

Ressort: Vermischtes

150 Jahre Weißlacker

Ein Klassiker präsentiert sich

Wertach, 23.03.2025, 12:52 Uhr

GDN - Für alle Käsefreunde ein Geschmack der Extraklasse. Eine Reifezeit von 12 bis 15 Monaten verleiht dem Käse seine typisch weiße, lackschmierige Haut. Und diese gibt dem Weißlacker auch seinen Namen. Nun gab es ein Fest anlässlich zum 150-jährigen Bestehen für diesen Käse.

Der Käse mit seinem pikant, salzig und würzigem Geschmack (der auch häufig als „Stink – Käse“ bezeichnet wird), wurde im Jahre 1874 erstmals von Anton und Josef Kramer in der Sennerei Wertach hergestellt. Seit dem Jahre 2015 trägt es nun den Namen Weißlacker die von der EU ausgerufene geschützte Ursprungsbezeichnung(g.U.)

Zum Fest und Ehren dieses Klassiker nahmen an den Feierlichkeiten Wertachs Bürgermeisterin Gertrud Knoll, Landrätin Indra Baier Müller als auch Clemens Rück , Geschäftsführer des Milchwirtschaftlichen Vereins Bayer teil. Selbstverständlich konnten die Gäste den Weißlacker sowie seine traditionellen Gerichte verkosten.

Neben diesem Fest sollte auch eine Mitarbeitererhebung von einer der größten Käse- Sennereien im Schlossbrauhaus in Schwangau stattfinden. Die Schönegger – Alm blickte Gemeinsamkeit mit seinen Jubilaren auf vergangenen Jahre zurück. Allein 8 Mitarbeiter konnten dabei auf ihre 10 jährige Zugehörigkeit der Alm zurückblicken und 2 Personen auf 25 Jahre .

Zu einem Highlight gehörte auch der erstmalige Auftritt bei einer Kaffeerösterei in Irschenberg, wo auf einer Hochzeitsmesse den zukünftigen Brautpaaren die Käse Hochzeitstorte vorgestellt. Auch aus diesem Grund weil es so viele verschiedene Varianten und Dekorationsmöglichkeiten gab.

Bericht online:

<https://www.germandailynews.com/bericht-125133/150-jahre-weisslacker.html>

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Dieter Theisen

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der

allein jeweilige Autor verantwortlich. Dieter Theisen

Editorial program service of General News Agency:

UPA United Press Agency LTD

483 Green Lanes

UK, London N13NV 4BS

contact (at) unitedpressagency.com

Official Federal Reg. No. 7442619