

## **Urnäscher Käse am Swiss Cheese Award ausgezeichnet**

**Der «Urnäscher Holzfasskäse» von Johannes Schefer holte beim Swiss Cheese Award in Neuenburg einen Kategoriensieg. Dass die Neukreation die Jury voll und ganz überzeugte, ist alles andere als selbstverständlich.**

Ein bisschen stolz klingt er schon, der Käser Johannes Schefer, wenn er sagt: „Der Käse war perfekt.“ Und das zu Recht. Schliesslich hat er in der Urnäscher Käserei lange geprübelt, verschiedene Varianten ausprobiert und irgendwann entschieden, genau diesen Käse beim Swiss Cheese Award einzureichen. Seine Bemühungen wurden belohnt; er erzielte auf Anhieb einen Kategoriensieg bei den aromatisierten Halbhartkäsen und liess 31 Mitbewerber hinter sich. Damit ist die Käsewelt um eine neue preisgekrönte Innovation reicher: Den „Urnäscher Holzfasskäse“. Woher der Holzfasskäse seinen einzigartigen Geschmack hat, will Schefer nicht verraten: „Die Appenzeller Käser haben ihr Geheimnis – nun haben wir auch eines.“ Er lässt jedoch durchblicken, dass der spezielle Goût des Holzfasskäses etwas mit dem Appenzeller Holzfassbier zu tun hat, welches von der Brauerei Locher in Appenzell gebraut wird. Und so gut, wie die Zusammenarbeit zwischen der Käserei Urnäsch und der Brauerei Locher klappt, so harmonisch passt der Käse auch zum Bier – oder umgekehrt das Bier zum Käse. Echter Genuss ist eben ein Appenzeller Produkt!

### **Schefer käst anders**

Dass der Kategorienpreis an Schefer ging, ist eigentlich eine Sensation. Nicht, weil man Schefer diese Leistung nicht zugetraut hätte. Ganz im Gegenteil: Wer je einen Käse aus Urnäsch probiert hat, weiss, dass hier ein Vollblutkäser am Werk ist, der mit immer neuen Kreationen sämtliche Geschmacksknospen zu entzücken vermag. Nein, die Sensation liegt vielmehr darin, dass Schefer der erste und bislang einzige Käser der Schweiz ist, der Rohmilch mit Mikrofiltration aufbereitet. Deshalb kann er sogar aus Silomilch einen Spitzenkäse herstellen – etwas, was für normale Käsereien bis anhin unvorstellbar war. Schliesslich reichen schon wenige Silobakterien oder Sporen aus, um einen Käse zu verderben. Doch diese Störenfriede werden in Urnäsch herausgefiltert. Weil das Verfahren neu ist, kämpft Schefer oft mit Vorurteilen. Das war beim Swiss Cheese Award nicht viel anders. Schefer: „Als ich einem der Juroren, einem richtigen Rohmilch-Guru, nach der Prämierung gesagt habe, dass dieser Käse aus mikrofiltrierter Milch hergestellt wurde, wollte er das zuerst gar nicht glauben.“ Doch da waren die Punkte schon vergeben, der Käse bereits gekürt. Beim Swiss Cheese Award zählt das Endprodukt, nicht der Herstellungsprozess. Voraussetzung ist lediglich, dass der Käse natürlich – also ohne chemische Zusätze – hergestellt wird. Und das ist in Urnäsch ohnehin der Fall.

## **Konkurrenz auf höchstem Niveau**

Der Kategoriensieg ist nur eine von drei Auszeichnungen, die Schefer vom Swiss Cheese Award nach Hause gebracht hat. Auch der „Urnäscher Rollenkäse“ darf sich künftig mit einem Diplom schmücken. Das freut Schefer auch aus rein praktischen Gründen: Dieser Hartkäse nimmt wegen der langen Reifezeit am meisten Platz in seinem Käsekeller ein. Da ist es schon beruhigend zu wissen, dass auch diesem Hauptprodukt der Urnäscher Käserei – sozusagen von höchster Stelle – bescheinigt wird, dass er qualitativ zu oberen zehn Prozent gehört.

Wie dünn die Luft an der Spitze der Schweizer Käser ist, lässt sich anhand der dritten Auszeichnung zumindest erahnen: In der heiss umkämpften Kategorie „Halbhartkäse, nicht aromatisiert“ belegte der „Urnäscher Brauchtumskäse würzig“ mit seinem Diplom Platz 4 von 113 Käsen – und lag damit 17 Positionen vor dem „Anderer Träumli“, also jenem Käse, der letztes Jahr in den USA den Vize-Weltmeistertitel geholt hat. Spätestens jetzt ist klar: Schefer mischt an der Spitze mit. Die Urnäscher Milchspezialitäten AG ist deshalb zu Recht stolz auf ihren Käser!

Wer den ausgezeichneten Holzfasskäse kaufen will, muss sich leider ein wenig gedulden. Die Produktion ist noch im Aufbau. Schefer: „Wir wollten abwarten, wie der Käse beurteilt wird, bevor wir richtig loslegen.“ Und weil ein guter Käse reifen muss, wird der Holzfasskäse erst ab Mitte Dezember in grösseren Mengen erhältlich sein. Zuvor kann man ihn jedoch an der OLMA degustieren: Vom 7. bis 17. Oktober präsentiert die Urnäscher Milchspezialitäten AG in der Halle 6, Stand 6.0.49 neben den Gewinnerkäsen auch noch andere Spezialitäten aus Schefers Käsekeller.

---

Die **Urnäscher Milchspezialitäten AG** möchte an dieser Stelle auch noch den anderen Käserkollegen aus der Ostschweiz gratulieren, die am Swiss Cheese Award Kategoriensiege holten:

- Samuel Trachsel, Käserei Walde/SG: Kategoriensieg beim Sbrinz AOC
- Othmar Werder, Traber Käse AG Kirchberg/SG: Kategoriensieg beim Appenzeller AOC
- Hans-Peter Strähl, Strähl Käse AG, Siegershausen: Kategoriensieg beim Raclette
- Thomas Tschiggfrei, Molkerei Sevelen, Kategoriensieg beim Bloderkäse AOC
- Hansueli Preisig, Käserei Dottenwil, Nassen: Kategoriensieg beim Halbhartkäse, nicht aromatisiert