



Medienmitteilung – Sperrfrist: 1. Oktober 2010, 13.00 Uhr

Swiss Cheese Awards 2010 in Neuenburg

Das sind die 25 Schweizer Käsemeister 2010!

Neuenburg, 1. Oktober 2010 – Aus dem gestrigen Branchenwettbewerb um den besten Schweizer Käse haben 100 Juroren aus dem In- und Ausland die besten Käse des Landes erkoren. Heute Mittag tagt die Superjury, die aus den 25 Schweizer Käsemeistern den Gewinner aller Kategorien erkürt. Der Name dieses Swiss Champions wird heute Abend während der Galanacht bekannt gegeben, wenn alle Schweizer Käsemeister 2010 gebührend gefeiert werden.

Aus 623 Schweizer Käsen in 25 Kategorien haben anlässlich der 7. Swiss Cheese Awards 2010 in Neuenburg gewonnen:

| Kategorie | Name |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Emmentaler AOC | Peter Röthlisberger , 3045 Meikirch |
| Le Gruyère AOC | Philippe Dénervaud , 1691 Villarimboud |
| Le Gruyère d'alpage AOC | Simon Renaud , 1188 Gimel |
| Sbrinz AOC | Samuel Trachsel , 8727 Walde SG |
| Appenzeller | Othmar Werder , 9533 Kirchberg SG |
| Rohmilch-Tilsiter | Alois Kappeler , 8488 Turbenthal |
| Bündner Bergkäse | Mario Albin , 7148 Lumbrein |
| Walliser Raclette AOC | Heribert Brügger , 3946 Turtmann |
| Raclette und Bratkäse | « Raclette Knoblauch » von Hans-Peter Strähl , 8573 Siegershausen |
| Vacherin Fribourgeois AOC | Serge Bongard , 1714 Heitenried |
| Vacherin Mont d'Or AOC | René Piguet , 1348 Le Brassus |
| Tête de Moine AOC | Roger Schwab , 2606 Corgémont |
| Formaggio d'Alpe ticinese AOC | Azienda agricola Mezzana , 6828 Balerna |
| Werdenberger Sauerkäse, Liechtensteiner Sauerkäse und Bloderkäse AOC | « Bloderkäse AOC » von Thomas Tschiggfrei , 9475 Sevelen |
| Schafkäse | « Schafmutschli » von Thomas Aeschlimann , 3647 Reutigen |
| Ziegenkäse | « Frischkäse Schnittlauch » von Koni Schuppli , 8340 Hinwil |



| | |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Frischkäse | « Ziegenfrischkäse » von Alphons Vogel , 6416 Steinerberg |
| Weichkäse Weisseschimmel | « Chlibäretswiler Berg-Brie » von Dominik Schmidt , 8498 Gibswil-Ried |
| Blauschimmelkäse | « Bleuchâtel » von Didier Germain , 2316 Les Ponts-de-Martel |
| Weichkäse geschmiert | « Sarnerli » von Felix Schibli , 6060 Sarnen |
| Übrige Halbhartkäse (ohne aromatisierende Zusätze) | « Wy-Chäs » von Hansueli Preisig , 9123 Nassen |
| Übrige Halbhartkäse (mit aromatisierenden Zusätzen) | « Urnäscher Holzfasskäse » von Johannes Schefer , 9107 Urnäsch |
| Übrige Hartkäse | « Spluga di Grotta Knospe » von Jürg Flükiger , 7435 Splügen |
| Übrige Alpkäse | « Berner Hobelkäse AOC » von Ueli Tritten , 3775 Lenk im Simmental |
| Käseinnovationen | « Moser Seeländer Kugel » von Ueli Moser , 3293 Dotzigen |

Mit in der Jury waren Spitzenkoch Ivo Adam und Buchautor Dominik Flammer, der die französische Fassung des Buches «Schweizer Käse» mit Fotos von Fabian Scheffold vorgestellt hat.

Die historische Stadt am See rückt dieses Wochenende den Schweizer Käse in ein feierlich-fröhliches Licht mit viel Unterhaltung. Bis Sonntagabend werden rund 20 000 Besucher in Neuenburg erwartet.

Hier wird jeder zum Käsekenner

Heute Nachmittag wird in der historischen Innenstadt auch der Käsemarkt eröffnet. Danach wird dem Präsidenten der Sortenorganisation «Sauerkäse/Bloderkäse», Reinhard Kobelt, die AOC-Auszeichnung überreichen. Im Anschluss daran werden die Absolventen der zweiten von FROMARTE lancierten Ausbildung ihre Diplome zum «Sommelier Maître Fromager» entgegennehmen.

Ganz Neuenburg zelebriert die Schweizer Käsemeisterschaften bis Sonntagabend mit vielen Veranstaltungen – ein Auszug aus dem Programm, das laufend aktualisiert auf www.cheese-awards.ch publiziert ist.

- Käsemarkt mit 40 Ausstellern.
- Confrérie du Gruyère mit Chor, Intronisationszeremonie und Alp-Schaukäserei.
- Ring für die Einführung in den Schwingersport.
- Bauernhoftiere, Kuh-Attrappe zum Melken, Viehschauen mit Taxierung.
- Alphornklänge und Treicheln.



- Sonntagsbrunch der Landfrauen (Reservationen unter 032 889 68 90).
- Live-Sendung «Kiosque à musiques» vor Ort.
- Konzerte der Swiss Walkers (Freitag und Samstag bis 1 Uhr).

Nützliche Informationen

Aktuelles Medienmaterial in Bild und Text, die Rangliste der 25 Kategoriensieger sowie weitere nützliche Informationen sind laufend auf www.cheese-awards.ch verfügbar. Die detaillierte Rangliste mit den Diplom-Gewinnern und die Bekanntgabe des Swiss Champions folgen während des Freitagabends.

Medienvertreter, die weitere Fragen haben oder Interviews wünschen, melden sich bitte bei:

Catherine Lüscher

Kommunikationsverantwortliche
Swiss Cheese Awards
079 759 01 55
cat@axessonline.ch

Martina Schelker

Verantwortliche Fachmedien und Wettbewerb
Swiss Cheese Awards
079 446 33 26
mschelker@bluewin.ch