

Medienmitteilung vom 28. September 2010 zur sofortigen Veröffentlichung

Ausgezeichnete Qualität: natürli® – Käseproduzenten erhalten Medail- len

Bauma - Gleich zwei natürli®-Käseproduzenten bestätigen ihr hohes Qualitätsniveau auf internationalem Käse-Parkett. Monika und Koni Schuppli erhalten Gold- und Silber der DLG für ihre Ziegenkäse. Für Fränzi und Franz Koster gibt es mehrere Gold- und Silberauszeichnungen der DLG für ihre Schafskäse. Zudem erzielen sie an den World Jersey Cheese Awards auf den Kanalinseln Bronze mit ihrem Jersey Brie. Den Titel „World's Best Jersey Cheese 2010“ bringt Willi Schmid aus Lichtensteig und natürli®-Lieferant mit nach Hause.

Das Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) hat die **natürli®-Käsereien Schuppli's Geissenkäserei aus Hinwil** und die **Schafmilchkäserei F. + F. Koster aus Faltigberg-Wald** für die hervorragende Qualität ihrer Produkte ausgezeichnet. An der in Europa führenden Qualitätsprüfung für Molkereiprodukte nahmen 264 Unternehmen aus 13 Ländern mit 3'064 Produkten teil. Jedes Produkt wurde umfassenden Laboranalysen und Sensorik-Tests unterzogen. Dabei beurteilten die DLG-Experten die Produkte auf Basis der Qualitätskriterien Geschmack, Geruch, Farbe, Aussehen und Konsistenz.

Gleichzeitig werden Fränzi und Franz Koster auch noch für ihren Jersey Brie an den World Jersey Cheese Awards auf der Insel Jersey mit Bronze belohnt. Voraussetzung für die Teilnahme an diesem Wettbewerb ist das Einreichen eines Produktes, das zu 100% aus Jerseymilch hergestellt wird. Koster's haben sich auf den Kanalinseln gegen zahlreiche internationale Mitbewerber durchgesetzt.

Schafmilchkäserei mischt bei Kuhmilch-Award mit

Koster's verarbeiten jährlich 200'000kg Schaf- und 30'000kg Bio-Kuhmilch. Die seit neustem mit Gold ausgezeichneten Schafskäse heissen Schafsbrie, Schafchäsli und Tomme de Bebis. Blue-Dream und Pecoretta werden nebst dem natürli®-Logo neuerdings auch mit der DLG- Silberauszeichnung gekennzeichnet.

Da Koster's bis vor kurzem selber noch Jersey-Kühe im Stall stehen hatten, ist der Bezug zu den World Jersey Cheese Awards gegeben. Trotzdem ist es für Franz Koster eine freudige Überraschung, dass sich sein Jersey Brie international so stark gegen die Konkurrenz durchsetzen konnte. „Wir haben den Käse spontan an die World Jersey Cheese Awards mitgegeben.“ Am Schluss wurde dies mit Bronze belohnt.

World's best Jersey Cheese 2010 bei natürli zu kaufen

Willi Schmid von der Städtlichäsi Lichtensteig hat sogar den Jersey-World-Championtitel mit nach Hause gebracht. Da seine Käse in allen natürli®-Verkaufsstellen über die Natürli Bieri AG vertrieben werden, freut man sich „natürli“ auch im Zürcher Berggebiet über den Titel.

Schuppli's Geissenkäserei

Vor gut einem Jahr haben Monika und Koni Schuppli die Produktion in ihrer neuen Käserei in Gyrenbad ob Hinwil angetreten. Familie Schuppli produziert heute über 20 Spezialitäten wie z.B. die beiden prämierten Produkte „Ziegenfrischkäse natur“ sowie „Schuppli's Geisskäse“.

Die Auszeichnungen freuen Michael Dubach, Regionalmanager Pro Zürcher Berggebiet ausserordentlich. „Wir begleiten den Aufbau der Käserei sowie die Markteinführung der neuen Produkte. Mit diesen Auszeichnungen können Schupplis die ersten Früchte ihrer intensiven Arbeit ernten.“

Vermarktung von regionalen Spezialitäten – das Regionalmarketingprojekt „natürli“[®]

natürli[®] ist als eine der ersten Regionalmarken der Schweiz seit 15 Jahren erfolgreich am Markt. Produkte, die das Label tragen, zeichnen sich aus durch: Regionalität, Wertschöpfung in der Region sowie hohe Qualität.

1995 wurde auf Initiative und unter Leitung der Vereinigung Pro Zürcher Berggebiet (PZB) zusammen mit innovativen Käsern das Regionalmarketing-Projekt „Milch- und Käsespezialitäten natürli[®] us de Region Zürcher Berggebiet“ gestartet. Um die Wertschöpfung der Spezialitätenproduktion in der Region zu behalten, wurde eine eigene Vermarktungsorganisation (Natürli Bieri AG) aufgebaut. Aktuell verarbeiten 17 gewerbliche Käsereien Milch von ca. 165 Landwirtschaftsbetrieben. Seit dem Projektstart konnten im Logistikbetrieb 40 und bei den Käsereien 30 neue Arbeitsplätze geschaffen werden. Die natürli[®]-Käser verkaufen ihre Käse über die Logistikplattform Natürli Bieri AG.

Die Vermarktung der prämierten Produkte erfolgt über die Regionalmarke natürli[®] der Vereinigung Pro Zürcher Berggebiet und sind bei natürli[®]-Detaillisten (www.natürli.ch) oder bei den Produzenten direkt erhältlich.

Auskünfte erhalten Sie bei:

Marke natürli [®]	Natürli Logistikbetrieb	Käserei Schuppli	Schafmilchkäserei F. + F. Koster
Pro Zürcher Berggebiet Regionalmanagement Michael Dubach Heinrich Gujerstrasse 20 Postfach 8494 Bauma Tel. 052 396 5095 Fax 052 396 5098 michael.dubach@prozb.ch	Natürli Bieri AG Alfred Bieri Frauwiesstrasse 8 8493 Saland Tel. 052 766 0606 Fax 052 766 0605 alfred.bieri@naturli.ch	Koni Schuppli Höhenstrasse 102A 8340 Hinwil/ZH Tel. 044 937 2919 koni.schuppli@bluewin.ch	Franz Koster Faltigberg 189 8639 Faltigberg-Wald Tel. 055 265 6346 info@schafmilchkaeserei.ch
			