



**ERFOLGSSTORY
SWISS CHAMPION**

SWISS CHEESE AWARDS 2014

Jean-Marie Droz

Le Gruyère AOP



Käserei

Centre de Formation, Posieux

Erfolgsstory

Dieser Siegerkäse wurde im Bildungszentrum der Westschweiz hergestellt. Jean-Marie Droz ist dort seit 5 Jahren verantwortlich für die Herstellung von Hartkäse; zusätzlich unterrichtet er an der Schule Lehrlinge und Meisterkandidaten. Er sorgt dafür, dass die Qualität konstant bleibt und Prozesse und Arbeitstechniken durch die Lehrlinge und Meisterkandidaten immer wieder neu hinterfragt und verbessert werden. Im praktischen Unterricht in der Käserei sind fünf Mitarbeiter involviert, dies erfordert viel Koordination und Kommunikation.

Jean-Marie Droz wird sich auch künftig dafür einsetzen, dass in Posieux weitere Swiss Champions ausgebildet werden. Die Leidenschaft für den Beruf hat er bereits von seinem Vater erhalten und wird diese auch an die nächste Generation von Milchtechnologien und Käsermeistern weiter geben.

Das Centre de Formation hat eine weitere Goldmedaille in der Kategorie Blauschimmelkäse geholt.

Besonderes zum Käse

Dieser beliebte Hartkäse wird seit 1115 in der Umgebung des Städtchens Gruyères im Kanton Freiburg hergestellt und noch heute nach traditionellem Rezept in den Dorfkäsereien der Westschweiz produziert.



© Tom Trachsel



**ERFOLGSSTORIES
KATEGORIENSIEGER**

SWISS CHEESE AWARDS 2014



Peter Röthlisberger

Emmentaler AOP



Käserei

Käserei Meikirch

Erfolgsstory

Peter Röthlisberger hat die Käserei im Jahre 1992 von seinen Eltern übernommen. Er produziert zusammen mit zwei Mitarbeitern rund 180 Tonnen Käse pro Jahr, was ungefähr 6 Emmentaler pro Tag entspricht. Bereits im 2010 war er Sieger der Kategorie Emmentaler. Seine konstant gute Qualität führt er auf konsequentes und zielstrebiges Arbeiten von seinem Team zurück.

Besonderes zum Käse

Der Emmentaler hat seinen Namen vom Tal mit dem Fluss Emme im Kanton Bern erhalten. Dort kann die Käseherstellung bis ins 13. Jahrhundert zurückverfolgt werden. Emmentaler AOP wird heute in rund 130 Dorfkäsereien hergestellt. Für ein Kilogramm Käse braucht es etwa 12 Liter Milch. Die runden Laibe haben einen Durchmesser von 80 bis 100 cm und wiegen 75 bis 120 kg.

Grösse, Tradition und herausragende Qualität machen den Emmentaler AOP weltweit zum unbestrittenen «König der Käse».



André Rémy

Le Gruyère d'alpage AOP

Käserei

Alpage Vounetz (Charmey), Pont-la-Ville

Erfolgsstory

Während der rund 12-wöchigen Sommersaison werden auf der Alp Vounetz 11 Tonnen Gruyère alpage hergestellt. Die Alpkooperation wird von einer Genossenschaft betrieben. Die Käse werden dann im Reifungslager in Charmey ausgereift.

Im Jahr 2010 hat die Genossenschaft an der Alpkäseprämierung anlässlich der Olma bereits einmal einen 3. Platz belegt.

André Rémy ist Präsident der Alpgenossenschaft und nahm den Award stellvertretend für den abwesenden Käser Germain Piller entgegen.

Besonderes zum Käse

Le Gruyère d'Alpage AOP wird seit dem Jahr 1115 nur während den Sommermonaten auf den Anhöhen der Alpen und des Jura hergestellt. Der Käse feiert daher im 2015 sein 1000ster Geburtstag. Seinen feinen, typischen Geschmack verdankt er der grossen Vielfalt des Weidelandes und der Alpenflora, sowie erstklassigen Rohmilch von Kühen aus dem Greyerzerland.





Josef Werder

Sbrinz AOP

Käserei

Küssnachter Dorfkäserei, Küssnacht am Rigi

Erfolgsstory

Josef Werder verarbeitet in seiner Dorfkäserei zusammen mit einem Mitarbeiter rund 1.3 Mio. kg Milch. Die Käserei liegt im Berggebiet und 14 lokale Bauern liefern täglich qualitativ einwandfreie Milch. Laut Josef Werder sind die langjährige Erfahrung, Freude und Kompromisslosigkeit in der Herstellung die Voraussetzung und Erfolgsfaktor für die konstant hohe Qualität von seinem Sbrinz AOP.

