

SWISS CHEESE AWARDS

23.–26.10.2014
Rapperswil-Jona



www.cheese-awards.ch



Schweiz. Natürlich.



Unser Schweizer Käse.

www.schweizerkaese.ch



Danke!

In der Bilanz der 9. SWISS CHEESE AWARDS 2014 sticht der überdeutliche Beweis von 817 teilnehmenden Käsespezialitäten heraus: Eine Rekordmarke, die eine einmalige Anziehungskraft in der Geschichte des wichtigsten Branchenevents darstellt. Damit stehen die Schweizer Käsemeisterschaften für Vergleich, Verdienst und Vielfalt in einem traditionellen Berufsumfeld, das mit viel Innovation und Pioniergeist besetzt ist.

Das Leben in der Schweizer Käsebranche pulsiert mit grosser Leidenschaft und lauter Zukunftsmusik! Bis in jeden Winkel der Schweiz streut der wichtigste Branchenwettbewerb die verdiente Anerkennung für das Schaffen der Käser aus. Die Auszeichnung bedeutet Wertschätzung und Respekt für Mut, Durchhaltewillen und Ausbildung, die manchmal über Generationen hinweg in einer Käser-Familie vererbt worden sind. Der Vergleich mit anderen Mitbewerbern darf der Stolz einer ganzen Branche sein. Angst vor dem Vergleich gibt es nicht, vielmehr Respekt und einen Titel als Schweizer Meister seiner Disziplin.

Die Jury und das Publikum in Rapperswil-Jona haben die Schweizer Käser gebührend gefeiert und erwiesen ihnen alle Ehre. Erfahrene und auch weit gereiste Kollegen, die in der Jury die vielen Käse beurteilt haben, aber auch die Gäste, die sich mit ihrem Besuch vor Ort die Zeit genommen oder ihr persönliches Lob öffentlich ausgedrückt haben.

Es lasse sich entgegen der gängigen Faustregel gesagt sein, wie gut Eigenlob schmeckt! Ich danke allen Beteiligten, dass sie den Duft und den guten Geschmack von Schweizer Käse weiter und eine schöne Erinnerung an ein Fest in sich tragen. Den Käsern dieses Landes und dem Nachwuchs verspreche ich jetzt schon eine Jubiläumsausgabe, die 10. SWISS CHEESE AWARDS am Fête du Vacherin Mont-d'Or in Les Charbonnières vom 23. bis 25. September 2016.

Mit tiefem Respekt und herzlichem Dank

Jacques Gygax

Direktor FROMARTE und OK-Präsident der
9. SWISS CHEESE AWARDS 2014

Merci!

Lorsque l'on fait le bilan des SWISS CHEESE AWARDS 2014, le fait le plus marquant est la participation de 817 fromages au concours. Un record absolu qui montre bien l'intérêt porté au plus important événement de la branche. Pour ce milieu professionnel qui brille autant par ses traditions que son esprit pionnier et ses innovations, les championnats suisses du fromage sont synonymes d'évaluation aussi bien que de mérite et de diversité.

La vie de la branche fromagère est animée par une grande passion professionnelle. Partout en Suisse, cet important concours est une reconnaissance bien méritée pour le travail accompli par les artisans fromagers.

Les distinctions sont une preuve de respect et d'admiration pour le courage et l'endurance des familles de fromagers et leur relève. Car bien des familles de fromagers remontent à plusieurs générations. La branche peut être fière que ses acteurs osent comparer leur production. La peur de la compétition n'existe pas, bien au contraire, les championnats sont marqués par le respect et la recherche du titre de champion de sa catégorie.

Le jury et le public à Rapperswil-Jona ont fêté et honoré comme il se doit les fromagers suisses, sans oublier de mentionner les collègues expérimentés et parfois venus de loin pour juger les fromages, ainsi que les nombreux invités qui se sont déplacés pour adresser personnellement leurs félicitations.

