

MOLKI STANS BRINGT EINEN SWISS CHEESE AWARD NACH NIDWALDEN

1'064 Käse in 32 Kategorien haben am Wettbewerb um den Schweizermeister-Käse 2022 teilgenommen. Eine Fachjury unter der Leitung von FROMARTE, dem Dachverband der Schweizer Käsespezialisten, hat die Käse gekürt.

DER WEISSE STANSER AUS SCHAFMILCH ERZIELTE DEN 1. PLATZ IN SEINER KATEGORIE

An der Schmiedgasse in Stans produziert die Molki neben vielen Milchprodukten auch diverse Weichkäse. Am bekanntesten ist der Stanser Fladä mit Rohmilch. Für schweizweite Aufmerksamkeit sorgt jetzt aber ein Weisschimmelkäse aus Bio-Schafmilch.

Für den Swiss Cheese Award haben wir uns aufgrund begeisterter Kundenfeedbacks am Slowfood Market in Zürich erste Hoffnungen gemacht, dass

es aber gleich zum Kategoriensieger reicht, war für uns eine Riesenüberraschung, so Axel Dippold und Christian Sulzberger von der Molki Stans. Neben dem handwerklichen Können der Käser Christian Zumbühl und Lukas von Deschwanden ist die Milchqualität für einen guten Käse entscheidend. Meinrad Gut von der Hasenmatt in Niederrikenbach liefert seit 2,5 Jahren Bio-

Schafmilch in hervorragender Qualität. Alle Schafkäse werden aus seiner Milch hergestellt.

Pressedienst

