

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.



Grosse Bühne für die Top 28 | Grande scène pour le top 28

Swiss Champion

«Le Gruyère AOP»
● Jean-Marie Droz
 Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire (CILA), Grangeneuve, 1725 Posieux

Prix Laboratoire du Goût

«Sbrinz AOP»
Kurt Hofstetter
 Käseerei Hildisrieden AG, 6024 Hildisrieden

Emmentaler AOP

▲ **Peter Röthlisberger**
 Käsevereinigung Leimiswil, 4935 Leimiswil
 ■ **Thomas Hofer**
 Dorfhäsi Hofer, 4912 Aarwangen
 ■ **Hanspeter Müller**
 Käsevereinigung Leimiswil, 4935 Leimiswil
 ■ **Fritz Schär**
 Käsevereinigung Jegenstorf, 3303 Jegenstorf
 ■ **Werner Roth**
 Käseerei Rickenbach, 6221 Rickenbach
 ■ **Meinrad Abt**
 Käsevereinigung Winon, 6215 Beromünster

Le Gruyère AOP

▲ **Jean-Marie Droz**
 Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire (CILA), Grangeneuve, 1725 Posieux
 ■ **Walter Haussener**
 Käseerei Galmiz, 3285 Galmiz
 ■ **Claude Kolly**
 Laiterie Rossens FR, 1728 Rossens FR
 ■ **Pierre Buchillier**
 Fromagerie Les Moulins, 1660 Les Moulins
 ■ **Philippe Favre**
 Fromagerie Vaulruz, 1627 Vaulruz
 ■ **Jean-Philippe Charrière**
 Laiterie-fromagerie de Ponthaux, 1772 Ponthaux
 ■ **André Delacombaz**
 Laiterie-Fromagerie, 1669 Montbovon
 ■ **Pierre-Alain Uldry**
 Laiterie Pont-la-ville, 1649 Pont-la-ville

Le Gruyère d'alpage AOP

▲ **Germain & Beat Piller**
 Alpage Vounetz, 1637 Charmey
 ■ **Laurent Gachet**
 Alpage Les Audèches, 1637 Charmey

Sbrinz AOP

▲ **Josef Werder**
 Käseerei Langentannen, 6374 Buochs
 ■ **Franz Hegglin**
 Käseerei Hegglin GmbH, Käseerei Höfli, 6404 Greppen
 ■ **Fritz Vonarburg**
 Käseerei Sage, 6026 Rain

Appenzeller

▲ **Niklaus Allenspach & Konrad Thalman**
 Käseerei Lenggenwil AG, 9525 Lenggenwil
 ■ **Roland Gemperle**
 Käseerei Bettenau, 9243 Jonschwil
 ■ **Josef Hardegger**
 Hardegger Käse, 9243 Jonschwil

■ **Godi Thönen**
 Käseerei Wängi, 9545 Wängi
 ■ **Albin Grätzer**
 Appenzeller Milchspezialitäten AG, 9105 Schönengrund
 ■ **Hans Eberle**
 Käseerei Oberegg, 9220 Bischofszell

Rohmilch-Tilsiter | Tilsit fabriqué à partir de lait cru

▲ **Hansueli Preisig**
 Käseerei Dottenwil, 9123 Nassen
 ■ **Arnold Banteli**
 Schloss Herdern Wohn-, Arbeits- und Beschäftigungsstätte, 8535 Herdern
 ■ **Heinz Habegger**
 H. + R. Habegger AG, Käseerei Dammi, 9652 Neu St. Johann

Bündner Bergkäse

▲ **Severin Caratsch**
 Chascharia Val Müstair, 7537 Müstair
 ■ **Dionis Zinsli**
 Sennerei Sufers, 7434 Sufers

Walliser Raclette AOP | Raclette du Valais AOP

«Bagnes 1 Valdor»
 ▲ **Martin Michellod**
 Fromagerie de Verbier, 1936 Verbier
 ■ «Heida Valdor»
 ■ **Nikolaus Heinzmann**
 Sennerei Visperterminen, 3932 Visperterminen
 ■ «Gomser 1»
 ■ **Urs Bützberger**
 Arnold Walker AG, Käseerei Aletsch-Goms, 3982 Bitsch

