



CH-Glarus, den 31. August 2009

MEDIENINFORMATION



Zwei Mal Gold für SWISS SCHABZIGER®

Seit über tausend Jahren wird der SWISS SCHABZIGER® nach der gleichen, „uurrwürzigen“ Rezeptur hergestellt. Nun ist das Schweizer Traditionsprodukt von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) mit zwei Goldmedaillen ausgezeichnet worden.

Mit ihren internationalen Tests ist die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) in der Qualitätsbewertung führend in Europa. Dieses Jahr haben sich 238 Unternehmen aus elf Ländern mit insgesamt 2'887 Produkten für eine Auszeichnung beworben. Das Testzentrum prämiert Lebensmittel, die sensorisch einwandfrei sind und die hohen Qualitätskriterien der DLG bezüglich Geschmack, Geruch, Farbe, Aussehen und Konsistenz in besonderem Masse erfüllen.

An der diesjährigen Qualitätsprüfung sind sowohl das „Schabziger Stöckli“ als auch die Kräuterkäsewürzmischung „Heidi's Alpenwürze“ von der GESKA AG aus Glarus/Schweiz mit Gold ausgezeichnet worden. „Die prämierten Produkte des Unternehmens setzen die Forderung der DLG-Experten an Qualitätsprodukte von hohem Genusswert auf besonders überzeugende Weise um“, unterstreicht Inga Scharf, DLG-Projektleiterin, die hohe Aussagekraft der Testergebnisse.



Reiben, streuen oder streichen?

SWISS SCHABZIGER® ist ein 100% natürlicher und nahezu fettfreier Käse aus entrahmter Kuhmilch, etwas Salz und Zigerklee, der dem Käse seine eigentümliche grüne Farbe verleiht. Die typische Stöckli-Form und sein einzigartiger Geschmack haben den SWISS SCHABZIGER® in der ganzen Welt bekannt und beliebt gemacht. SWISS SCHABZIGER® gibt es für jeden Verwendungszweck in der passenden Form.

Das „Schabziger Stöckli“, das uurrwürzige Original seit 1463 ist eine echte Bereicherung für die raffinierte, würzige Küche. Er schmeckt besonders fein zu Pasta, Kartoffeln, Salaten oder verleiht Fleisch, Fisch, Reis und Gemüse einen einmaligen und unverwechselbaren Geschmack. Für alle, die es etwas schneller mögen, gibt es den „SWISS SCHABZIGER®“ auch in geriebener Form im praktischen Kleinstreuer. Seit kurzem können Schabziger-Liebhaber auch eine praktische Mühle nutzen. Diese bietet Platz für ein ganzes Zigerstöckli und macht sich auf dem Tisch ebenso gut wie in der Küche. Der Schabziger ist mit der Mühle nicht nur einfach, schnell und richtig geschabt, er lässt sich darin vor allem auch geruchsneutral und ohne Aromaverlust im Kühlschrank aufbewahren. Erhältlich sind zwei Ausführungen: Aus transparentem Kunststoff oder in einer Edelstahl-Version für Design-Liebhaber.

„Heidi's Alpenwürze“ ist eine Kräuterkäsewürzmischung zum Streuen, die sich für das Verfeinern von nahezu allen warmen Gerichten eignet. „Heidi's Alpenwürze“ wird in einer ansprechenden bedruckten Holzdose angeboten.

Zusätzlich zu den beiden prämierten Produkten bietet die GESKA AG auch die „Zibu® Butter mit Schabziger“ an. Zibu® ist ein reines Naturprodukt und wird traditionell aus SWISS SCHABZIGER®, Butter, Magermilchpulver und Milchprotein hergestellt. Alle Zutaten werden mit Sorgfalt und Liebe gemischt und aufgeschlagen. Dadurch entsteht eine sämige, luftige und streichfähige Masse, die uurrwürzig gut auf Brot oder zu Pellkartoffeln schmeckt.

Wo gibt es Schabziger, Heidi's Alpenwürze und Schabzigerbutter?

In Deutschland sind die Natur- und Traditionsprodukte unter anderem bei Edeka SW, Kaufland, Kaufhof, Karstadt, in der Migros oder bei vielen Käsefachhändlern im Selbstbedienungsregal oder an der Käsetheke erhältlich.



Portrait GESKA AG

Die GESKA AG in Glarus ist die Herstellerin des ältesten Markenproduktes der Schweiz. Sie produziert den SWISS SCHABZIGER® nach traditionellem Rezept aber mit modernsten Maschinen und Einrichtungen. Jährlich werden hier über 300 Tonnen Rohziger verarbeitet – das ist die Milch von über 650 Kühen!

Für das Schweizer Traditionsunternehmen ist Deutschland das wichtigste Exportland. Pro Jahr werden rund 50 Tonnen Schabzigerprodukte von der Firma Carl Fr. Scheer GmbH & Co KG importiert und vertrieben. Das Marketing wurde hier in den letzten Jahren mit speziellen Promotionen und Messeteilnahmen verstärkt. So können zum Beispiel ab November 2009 Konsumenten ein attraktives Set bestehend aus einer neuen Schabziger Mühle und einem SWISS SCHABZIGER® Stöckli zu einem Spezialpreis beziehen.

Rezeptideen, Informationen und E-Shop: www.schabziger.ch