Zusätze). Ebenfalls zu den Diplom-Gewinnern gehört der «Bachthal-Käse» von Christa Egli (Chäsi Girenbad) aus Hinwil. (khe)