




GEWINNER DER SWISS CHEESE AWARDS 2008

Legende:

-  Swiss Champion
-  Gewinner Swiss Cheese Awards
-  Diplom Swiss Cheese Awards




SWISS CHAMPION

-  "Le Gruyère d'alpage AOC" von Jean-Louis Roch, Alpage La Théraulaz, 1637 Charmey (Gruyère)

Schülerjury, Kategorie Rohmilch-Tilsiter

"Rohmilch-Tilsiter" von Max Kaufmann, Käserei Brägg, 9602 Bazenheid

Emmentaler AOC

-  Meinrad Abt, Käsereigenossenschaft Winon, 6215 Beromünster
-  Peter Röthlisberger, Käsereigenossenschaft Meikirch, 3045 Meikirch
-  Christoph Rätz, Käserei Detligen, 3036 Detligen




Le Gruyère AOC

-  Jean-Marie Dunand, Laiterie, 1611 Le Crêt-p-Semsaes
-  Michel Eggertswyler, Laiterie, 1782 Belfaux
-  Franz Jungo, Käserei Strauss, 1717 St. Ursen
-  Martin + Stefan Götschi, Käserei, 3555 Trubschachen
-  René Pernet et Raymond Overney, Fromagerie du Haut-Jorat, 1059 Peney-le-Jorat
-  Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens
-  Didier Germain, Fromagerie Les Martel, 2316 Les Ponts-de-Martel

Sbrinz AOC

-  Samuel Trachsel, Käserei, 8727 Walde SG

Appenzeller

-  Stefan Jud, Käserei, 9113 Degersheim
-  Walter Räss, Käserei Tufertschwil, 9604 Lütisburg
-  Alfred Kurmann, A. + M. Kurmann AG, Käserei Tannen, 9534 Gähwil

Rohmilch-Tilsiter

- 🏆 Max Kaufmann, Käserei Bräagg, 9602 Bazenheid
- 🏆 Paul Hug, Käserei Maseltrangen, 8723 Rufi
- 🏆 Michael Künzle, Käserei, 9613 Mühlrüti

Walliser Raclette AOC

- 🏆 "Walliser Raclette AOC Bio" von Heribert Brügger, Schaukäserei Turtmann, 3946 Turtmann
- 🏆 "Walliser Raclette AOC" von Claudy Troillet, Société de laiterie Lourtier, 1948 Lourtier

Raclette Suisse

- 🏆 "Seiler's Bratkäse" von Felix Schibli, Seiler Käserei AG, 6060 Sarnen
- 🏆 "Raclette geräuchert" von Beat Mathis, Rutz Käse AG, Käserei St. Niklaus AG, 3425 Koppigen
- 🏆 "Raclette Suisse rund" von Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais, 9056 Gais
- 🏆 "Pfefferraclette" von Josef Brülisauer, Käserei, 5444 Künten
- 🏆 "Raclette Pfeffer" von Beat Mathis, Rutz Käse AG, Käserei St. Niklaus AG, 3425 Koppigen

Tête de Moine AOC

- 🏆 Roger Schwab, Fromagerie Schwab, 2606 Corgémont

Bündner Bergkäse

- 🏆 Jürg Flükiger, Sennerei, 7435 Splügen
- 🏆 Ernst Berner, Sennerei Trun, 7166 Trun

Vacherin Fribourgeois AOC

- 🏆 Jérôme Raemy, Laiterie-fromagerie, 1643 Gumefens
- 🏆 Stéphane Schneuwly, 1732 Arconciel
- 🏆 René et Jérôme Raemy, Fromagerie, 1742 Autigny
- 🏆 Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens
- 🏆 Serge Bongard, Käserei, 1714 Heitenried

Übrige Alpkäse

- 🏆 "L'Etivaz AOC" von Claude-Alain Mottier, Alpage Pâquier-Martin, 1660 L'Etivaz
- 🏆 "Alpkäse" von Jakob Knaus, 9657 Unterwasser

