

# Schweizer Käse überzeugt am World Championship Cheese Contest

**Schweizer Käsehersteller haben am *World Championship Cheese Contest* in Madison, Wisconsin (USA), erneut ihre Spitzenqualität unter Beweis gestellt. Den Vizeweltmeistertitel sicherte sich Lucas Meier von der Käserei Kirchberg mit seinem Appenzeller® Purple Label (edelwürzig). Den dritten Platz belegte die Hardegger Käse AG mit ihrem Käse «Alter Fritz».**

Wie bereits bei jeder Teilnahme seit 2006 überzeugten die Schweizer Produzenten auch bei dieser Ausgabe des weltweit renommierten Wettbewerbs. Eine internationale Jury bewertete insgesamt 3'375 Käsesorten aus 25 Ländern sowie aus 34 US-Bundesstaaten.

Die Schweiz stellte dabei eine besonders starke Delegation und war damit das Land mit den zweitmeisten eingereichten Käse.

Die 20 besten Käse, darunter sieben Schweizer Produkte (Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP, Appenzeller Silver, Appenzeller® Purple Label (edelwürzig), Mifroma Alpenhorn, Alter Fritz, Kaltbach Goat), schafften es ins Finale.

Mit dem zweiten Platz für Lucas Meier von der Käserei Kirchberg mit seinem Appenzeller® Purple Label (edelwürzig) sowie dem dritten Platz für die Hardegger Käse AG mit ihrem «Alter Fritz» erreichten zudem zwei Schweizer Käse einen Podestplatz in der Gesamtwertung.

## Starkes Gesamtergebnis für Schweizer Käse

Der *World Championship Cheese Contest* findet alle zwei Jahre in den Vereinigten Staaten statt. Käse und andere Milchprodukte werden dabei von einer internationalen Expertenjury in 150 Kategorien bewertet.

Schweizer Käsehersteller und Milchtechnologen traten mit ihren Produkten in 24 Kategorien an und bestätigten einmal mehr die hohe Qualität ihrer Spezialitäten. Insgesamt gewannen sie 12 Gold-, 11 Silber- und 13 Bronzemedallien in den verschiedenen Kategorien. Aus den Gewinnern jeder Kategorie wählt die Jury die 20 besten aus, aus denen schliesslich der Weltmeister der Käse gekürt wird. (Ergebnisliste siehe unten).

## Die Schweizer Podestplätze in den Kategorien:

### Emmentaler / Rinded Swiss Style (13)

#### **Bester seiner Kategorie mit / 98.6 Punkte**

*Gourmino Emmentaler AOP village dairy Rohrenmoos*

Käserei Rohrenmoos Hengartner Straub AG, 9308 Lömmenschwil SG

#### **Zweiter in der Kategorie mit / 98.55 Punkte**

*Emmentaler Switzerland AOP*

Ruedi Studerus, Dorfkäserei Thundorf, 8512 Thundorf TG

#### **Dritter in der Kategorie mit / 98.3 Punkte**

*Gourmino Emmentaler AOP*

Stefan Haldner, Käserei Sommeri AG, 8580 Sommeri TG

---

### Gruyère (51)

#### **Bester seiner Kategorie mit / 99.425 Punkte**

*Gourmino Le Gruyère AOP surchoix*

Michael Spycher, Bergkäserei Fritzenhaus GmbH, 3457 Wasen i. E. BE

**Zweiter in der Kategorie mit / 99.125 Punkte**

*Le Gruyère AOP Classique 6 months*

Loic Piller, Fromagerie de Semsales, 1623 Semsales FR

Fromage Gruyère SA

**Dritter in der Kategorie mit / 99.075 Punkte**

*Le Gruyère AOP "1655" Extra aged 18 months*

Christophe Lauper, Fromagerie Grangettes, 1686 Grangettes-près-Romont FR

Fromage Gruyère SA

---

**Appenzeller, Young (52)**

**Bester seiner Kategorie mit / 99.3 Punkte**

*Mifroma Appenzeller Silver*

Christian Tschumper, Käserei Tschumper GmbH, 9113 Degersheim SG

Mifroma USA

**Zweiter in der Kategorie mit / 98.7 Punkte**

*Appenzeller® Silver Label*

Peter Gantenbein, Käserei Riethof AG, 8360 Eschlikon TG

SO Appenzeller Käse GmbH

**Dritter in der Kategorie mit / 98.55 Punkte**

*Appenzeller® Silver Label*

Tim Länzlinger, Käserei Säntisblick GmbH, 9103 Schwellbrunn AR

SO Appenzeller Käse GmbH

---

**Appenzeller, Aged (53)**

**Bester seiner Kategorie mit / 99.1 Punkte**

*Appenzeller® Purple Label*

Lucas Meier, Käserei Kirchberg, 9533 Kirchberg SG

SO Appenzeller Käse GmbH

**Zweiter in der Kategorie mit / 98.95 Punkte**

*Appenzeller® Black Label*

Urs Buchegger, Appenzeller Schaukäserei AG, 9063 Stein AR

SO Appenzeller Käse GmbH

**Dritter in der Kategorie mit / 98.85 Punkte**

*Appenzeller® Black Label*

Hans Eberle, Käserei Muolen, 9313 Muolen SG

SO Appenzeller Käse GmbH

---

**Open Class: Alpine Cheeses (54)**

**Bester seiner Kategorie mit / 99.8 Punkte**

*Mifroma Alpenhorn*

Urnäscher Milchspezialitäten, Mifroma USA, 9107 Urnäsch AR

**Zweiter in der Kategorie mit / 99.75 Punkte**

*L'Etivaz AOP Intense*

Claude-Henri Favre, Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpages L'Etivaz, 1660 L'Etivaz VD

