

Medientext zur freien Veröffentlichung

Mont Vully Bio ist Swiss Cheese Champion

Der Käser Ewald Schafer aus dem freiburgischen Cressier oberhalb des Murtensees macht den besten Schweizer Käse. Unter 436 Käsesorten wurde Ende 2006 sein Mont Vully Bio nicht nur Gewinner in der Kategorie der Halbhartkäse sondern auch gleich zum Hauptsieger aller Käse erklärt.

Was in den 90er Jahren mit der Entwicklung einer neuen Halbhartkäse-Spezialität begann, erfuhr Ende 2006 einen neuen Höhepunkt in der noch jungen Geschichte der kleinen Käserei von Ewald Schafer im beschaulichen Dörfchen Cressier oberhalb Murtens: Der Mont Vully Bio wurde am 27. Oktober 2006 an der Käse-Gala der Schweizer Käsermeisterschaft zum besten Käse aller Käse gekürt. Eine internationale Jury bewertete 436 Schweizer Käsesorten aufgrund des Geschmacks, der Konsistenz und des Aussehens. Der Mont Vully Bio, ein „Bruder“ des Mont Vully Classique und des Mont Vully Réserve, wurde nicht nur in der Kategorie Halbhartkäse Sieger, sondern auch gleich Hauptgewinner unter allen 436 Käsesorten. Damit darf sich die Käsespezialität nun offiziell Swiss Cheese Champion 2006 nennen. Der Preis wird alle zwei Jahre neu vergeben.

Der mit der Knospe ausgezeichnete Mont Vully Bio wird mit thermisierter Rohmilch aus der Gegend rund um den Mont Vully hergestellt. Während des Reifeprozesses im Keller wird jeder Laib mehrmals wöchentlich mit Pinot Regent, einem Bio Rotwein aus dem Vully-Weingebiet oberhalb des Murtensees eingerieben. Nach 10 bis 20 Wochen ist der Bio reif. Resultat ist ein feiner, natürlicher Halbhartkäse von zart weicher Konsistenz und würzig reinem Geschmack sowie harmonisch ausgewogenem Aroma: ein Genuss, der in jedem guten Käsefachgeschäft zu finden ist. Zu erkennen ist der dort an seinem unverwechselbaren Traubenrelief. Für weitere Infos: www.montvullykaese.ch.