Besonderes zum Käse

Der Siegerkäse von Josef Werder ist 30 Monate gereift und daher noch nicht zu trocken und trotzdem ausgeprägt aromatisch. Das Spezielle an der Sbrinz AOP Herstellung in der Küssnachter Dorfkäserei ist, dass nach wie vor betriebseigene Kulturen auf der Basis von Fettsirte (Molke) eingesetzt werden; ein weiterer Beweis für das hohe Fachwissen sowie die Aufrechterhaltung der traditionellen Herstellung.





© Tom Trachsel

Niklaus Allenspach

Appenzeller

Käserei

Käserei Lenggenwil

Erfolgsstory

Vor 1.5 Jahren haben sich Niklaus Allenspach und Konrad Thalman für den Betrieb einer gemeinsamen Käserei entschlossen. Sie waren bereits zusammen an der Berufsschule, absolvierten gemeinsam die Meisterprüfung und hatten zuvor eigene Käsereien. Mit der gemeinsamen Tätigkeit legen sie nun ihr Wissen zusammen und stellen pro Jahr rund 140 Tonnen Käse in bester Qualität her.

Die Zusammenarbeit scheint bestens zu funktionieren und so wurde ihr Käse bereits an den World Cheese Awards in England im Jahr 2012 ausgezeichnet.

Besonderes zum Käse

Der würzigste Käse der Schweiz wird seit über 700 Jahren nach alter Tradition handwerklich hergestellt. Das streng begrenzte Produktionsgebiet garantiert die Einzigartigkeit der würzigen Käsespezialität: Appenzeller® Käse darf ausschliesslich in den Kantonen Appenzell Inner- und Ausserrhoden sowie in Teilen der Kantone St. Gallen und Thurgau nach überliefertem Rezept hergestellt werden.





Hansueli Preisig

Rohmilch Tilsiter

Käserei

Käserei Dottenwil, Nassen

Erfolgsstory

Hansueli Preisig ist seit 35 Jahren auf der Käserei Dottenwil und gewann mit verschiedenen Käse schon an diversen Qualitätswettbewerben. Er bezieht die Milch von 9 lokalen Bauern und verarbeitet in seiner sehr modernen Käserei rund 0.8 Mio Kg Milch pro Jahr.

Hansueli Preisig gewinnt an den SWISS CHEESE AWARDS nach 2002 und 2010 bereits zum dritten Mal; allerdings bisher immer mit seinem beliebten Weinkäse. Der Sieg in der Kategorie Rohmilch Tilsiter ist für ihn aber ein besonders emotionaler Erfolg, denn er wird seine Käserkarriere im 2015 altershalber beenden.

Besonderes zum Käse

Der rote Tilsiter Switzerland ist ein Klassiker unter den Schweizer Halbhartkäsen. Familienbetriebe in den Kantonen Thurgau und St.Gallen sowie im Zürcher Oberland stellen ihn mit viel Liebe und Fachwissen her.

Der Siegerkäse von Hansueli Preisig stammt aus der Produktion Juni 2014 und wurde während vier Monaten gereift.



© Tom Trachsel



Severin Caratsch

Bündner Bergkäse

Käserei

Chascharia Val Müstair, Fuldera

Erfolgsstory

Not macht erfinderisch – und so entstand der Bündner Rahm-Bergkäse in einer Zeit, in der die Chascharia Absatzprobleme hatte. 40 Jahre lang bewirtschaftete Severins Vater die Käserei. Heute sind neben Severin Caratsch zwei weitere Mitarbeiter im Betrieb. Er beschäftigt zudem einen Lernenden, dem er das Handwerk beibringen und auch die Zukunft der Chascharia sicherstellen will. Diese liegt ganz im Osten vom Graubünden. 50 Alpbauern liefern dort ihre Milch ab und sind auf

Käseverarbeitung in der Chascharia Val Müstair angewiesen. Das Erfolgsrezept für den besten Bündner Käse sind die langjährige Erfahrung, die Leidenschaft für das traditionelle Käsehandwerk und die beste Milch aus dem Bündner Berggebiet.