Schafkäse

- 🏆 "Brebis frais" von Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens
- 🏆 "Schaf-Träumli" von Franz Scheuber, Fläcke-Chäsi, 6215 Beromünster

Ziegenkäse

- 🏆 "Chèvre frais" von Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens
- 🏆 "Unterwasser Ziegenkäse" von Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, 9657 Unterwasser
- 🏆 "Tomme des convers" von Josef Spielhofer, Fromages Spielhofer SA, 2610 St-Imier
- 🏆 "Fromage de Chèvre" von Hervé Berset, Centre de formation laitière, 1725 Posieux

Weichkäse Weisseschimmel

- 🏆 "Gyrenbaderli" von Paul Bieri, Käserei Girenbad, 8340 Hinwil
- 🏆 "HUUS CHÄSLI" von Ueli Moser, bonCas AG, Spezialitätenkäserei, 3293 Dotzigen

Blauschimmelkäse

- 🏆 "BLEUCHÂTEL Corsé" von Didier Germain, Fromagerie Les Martel, 2316 Les Ponts-de-Martel
- 🏆 "Blaues Wunder" von Christoph Rätz, Käserei Detligen, 3036 Detligen

Weichkäse geschmiert

- 🏆 "Hornbacherli" von Michael Spycher, Käserei Fritzenhaus, 3457 Wasen im Emmental
- 🏆 "Selun" von Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, 9657 Unterwasser
- 🏆 "Sarnerli" von Felix Schibli, Seiler Käserei AG, 6060 Sarnen

Frischkäse

- 🏆 "Meerrettich-Amselspitz" von Fredy Niederberger, Molkerei Buttikon, 8863 Buttikon SZ
- 🏆 "Gourmetkugel-Amselspitz" von Fredy Niederberger, Molkerei Buttikon, 8863 Buttikon SZ

Übrige Halbhartkäse (ohne aromatisierende Zusätze)

- 🏆 "Aletsch-Grand Cru" von Urs Bützberger, Arnold Walker AG, Käserei Aletsch-Goms, 3982 Bitsch
- 🏆 "Bachtelkäse" von Bruno Pfister, Käserei Niederhaus, 8498 Gibswil-Ried
- 🏆 "Mont Vully Reservé" von Ewald Schafer, Käserei, 1785 Cressier FR
- 🏆 "Walgusto" von Urs Bützberger, Arnold Walker AG, Käserei Aletsch-Goms, 3982 Bitsch
- 🏆 "Mühlestein" von Willi Schmid, Städtlichäse Lichtensteig GmbH, 9620 Lichtensteig
- 🏆 "Wiesenzauber" von Philipp Müller, Käserei, 9601 Lütisburg Station
- 🏆 "Hämiker-Berg-Käse" von Walter Lang, Käserei Seetal, 6289 Hämikon
- 🏆 "Küssnachter Riserva" von Josef Werder, Küssnachter Dorfkäserei GmbH, 6403 Küssnacht am Rigi
- 🏆 "Werdenberger Rahmkäse rezent" von Bernhard Gehri, Käserei Sax, 9468 Sax
- 🏆 "Passo dello Spluga" von Jürg Flükiger, Sennerei, 7435 Splügen
- 🏆 "Gähwiler Bergkäse" von Alfred Kurmann, A. + M. Kurmann AG, Käserei Tannen, 9534 Gähwil
- 🏆 "Chällerhocker" von Walter Räss, Käserei Tufertschwil, 9604 Lütisburg
- 🏆 "Toggenburger extra" von Hans jun. Stadelmann, Käserei Stadelmann AG, Käserei, 9650 Nesslau
- 🏆 "Milchmannechäs" von Marcel Tobler, Käserei, 9414 Schachen b. Reute
- 🏆 "Andeerer Via Spluga" von Martin Bienerth, Sennerei Andeer, 7440 Andeer
- 🏆 "Bergkäse "Schwarzsee"" von Yvan Aeby, Käserei Bühl, 1716 Oberschrot
- 🏆 "Andwiler-Fyrobigchäs" von Karl Germann, Käserei Othmarsegg, 9204 Andwil SG
- 🏆 "Heidi-Berg" von Peter Kalberer, Bergsenn AG, Berg-Käserei, 7204 Untervaz
- 🏆 "Obwaldner Bratkäse" von Felix Schibli, Seiler Käserei AG, 6060 Sarnen
- 🏆 "Valser BIO Bergrahmkäse" von Stefan Bless, Sennereigenossenschaft Vals, Sennerei, 7132 Vals
- 🏆 "Sörenberger-Bergkäse" von Franz Troxler, Entlebucher Spezialitäten Käserei AG, 6170 Schüpfheim