Raclette + Bratkäse

«Seiler Raclette classic rund»
 ▲ **Felix Schibli**
 Seiler Käseerei AG, 6060 Sarnen
 ■ «Raclette Suisse Nature»
 ■ **Peter Strähl**
 Strähl Käse AG, 8573 Siegershausen
 ■ «Raclette Pfeffer»
 ■ **Stefan Bürki**
 Käseerei Herschmettlen, 8626 Ottikon
 ■ «Raclette»
 ■ **Michael Künzle**
 Käseerei Mühlrüti, 9613 Mühlrüti
 ■ «Seiler Raclette grüner Pfeffer»
 ■ **Felix Schibli**
 Seiler Käseerei AG, 6060 Sarnen
 ■ «Girenbader Raclette geräucht»
 ■ **Christa Egli**
 Chäsi Girenbad, 8340 Hinwil
 ■ «Seiler Raclette Knoblauch»
 ■ **Felix Schibli**
 Seiler Käseerei AG, 6060 Sarnen
 ■ «Raclette geräuchert»
 ■ **Reto Wittwer**
 Käsevereinigung Heitenried, 1714 Heitenried
 ■ «Marenda gourmet»
 ■ **Cremo SA**
 3960 Sierre
 ■ «Raclette mit Chili»
 ■ **Peter Strähl**
 Strähl Käse AG, 8573 Siegershausen
 ■ «Urnäscher Raclette»
 ■ **Johannes Schefer**
 Urnäscher Milchspezialitäten AG, 9107 Urnäsch
 ■ «Raclette nature»

■ **Christian Oberli**
 Käseerei Rislen, 9512 Rosstrüti

Vacherin Fribourgeois AOP

▲ **Serge Bongard**
 Käseerei Schweni, 1714 Heitenried
 ■ **Jérôme Raemy**
 Fromagerie Autigny, 1742 Autigny
 ■ **Jean-Charles Favre**
 Fromagerie Vuarmarens, 1674 Vuarmarens
 ■ **Louis Bérard**
 Laiterie Chavannes-Forts, 1676 Chavannes-Forts
 ■ **Pierre-Alain Uldry**
 Laiterie Pont-la-ville, 1649 Pont-la-ville

Vacherin Mont-d'Or AOP

▲ **René Piguet**
 Fromagerie Le Brassus, 1348 Le Brassus
 ■ **Vincent Tyrode**
 Fromagerie Tyrode Sàrl, 1454 L'Auberson

Tête de Moine AOP

▲ **Florian Spielhofer**
 Fromages Spielhofer SA, 2610 St-Imier

Bloderkäse + Sauerkäse AOP

«Bloderkäse AOP»
 ▲ **Thomas Stadelmann**
 Käseerei Stofel AG, 9657 Unterwasser

L'Etivaz AOP

▲ **Frédéric Rosat**
 Alpage Les Antheines, 1660 Château-d'Oex
 ■ **Olivier Yersin**
 Alpage Chauda, 1844 Villeneuve

Berner Alpkäse + Berner Hobelkäse AOP

«Berner Hobelkäse AOP»
 ▲ **Anita Kohler**
 Alp Seili, 3860 Schattenhalb
 ■ «Berner Hobelkäse AOP»
 ■ **Andreas Wäfler**
 Alp Hahnenmoos, 3714 Frutigen

Formaggio d'Alpe ticinese DOP

▲ **Giacomo Esposito**
 Boggessi del Lucomagno, Caseificio Alpe Pian Segno, 6718 Olivone

Glarner Alpkäse AOP

▲ **Rudolf Marti-Elmer**
 Alp Ramin, 8767 Elm
 ■ **Albrecht Rhyner**
 Alpkäseerei Bösbächi, 9105 Schönengrund

Schafkäse | Fromages de brebis

«Schafmutschli würzig»
 ▲ **Franz Scheuber**
 Fläcke-Chäsi GmbH, 6215 Beromünster
 ■ «Fleur de brebis»
 ■ **Michel Grossrieder**
 Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens
 ■ «Francesco»
 ■ **Franz Koster**
 Schafmilchkäseerei Koster, 8636 Wald ZH

