

Güntensperger

Schweizer Qualitäts- Käse

Güntensperger Käse AG

Hofstrasse 9
CH-9606 Bütschwil

Tel: +41 71 552 22 70

robert@guentensperger-kaese.ch
www.guentensperger-kaese.ch

Unsere Referenz:
Robert Häne

Mittwoch, 10. November 2021

Super Gold für den „Roter Teufel extra“ Käse

Nachdem er bereits 2017 schon mal Gold gewinnen konnte, sicherte sich der „Roter Teufel extra“ bei der diesjährigen Austragung der World Cheese Awards die höchste Prämierung – Super Gold. Der würzige Hartkäse der Güntensperger Käse AG aus Bütschwil konnte die Expertenjury mit seinem sagenhaftem Geschmackserlebnis mehr als nur überzeugen.

Die Auszeichnung der World Cheese Awards fand vergangenen Mittwoch im nordspanischen Oviedo statt. Dabei konnte sich der „Roter Teufel extra“ mit rund 4000 anderen Käsesorten aus mehr als 40 Ländern zur Schau stellen. Die Auszeichnung Super Gold wurde nur wenige Male vergeben, dabei auch nur 3 mal in die Schweiz.

Für Reto Güntensperger den Geschäftsführer der Firma Güntensperger Käse AG ist die Auszeichnung ein Riesenerfolg: „Für mich und natürlich für das ganze Unternehmen ist die Super Gold Auszeichnung an den World Cheese Awards ein Riesenerfolg. Es ist eine der höchsten Auszeichnungen der Käsebranche und bestätigt darum unser Handwerk und unseren täglichen Einsatz für beste Käsequalität“ so Güntensperger.

Käsesorten aus der ganzen Welt werden an einem einzigen Tag von sorgfältig zusammengestellten Teams aus Fachleuten, Einkäufern, Einzelhändlern und Lebensmitteljournalisten bewertet. 250 Juroren entscheiden dabei jedes Jahr bei den World Cheese Awards über die Gewinner. Wichtige Faktoren sind dabei Aussehen von Käse und Rinde, die Konsistenz, der Geruch, der Geschmack, das Mundgefühl und die Textur des Käses. Die meisten Punkte gibt es laut der Website des Awards für den Geschmack und das Mundgefühl.

Teuflischer Sieger

Der „Roter Teufel extra“ hat bei Jury der World Cheese Awards offensichtlich bleibenden Eindruck hinterlassen. Im Jahr 2017 konnte das Aushängeschild der Güntensperger Käse AG wie oben bereits erwähnt, schon mal Gold gewinnen. 2021 wurde der „Roter Teufel extra“ nun sogar mit dem Prädikat Super Gold ausgezeichnet – und zählt damit zu den besten Käsesorten der Welt.

Geschmack

Für seinen Reifegrad ist der Rote Teufel extra ein ausgesprochen reiner Hartkäse. Die ausgeprägten Salzkristalle harmonieren wunderbar mit seiner nussigen Note. Das ausgewogene, kräftig würzige Aroma zündet ein sagenhaftes Geschmackserlebnis im Gaumen. Mit 10 Monaten Reifezeit ist er der würzigste Käse im Sortiment der Güntensperger Käse AG.



Geschichte

Die Sage erzählt, dass in einer Höhle, versteckt in den Toggenburger Bergen, vor hunderten von Jahren die Bewohner des Tals einen roten Teufel vermuteten. Aus Angst den Teufel zu vergrämen, getraute sich niemand auch nur annähernd in die Nähe dieser Höhle. Heute reift im Käsekeller der Käserei Güntensperger während zehn Monate ein gewaltig würziger Käse heran. Tritt der Rote Teufel extra aus seiner «Käsekeller-Höhle», bringt das Teufelskerlchen mit seinem Dreizack die Geschmacksknospen mächtig ins Schwingen.

