

Preis für den besten der besten Käse

Käsiade / Die Käserei A & M Kurmann aus Gähwil SG gewinnt mit ihrem «Schwingerkäse Kurz-Lätz» die höchste Auszeichnung.

GÄHWIL ■ Mit der Käsekreation «Schwingerkäse Kurz-Lätz», einem wohlschmeckenden Schnittkäse, hat die Gähwiler Käserei A & M Kurmann AG an der österreichischen Käsiade den «Peak of Quality» gewonnen. Aus rund 350 Käseproben erkor die 33-köpfige Jury den Schwingerkäse aus dem Toggenburg zum Gesamtsieger.

«Zuerst konnten wir es kaum glauben, aber es ist eine grosse Ehre, und wir freuen uns sehr über den Preis», sagt Martin Kurmann. Insgesamt 137 Hersteller aus Österreich, der Schweiz und sechs weiteren Ländern reichten ihre Käseproben ein, welche die Jury dann auf Geschmeidigkeit und Geschmack hin beurteilten.

In jeder Kategorie und für jedes Land wurden Goldmedaillengewinner erkoren. Eine solche erhielt unter anderem neben dem «Schwinger Käse Kurz-Lätz» auch der «Gähwiler Bergkäse» der A. & M. Kurmann AG. Aus allen mit einer Goldmedaille ausgezeichneten Käsen wurden in einer weiteren Verköstigung der Beste der Besten gekürt.

Das erste Mal an einem Wettbewerb teilgenommen

Seit der Gründung vor 150 Jahren stellt die Käserei Kurmann Bergkäse her. Im Jahr 2000 wurde die Käserei in A. & M. Kurmann AG umbenannt und wird



Martin (links) und Alfred Kurmann freuen sich über die Auszeichnung für den besten der besten Käse. (Bild zVg)

seitdem von den Brüdern Alfred und Martin Kurmann geführt. «Wir haben noch nie an einem solchen Wettbewerb teilgenommen», sagt Alfred Kurmann. «Vielleicht hat auch das Bild von Daniel Bösch, Unspunnen-Sieger 2011, auf der Etikette seine Wirkung getan.»

Weiter Ostschweizer Betriebe mit Gold

Gemeinsam mit dem Schwinger und unter dem Motto «Zwei echt starke Persönlichkeiten» lanciert Kurmann seit dem Frühjahr 2012 seine Produkte. Einen weiteren Erfolg mit seinem Hartkäse feiern die Kurmanns in den kommenden Monaten, dann gibt es den «Kurz-Lätz» in der Migros zu kaufen. An der Käsiade haben weitere Ostschweizer

Betriebe mit ihren Käse gepunktet und Gold gewonnen.

- Die Käserei Mosnang SG für ihren Emmentaler Switzerland AOC.
- Die Käserei Rüttiberg in Rufi SG für ihren Rohmilch-Tilsiter Switzerland.
- Die Käserei Rohrenmoos in Lömmenschwil SG für ihren Rahmtaler.
- Die Biokäserei Maseltrangen SG für ihren Rohmilch-Tilsiter Switzerland.
- Gerhard Sinnesberger aus Gams SG für seinen Original Schweizer Rohmilch-Rahmtaler.
- Die Käserei Nesslau SG für ihren Appenzeller Surchoix, ihren Toggenburger mild und ihren Toggenburger rustico.
- Die Käserei Neuwies in Lütisburg SG für ihren Helvetikus. *pd*