Besonderes zum Käse

Der Siegerkäse von Severin Caratsch ist ein Rahmkäse. Er gewann mit ihm bereits die SWISS CHEESE AWARDS 2012.





Roger & Marc Dubosson

Walliser Raclette AOP

Käserei

Fromagerie Verbier

Erfolgsstory

Vater und Sohn betreiben die Fromagerie Verbier zusammen mit einem Mitarbeiter und einem Lernenden. Entscheidend für die Qualität der Rohmilch-Raclette ist die Milch, welche sie von 13 lokalen Milchproduzenten beziehen. Sie produzieren rund 80 Tonnen Raclette pro Jahr und vermarkten davon 40% direkt und 60% über die Genossenschaft der Käsereien „Alpgold“.

Besonderes zum Käse

Der cremige und würzige Walliser Raclette AOP Käse wird ausschliesslich im Kanton Wallis aus Rohmilch hergestellt.

Roger Dubosson hat auch schon an der Bergkäseolympiade in Grenoble Medaillen gewonnen, allerdings ist dies bereits ein paar Jahre zurück.



© Tom Trachsel



© Tom Trachsel



Felix Schibli

Raclette und Bratkäse

Käserei

Seiler Käserei AG, Sarnen

Erfolgsstory

Die Seiler Käserei hat mit seinem Raclette schon diverse Wettbewerbe gewonnen. Die konstante Qualität wird auf die langjährigen Mitarbeiter zurückgeführt, die sich voll mit dem Betrieb identifizieren und denen hohe Verantwortung übertragen wird. Die Käserei arbeitet mit eigenen Betriebskulturen und bezieht zur Sicherstellung der konstanten Qualität 50% der Milch von immer

denselben Bauern. 9 von 10 Mio Kg Milch werden zu feinstem Raclette weiterverarbeitet.

Felix Schibli und sein Team konnten sich an den SWISS CHEESE AWARDS bereits mehrmals als Kategoriensieger feiern lassen. Dies bestätigt das stetige Qualitätsstreben im Alltag auf eindruckliche Weise.

Besonderes zum Käse

Im Vergleich zum Walliser Raclette AOC wird der Raclette in der ganzen Schweiz und nicht zwingend aus Rohmilch hergestellt. Der Seiler Raclette classic zeichnet sich durch den zarten, feinen Schmelz aus, egal ob der Raclette eher jung und mild oder älter und würzig ist.





Serge Bongard

Vacherin Fribourgeois AOP

Käserei

Käserei Schwendi, Heitenried

Erfolgsstory

Die traditionelle Käserei von Serge Bongard ist über 100 jährig. Er hat den Betrieb im 2005 gekauft und produziert nach traditioneller Art ausschliesslich 148 Tonnen Vacherin Fribourgeois pro Jahr. Die Milch bezieht er von lokalen sechs Milchlieferanten, welche alle in der Bergzone liegen.

Besonderes zum Käse

Der Vacherin Fribourgeois eignet sich nicht nur hervorragend als Schnittkäse, sondern auch für ein cremiges Fondue.

Der Vacherin Fribourgeois von Serge Bongard belegte bereits den 2. Rang an der Bergkäseolympiade im 2008 sowie den 1. Rang an den SWISS CHEESE AWARDS 2010 in Neuenburg.





René Piguet

Vacherin Mont-d'Or AOP

Käserei

Fromagerie le Brassus

Erfolgsstory

René Piguet ist 62-jährig und bereits seit 35 Jahren auf der Käserei in Le Brassus. Heute fabriziert er vor allem die bei den Konsumenten beliebten Mini Laibe à rund 450g (normal rund 800g). Insgesamt werden in Le Brassus in jeder Saison rund 20 Tonnen Vacherin Mont-d'Or fabriziert und im eigenen Betrieb ausgereift.

René Piguet erzielte in seiner Laufbahn als Käser schon mehrere Erfolge; so war er bereits an den SWISS CHEESE AWARDS 2010 Kategoriensieger, holte diverse Medaillen an der Bergkäseolympiade in Grenoble und holte Gold an der Bergkäseide Hopfgarten.

Besonderes zum Käse

Der Vacherin Mont-d'Or AOP ist eine typische Winterspezialität und darum erst seit einigen Wochen wieder im Regal zu finden. Neben der Holzschachtel zeichnet sich der Käse durch die Tannenrinde aus, welche nach der Fabrikation um den Käse befestigt wird und während der gesamten Reifezeit dran bleibt.





