



Urs Leuenberger

Lage von Vorderfultigen

Die Käserei Vorderfultigen befindet sich im Naturpark Gantrisch, einer sehr schönen Voralpenregion zwischen Bern, Freiburg und Thun. Vorderfultigen liegt 20 Minuten mit dem Auto von Schwarzenburg und Köniz entfernt.

Ein Gruyère AOP gewinnt an den World Cheese Awards

Zum vierten Mal gewinnt ein Gruyère AOP den ersten Platz an den World Cheese Awards, die in Newport, Wales stattfanden. Dieses Jahr wurde der Gruyère AOP Surchoix von Urs Leuenberger aus Vorderfultigen zum besten Käse der Welt gekürt. Der Titel wurde Anfang November bei der Vergabe der World Cheese Awards der Guild of Fine Foods verliehen.

Der Gruyère AOP Surchoix von Urs Leuenberger setzte sich gegen 4'434 Käsespezialitäten durch, die an dieser Ausgabe teilnahmen. Der durch Gourmino affinierte Käse wurde aufgrund seiner geschmacklichen Qualitäten und seines ästhetischen Aussehens gewählt. John Farrand, Generaldirektor von Guild of Fine Food erklärte: "Die Krönung des Gruyère AOP als Weltmeister ist in diesem Jahr absolut verdient. Die heute im Saal anwesenden Jurymitglieder, unsere Käseexperten aus der ganzen Welt, waren überwältigt von der Qualität dieses edlen Käses." Denis Kaser, Leiter des internationalen Marketings für den Gruyère AOP sagte seinerseits, er sei stolz darauf den Gruyère AOP zu vertreten, einen Käse, der hier und anderswo von den Konsumentinnen und Konsumenten so geschätzt wird.

In der Käserei Vorderfultigen erzählt Urs Leuenberger: «Gourmino teilte mir eineinhalb Monate vor dem Wettbewerb mit, dass einer meiner Käse dort teilnehmen würde. Aber ich wusste nicht mehr genau, wann diese World Cheese Awards stattfanden. Daher war ich sehr erstaunt, als ich vom Gewinn des Titels erfuhr und wusste nicht genau, was das bedeutete. Es ist schwierig, sich einen solchen Erfolg vorstellen zu können. Mein erstes Gefühl war Stolz und Anerkennung für die tolle Teamarbeit, die wir zusammen mit den Milchproduzenten und den Mitarbeitern machen.»

Urs Leuenberger verweist auf die leise Vorwarnung eines Kollegen. Dieser verfolgte den Wettbewerb im Internet und schickte ihm eine Glückwunschnachricht. «Ich fragte mich, wovon er spricht», schmunzelt der Käser. Wenige Minuten später rief Roland Sahli, Direktor von Gourmino an, um ihm die Nachricht offiziell mitzuteilen.

In der Käserei Vorderfultigen wird nach wie vor sehr handwerklich gearbeitet. Die 77 Tonnen Gruyère AOP pro Jahr werden zu zweit hergestellt und im Keller erfolgt die Pflege der Laibe von Hand mit einer halbautomatisierten Maschine. «Wir stellen 6 bis 7 Laibe pro Tag her und lagern die Käse etwa zwei Monate im Keller. Ich habe nicht genug Platz um sie länger zu affinieren.» Hingegen besitzt Urs Leuenberger einen ganz kleinen Keller, in dem er jeden Monat drei bis vier Laibe für den Verkauf an die Kunden der Käserei lagert und pflegt. Normalerweise reicht diese Menge locker aus... aber seit ein paar Wochen bin ich mir nicht mehr so sicher! lacht er.

Was zeichnet seinen Käse aus? «Wir sind auf 800 Meter über Meer, in einer ausschliesslich landwirtschaftlich genutzten Region. Wir haben eine reichhaltige Flora. Das trägt sicher zum guten Geschmack unseres Gruyère AOP bei. Ausserdem befinden sich die acht Milchproduzenten alle in einem sehr engen Umkreis von etwa einem Kilometer. Wir haben ein sehr angenehmes Team und legen alle Wert auf Qualität bei unseren wichtigsten Werten.»

Dieser Titel ist eine schöne Belohnung für die lokale Käse-eigenossenschaft, die von Heinz Burren präsiert wird und eine echte Auszeichnung für Urs Leuenberger, der dieses Jahr am 31. Dezember in Rente geht. Pius Hitz übernimmt seine Aufgaben und wird ab Januar 2023 der neue Käser von Vorderfultigen.