Contrairement à l'adage, les louanges même de ses propres rangs fleurissent bon! Je remercie tous les participants grâce à qui les excellentes odeurs et saveurs ainsi que les bons souvenirs de la fête du fromage suisse perdureront. Je promets dès aujourd'hui aux fromagers suisses et à leur relève un magnifique jubilé lors des 10^e SWISS CHEESE AWARDS qui auront lieu dans le cadre de la Fête du Vacherin Mont-d'Or aux Charbonnières du 23 au 25 septembre 2016.

Avec grand respect et mes remerciements,

Jacques Gygax

Directeur de FROMARTE et président du comité d'organisation
des 9^e SWISS CHEESE AWARDS



Eine Nase voll von Schweizer Käse | Humons les fromages!



Vom Schweizer Käse kann sich jeder eine Scheibe abschneiden | Et maintenant, goûtons!?



817 Käse in Reih und Glied parat zur Jurierung | 817 fromages en lignes prêts pour les couteaux du jury



Bild mit Dame – Meta Hildebrand vom Le Chef Zürich | Portrait avec dame – Meta Hildebrand du restaurant Le Chef à Zurich

Am Puls der Branche

Die Rekordmarke von 817 beteiligten Wettbewerbskäsen an den SWISS CHEESE AWARDS 2014 bedeutete für FROMARTE, als Initiatorin und Organisatorin des Wettbewerbs, eine tiefe Wertschätzung und hohe Motivation – und eine ausgeklügelte Logistik! Auch während der Prüfung der 123 Juroren, die in 25 Gruppen die Wettbewerbskäse zu beurteilen hatten, galt die Maxime «ohne Schweiss, kein Preis».

Es konnten dank der hohen Teilnehmezahlen an der 9. Ausgabe der Schweizer Käsemeisterschaften in Rapperswil-Jona alle 28 Kategorien geführt werden. Fachleute aus Käsebranche, Handel, Gastronomie und Medien verteilten ihre Punkte für Aussehen, Geschmack und Konsistenz. Darunter die Starköchin Meta Hildebrand aus Zürich, die unter der Leitung von Hans-Peter Bachmann in der Super Jury amtierte und mit ihrem Wesen und Fachwissen eine wertvolle Prise an Hype und Herzlichkeit gestreut hat.

Das macht Schule

Das «Laboratoire du Goût» fand am Vortag des grossen Wettbewerbes statt. Während den Hauswirtschaftswochen vom Literar-Gymnasium Rämibühl, Zürich, degustierten 23 gut gelaunte Schulkinder aus dem 8. Schuljahr die Käse. Ein sympathischer Haufen junger Menschen, die unter der Leitung von den Fachlehrpersonen Sonja Fischli und Beatrice Haslimeier den grossen Duft der weiten Käselandschaft Schweiz geschnuppert haben. Schön war es mit euch Jugendlichen! Das darf auch Kurt Hofstetter von der Käseerei Hildisrieden denken, der mit seinem Sbrinz AOP das «Laboratoire du Goût» gewonnen hat.



Hut ab vor den Jugendlichen aus dem «Laboratoire du Goût» | Chapeau bas pour les jeunes du «Laboratoire du Goût»

Die besten Schweizer Käser: Top 28

Grosse Bühne in der Rosenstadt Rapperswil-Jona für die stolzen Gewinner unter der Moderation von TV-Moderatorin Sara Hildebrand. Dem glücklichen Swiss Champion übergaben Dominique Kohli, Vize-Direktor des Bundesamts für Landwirtschaft, und Meta Hildebrand, Köchin und Gastrounnehmerin, gemeinsam den Award. Im Namen von Direktor Bernard Lehmann würdigte Dominique Kohli die Schweizer Käsebranche mit den Worten: «Schweizer Käse ist dank dem Wettbewerb gut in den Märkten positioniert.» Benedikt Würth, Regierungsrat des Kantons Sankt Gallen, und Erich Zoller, Stadtpräsident der Gastgeberstadt Rapperswil-Jona, freuten sich gemeinsam mit dem Publikum auf die Medaillen für die Schweizer Käser.



