

Gewinner Bulle 2003

Emmentaler Switzerland

🍷 Josef Notz, Altnau

Le Gruyère AOC

🍷 Eugène Dumas, Mézière FR

Sbrinz AOC

🍷 Schülen-Chäsi AG, Pius Oggier & Adrian Arnold, Willisau

Appenzeller

🍷 Philipp Räss, Lütisburg

Rohmilch-Tilsiter / Tilsit au lait cru

🍷 Gottfried Iseli, Wald ZH

Raclette

🍷 Andreas Hinterberger, Gais

Rohmilch-Raclette / Raclette au lait cru

🍷 Paul Bieri, Hinwil

Tête de Moine AOC

🍷 Bernard Wenger, Harald Kämpf, Courtelary

Bündner Bergkäse

🍷 Urs Schmid, Stampa

Vacherin fribourgeois

🍷 Centre de formation laitière, Grangeneuve

Schafkäse / Fromage de brebis

🍷 Stanser Schaf Reblochon, Josef Barmettler, Stans

Ziegenkäse / Fromage de chèvre

🍷 Chèvre affinée, Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, Unterwasser

Weichkäse Weissstimm/

Fromage à pâte molle à croûte fleurie

🍷 Baronne de Jolimont, Ecole de fromagerie, Moudon

Weichkäse Blauschimmel / Fromage à pâte persillée

🍷 Krümmenswiler Blaukäse, Diriwächter & Schmid AG Krummenau

Weichkäse schmierereift /

Fromage à pâte molle à croûte lavée

🍷 Försterkäse, Diriwächter & Schmid AG, Krummenau

Frischkäse / Fromage frais

🍷 Gaumenfreude, Jakob Beer, Oberwil b. Büren

Übrige Halbhartkäse / Autres fromages à pâte mi-dure

🍷 Werdenberger Rahmkäse, Ruedi + Bernhard Gehri, Sax

Übrige Halbhartkäse mit aromatisierenden Zusätzen /

Autres fromages à pâte mi-dure aromatisée

🍷 Bärlauch (Toggenburger), Roland Gemperle, Jonschwil

Übrige Hartkäse / Autres fromages à pâte dure

🍷 Schwyzer, Herbert Annen, Steinen

Innovationen – Publikums Käse 2003 /

Innovations – Prix du public 2003

🍷 Tomme Vaudoise au Basiliques, Daniel Conod, Baulmes