Florian Spielhofer

Tête de Moine AOP

Käserei

Fromages Spielhofer SA, St. Imier

Erfolgsstory

Florian betont, dass seine Käse so gut sind, weil die ganze Familie mit Freude und Leidenschaft im Geschäft mitarbeitet. Die Fromagerie Spielhofer SA ist nämlich ein klassischer Familienbetrieb. Der Grossvater von Florian und Cédric Spielhofer war bereits Milchproduzent.

Edith und Sepp Spielhofer, die Eltern der beiden Brüder haben die Fromages Spielhofer SA im 1982 gegründet. Der Betrieb ist gewachsen auf heute 25 Mitarbeiter und verarbeitet 8 Mio Liter Milch im Jahr. Florian (Herstellung & Verkauf) sowie Cédric (Einkauf & Affinage) wollen die Familientradition weiterführen. Sie haben auch noch eine Schwester, welche sich um die administrativen Belange der Firma kümmert.

Besonderes zum Käse

Der Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay ist ein Halbhartkäse mit einem sehr feinen Teig, der im Mund leicht zerschmilzt. Er wird nicht geschnitten, sondern zu feinen Rosetten geschabt.





Thomas Stadelmann

Bloderkäse AOC

Käserei

Käserei Stofel AG, Unterwasser

Erfolgsstory

Der Bloderkäse von der Käserei Stofel wird ohne Lab und nach einem sehr traditionellen Familienrezept hergestellt. Sie produzieren nur rund zwei Tonnen pro Jahr, welche direkt in der Region vermarktet werden. Die Käserei ist seit 1983 im Besitz der Familie Stadelmann. Thomas Stadelmann hat die Käserei im Jahr 2003 von seinem Vater übernommen und produziert rund 70 Tonnen Käse.

Thomas Stadelmann gewinnt die SWISS CHEESE AWARDS in dieser Kategorie in diesem Jahr bereits zum achten Mal!

Besonderes zum Käse

Der Bloderkäse gilt als typische Spezialität aus dem Toggenburg und Rheintal. Es ist ein Sauermilchkäse, der aus Magermilch und einem Anteil Vollmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt wird. Je nach Fabrikationsmethode beträgt der Fettgehalt lediglich 4 - 15 %. Er ist deshalb für Diäten und leichte Kost empfehlenswert.

Thomas Stadelmann hat vor der ersten Produktion bei älteren Bauern der Region nach den spezifischen Gegebenheiten der Rezeptur nachgefragt, denn er möchte, dass der Käse auch einem Nicht-Toggenburger schmeckt.





Frédéric Rosat

L'Etivaz AOP

Käserei

Alp les Antaines (Région Rossinière), Château-d'Oex

Erfolgsstory

Die Alp-Käserei von Frédéric Rosat liegt auf 1430 m ü.M. und versorgt 45 Kühe, wovon 20 Frédéric Rosat gehören. In den Sommermonaten werden jeweils rund 6 Tonnen L'Etivaz AOP hergestellt.

Frédéric Rosat betreibt zusammen mit seiner Frau und den beiden Kinder insgesamt drei Alpbetriebe!

Besonderes zum Käse

L'Etivaz AOP ist ein Hartkäse aus Rohmilch, der in etwas mehr als Hundert Alpkäsereien in den Waadtländer Alpen von Mai bis Oktober aus Rohmilch über dem offenen Feuer in Handarbeit gemäss traditionellem Rezept hergestellt wird.

Ab mindestens 30 Monaten Reifezeit kann der Etivaz AOP auch als Hobelkäse konsumiert werden.



© Tom Trachsel



Anita Kohler

Berner Alp- und Hobelkäse AOP



Käserei

Alp Seili, Schattenhalb

Erfolgsstory

Anita Kohler betreibt zusammen mit ihrem Mann und den vier Kindern die Alp Seili, welche der Privatlinik Meiringen gehört. Auf der Alp werden 24 Kühe beherbergt, welche Milch für rund 3 Tonnen Käse pro Jahr liefern. Der Käse wird ausschliesslich direkt vermarktet.

Was Anita Kohler auf der Alp so erlebt, erzählt sie seit zwei Jahren im Blog Alpengeschichten.ch.

Besonderes zum Käse

Berner Hobelkäse AOP ist ein länger ausgereifter Berner Alpkäse, dem im Alter von 5 bis 7 Monaten die Schmiere abgewaschen wird. Anschliessend reift er in einem Gaden (Lageraum) bei einer Temperatur von ca. 12 Grad Celsius und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70 bis 75% weiter zum Berner Hobelkäse AOP.

