



Neudorfer Käse holt eine Goldmedaille

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

«Naturgold» gewinnt in der Kategorie Hartkäse und wird prämiert dank seines ausgezeichneten Geschmacks und des aussergewöhnlich feinen Teigs. Werner Roth, Käsermeister und Inhaber der Käserei Neudorf AG, freut sich über den Goldsegen: «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 Willimann hat den Käse mitentwickelt und wacht als Qualitätsverantwortlicher und stellvertretender Geschäftsleiter über dessen Entwicklung im Reifekeller. Er erinnert sich an die erste Fabrikation. «Wir waren natürlich alle nervös, als wir zum ersten Mal diese neue Käsespezialität herstellten. Damals war der Käselaub noch doppelt so gross wie heute.» Mittlerweile sind fünf Jahre vergangen und neben der Käseform hat sich der Rohstoff, die Milch, verändert. Neben der Käsekunst ist nämlich die Milch entscheidend für den guten Geschmack des «Naturgolds».

Lokales Futter für die Kühe

Seit gut einem Jahr wird «Naturgold» mit Michelsamt Milch hergestellt. Mehrere Bauern der Käserei Neudorf produzieren Milch nach den strengen Michelsamt 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. **RED**

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