---

**Washed Rind/Smear Ripened Semi-Hard, Aged (less than 4 months) (56)**

**Bester seiner Kategorie mit 99.58 Punkte**

*Chaux d'Abel*

Florian et Cédric Spielhofer, Fromages Spielhofer SA, 2610 St-Imier BE

**Dritter in der Kategorie mit / 99.405 Punkte**

*Blüemli-Chäs*

Franz Scheuber, Fläcke-Chäsi GmbH, 6215 Beromünster LU

---

**Washed Rind/Smear Ripened Semi-soft (Semi-hard) Cheeses, Aged (over 4 months) (57)**

**Bester seiner Kategorie mit / 99.25 Punkte**

*Alter Fritz*

Hardegger Käse AG, 9243 Jonschwil

**Zweiter in der Kategorie mit / 99.105 Punkte**

*Schwarzer Tilsiter Wildberger Tilsiter black label*

Roland Rüegg, Gourmino AG, Wildberg ZH

**Dritter in der Kategorie mit / 99.1 Punkte**

*Tête de Moine AOP Spielhofer*

Florian et Cédric Spielhofer, Fromages Spielhofer SA, 2610 St-Imier BE

---

**Washed Rind/Smear Ripened Hard cheeses, Mature (less than 9 months) (58)**

**Zweiter in der Kategorie mit / 98.975 Punkte**

*Urnäscher Hornkuhkäse*

Paul Koller, Urnäscher Milchspezialitäten AG, 9107 Urnäsch AR

---

**Washed Rind/Smear Ripened Hard cheeses, Extra Aged (over 9 Months) (59)**

**Zweiter in der Kategorie mit 99.675 Punkte**

*Urnäscher Bergdiamant*

Paul Koller, Urnäscher Milchspezialitäten AG, 9107 Urnäsch AR

**Dritter in der Kategorie mit / 99.625 Punkte**

*du père*

Timon and Peter Vogel, Vogel Käsehandwerk GmbH, 8577 Schönholzerswilen TG

---

**Raclette (60)**

**Dritter in der Kategorie mit / 98.845 Punkte**

*Emmi Raclette*

Emmi Landquart, 7302 Landquart GR

Emmi Switzerland AG

---

**Raclette, Flavored (61)**

**Bester seiner Kategorie mit / 99.1 Punkte**

*Raclette Kräuter*

Peter Strähl, Strähl Käse AG, 8573 Siegershausen TG

**Zweiter in der Kategorie mit / 98.75 Punkte**

*Raclette Tasmanischer Pfeffer*

Decurtins Noemi, Seiler Käserei AG, 6074 Giswil OW

**Dritter in der Kategorie mit / 98.6 Punkte**

*Raclette geräuchert*

Peter Strähl, Strähl Käse AG, 8573 Siegershausen TG

---

**Wine/Spirits Washed rind/Smear Ripened Cheeses (62)**

**Dritter in der Kategorie mit / 98.35 Punkte**

*Rusty Rider Rostiger Ritter*

Roland Rüegg, Wildberg Käse AG, 8489 Wildberg ZH  
Gourmino AG

---

**Open Class: Semi-soft Cheeses, Flavored (72)**

**Dritter in der Kategorie mit / 98.375 Punkte**

*Gewürz Taler*

Fabian Spielhofer, Brülisauer Käse AG, 5444 Künten AG

---

**Open Class: Semi-soft Cheeses with Natural Rind (75)**

**Bester seiner Kategorie mit / 98.725 Punkte**

*Biocella*

Fabian Spielhofer, Brülisauer Käse AG, 5444 Künten AG

---

**Zweiter in der Kategorie mit / 98.45 Punkte**

*Rustico Nostrano*

Johannes Schefer / Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais AG, 9056 Gais AR

---

**Dritter in der Kategorie mit / 98.275 Punkte**

*Chavalatsch*

Mattia Rossi, Chascharia Val Müstair, 7537 Müstair GR

---

**Open Class: Hard Cheeses with Natural Rind (76)**

**Zweiter in der Kategorie mit / 98.1 Punkte**

*Schwarze Mamba*

Erich Keller / Tobias Züger, Keller-Käse GmbH, 8852 Altendorf SZ

---

**Semi-soft (Semi-hard) Goat's Milk Cheeses (98)**

**Bester seiner Kategorie mit / 99.5 Punkte**

*Kaltbach Goat*

Emmi Kaltbach, 6112 Kaltbach LU

Emmi Switzerland AG

---

**Washed Rind/Smear Ripened Goat's Milk Cheeses (103)**

**Bester seiner Kategorie mit / 99.7 Punkte**

*Alte Geiss*

Franz Scheuber, Fläcke-Chäsi GmbH, 6215 Beromünster LU

---

**Washed Rind/Smear Ripened Sheep's Milk Cheeses (110)**

**Dritter in der Kategorie mit / 98.6 Punkte**

*Altes Schaf*

Franz Scheuber, Fläcke-Chäsi GmbH, 6215 Beromünster LU

---

**Semi-Soft and Hard Sheep's Milk Cheeses, Flavored (111)**

**Bester seiner Kategorie mit / 98.95 Punkte**

*Zwätschge Lisi*

Franz Scheuber, Fläcke-Chäsi GmbH, 6215 Beromünster LU

---

**Kontakt für Rückfragen**

FROMARTE

Andréas Leibundgut / 031 390 33 31 / [andreas.leibundgut@fromarte.ch](mailto:andreas.leibundgut@fromarte.ch)

Paul Meier, Direktor / 076 464 17 06 / [paul.meier@fromarte.ch](mailto:paul.meier@fromarte.ch)

Gurtengasse 6, Postfach / 3001 Bern