Der Siegerkäse von Anita Kohler stammt aus der Sommerproduktion 2012.



Gianpaolo Marchi

Formaggio d'Alpe ticinese AOP

Käserei

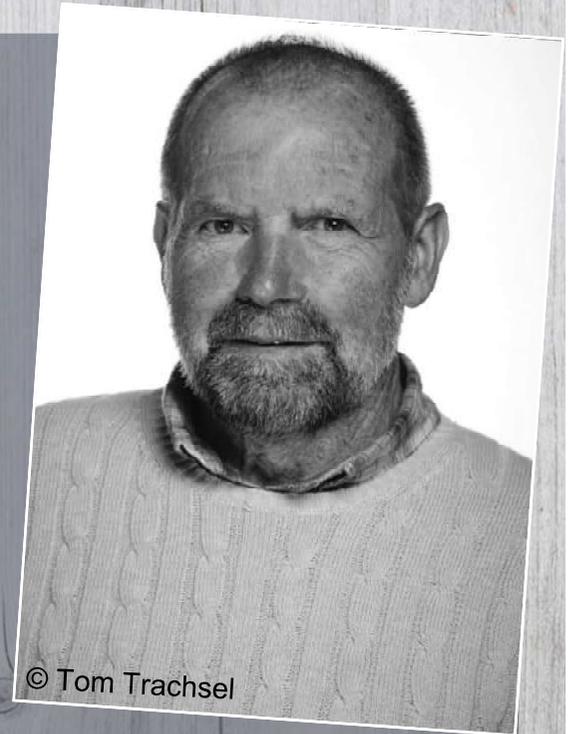
Boggesi de Lucomagno, Giacomo Esposito, Olivone

Erfolgsstory

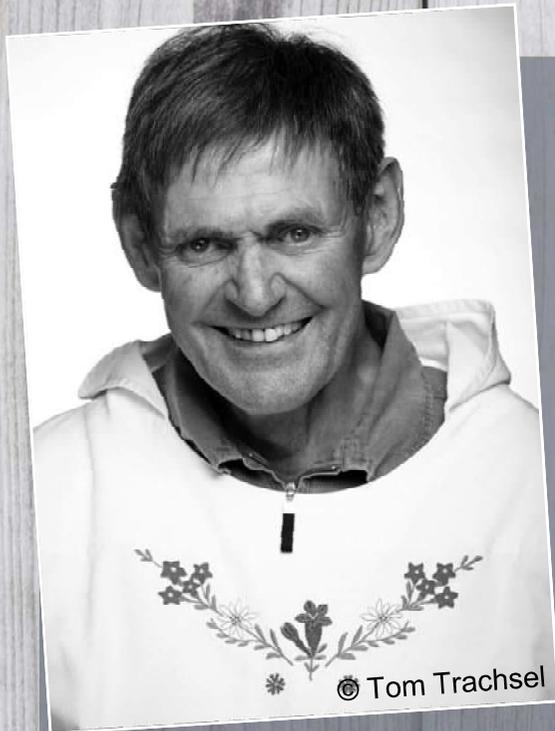
Gianpaolo Marchi ist Präsident der Alpgenossenschaft und nahm den Award stellvertretend für den abwesenden Käser Giacomo Esposito entgegen.

Besonderes zum Käse

Der Siegerkäse Lucomagno Segno wird nur gerade regional im Tessin vermarktet. Die Produktion beträgt knapp 15 Tonnen Käse. Die Genossenschaft sömmer während rund sechs Wochen das Braunvieh auf der Alp im Lukmanier Gebiet. Anschliessend werden die Käse im Keller der Genossenschaft in Olivone gepflegt und ausgereift.



© Tom Trachsel



Ruedi Marti Elmer

Glarner Alpkäse AOP



Käserei

Alp Ramin, Elm

Erfolgsstory

Die Alp Ramin wird von der Familie Marti und zwei Angestellten bewirtschaftet. Sie liegt im Glarnerland und ist in drei Stafeln aufgeteilt. Die Weiden liegen zwischen 1'300 und 2'300 m ü.M. wo rund 60 Milchkühe und 180 Rinder die Sommermonate verbringen. Mit rund 7 Tonnen Käse ist die Alp Ramin eine kleine Alp und der Käse wird von den Martis direktvermarktet.

