



Käserei Neudorf

«Naturgold» gewinnt internationale Goldmedaille

Der Hartkäse Naturgold der Käserei Neudorf macht seinem Namen alle Ehre und gewinnt die Goldmedaille an der internationalen Käsiade 2016 in Österreich.

(pd) An der internationalen Käsiade in Österreich gewinnt «Naturgold» von der Käserei Neudorf in der Kategorie Hartkäse und wird für seinen ausgezeichneten Geschmack und den aussergewöhnlich feinen Teig prämiert. Bei Werner Roth, Käsermeister und Inhaber der Käserei Neudorf AG, ist die Freude über den Goldsegen gross. «Wir haben lange an unserem Naturgold geschliffen, bis wir mit dem Ergebnis zufrieden waren.» Dieser Sieg sei eine Anerkennung der langjährigen Entwicklungsarbeit und eine Bestätigung für die Arbeit als Team. Käsermeister Adrian Willmann hat den Käse mitentwickelt und wacht als Qualitätsverantwortlicher und stellvertretender Geschäftsleiter auch über dessen Entwicklung im Reifekeller. Er erinnert sich noch gut an die erste Fabrikation. «Wir waren natürlich alle nervös, als wir zum ersten Mal diese neue Käsespezialität herstellten. Damals war der Käseläib noch doppelt so gross wie heute.» Mittlerweile sind fünf Jahre vergangen und neben der Käseform hat sich auch der Rohstoff, die Milch, verändert. Neben der Käsekunst ist nämlich die Milch entscheidend für den guten Geschmack.

Lokales Futter für die Kühe

Seit gut einem Jahr wird der Natur-

gold-Käse unter dem Label der Marke «Michelsamt» hergestellt. Mehrere Bauern der Käserei Neudorf produzieren ihre Milch nach den strengen Richtlinien. Diese schreiben unter anderem vor, dass Kühe nur Futter aus der Region fressen. So wird auf importiertes Kraftfutter wie Soja verzichtet und stattdessen auf lokale Futtermittel wie Raps, Ackerbohnen und Gras gesetzt. Die Milchqualität steigt mit guter Fütterung. Werner Roth betont: «Wir arbeiten sehr eng mit unseren Milchbauern zusammen, um eine hohe Milchqualität zu erreichen.» Michelsamt Milch wird zertifiziert durch den Verein «Wertschöpfungsgemeinschaft Michelsamt» (WGM), der sich für die

landwirtschaftliche Produktion und den Vertrieb der veredelten Produkte unter der gemeinsamen Marke Michelsamt engagiert. Christian Galliker, Geschäftsführer des Vereins, gratuliert der Käserei Neudorf zum grossen Erfolg und ist stolz, dass Naturgold unter der Marke Michelsamt verkauft wird. «Wenn der Käser mit Michelsamt-Produkten einen Mehrwert im Verkauf erzielen kann, profitieren auch die Bauern.»

Der Naturgold ist in regionalen Käsefachgeschäften, in den Filialen von Voi, Landi und Volg in den Regionen Michelsamt, Sempach und Sursee sowie in rund 150 Coop-Verkaufsstellen in Luzern und Aargau erhältlich.



Stolzer Käsermeister Werner Roth, Inhaber der Käserei in Neudorf.

(Archivbild: spo)