



Medienmitteilung – Sperrfrist: 1. Oktober 2010, 20.00 Uhr

Swiss Cheese Awards 2010 in Neuenburg

Swiss Champion der Schweizer Käse ist ...

Neuenburg, 1. Oktober 2010 – Heute Vormittag hat die Superjury als Höhepunkt im wichtigsten Branchenwettbewerb, den Swiss Cheese Awards, aus den 25 Schweizer Käsemeistern den besten aller Schweizer Käse erkoren. Dieser Titel – Swiss Champion 2010 – geht an: Le Gruyère AOC von Käser Philippe Dénervaud aus Villarimboud.

«Heute Vormittag musste sich die Superjury bestimmt gefragt haben, was für ein Käse ist denn das? Unter all den besten Schweizer Käsen einen noch besseren zu finden! Doch ihr habt eure Arbeit gut gemacht und die Oskars den besten Schweizer Käsevergebern.» verkündete Organisator der SWISS CHEESE AWARDS und Direktor der FROMARTE, Jacques Gyax anlässlich der heutigen Galanacht in Neuenburg augenzwinkernd. Bernard Challandes, Trainer des FC Sion und Pate der Swiss Cheese Awards 2010, überreichte dem glücklichen Gewinner des Swiss Champion die Auszeichnung.

Alle anderen 24 Kategoriensieger erwiesen dem Swiss Champion ebenfalls die Ehre. Sie wurden gestern von einer internationalen 100-köpfigen Jury aus insgesamt 623 eingereichten Wettbewerbskäsen zum Schweizer Käsemeister auserwählt und heute Abend an der feierlichen Preisübergabe in Neuenburg gebührend gefeiert.

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 Weisssschimmel	« 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

Der Medienpreis ging an den Redaktor Hans Peter Schneider (Alimenta, Bern), der mit seiner Prüfung dem offiziellen Juryresultat am treffsichersten lag. Franz Birchler, Jurypräsident der Swiss Cheese Awards 2010, legte dar, wie kompetent und fachmännisch ein Medienvertreter Käse bewerten und beschreiben kann. Die auszubildenden Kochlehrlinge des Kantons Neuenburg kürten im gestrigen «Laboratoire du goût» ebenfalls ihren Käsemeister: Es ist der Gruyère AOC von Blaise Christen aus La Joux-du-Plâne.

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

Bis Sonntagabend feiert die Stadt Neuenburg die Schweizer Käsemeisterschaften 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 sowie weitere nützliche Informationen sind auf www.cheese-awards.ch verfügbar.

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