



## Grindelwalder Bergkäse

### Super Gold WORLD CHEESE AWARD 2013

Die World Cheese Awards, die von der britischen Guild of Fine Food organisiert werden, ist der größte und renommiertesten Wettbewerb seiner Art in der Welt. Dieses Jahr nahmen wiederum über 2'700 Käsesorten aus 30 Ländern am Wettbewerb teil. Unter den besten 58 Käsen konnte sich der Grindelwalder Bergkäse platzieren. Gut 2 Jahre nach der Geburt des fein-aromatischen Bergkäses, ist dies ein Meilenstein für das Eigermilch-Team und die Grindelwalder Bergbauern.



#### Die Eiger Milch

Kühe, die unter dem Eiger gewachsenes Gras fressen, sollen künftig auch Eigermilch geben. Unter diesem Motto haben innovative und mutige Bauern aus Grindelwald die Eiger Milch AG gegründet. Nach unzähligen Sitzungen, Diskussionen und Verhandlungen konnte der Betriebsleiter Johann Wittwer anfangs 2011 die Fabrikation aufnehmen. Dank unermüdlichem Einsatz, viel Know How und guten Ideen hat er in kurzer Zeit eine breite Palette an Spezialitäten anzubieten.

#### Tourismus und Landwirtschaft

Wenn man ans Berner Oberland denkt, hält man sich im ersten Moment die schönen Pisten und modernen Anlagen vor Augen. Die Einzigartigkeit unserer Bergwelt und Landwirtschaft lockt über das ganze Jahr viele Sportbegeisterte an. Die Pflege und Nutzung der Talbetriebe, Vorsassen und Alpen ist für den Tourismus von grosser Bedeutung. In Grindelwald hat die Landwirtschaft einen sehr hohen Stellenwert. Viele, klein strukturierte Betriebe bewirtschaften die Flächen, oft noch nach alter Tradition, und pflegen jeden Ecken in Grindelwald. Durchschnittlich halten die Bauern etwa 10 Kühe.

#### Genussempfehlung:

Schnittkäse, Fondue, Apéro, Dessert oder Käseplatte

#### Weinempfehlung:

Fruchtige, tanninarme oder aromareiche Rotweine z.B Merlot

#### Typ:

Halbhartkäse

#### Rohstoff:

Bergmilch aus Grindelwald pasteurisiert

#### Lab:

tierisch

#### Reifezeit:

ca. 4-6 Monate

#### Form:

rund 34-36 cm

#### Gewicht:

ca. 7 kg

#### Aussehen:

natürliche Rinde, fest, braun bis rot-bräunlich

#### Geschmack:

sehr aromatisch, charaktervoll würzig

#### Wassergehalt: (wff)

ca. 58%

#### Fettgehalt i.Tr.:

mind. 55 % Fett i.Tr.