Alle Fahnen im Wind für die Super Jury | Hissez haut les drapeaux pour le superjury

Der Swiss Champion: die Zukunft rockt

Die Auszeichnung für den besten Käse der Schweiz, ein Gruyère AOP, geht an das Bildungszentrum für Hauswirtschaft, Milch- und Lebensmitteltechnologie Grangeneuve in Posieux und damit an die Zukunft und den Nachwuchs der Branche. Jean-Marie Droz als Chef der Milchwirtschaftlichen Werkstätte darf auch für seine Lehrlinge und Meisterkandidaten posieren. Das Bildungszentrum Grangeneuve holte übrigens zweimal einen Award – einen weiteren in der Kategorie Blauschimmelkäse mit dem «Bleu de Fribourg» von Franz Boschung.



Ein Hoch auf den Pokal und den Nachwuchs: Swiss Champion für die Ausbildungsstätte Grangeneuve, Posieux unter Jean-Marie Droz | Gloire au champion et à la relève: titre de Swiss Champion pour le Centre de formation de Grangeneuve à Posieux et Jean-Marie Droz

Le pouls de la branche

Le record de 817 fromages présentés aux SWISS CHEESE AWARDS 2014 a été une grande source de motivation et une preuve d'estime pour FROMARTE, initiatrice et organisatrice du concours, et a également représenté une prouesse logistique! Pendant la dégustation, les 123 jurés, répartis en 25 groupes, n'ont certainement pas manqué de penser à la véracité de la maxime «pas de récompense sans effort».

Grâce au grand nombre de participants à la 9^e édition des championnats suisses du fromage à Rapperswil-Jona les 28 catégories ont pu être jugées. Des professionnels de la branche fromagère, du commerce, de la gastronomie et des médias ont distribué des points pour la présentation, le goût et la consistance. Parmi eux la célèbre cheffe zurichoise Meta Hildebrand qui a participé au super-jury dirigé par Hans-

Peter Bachmann. Sa présence et ses connaissances ont charmé et enchanté ses partenaires du jury et y ont ajouté une note de glamour.

Retour à l'école

Le «Laboratoire du Goût» s'est tenu la veille du grand concours. 23 élèves de 8^e année du collège littéraire de Rämibühl à Zurich ont dégusté les fromages. Un sympathique groupe de jeunes, pleins de vie et de bonne humeur, qui a fait connaissance sous la direction avisée de Sonja Fischli et de Beatrice Haslimeier avec les différentes odeurs et saveurs du large pays fromager suisse. Bravo les jeunes, c'est certainement ce que pense Kurt Hofstetter de la fromagerie d'Hildisrieden qui a remporté le «Laboratoire du Goût» avec son Sbrinz AOP.

Les meilleurs fromages suisses: le top 28

La ville des roses de Rapperswil-Jona a été la scène de la remise des prix aux fiers gagnants. La cérémonie a été conduite par l'animatrice TV Sara Hildebrand. Dominique Kohli, vice-directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, et Meta Hildebrand, la célèbre cheffe zurichoise, ont remis ensemble le prix à l'heureux Swiss Champion. Au nom du directeur Bernard Lehmann, Dominique Kohli a rendu hommage à la branche fromagère suisse en ces termes: «Le bon positionnement du fromage suisse sur les marchés découle de sa compétitivité». Le conseiller d'Etat Benedikt Würth et Erich Zoller, maire de la ville de Rapperswil-Jona, se sont réjouis avec le nombreux public des médailles remportées par les meilleurs fromagers suisses.

