

Medienmitteilung vom 05.10.2010 zur sofortigen Veröffentlichung

## **natürli® – Käseproduzenten gewinnen bei den Swiss Cheese Awards**

**Bauma – Käse aus dem Zürcher Berggebiet gehört national zu den besten. Die natürli®-Käseproduzenten Monika und Koni Schuppli und Dominik Schmidt dürfen an den Swiss Cheese Awards 2010 in Neuenburg die „Oskars“ für den besten Schweizer Käse in den Kategorien Ziegenkäse bzw. Weichkäse Weisssschimmel in Empfang nehmen. Zudem werden weitere Käse aus dem natürli®-Sortiment mit Diplomen ausgezeichnet.**



Koni Schuppli

Dominik Schmidt

Die Swiss Cheese Awards sind der wichtigste nationale Wettbewerb um Käsemedaillen und Diplome. Die Anmeldungen von 623 Käsen in 25 Kategorien ist dann auch ein absolutes Rekordergebnis für die Veranstalter. Pro Kategorie wird jeweils ein Gewinner erkoren und für weitere Käse gibt es Diplome. Wie bereits in den Vorjahren gehören auch natürli®-Produzenten zum Kreis der glücklichen Medaillengewinner und Diplomierten.

Monika und Koni Schuppli aus Hinwil brillieren mit ihrem „Frischkäse Schnittlauch“ in der Kategorie Ziegenkäse. Für sie kommt damit innerhalb nur kurzer Zeit eine weitere Medaille in die Sammlung. Ein beachtlicher Erfolg für die Ziegenkäserei, die Schupplis seit gut einem Jahr mit grossem Engagement betreiben.

Dominik Schmidt aus Gibswil-Ried gewinnt mit seinem „Chlibäretswiler Berg-Brie“, in der Kategorie Weichkäse Weisssschimmel. Er hat vor Kurzem die Käserei in Kleinbäretswil von seinem Vater übernommen und geht mit neuen Produkten neue Wege - und dies sehr erfolgreich.

**Weiter wurden folgende natürli®-Produkte mit einem Swiss Cheese Awards Diplom ausgezeichnet:**

### **Kategorie Schafkäse**

„Vivienne“, Willy Schmid, Städtlichäsi Lichtensteig GmbH, 9620 Lichtensteig  
„Schaf Chäsli Bio“, Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, 9657 Unterwasser  
„Nicola“, Willy Schmid, Städtlichäsi Lichtensteig GmbH, 9620 Lichtensteig

### **Kategorie Ziegenkäse**

„Caprinello“, Willy Schmid, Städtlichäsi Lichtensteig GmbH, 9620 Lichtensteig  
„Frischkäse natur“, Koni Schuppli, Schupplis Geisse-Chäsi, 8340 Hinwil

### **Kategorie Weichkäse Weisssschimmel**

„Bergfrühlig“, Dominik Schmidt, Chäsi Chlibäretswil, 8498 Gibswil-Ried



Ziegenkäse

Weisschimmel

### Kategorie Weichkäse geschmiert

„Bergfichte“, Willy Schmid, Städtlichäsi Lichtensteig GmbH, 9620 Lichtensteig

### Kategorie übrige Halbhartkäse (ohne aromatisierte Zusätze)

„Bachtelkäse“, Bruno Pfister, Käserei Niederhaus, 8498 Gibswil-Ried

„Bergrahm-Käse“, Michael Künzle, 9613 Mühlrüti

### Kategorie übrige Hartkäse

„Toggenburger Blumenkäse Bio“, Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, 9657 Unterwasser

„Bachthal-Käse“, Christa Egli, Chäsi Girenbad, 8340 Hinwil

### Kategorie Käseinnovationen

„Trüffel Büffel“, Willy Schmid, Städtlichäsi Lichtensteig GmbH, 9620 Lichtensteig

„Wildpilzkäse“, Hans Eberle, Käserei Oberegg, 9220 Bischoffzell

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

Auskünfte erhalten Sie bei:

Marke natürli®	Natürli Logistikbetrieb	Käserei Schuppli	Käserei Kleinbäretswil
Pro Zürcher Berggebiet Regionalmanagement Michael Dubach Heinrich Gujerstrasse 20 Postfach 8494 Bauma Tel. 052 396 50 95 Natel 076 399 50 95 Fax 052 396 50 98 michael.dubach@prozb.ch	Natürli Bieri AG Alfred Bieri Frauwiesstrasse 8 8493 Saland Tel. 052 766 06 06 Fax 052 766 06 05 info@naturli.ch	Koni Schuppli Höhenstrasse 102A 8340 Hinwil Tel. 044 937 29 19 koni.schuppli@bluewin.ch	Dominik Schmidt Kleinbäretswil 8498 Gibswil-Ried Tel. 044 939 15 64