Ziegenkäse | Fromages de chèvre

«Geissemutschli»
 ▲ **Thomas Aeschlimann**
 Käseerei Reutigen, 3647 Reutigen
 ■ «Chèvre mont»
 ■ **Michel Grossrieder**
 Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens
 ■ «Dallenwiler Geisschäs geschmiert»
 ■ **Patrick Odermatt**
 Odermatt Käseerei AG, Käseerei Oberau, 6383 Dallenwil
 ■ «Bichette»
 ■ **Pierre Schlunegger**
 Caprilait, 1072 Forel (Lavauz)
 ■ «Chèvre sanglé»
 ■ **Michel Grossrieder**
 Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens
 ■ «Ziegenfrischkäse Schnittlauch»
 ■ **Koni Schuppli**
 Schupplis Geisse Chäsi, 8340 Hinwil
 ■ «Ziegenweichkäse 100%»
 ■ **Bruno Buchs**
 Milchverwertungsgenossenschaft Schönried, 3778 Schönried
 ■ «Reblochon Geiss»
 ■ **Willi Schmid**
 Städtchäsi Lichtensteig GmbH, 9620 Lichtensteig

Frischkäse | Fromages frais

«Frischkäse Bio Nature»
 ▲ **Daniel Erni**
 Neue Napfmilch AG, 6133 Hergiswil LU
 ■ «Frischkäse Bergkräuter»
 ■ **Daniel Erni**
 Neue Napfmilch AG, 6133 Hergiswil LU
 ■ «Ricotta artigianale»
 ■ **Eric André**
 Prario SA, 1303 Penthaz
 ■ «Gourmetkugel»
 ■ **Fredy Niederberger**
 Molkerei Buttikon, 8863 Buttikon SZ
 ■ «Frischkäse Wilde Paprika»
 ■ **Daniel Erni**
 Neue Napfmilch AG, 6133 Hergiswil LU
 ■ «Amselspitz Natur»
 ■ **Fredy Niederberger**
 Molkerei Buttikon, 8863 Buttikon SZ
 ■ «Monolith Paprika»
 ■ **Adolf Rüfenacht**
 Käseerei Kerzers AG, 3210 Kerzers

Weichkäse geschmiert Fromages à pâte molle à croûte emmorgée

«Farmer»
 ▲ **Peter Strähl**
 Strähl Käse AG, 8573 Siegershausen
 ■ «Délice de Schönried»
 ■ **Bruno Buchs**
 Milchverwertungsgenossenschaft Schönried, 3778 Schönried
 ■ «Senne-Flade»
 ■ **Christa Egli**
 Chäsi Girenbad, 8340 Hinwil
 ■ «Alpstein Nussknackerli»
 ■ **Andreas Hinterberger**
 Bergkäseerei Gais, 9056 Gais

Weichkäse Weisseschimmel Fromages à pâte molle à croûte fleurie

«Riesling x Sylvaner»
 ▲ **Ueli Moser**
 bonCas AG, Spezialitätenkäserei, 3293 Dotzigen
 ■ «Urnäscher Edelweiss im Knoblauchmantel»
 ■ **Johannes Schefer**
 Urnäscher Milchspezialitäten AG, 9107 Urnäsch
 ■ «Namen-Los»
 ■ **Anton Wyss**
 Käsevereinigung Muttin, 3534 Signau
 ■ «Moser Chardonnay»
 ■ **Ueli Moser**
 bonCas AG, Spezialitätenkäserei, 3293 Dotzigen
 ■ «Rose d'Ogoz»
 ■ **Nicolas Charrière**
 Fromagerie d'Ogoz, 1696 Vuisternens-Ogoz
 ■ «Huus Chäsli»
 ■ **Ueli Moser**
 bonCas AG, Spezialitätenkäserei, 3293 Dotzigen

«Dallenwiler Brennesselchäs»

