

MEDIENMITTEILUNG VOM 29.09.2016

Markus Sutter mit dem besten Rohmilch-Tilsiter

An den diesjährigen Swiss Cheese Awards überzeugte Markus Sutter mit dem besten Rohmilch-Tilsiter.

VALLÉE DE JOUX VD – 140 Spezialisten aus 14 Ländern prüften im Rahmen der Swiss Cheese Awards 777 Produkte nach strengen Qualitätskriterien. In der Kategorie «Rohmilch-Tilsiter» vermochte Markus Sutter, Käserei Egligen, Goldingen SG, am meisten zu überzeugen.

Preisträger Markus Sutter betreibt die Käserei Egligen in dritter Generation, mitten im Ausflugsgebiet vom Atzmännig. Er erhält nach 2012 die Auszeichnung für den «besten Rohmilch-Tilsiter» bereits zum zweiten Mal, wofür wir ihm ganz herzlich gratulieren! «Sauberkeit und Natürlichkeit stehen bei mir an erster Stelle», betont er. Die Milch für seinen Tilsiter bezieht er von umliegenden, naturnah bewirtschafteten Bauernhöfen.

Fachinformationen

SO Tilsiter Switzerland GmbH, Peter Rüegg, Geschäftsführer
Dunantstrasse 10, Postfach, CH-8570 Weinfelden
Telefon 071 626 30 60, Fax 071 626 30 69
www.tilsiter.ch / peter.rueegg@tilsiter.ch

Medienbetreuung

E,T&H Werbeagentur AG BSW
Hauptstrasse 102, CH-9401 Rorschach
D 071 846 68 68, Fax 071 846 68 00
www.ethcom.ch / florence.mueller@ethcom.ch

BILDER



Markus Sutter: Der stolze Gewinner in der Kategorie «Rohmilch-Tilsiter» mit seinem Sohn.

Bild: ©SO Tilsiter Switzerland GmbH



Rund 800 Produkte aus 28 verschiedenen Kategorie wurden von der Fachjury nach Konsistenz, Geschmack und Aussehen beurteilen.

Bild: SWISS CHEESE AWARDS ©FROMARTE



Die 140-köpfige internationale Jury unter Jury Chef Hans-Peter Bachmann bestand aus bedeutenden Akteuren der schweizerischen und internationalen Käsebranche, renommierten Chefköchen wie Stéphane Décotterd und Gastronomie-Journalisten wie der charmanten Annick Jeanmaret.

Bild: SWISS CHEESE AWARDS ©FROMARTE



Bild: SWISS CHEESE AWARDS ©FROMARTE