



**Medieninformation, 15. März 2018**

## **Mont Vully Käse ist Weltklasse**

***Ewald Schafer aus Cressier bei Murten holt mit seinem Mont Vully Bio Käse an den Käseweltmeisterschaften in den USA die Bronzemedaille. Dies unter rund 3400 Konkurrenten aus der ganzen Welt. In seiner Spezialkategorie holte der Mont Vully Bio sogar Gold. Gewonnen haben in den entsprechenden Kategorien weitere Spezialitäten der Käserei Schafer: jeweils Silber für den Mont Vully Classique und für den neuen Käse Stilli Zärtlichkeit. Der rezente Mont Vully Réserve wurde auf den ausgezeichneten Platz 5 gesetzt.***

Alle zwei Jahre findet am Sitz der Wisconsin Cheese Makers Association in Madison USA die Käseweltmeisterschaft statt. Am international grössten Wettbewerb wurden vom 6. bis 8. März 2018 rund 3400 Käse aus der ganzen Welt von einem Team aus 56 Fachjuroren bewertet. Zur Vergleichbarkeit wurden die Käse in 121 Kategorien unterteilt. Einer der grossen Gewinner ist als Gesamtsieger auf dem dritten Platz mit der Bronzemedaille der Mont Vully Bio. In der entsprechenden Spezialkategorie holte der Mont Vully Bio sogar Gold! Auch die weiteren Spezialitäten von Ewald Schafer gehören zu den Weltbesten in ihrer jeweiligen Kategorie. Der Mont Vully Classique und Stilli Zärtlichkeit erhielten beide Silber. Der Mont Vully Réserve wurde mit dem fünften Rang belohnt. Geschlagen wurde der Mont Vully Bio nur ganz knapp von einem französischen und einem österreichischen Käse. Die Auszeichnungen führt Ewald Schafer auf die Freude an der Entwicklung von neuen Spezialitäten und seine hohen Ansprüche an die Qualität zurück. Während sich der Mont Vully Käse schon seit einigen Jahren grosser Beliebtheit erfreut, ist Ewald Schafer ganz besonders stolz auf den Erfolg seiner neusten Kreation: Stilli Zärtlichkeit ist eine Spezialität aus 100 % Rohmilch. Trotz oder vielleicht gerade wegen des ungewohnten und für Nichtdeutschschweizer schwer aussprechbaren Namens ist Stilli Zärtlichkeit der grosse Newcomer und hat das Zeug zum aufsteigenden Star unter den Schweizer Rohmilchkäsen.

Weitere Infos: [www.montvullykaese.ch](http://www.montvullykaese.ch), [www.worldchampioncheese.org](http://www.worldchampioncheese.org)

Medienkontakt: Veronica Dondi, [info@primadondi.ch](mailto:info@primadondi.ch), Tel. 026 670 66 00 oder Ewald Schafer, [info@montvullykaese.ch](mailto:info@montvullykaese.ch), Tel. 026 674 12 37

---

**Fromagerie Schafer**

CH-1785 Cressier  
Tél. +41 26 674 12 37

[info@fromagemontvully.ch](mailto:info@fromagemontvully.ch)  
[www.fromagemontvully.ch](http://www.fromagemontvully.ch)