Un avenir serein pour le Swiss Champion

Le prix pour le meilleur fromage de Suisse, un Gruyère AOP, va au Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire de Grangeneuve à Posieux. La relève de la branche peut ainsi voir l'avenir d'un œil serein. En tant que chef de l'atelier de laiterie du Centre de formation de Grangeneuve Jean-Marie Droz

est fier de pouvoir représenter ses élèves, apprentis ou candidats à la maîtrise fédérale. Il est à noter que le Centre de formation de Grangeneuve a remporté également le titre de meilleur fromage de la catégorie fromage à pâte à moisissures bleues avec le «Bleu de Fribourg» de Franz Boschung.

Nacht der Schweizer Käser

Die Gewinner feierten die lange Nacht der Schweizer Käser im Kreis von geladenen Gästen, Live-Musik von Bloomnotes und einem Kapitel der *Guilde Internationale des Fromagers Confrérie de Saint-Uguzon*. Am langen Siegerbuffet präsentierten sie stolz ihre gekürten Köstlichkeiten.



Glückliche Champs am Champion-Buffer | Heureux lauréats lors du buffet des champions

Der Käsemarkt

Zum ersten Mal konnte der Verein *cheese-festival* auch in Rapperswil-Jona ihren bekannten Käsemarkt mit vielen thematischen Attraktionen organisieren. Schlemmern und schlendern entlang des Seequais, der in warmes Herbstlicht eingetaucht war: diese Stimmung eröffnete auch die Preisverleihung auf der Seebühne. Bis Sonntagabend spazierten geschätzte 15 000 Besucher über den Markt. Die Organisatoren sind guter Dinge, auch 2015 den Käsemarkt in Rapperswil-Jona durchzuführen.



Schlemmer-Schlendern über den Käsemarkt | Ballade gourmande au marché du fromage

La nuit des fromagers suisses

Les gagnants ont fêté dignement leur succès entourés par un large cercle d'invités. La soirée a de plus été honorée par le chapitre de la *Guilde Internationale des Fromagers Confrérie de Saint-Uguzon*. Lors du buffet, les lauréats ont servi eux-mêmes avec fierté leur fromage médaillé.

Le marché du fromage

Pour la première fois, l'association *cheese-festival* a organisé son célèbre marché du fromage avec de nombreuses activités annexes à Rapperswil-Jona. Les quais invitaient à une ballade gourmande pendant ces belles journées automnales; une ambiance festive qui a prévalu également pour la remise des prix sur les bords du lac. Jusqu'à dimanche soir, environ 15 000 personnes se sont promenées dans les allées du marché. Les organisateurs sont très heureux de ce succès et se proposent de tenir en 2015 à nouveau un marché du fromage à Rapperswil-Jona.

