

Mont-Vully-Käse zählt zu den Weltbesten

CRESSIER

Ewald Schafer von der Käseerei Cressier hat an der Käseweltmeisterschaft in Madison in den USA für den Mont Vully Bio im Finale die Bronzemedaille erhalten. Weiter wurde er mit zwei Silbermedaillen ausgezeichnet.

Am Sitz der Wisconsin Cheese Makers Association in Madison im amerikanischen Bundesstaat Wisconsin fand vom 6. bis 8. März die Käseweltmeisterschaft statt, die alle zwei Jahre durchgeführt wird. 3402 Käse aus der ganzen Welt wurden beurteilt. Somit ist es einer der grössten internationalen Anlässe, an welchem sich die wichtigsten Käseproduzenten messen können. Damit die verschiedenen Käsesorten miteinander verglichen und die besten Sorten bestimmt werden können, werden sie für die Weltmeisterschaft in 121 Kategorien eingeteilt.

Zwischen dem ersten und fünften Rang

Ewald Schafer, der die Käsesorte Mont Vully im Jahr 1994 lancierte, präsentierte an der Weltmeisterschaft vier Sorten. Es sind dies die Halbhartkäse Mont Vully Bio, der Mont Vully Classic und der Mont Vully Réserve sowie der im Oktober des letzten Jahres neu auf den Markt gebrachte, aus Rohmilch hergestellte Hartkäse «Stilli Zärtlichkeit». In der entsprechenden Kategorie 22 erreichte der Mont Vully Bio 98,85 Punkte und damit den ersten Rang. Der Mont Vully Classic besetzte mit 98,55 Punkten den zweiten Rang und der Mont Vully Réserve mit 98,35 Punkten den ausgezeichneten fünften Rang. Der Hartkäse «Stilli Zärtlichkeit» erhielt in der Kategorie 52 von der international besetzten Jury 99,5 Punkte und erreichte damit den zweiten Rang. Die maximal erreichbare Punktzahl liegt bei 100 Punkten.

Bronzemedaille für Mont Vully Bio

Da der Mont Vully Bio mit 98,85 Punkten in der Kategorie 22 den ersten Rang erreichte, kam er in den Final der zwanzig



Ewald Schafer hält einen Mont Vully Bio in den Händen, der mit der Goldmedaille in seiner Kategorie ausgezeichnet wurde; von links seine Käsesorten Mont Vully Réserve (fünfter Rang), Stilli Zärtlichkeit (Silbermedaille), Mont Vully Classic (Silbermedaille).

«Ich versuchte von Beginn an, einen neuen und qualitativ hochstehenden Käse zu produzieren. Er trifft offenbar den Geschmack der heutigen Kunden und Käseliebhaber.»

besten Käse der Welt. Erneut zeigte sich bei der Degustation der Jury, dass er einer der weltbesten Käse ist. Mit 98,256 Punkten erreichte er den dritten Rang respektive die Bronzemedaille. Die Goldmedaille erhielt der französische Käse «Esquirrou» mit 98,376 Punkten und die Silbermedaille die österreichische Sorte «Almenland Stollenkäse» mit 98,267 Punkten. Insgesamt erhielt Ewald Schafer aus Cressier somit eine Gold-, zwei Silber- und eine Bronzemedaille. An der Weltmeisterschaft im Jahr 2010 wurde er für den Mont Vully Réserve mit der Silbermedaille ausgezeichnet. Schafer sagt zum Erfolg seiner Käsesorten: «Es

freut mich natürlich sehr, dass meine Käsesorten so gut bewertet werden, denn die Schweizer und die internationale Konkurrenz ist sehr gross.» Er weist damit auch auf die eng beieinander liegenden Resultate respektive Punktezahlen hin. Auf die Frage, wieso seine Käsesorten so grossen Anklang finden, meint er: «Ich versuchte von Beginn an, einen neuen und qualitativ hochstehenden Käse zu produzieren. Er trifft offenbar den Geschmack der heutigen Kunden und Käseliebhaber.» An der Weltmeisterschaft, aber auch an den anderen Wettbewerben ist es denn auch insbesondere der Geschmack einer Käsesorte, der be-

wertet wird. Weiter werden die Beschaffenheit des Teiges, die Lochung und das Äussere beurteilt. In der Käseerei Cressier werden pro Jahr rund zwei Millionen Liter Milch zu Käse verarbeitet. Über 90 Prozent zu Mont Vully, davon 40 Prozent zu Mont Vully Bio.

Konkurrenzfähiger Schweizer Käse

Aber auch aus Schweizer Sicht ist diese Ausgabe der Käseweltmeisterschaft erfolgreich und es kann eine sehr gute Bilanz gezogen werden. Insgesamt erhielten neun Produzenten die Goldmedaille, sechs die Silber- und drei die Bronzemedaille. tb

Schweizer Wirtschaft boomt weiter

Im Rahmen des Unternehmeranlasses von Swiss Life diskutierten Experten und Vertreter lokaler KMU über den Aufschwung der Weltwirtschaft sowie die Konsequenzen der Ablehnung der Reform Altersvorsorge 2020. Fazit: Swiss Life prognostiziert ein Wachstum für die Schweizer Wirtschaft.