Für die Käsefabrikation ist in der Familie nach wie vor Ruedi Marti-Elmer zuständig, der Alpbetrieb wird heute durch Tochter Ruth Marti geführt.

Besonderes zum Käse

Der Glarner Alpkäse wird nur im Sommer direkt auf den Alpbetrieben von geschulten Senten hergestellt. Die frische, geschmackvolle Rohmilch wird noch kuhwarm und ohne grosse Transportwege traditionell verkäst. Alpkäse ist ein Saisonprodukt. Die begrenzte Dauer der Herstellung und die unterschiedlichen Lagerzeiten sind dafür verantwortlich, dass der Alpkäse nicht immer den gleichen Reifegrad hat und auch nicht immer erhältlich ist.



Franz Scheuber

Schafkäse

Käserei

Fläcke Chäsi GmbH, Beromünster

Erfolgsstory

Die Fläcke Chäsi ist ein Familienbetrieb, der von Petra und Franz Scheuber mit viel Engagement und Kreativität geführt wird. Zusammen mit dem 12-köpfigen Team teilen sie die gemeinsame Leidenschaft für Milch- und Käsespezialitäten aus regionaler silofreier Kuh-, Schaf- und Geissmilch. Die Milch beziehen sie von regionalen Milchproduzenten und die hausgemachten Spezialitäten haben sich im Markt und bei den Konsumenten bestens etabliert.

Besonderes zum Käse

Schafkäse liegen im Trend. Schafkäse werden heute ausschliesslich in kleinen und regionalen Käsereien hergestellt, warum sehr viele unterschiedliche Spezialitäten zu finden sind.

Das Schafmutschli der Fläcke Chäsi ist würzig im Aroma. Es wird aus silofreier Milch hergestellt und ist auch für Kuhmilchallergiker eine halbharte Käseversuchung.





Thomas Aeschlimann

Ziegenkäse

Käserei

Käserei Reutigen

Erfolgsstory

Daniela und Thomas Aeschlimann haben die Käserei Reutigen vor 15 Jahren übernommen. Damals war der Betrieb eine reine Emmentalerkäserei; das gemeinsame Ziel zusammen mit den Milchproduzenten war damals, eine Perspektive zu schaffen. Heute werden in der Käserei Reutigen rund 30 Käsesorten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch hergestellt. Die silofreie Bergmilch dazu stammt aus Reutigen sowie aus dem Kander- und Simmental.

Die Leidenschaft für das Käsen ist bei Thomas Aeschlimann im Gespräch jederzeit spürbar, deshalb ist der Gewinn an den SWISS CHEESE AWARDS ein kleiner Lohn für das tägliche Engagement. Thomas Aeschlimann gewann bereits im Jahr 2010 einen Awards mit einer anderen Käsespezialität aus seiner Produktpalette.

Besonderes zum Käse

Die Produktentwicklung des siegreichen Geissemutschli dauerte einige Jahre bis Qualität und Nachfrage wirklich den Erwartungen der Konsumenten und des Handels entsprach. Doch die Hartnäckigkeit in der Rezepturenentwicklung und in der Anpassung der Technologie haben sich ausbezahlt. Dank der ganzjährigen Versorgung mit Ziegenmilch aus der Region kann das Produkt dem regionalen Handel dauernd angeboten werden, was bei Ziegenkäse nach wie vor nicht selbstverständlich ist.





Daniel Erni

Frischkäse

Käserei

Neue Napfmilch AG, Hergiswil

Erfolgsstory

Daniel Erni wollte schon als kleiner Knabe Käse herstellen. Aufgewachsen im Luzerner Hinterland zog es ihn in die Lenk, wo er seine Ausbildung abschloss. Die Tätigkeit bei der Napfmilch verstärkt sein gewerbliches Denken noch mehr. Seine Käserei liegt in der Bergzone und so natürlich wie die Umgebung sollen auch die Produkte sein.

Besonderes zum Käse

Den Sieg an den diesjährigen SWISS CHEESE AWARDS gewann Daniel Erni mit dem Bio Frischkäse nature. Diesen gibt es aber auch in verschiedenen Aromatisierungen; mit der Variante Meerrettich wurde im Jahr 2008 bereits einmal ein Award gewonnen.

Dieser Doppelrahmfrischkäse wird mit dem traditionellen Abpressverfahren hergestellt. Die Produktionsmenge liegt bei rund 20 Tonnen im Jahr. Unter anderem wird er in der vegetarischen Restaurantkette Tibits für Sandwichs verwendet.