Jury

Aggeler Hans Rudolf.....CH	Carles Michèle.....FR	Häni Jean-Pierre.....CH	Kaufmann Judith.....CH	Neff Albert.....CH	Schmidli Josef.....CH	Van der Linden Hans.....CH
Alcaraz Carmen.....ES	Charbol Véronique.....FR	Hanke Michael.....CH	Knöpfel Hanspeter.....CH	Neumaier Isidor.....DE	Schmitlin François.....FR	Warmuth Ewald.....DE
Andrey Jean-Louis.....CH	Charlier Sophie.....BE	Harnisch Claus.....DE	Kohn Christoph.....CH	Nussbaumer Nicole.....CH	Schramm Stefan.....CH	Weidner Dieter.....DE
Arnold Kilian.....CH	Cousot Pierre.....FR	Hartig Hugelshofer Diana.....CH	Kolroser Helmut.....AT	Oberli Christian.....CH	Schwarz Horst.....DE	Weiss Richard.....AT
Atlas Florence.....BE	Deladoey Alexandre.....CH	Hendry Claudia.....CH	Le Meunier Rodolphe.....FR	Oggier Pius.....CH	Schwegler Franz.....CH	Werder Josef.....CH
Auler Christel.....DE	Duc Christian.....CH	Heusser Konrad.....CH	Ledergerber Marcel.....CH	Petignat-Keller Sonia.....CH	Scotti Elisabeth.....FR	Wetenkamp Kersten.....DE
Bamert Brigitte.....CH	Dumain Philippe.....FR	Hiltebrand Meta.....CH	Lenders Dirk.....DE	Piccinalli Patrizia.....CH	Seeberger Gottfried.....DE	Wey Leonhard.....CH
Barthélemy Roland.....FR	Dunand Jean-Marie.....CH	Hirt-Reger Philipp.....DE	Lindner Daniel.....CH	Plasberg Dirk.....DE	Seelhofer Niklaus.....CH	Willmann Beat.....CH
Baumann Markus.....CH	Friedenberger Robert.....DE	Hofer Ernst.....CH	Lopez Lourdes.....ES	Preisig Hans.....CH	Siegenthaler Martin.....CH	Winterhalder-Spee Birgit.....DE
Berger Willy.....CH	Gamerschlag Bert.....DE	Holenstrein Christoph.....CH	Lutz Kathrin.....DE	Rädler Peter.....DE	Sinnesberger Gérard.....CH	Witteriede Thorsten.....DE
Beutler Edith.....CH	Genoud Nicolas.....CH	Honisch Michael.....DE	Magne Christophe.....CH	Raemy François.....CH	Sommer Fritz.....CH	Wolf Werner.....AT
Bielmann Jean-François.....CH	Gmür Marcel.....CH	Hurst Bernhard.....DE	Mauro Claude.....CL	Rager Michèle.....DE	Sontheim Ludwig.....DE	Wolfisberg Guido.....CH
Bitterli Kurt.....CH	Gonzalez Carlos.....ES	Isler Olivier.....CH	McGowan David.....GB	Reichen Urs.....CH	Spahr Martin.....CH	Wys-Aerni Roland.....CH
Bless Stefan.....CH	Goy Daniel.....CH	Jäckle Fritz.....DE	Monneron Pascal.....CH	Rissom Kay.....DE	Sprecher Theophil.....CH	Zeberio Amaia.....ES
Breuer Petra.....DE	Guntern Urs.....CH	Jäggi Walter.....CH	Moreau Philippe.....BE	Rüegg Peter.....CH	Stalder Ruth.....CH	Zeberio Mikel.....ES
Brüssel Janine.....DE	Häfeli Peter.....CH	Jakob Ernst.....CH	Morier Jean-Luc.....CH	Rüegg Martin.....CH	Stetler Steve.....US	
Buholzer Ron.....US	Haldemann John.....CH	Janner Claudius.....DE	Murase Miyuki.....JP	Sagner Stefan.....DE	Studer Daniel.....CH	
Canut Eric.....ES			Naef Ruedi.....CH	Sapre Vijay.....DE	Trachsel Heinz.....CH	

Medienstimmen | Echos de la presse...

Die SWISS CHEESE AWARDS sorgten für Schlagzeilen. Eine Auswahl der Berichterstattungen in den Medien: Les SWISS CHEESE AWARDS font les grands titres. Un petit choix des articles parus dans les médias:



Ein Blick in die Käse-Blätter
Lecture fromagère

- 5.11.14 | **Illustré**
Jean-Marie Droz
- 4.11.2014 | **Alimenta**
Schweizer Käse-Tage in Rapperswil
- 4.11.2014 | **Neue Luzerner Zeitung**
Bester Schaffkäse
- 31.10.2014 | **Solothurner Zeitung**
Top-Platzierungen für Weichkäse aus Dotzigen
- 31.10.2014 | **Walliser Bote**
Der «Bagner» ist der beste
- 30.10.2014 | **twitter.com/Twitter Parteien/ Behörden**
Trois distinctions pour Grangeneuve.
bit.ly/1nSVqTp
- 29.10.2014 | **24 heures Lausanne & Régions**
Vallée de Joux Biennale 2016 du fromage suisse
- 28.10.2014 | **Berner Oberländer Zeitung**
Trio holte Titel ins Oberland
- 28.10.2014 | **rtr.ch / Radiotelevision Svizra Rumantscha**
Chaschader Caratsch da Val Müstair puspè campium svizzer
- 27.10.2014 und 21.10.2014 | **TVO – Das Ostschweizer Fernsehen**
Swiss Cheese Awards in Rapperswil
- 25.10.2014 | **Die Freiburger Nachrichten**
Der beste Käse kommt aus Posieux
- 25.10.2014 | **La Liberté**
Le Gruyère de Posieux est Champion Suisse
- 25.10.2014 | **Zürichsee-Zeitung**
Und wieder einmal gewinnt ein Gruyère
- 23.10.2014 | **Radio SRF 1 / Regionaljournal Ostschweiz**
- 19.10.2014 | **Ostschweiz am Sonntag**
Alles Käse oder was?
- 22.9.14 | **Radio SRF 1 / Zmorge**

Wir danken unseren Partnern und Sponsoren für ihre wertvolle Unterstützung!
Nous disons un grand merci à nos partenaires et sponsors pour leur précieux soutien!

PATRONAT | PATRONAGE

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bundesamt für Landwirtschaft BLW
Office fédéral de l'agriculture OFAG
Ufficio federale dell'agricoltura UFAG
Uffizi federal d'agricultura UFAG

ORGANISATOR | ORGANISATEUR

FROMARTE
Die Schweizer Käsespezialisten/Artisans suisses du fromage

GOLD | OR

Appenzeller SWITZERLAND
AMREIN
LE GRUYÈRE SWITZERLAND
Emmi
INTER CHEESE JAG
kalt
GASTRO SUISSE
Für Hotellerie und Restauration
Bischof Anlagenbau AG
VICTORINOX

SILBER | ARGENT

LEU
EMMENTALER
KÄSER - TREUHAND AG
FIDUCIAIRE LAITIÈRE SA
Winkler
SRG
Tisiter
SUGNAUX
MARGOT
STAT DE FRIBOURG
CH-1680 Romont
www.sugnaux.ch
SAMOT premium produx AG
Käsefreibretter
HOCHWERTIG (LANGJÄHRIG) FORSTAL

GÖNNER | DONATEUR

BAMOS
Vacherin Mont-d'Or
FROMY
Val d'Arve
HALAG
Vacherin Fribourgeois
SICHSEL
PÄPFC
La Be Co
MILA

KÄSEMARKT | MARCHÉ DU FROMAGE

cheese-festival.ch
regionalprodukte.ch

SPONSOR «LABORATOIRE DU GOÛT»

TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY

VERPFLEGGUNG | SUBSTANCE

EDELWEISS CATERING

TOURISMUSPARTNER | PARTENAIRE TOURISTIQUE

VVJ Verkehrsverein Rapperswil-Jona
zürich

Termineintrag

Die 10. SWISS CHEESE AWARDS finden am Fête du Vacherin Mont-d'Or in Les Charbonnières vom 23. bis 25. September 2016 statt.

A noter!

Les 10^e SWISS CHEESE AWARDS auront lieu dans le cadre de la Fête du Vacherin Mont-d'Or aux Charbonnières du 23 au 25 septembre 2016.



Impressum

Herausgeber Editeur	FROMARTE Die Schweizer Käsespezialisten, Bern Artisans suisses du fromage, Berne
Text Texte	Martina Schelker, Murten-Morat
Übersetzung Traduction	Josée Gaillet, Lugnorre
Fotos Photos	Marcel Bieri, Gondiswil; Tom Trachsel, Thun
Gestaltung Graphisme	Weber & Partner, Bern
Druck Impression	Schwab Druck AG, Lyss
Auflage Tirage	3500
Datum Date	Dezember 2014