Unter dem Titel «Konjunkturaufschwung und Altersvorsorge 2020 – wie geht es weiter?» hatten die Swiss-Life-Generalagenturen Bern-West und Bern-Ost zum Unternehmeranlass 2018 ins Hotel Bellevue Palace in Bern eingeladen. Rund 60 Vertreter lokaler KMUs folgten der Einladung. Für 2018 sagen Prognostiker der Schweizer Konjunktur unisono ein kräftiges Wachstum voraus. Finanz- und Schuldenkrise scheinen endgültig überwunden. Marc Brüttsch, Chefökonom bei Swiss Life Asset Managers, eröffnete den Event mit einer aktuellen Einschätzung. «Der Frankenschock ist überwunden, doch die Schuldenberge der EU-Mitgliedstaaten und die niedrige Zahl der Beschäftigten in der Schweizer Industrie haben ihre Spuren hinterlassen», bestätigte Brüttsch. Wenn auch als Nachzüglerin innerhalb der Weltwirtschaft, befindet sich die Schweiz dennoch im wirtschaftlichen Aufschwung. So prognostiziert Swiss Life für dieses Jahr ein Wirtschaftswachstum von 2 Prozent.

Nach der Ablehnung der Reform Altersvorsorge 2020 fragen sich Arbeitgeber und Versicherte, wie es weitergeht. Experte Danilo Zweifel, Leiter Kundenbetreuung und Beratung Pensionskassengeschäft bei Swiss Life, bestätigte den Handlungsbedarf. Aus seiner Sicht macht es Sinn, dass Unternehmen die bestehenden Lösungen reflektieren und die Leistungen der Pensionskassen kritisch überprüfen. Arbeitnehmer sollten über individuelle Handlungsoptionen – dazu gehören die Möglichkeit zum Einkauf in die Pensionskasse oder zur Teilpensionierung – informiert werden.

Carlo Comuzzi, Swiss-Life-Generalagent in Bern-West, zeigte sich mit dem Anlass zufrieden: «Die Veranstaltung informiert unsere Kunden über hochaktuelle Themen und bringt die Kernfragen auf den Punkt. Zudem schätzen die Teilnehmer die Möglichkeit, das Netzwerk beim gemeinsamen Frühstück auf- und auszubauen.»



Marc Brüttsch, Chefökonom bei Swiss Life Asset Managers, erklärt die aktuelle Wirtschaftslage der Schweiz. (PPR/Manuel Lopez)

Mit topmoderner Schiessanlage in die Zukunft

SCHIESSSPORT

Den Mitgliedern der Schützengesellschaft Liebistorf-Kleinbörsingen-Wallenbuch steht ab sofort eine Schiessanlage auf dem neuesten Stand der Technik zur Verfügung. Thomas Schorro hat sein Vorstands jubiläum gefeiert und David Schorro, der nach zwölf Jahren aus dem Vorstand austritt, ist verabschiedet worden.

Anfang Februar war die Montage der neuen Schiessanlage der Schützengesellschaft Liebistorf-Kleinbörsingen-Wallenbuch beendet, nicht ohne den tatkräftigen Einsatz verschiedener Vereinsmitglieder, wie der Vereinspräsident Kilian Schmutz an der Generalversammlung ausführte. In Liebistorf ist es Tradition, selber zu machen, was man selber machen kann. Somit steht neuen Spitzenresultaten in Zukunft nichts im Weg. Solche gab es auch in der vergangenen Saison. An der Spitze der Vereinsmeisterschaft stehen zwei Jungschützen: Fabrice Bucheli vor Nicola Krainer. Der 19-jährige Fabrice Bucheli konnte den Rekord seines Bruders Dominik als jüngster Vereinsmeister egalisieren, der 2015 im gleichen Alter die Rangliste angeführt hatte. Die gleichen Namen sind auch auf den Ranglisten der Jungschützen zuoberst zu lesen: Fabrice Bucheli als Kantonsmeister der Jungschützen, Nicola Krainer als Sieger am Jungschützen-Veteranen-Final in Thun. Die ältere Garde konnte in etwa mithalten: Sie stell-



Der 19-jährige Vereinsmeister 2017 Fabrice Bucheli

Foto: zvg

te in der Gruppenmeisterschaft den Bezirks- und Kantonsmeister.

Nach zwölf Jahren aktiver Vorstandsarbeit ist David Schorro zurückgetreten. Präsident Kilian Schmutz verdankte besonders den grossen Einsatz für das Luftgewehrschiessen. Nachfolgerin wird Stephanie Thossy. Geehrt wurde auch Thomas Schorro für sein zehnjähriges Wirken im Vorstand. Mit dem Fondue-Schiessen hat die neue Saison bereits begonnen. Das reichhaltige Jahresprogramm kann auf www.sgliebistorf.ch abgerufen werden. Eing.

Ehrenveteran des Eidgenössischen Jodlerverbandes

GIFFERS | Am Veteranenbot anlässlich der Delegiertenversammlung des Westschweizerischen Jodlerverbandes in Giffers wurde Walter Büschi aus Salvenach für seine 50-jährige Mitgliedschaft beim Eidgenössischen Jodlerverband zum Ehrenveteran ernannt. Seine Kameraden vom Jodlerklub «Echo vom Bodemünzi» Murten gratulieren ihm zu seiner Klutreue herzlich und wünschen ihm weiterhin viel Freude beim Jodeln. Eing.



Echo vom Buedemünzi Foto: S. Hufschmid/Archiv

Meldung

Umbau nimmt Formen an

FREIBURG | Die Notfallstation des Kantonsspitals Freiburg erhält ein neues Gesicht. Nach rund 15 Monaten Umbau werden heute der Empfangsbereich und der Trakt für ambulante Behandlungen in Betrieb genommen. Die einladenden und zweckmässigen Räumlichkeiten beenden die erste Phase der umfangreichen Bauarbeiten. 2019 werden auch der Behandlungstrakt für Erwachsene und der Kindernotfall vollumfänglich renoviert sein. Eing.