© Tom Trachsel



Ueli Moser

Weichkäse Weisschimmel & Käseinnovationen



Käserei

bonCas AG, Dotzigen

Erfolgsstory

Danke seiner Marktnähe kommt Ueli Moser vor allem während Kundengesprächen regelmässig auf neue Produktideen. Gemeinsam mit seinem Team von 22 Mitarbeitern tüftelt er neben der Pflege von bestehenden Produkten immer wieder an der Entwicklung von echten Innovationen, die dann regelmässig in die Ränge kommen.

Gemäss Ueli Moser sind die hohe Identifikation, Freude und Leidenschaft von seinem ganzen Team die Basis für den Erfolg der Firma.

Besonderes zu Käse

Der RieslingxSylvaner gewann an den diesjährigen SWISS CHEESE AWARDS die Kategorie Weichkäse. Im 1996 entwickelt, war er damals Sieger der Kategorie Käseinnovationen. Der Weichkäse wird nach der Produktion im RieslingxSylvaner eingelegt und bekommt dadurch eine zarte und rahmige Muskatnote.

Auch der Sieg in der Kategorie Käseinnovationen ging mit dem Produkt „Fette Berta“ an Ueli Moser. Wie der Name vermuten lässt, handelt es sich um einen Doppelrahmweichkäse, der trotz seinem hohen Fettgehalt sehr frisch und bekömmlich ist.



Franz Boschung

Blauschimmelkäse



Käserei

Centre de Formation Posieux

Erfolgsstory

Dieser Siegerkäse Bleu de Fribourg wurde im Bildungszentrum der Westschweiz hergestellt. Franz Boschung ist dort seit 15 Jahren verantwortlich für die Fabrikation von Weichkäse und unterrichtet Lehrlinge und Meisterkandidaten. Er sorgt dafür, dass die Qualität konstant bleibt und Prozesse und Arbeitstechniken durch die Lehrlinge und Meisterkandidaten immer wieder neu hinterfragt und verbessert werden.

Das Centre de Formation hat zudem den Titel Swiss Champion mit dem Le Gruyère AOP von Jean-Marie Droz geholt.

Besonderes zum Käse

Die Anforderungen für die Herstellung von einem Blauschimmelkäse sind sehr hoch, warum diese Kategorie meist eher klein ist.

Mit dem Bleu de Fribourg gewinnt Franz Boschung erstmals an den SWISS CHEESE AWARDS. Die Herstellung von Blauschimmelkäse hatte in der Westschweiz zu Beginn des 20. Jahrhunderts noch eine grosse Bedeutung, so hatte es alleine im Waadtland fünf Käsereien gegeben. Diese alte Tradition könnte jetzt wieder neu aufleben.



Peter Strähl

Weichkäse geschmiert

Käserei

Strähl Käse AG, Siegershausen

Erfolgsstory

In der Käseproduktion der Strähl Käse AG sind 12 Mitarbeiter involviert. Peter Strähl streicht diesen Punkt besonders heraus und erachtet den Kategoriensieg deshalb als Gewinn des Teamworks. Er nimmt die Medaille deshalb auch stellvertretend für sein gesamtes Team in Empfang.



Besonderes zum Käse

Das Produkt Farmer wird in Siegershausen bereits seit 35 Jahren hergestellt. Dabei hat sich die Qualität bei grundsätzlich unveränderter Rezeptur bewährt. Bisher hatte das Produkt bei zwei Teilnahmen an früheren SWISS CHEESE AWARDS jeweils den zweiten Platz belegt. Der Gewinn ist somit ein schöner Erfolg und bestätigt die Qualitätsbemühungen des gesamten Teams.

Für Strähl Käse AG ist dies nicht der erste Gewinn an den SWISS CHEESE AWARDS, denn mit Raclette Knoblauch konnte der Titel bereits einmal in einer anderen Kategorie erlangt werden.



Jean-Daniel Jäggi

Übrige Halbhartkäse

Käserei

Fromagerie de Grandcour

Erfolgsstory

Jean-Daniel Jäggi arbeitet bereits seit 17 Jahren in der Käserei Grandcour und stellt dort vor allem Le Gruyère AOP her.

Das Produkt Le Broyard hat er vor vier Jahren eingeführt; heute produziert er rund 20 Tonnen dieser Spezialität. Im Jahr 2012 hat er mit diesem neuen Käse damals einen Diplomrang an den SWISS CHEESE AWARDS unter Käseinnovationen erreicht. Deshalb ist der Kategoriensieg in bei den übrigen Halbhartkäsen ein besonders schöner Erfolg.