Übrige Halbhartkäse mit aromatisierenden Zusätzen

- 🏆 "Alpenkräuter" von Peter Kalberer, Bergsenn AG, Berg-Käserei, 7204 Untervaz
- 🏆 "Chnobli-Chäs" von Alphons Vogel, Käserei Vogel AG, 6416 Steinerberg
- 🏆 "Kümmel Bergkäse" von Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais, 9056 Gais
- 🏆 "Sternenberger Rauch Raclette" von Urs Preisig, Rietwies, 8499 Sternenber
- 🏆 "Pfeffermutschli" von Stephan Küttel, Laiterie-Fromagerie, 1656 Jaun
- 🏆 "Bio Urchrüter" von Josef Brülisauer, Käserei, 5444 Kün
- 🏆 "Kräuter Bergkäse" von Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais, 9056 Gais

Übrige Hartkäse

- 🏆 "Swiss Q" von Peter Vogel, Vogel Käsehandwerk GmbH, 8577 Schönholzerswilen
- 🏆 "Montagne du Jura" von Josef Spielhofer, Fromages Spielhofer SA, 2610 St-Imier
- 🏆 "Hornbacher / der kleine Berner" von Michael Spycher, Käserei Fritzenhaus, 3457 Wasen im Emmental
- 🏆 "Schwyzer" von Herbert Annen, Käserei, 6422 Steinen
- 🏆 "'urchiger" Entlebucher" von George Hofstetter, Spezialitätenkäserei Doppleschwand AG, Dorf, 6112 Doppleschwand

Käseinnovationen

- 🏆 "Blütenzauber-Amselspitz" von Fredy Niederberger, Molkerei Buttikon, 8863 Buttikon SZ
- 🏆 "Unspunnenstein" von Roland Gemperle, Käserei Bettenau, 9243 Jonschwil
- 🏆 "Gyrenbader Ur-Eiche" von Paul Bieri, Käserei Girenbad, 8340 Hinwil
- 🏆 "Symphonie de Truffes" von Ernst Odermatt, Schaukäserei Fam. Odermatt GmbH, Klosterhof, 6390 Engelberg
- 🏆 "Formaggio 3 Latti" von George Hofstetter, Spezialitätenkäserei Doppleschwand AG, Dorf, 6112 Doppleschwand
- 🏆 "Chrütergeisschees-Raclette" von Erhard Kohli, Molkerei Gstaad, 3780 Gstaad
- 🏆 "Napf-Nugget" von Markus Stirnimann, Napf-Chäsi AG, 6156 Luthern
- 🏆 "Fromage Vivienne" von Willi Schmid, Städtlichäse Lichtensteig GmbH, 9620 Lichtensteig

Berner Alpkäse AOC

- 🏆 Ueli Tritten, Oey, 3775 Lenk im Simmental

Le Gruyère d'alpage AOC

- 🏆 Jean-Louis Roch, Alpage La Théraulaz, 1637 Charmey (Gruyère)
- 🏆 Yvan et Pierre Brodard, 1733 Treyvaux
- 🏆 Hans Koenig, Alpage La Vathia, 1637 Charmey (Gruyère)