

# Urchiger Bergkäse



Silvia und Peter Meyer  
Dorfstrasse 9  
8835 Feusisberg  
044 784 66 52 / 079 714 70 25  
[so.meyer@swissonline.ch](mailto:so.meyer@swissonline.ch)  
[www.urchigerbergkaese.swiss](http://www.urchigerbergkaese.swiss)

## Qualitätsspezifikation

Handelsbezeichnung	<b>Urchiger Bergkäse</b>
Produktionsbezeichnung	Gähwiler Bergkäse
Hersteller	Gebrüder A. + M. Kurmann, Kirchberg / Gähwil
Händler	S. + P. Meyer, Feusisberg
Qualität	Halbhartkäse
Milch	Rohmilch thermisiert
Kühe	Schweizer Braunvieh
Fütterung	Im Sommer weiden die Kühe auf den Bergwiesen Im Winter Heu von den Bergwiesen / kein Silofutter und laufend frisches Fließwasser
Form	Rund, Durchmesser 30 – 33 cm
Höhe	5.5 – 6.5 cm
Prägung	Schweizerkreuz auf ganzer Oberfläche
Gewicht	5.5 – 6.8 kg
Fettgehalt	> 45 FIT (Fett in Trockenmasse)
Wassergehalt	39 – 42 %
Oberfläche	Geschmiert, leicht rötlich
Käseteig	Halbhart, dunkelgelb – goldgelb
Lochung	Erbsengross
Aroma	Mild-aromatisch (Reifedauer 10 – 12 Wochen) Rezent-würzig (Reifedauer 18 – 22 Wochen)
Kontrollnummer Bundesamt für Veterinärwesen BVET	5122 Ausfuhrbewilligung

## Nationale Auszeichnungen

3. Bergkäse-Olympiade:  
Bundesamt für Landwirtschaft BLW:

Goldmedaille  
Ausgezeichnete Qualität der FROMARTE