Besonderes zum Käse

Jean-Daniel Jäggi wollte mit dem Le Broyard ein spezielles Format lancieren, deshalb entschied er sich für die eher atypische rechteckige Form. Der Käse wird aus Vollmilch hergestellt und während fünf Monaten gereift.



© Tom Trachsel



Johann Wittwer

Übrige Halbhartkäse aromatisiert



Käserei

Eigermilch Grindelwald AG

Erfolgsstory

Die Eigermilch Grindelwald AG wurde erst vor vier Jahren von den Bauern gegründet. Johann Wittwer, in einer Bauernfamilie aufgewachsen, ist seit dem Start mit dabei. Mit 800'000 Liter verarbeiteter Milch ist die Käserei noch in den Kinderschuhen und Johann Wittwers hat noch Grosses vor. Er glaubt fest daran, dass mit

der guten, natürlichen und gesunden Grindelwaldner Milch besonders feine Käse hergestellt werden können. Die Vermarktung wird mit dem regionalen Aufhänger unterstützt und die Käse sind heute vor allem in der regionalen Gastronomie und in Käsefachgeschäften zu finden.

Besonderes zum Käse

Das Alpenkräuter Mutschi ist ein rahmiger, milder Käse mit vollem Kräuteraroma und einzigartigem Geschmack. Die Kräuter stammen von der Firma Swiss Alpine Herbs, und somit von Kräuter-Bergbauern aus dem Berner Oberland. Die Herausforderung bei der Herstellung von einem feinen Kräuterkäse ist es, das ausgewogene Verhältnis zwischen Kräuter und Käse zu finden. Dies ist Johann Wittwer offenbar besonders gut gelungen.

Walter Hungerbühler

Übriger Hartkäse



Käserei

Walter Hungerbühler, Oberrindal

Erfolgsstory

Walter Hungerbühler ist seit sieben Jahren Betreiber der Privatkäserei Oberrindal. Nach einigen Jahren in den Nahrungsmittelindustrie entschied sich Walter Hungerbühler erst spät für die Meisterprüfung und die Übernahme einer gewerblichen Käserei. Auf seinem Betrieb wird vor allem Appenzeller Käse hergestellt, daneben werden weitere Spezialitäten fabriziert. Der siegreiche Chäs Fritz wird bereits seit sieben Jahren produziert.

Besonderes zum Käse

Den Chäs Fritz gibt es in zwei Reifegraden von sechs und 10 Monaten im Handel. Der milde ist fruchtig und leicht nussig; der rezentere würzig und sehr aromatisch.

Die Spezialitäten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch von Walter Hungerbühler haben eines gemeinsam, alle Laibetiketten basieren auf einem unikaten Scherenschnittsujet. Dabei ist das Original immer ein echter Scherenschnitt, welche von einer Bekannten mit viel Liebe und Kreativität gestaltet werden.





© Tom Trachsel

Othmar Manser

Übrige Alpkäse

Käserei

Alpschaukäserei Schwägalp, Urnäsch

Erfolgsstory

1997 wurde erstmals in der Alpkäserei Schwägalp gekäst; seit 2003 ist Othmar Manser für die Käsefabrikation verantwortlich. Mit einer verarbeiteten Milchmenge von 0.9 Mio kg Milch von 52 Milchlieferanten ist Alpkäserei Schwägalp eine der grössten Alpkäsereien in der Schweiz.

Obschon Othmar Manser das Käsen in all den Jahren nie verleidet ist, wird nun eine Nachfolgelösung gesucht. Othmar Manser ist 66-jährig.

Besonderes zum Käse

Der Schwägalpkäse, welcher an den SWISS CHEESE AWARDS den Titel gewonnen hat, wurde im Juni fabriziert. Nach dem in den letzten Jahren intensiv an der Geschmacksverbesserung gearbeitet wurde, konnten in diesem Jahr gleich zwei wichtige Qualitätserfolge realisiert werden. Neben den Awards gewann der Othmar Manser auch an der Olma-Prämierung 2014 in der Kategorie Halbhartkäse den ersten Rang.

Rund 25 % der Produktion werden direkt auf der Alp vermarktet. Dies vor allem dank der guten Lage direkt neben der Säntisbahn mit rund 500'000 Besuchern im Sommer.

