

# Schweizer Käser brillieren an der Käse-WM in Wisconsin

Der beste Greyerzerkäse der Welt wird in Wasen im Emmental (BE) hergestellt. Käsermeister Michael Spycher hat an der Weltmeisterschaft in Wisconsin (USA) zum zweiten Mal nach 2008 den Titel geholt. Weitere Schweizer Teilnehmer holten Spitzenplätze.



Käsermeister Michael Spycher (Mitte) hat an der Weltmeisterschaft in Wisconsin (USA) zum zweiten Mal nach 2008 den Titel geholt.

Der beste Greyerzerkäse der Welt wird in Wasen im Emmental (BE) hergestellt. Käsermeister Michael Spycher hat an der Weltmeisterschaft in Wisconsin (USA) zum zweiten Mal nach 2008 den Titel geholt. Weitere Schweizer Teilnehmer holten Spitzenplätze.

Spycher betreibt die Bergkäserei Fritzenhaus zusammen mit seiner Frau und seinen Kindern seit 2001, wie die Vertreiberfirma Gourmino am Freitag mitteilte. Um die Qualität konsequent hochzuhalten, habe Spycher 2013 seine Bauern und Besitzer der Käserei ermutigt, in einen Käsekeller zu investieren. 2017 wurde entschieden, ein ehemaliges Munitionslager im Berg zu einem Käselager auszubauen.

Ebenfalls zum zweiten Mal Gold holte sich der Emmentaler-Produzent Fritz Baumgartner von der Bergkäserei Mühlekehr in Trub (BE) in der Kategorie «Rinded Swiss Style». Für den Halbhartkäse «Vallée Brebidoux» von Yan Sutterlin aus Martigny (VS) gab es Silber, ebenso für den «Dzuyo» von Michael Hanke aus Combremont-le-Petit (VD). Mit einer Bronzemedaille für ihre «Ur-Eiche» kehrt Christa Egli von der Bergkäserei Girenbad in Hinwil (ZH) zurück.

Die Käseweltmeisterschaft in Madison im US-Bundesstaat Wisconsin findet alle zwei Jahre statt. In diesem Jahr waren 3667 Käse aus über 20 Ländern in 132 Kategorien am Start. (sda)

Publiziert am Freitag, 06. März 2020