

Ausgezeichneter «Ringlichäs»

KOTTWIL/REGION Der «World Cheese Award» fand bereits zum 36. Mal statt. Dieses Jahr zum ersten Mal in Portugal. Eine 240-köpfige, internationale Jury bewertete 4786 verschiedene Käse aus 47 Ländern. 311 Käse, darunter 41 aus der Schweiz, wurden mit Gold ausgezeichnet. Mit dabei: der «Willisauer Ringlichäs» der Genossenschaft Regio Chäsi Willisau.

Der ausgezeichnete Halbhartkäse gleicht in seiner einmaligen Form dem Willisauer Markenzeichen. In den Geschmäckern mild- und rezent-würzig sowie cremig-mild ist er im Chäs Chäller Willisau, dem Käsefachgeschäft der Genossenschaft erhältlich. «Diese Auszeichnung ist eine grosse und etwas unerwartete Ehre für uns», sagt Thomas Schweisser, Geschäftsführer und Käsemeister der Regio Chäsi Willisau. «Einen Käse einzusenden und dafür direkt eine Auszeichnung zu erhalten, ist ungewohnt.» Nur Dank vereinten Kräften sei eine solche Leistung überhaupt möglich gewesen. Die hartnäckige Arbeit von zehn Jahren habe sich ausgezahlt. Der Preis sei eine Wertschätzung des ganzen Teams.

Aus der Fusion von neun regionalen Käsereien ist im Jahr 2005 die Genossenschaft Regio Chäsi Willisau hervorgegangen. 75 Bauernfamilien gehören ihr heute an. Im Jahr 2023 wurden in den Käsereien der Genossenschaft, Käserei Schülen und Käserei Kottwil, 10 Millionen Kilogramm Milch, mehrheitlich zu Hartkäsen, verarbeitet.

Rahel Niederberger



Der «Willisauer Ringlichäs» der Regio Chäsi Willisau (hier mit Geschäftsführer Thomas Schweisser) wurde am «World Cheese Award» mit Gold ausgezeichnet. Foto zvg