■ **Patrick Odermatt**
 Odermatt Käseerei AG, Käseerei Oberau, 6383 Dallenwil
 ■ «Moser Charmant»
 ■ **Ueli Moser**
 bonCas AG, Spezialitätenkäserei, 3293 Dotzigen
 ■ «Urnäscher Edelweiss»
 ■ **Johannes Schefer**
 Urnäscher Milchspezialitäten AG, 9107 Urnäsch
 ■ «Ittinger Brié»
 ■ **Ruedi Tritten**
 Stiftung Kartause Ittingen, 8532 Warth
 ■ «Brie»
 ■ **Ruedi Tritten**
 Stiftung Kartause Ittingen, 8532 Warth
 ■ «Camembertli»
 ■ **Ueli Moser**
 bonCas AG, Spezialitätenkäserei, 3293 Dotzigen

Blauschimmelkäse | Fromages à moisissures bleues

«Bleu de Fribourg»
 ▲ **Franz Boschung**
 Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire (CILA), Grangeneuve, 1725 Posieux
 ■ «Bleuchätel»
 ■ **Didier Germain**
 Fromagerie Les Martes, 2316 Les Ponts-de-Martel
 ■ «Jersey Blue»
 ■ **Willi Schmid**
 Städtchäsi Lichtensteig GmbH, 9620 Lichtensteig

Weichkäse geschmiert Fromages à pâte molle à croûte emmorgée

«Farmer»
 ▲ **Peter Strähl**
 Strähl Käse AG, 8573 Siegershausen
 ■ «Délice de Schönried»
 ■ **Bruno Buchs**
 Milchverwertungsgenossenschaft Schönried, 3778 Schönried
 ■ «Senne-Flade»
 ■ **Christa Egli**
 Chäsi Girenbad, 8340 Hinwil
 ■ «Alpstein Nussknackerli»
 ■ **Andreas Hinterberger**
 Bergkäseerei Gais, 9056 Gais

Übrige Halbhartkäse (ohne aromatisierende Zusätze) Autres fromages à pâte mi-dure (sans additifs aromatisés)

«Le Broyard»
 ▲ **Jean-Daniel Jäggi**
 Fromagerie de Grandcour, 1543 Grandcour
 ■ «de Seisler»
 ■ **Reto Wittwer**
 Käsevereinigung Heitenried, 1714 Heitenried
 ■ «Bio Churfirtenkäse»
 ■ **Paul Hug**
 Käseerei Maseltrangen, 8723 Rufi
 ■ «Rahmigä – Rahmchäsli»
 ■ **Hans Aschwanden-Herger**
 Bergkäseerei Aschwanden, 6377 Seelisberg
 ■ «Nordwandkäse»
 ■ **Thomas Aeschlimann**
 Käseerei Reutigen, 3647 Reutigen
 ■ «Atzmännig Bergkäsli»
 ■ **Alois Pfister**
 Käseerei Goldingen, 8638 Goldingen

«Chüelichäs Toggenburg»

■ **Peter Güntensperger**
 Müselbach Käse AG, 9602 Müselbach
 ■ «Vignerolle campagnarde»
 ■ **Cremo SA**
 3960 Sierre
 ■ «Treber Käse»
 ■ **Ueli Stettler**
 Bärlauchkäserei Seeland AG, 3273 Kappelen
 ■ «Toggenburger Lust «Huusmutschli»»
 ■ **Hans Stadelmann**
 Käseerei Stadelmann AG, Käseerei Dorf, 9650 Nesslau
 ■ «Milchmannechäs»
 ■ **Marcel Tobler**
 Käseerei Schachen b. Reute, 9414 Schachen b. Reute
 ■ «ANTON»
 ■ **Hans Kurmann**
 Käseerei Kriessern, 9451 Kriessern
 ■ «Pilgerkäse»
 ■ **Michael Heinzer**
 Heinzer Bergkäseerei Au AG, 8376 Fischingen
 ■ «Wirzigä – Seelisbergerli würzig»
 ■ **Hans Aschwanden-Herger**
 Bergkäseerei Aschwanden, 6377 Seelisberg

«Gründelwalder Bergkäse»

