

«Gaudis Panel»

## Wenn Profis Michelsamt-Produkte testen

**Kenner aus dem Lebensmittelbereich setzten sich an den runden Tisch, um die Produkte der Marke Michelsamt zu testen. Dabei wurden Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz der Neuheiten von Fachleuten beurteilt und das Ergebnis lässt eine genussvolle Zukunft versprechen.**

(pd) Eröffnet wurde das «Gaudis Panel» von der Geschäftsführerin der «Gaudis AG» und der Marke Michelsamt, Christina Bachmann-Roth. Sie lud eine Degustationsgruppe von erfahrenen Leuten ein, die neue Produkte bewerten sollten. Anwesend war kein geringerer als der Gault-Millaut-Koch Markus Roth und der bekannte Food Blogger Tobias Thaler. Sogleich ging es los mit kreativen Käsesorten. Es wurde geschmeckt, getastet, beäugt und natürlich probiert. Besonders viel Lob erhielt der Weichkäse «Weisses Flöckli» der Käserei Neudorf. Anschliessend wurden zuerst Trockenfleischspezialitäten und

danach Bratwürste gekostet. Es herrschte eine sehr konzentrierte Stimmung im Raum, um ein möglichst konstruktives Feedback für die Neuheiten zu erzielen. Im Trend liegt die gesunde Aroniabeere, welche in diversen Variationen mit Fleisch und Müesli eingesetzt wird. Als süsser Abschluss kostete die Testgruppe bei aufgelockerter Stimmung feinste Honignüsse.

Das Fazit der Testgruppe ist positiv und man ist überzeugt, dass das Michelsamt weiterhin mit herzhaften Spezialitäten zu glänzen vermag. Dazu braucht es von Zeit zu Zeit innovative Ideen bei der Produktentwicklung, stets mit dem gemeinsamen Nenner, dem regionalen Kreislauf und der Wertschöpfung «von Anfang an» im Michelsamt.

Inzwischen ist es wieder Schlemmerzeit und Zeit für köstliche Geschenke! Ein Delikatessen-Set mit Michelsamt-Produkten ist ab sofort im Coop und auf unserem Webshop erhältlich.