



**Bronzemedaille für Werdenberger Ziegenfrischkäse:** Ricus und Lidwien Jacometti mit Sohn Suan haben die schweizerische Auszeichnung für Regionalprodukte erhalten.

Bild Hansruedi Rohrer

## Bronzemedaille für Buchser Ziegenkäse

H.R.R.- Ricus und Lidwien Jacometti van Eijnatten aus Buchs (Oberrävis) haben mit ihrem Produkt «Ziegenfrischkäse» am 1. Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte in der Kategorie «Milchprodukte» die Bronzemedaille gewonnen. Damit kommt zum Ausdruck, dass der Werdenberger Ziegenfrischkäse zu den besten der Kategorie gehört.

Das Ehepaar Jacometti betreibt in Oberrävis einen Biobetrieb mit 70 Ziegen. Alle Milch wird zu Käse verarbeitet und direkt vermarktet. Die neue Produktion beginnt im März 2006, und die verschiedenen Käse werden auf den lokalen Frischmärkten (wie der

Wochenmarkt in Buchs) sowie im Hofladen der Familie Jacometti an der Churerstrasse 165 verkauft.

Dieser erste Wettbewerb der Regionalprodukte fand am 30. Oktober in Delémont anlässlich eines kulinarischen Marktes statt. Nebst Milchprodukten wurden auch Produkte aus Bäckerei-, Fleisch-, Früchte- und Gemüsebranchen ausgezeichnet.

Die prämierten Produkte wurden an der Internationalen Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Gastronomie und Hotellerie im November in Basel präsentiert. Die Übergabe der Medaillen fand dort am 19. November statt.