■ **Johann Wittwer**
 Eigermilch Gründelwald AG, 3818 Gründelwald
 ■ «Schamser Schmaus»
 ■ **Maria Meyer**
 Sennerei Andeer, 7440 Andeer
 ■ «Hörnli-Chäs»
 ■ **Urs Preisig**
 Käseerei Rietwies, 8499 Sternenberg
 ■ «Luzerner Perle»
 ■ **Walter Lang**
 Käseerei Seetal, 6289 Hämikön
 ■ «Gstaader Bergkäse»
 ■ **Erhard Kohli**
 Genossenschaft Molkerei Gstaad, 3780 Gstaad
 ■ «St. Galler Supreme»
 ■ **Thomas Stadelmann**
 Käseerei Stofel AG, 9657 Unterwasser
 ■ «Tradition Grand-Cru»
 ■ **Josef Werder**
 Küssnacher Dorfkäserei GmbH, 6403 Küssnacht am Rigi
 ■ «Schache-Käse»
 ■ **Marcel Tobler**
 Käseerei Schachen b. Reute, 9414 Schachen b. Reute
 ■ «Bärgchäs – Bergkäse»
 ■ **Hans Aschwanden-Herger**
 Bergkäseerei Aschwanden, 6377 Seelisberg
 ■ «Bio Urchrüter»
 ■ **Josef Brülisauer**
 Sepp Brülisauer Käse AG, 5444 Künnten
 ■ «Gärtensberger»
 ■ **Christian Oberli**
 Käseerei Rislen, 9512 Rosstrüti
 ■ «St-Jakob»
 ■ **Urs Kolly**
 Käseerei Olympia, 1713 St. Antoni
 ■ «Landbueb»
 ■ **Walter Hungerbühler**
 9604 Oberrindal
 ■ «Eiger Mutschli»
 ■ **Johann Wittwer**
 Eigermilch Gründelwald AG, 3818 Gründelwald

«Stärnächäs extra-würzig»

■ **Urs und Marcel Gabriel**
 Käseerei Schollrüti, 9245 Oberbüren

Übrige Halbhartkäse (mit aromatisierenden Zusätzen) | Autres fromages à pâte mi-dure (avec additifs aromatisés)

«Alpenkräuter Mutschli»
 ▲ **Johann Wittwer**
 Eigermilch Gründelwald AG, 3818 Gründelwald
 ■ «Urnäscher Holzfasskäse»
 ■ **Johannes Schefer**
 Urnäscher Milchspezialitäten AG, 9107 Urnäsch
 ■ «Oliven Bergkäse»
 ■ **Franz Renggli**
 Bergkäseerei Oberberg AG, 6170 Schüpflheim
 ■ «Toggenburger Lust «Chnobl»»
 ■ **Hans Stadelmann**
 Käseerei Stadelmann AG, Käseerei Dorf, 9650 Nesslau
 ■ «Stockhorn Mutschli mit Alpenchill»
 ■ **Beat Kipfer**
 KG Amsoldingen, Käseerei Amsoldingen, 3633 Amsoldingen
 ■ «Gstaader Bergkäse Kräuter»
 ■ **Erhard Kohli**
 Genossenschaft Molkerei Gstaad, 3780 Gstaad
 ■ «Knack Nuss Käse»
 ■ **Georg Hofstetter**
 Bio-Genuss Käseerei, 6017 Ruswil
 ■ «1815 Kräuter Rahm-Mutschli»
 ■ **Urs Bützberger**
 Arnold Walker AG, Käseerei Aletsch-Goms, 3982 Bitsch
 ■ «Bio Splügener Kräuterzauber»
 ■ **Jürg Flükiger**
 Sennerei Splügen, 7435 Splügen
 ■ «Andeerer Via Spluga»
 ■ **Maria Meyer**
 Sennerei Andeer, 7440 Andeer
 ■ «Girenbader Trüffel-Raclette»
 ■ **Christa Egli**
 Chäsi Girenbad, 8340 Hinwil

Übrige Hartkäse | Autres fromages à pâte dure

«Chäs-Fritz»
 ▲ **Walter Hungerbühler**
 9604 Oberrindal
 ■ «Le Baron»
 ■ **Daniel Studer**
 Käseerei Studer AG, 8580 Amriswil
 ■ «Aletsch Grand-Cru»
 ■ **Urs Bützberger**
 Arnold Walker AG, Käseerei Aletsch-Goms, 3982 Bitsch
 ■ «Bio Passo dello Spluga»
 ■ **Jürg Flükiger**
 Sennerei Splügen, 7435 Splügen
 ■ «Käse Kugel Kräuter»
 ■ **Ernst Odermatt**
 Schaukäserei Fam. Odermatt GmbH, 6390 Engelberg
 ■ «Pilatusblick»
 ■ **Albert Schöpfer**
 Käseerei Kleinstein, 6106 Werthenstein
 ■ «Wyland Chäs»
 ■ **Friedrich Sommer**
 F & A Sommer GmbH, Wyland Chäsi, 8444 Henggart
 ■ «Die Wilde Bergfee»
 ■ **Markus Aegerter**
 Hohgant-Käserei Käsevereinigung Tal, 6197 Schangnau

«Ur-Eiche»

■ **Christa Egli**
 Chäsi Girenbad, 8340 Hinwil
 ■ «Alter Schweizer»
 ■ **Daniel Studer**
 Käseerei Studer AG, 8580 Amriswil
 ■ «Schwyzer»
 ■ **Herbert Annen**
 Herbert Annen AG Käseerei, 6422 Steinen
 ■ «Toggenburger Blumenkäse»
 ■ **Thomas Stadelmann**
 Käseerei Stofel AG, 9657 Unterwasser
 ■ «Schwyzer-Bergkäse»
 ■ **Erich Keller**
 Keller-Käse GmbH, 8852 Altendorf

Übrige Alpkäse Autres fromages d'alpage

«Schwälgalkäse»
 ▲ **Othmar Manser**
 Alpschaukäserei Schwälgalp, 9107 Urnäsch
 ■ «Bündner Alpkäse»
 ■ **Walter Boos**
 Alp Naustgel, 7173 Surrein

Käseinnovationen Innovations en matière de fromage

«Fette Berta»
 ▲ **Ueli Moser**
 bonCas AG, Spezialitätenkäserei, 3293 Dotzigen
 ■ «Brie Barrique»
 ■ **Bruno Wüthrich**
 Städtli Chäsi Sempach, 6204 Sempach Stadt
 ■ «Bödmerli»
 ■ **Toni Holdener**
 Alprodukte Prager Böldmeren, 6436 Muotathal
 ■ «Aprikose-Rugeli»
 ■ **Albert Neff**
 Molkerei Neff AG, 8636 Wald ZH
 ■ «Chäs-Chöppli»
 ■ **Fredy Niederberger**
 Molkerei Buttikon, 8863 Buttikon SZ
 ■ «Preisig Raclette Kräuter»
 ■ **Urs Preisig**
 Käseerei Rietwies, 8499 Sternenberg
 ■ «Girenbader Sternschnuppe»
 ■ **Christa Egli**
 Chäsi Girenbad, 8340 Hinwil
 ■ «Mini Senf»
 ■ **Ueli Moser**
 bonCas AG, Spezialitätenkäserei, 3293 Dotzigen
 ■ «Chèvre frais aux figues»
 ■ **Michel Grossrieder**
 Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens
 ■ «Käse Chips Natur»
 ■ **Max Eberle**
 Gebr. Eberle AG Spezialitäten, 9200 Gossau SG

● **Swiss Champion**
 ▲ **Gewinner | Lauréat SWISS CHEESE AWARDS**
 ■ **Diplom | Diplôme SWISS CHEESE AWARDS**

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 Hugeshofer 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	Piccinini Patrizia.....CH	Seelberger 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
STAT DE FRIBOURG
Winkler
MARGOT
SRG
Tisiter
SUGNAUX
SAMOT premium produx AG

GÖNNER | DONATEUR

BAMOS
Vacherin Mont-d'Or
FROMY
Val d'Arve
HALAG
Vacherin Fribourgeois
SICHEL
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 | SUBSISTANCE

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