

GAGNANTS DES SWISS CHEESE AWARDS 2004

Emmental

- 🏆 Fritz Gfeller, Käserei Strohwillen, 8514 Bissegg
- ✂ Jakob Beer, Käserei, 3298 Oberwil b. Büren
- ✂ Anton Thalmann, Käserei, Dorfstrasse 3, 6214 Schenkon
- ✂ Walter Gerber, Käserei, Aspenrüti, 9217 Neukirch

Le Gruyère AOC

- 🏆 Gérard Bezençon, Laiterie, 1142 Pampigny
- ✂ Silvio Kaeser, Laiterie-Fromagerie, 1637 Charmey (Gruyère)
- ✂ Eugène Dumas, Laiterie, 1684 Mézières FR

Sbrinz AOC

- 🏆 Guido Wolfisberg, Alte Landstrasse 5, 6055 Alpnach Dorf

Appenzell

- 🏆 Christian Tschumper, Tschumper GmbH, Käserei Ifang, 9113 Degersheim

Tilsit au lait cru

- 🏆 Georg Fust, Käserei Dorf 14, 9614 Libingen
- ✂ Alois Kappeler, Käserei Seelmatten, 8488 Turbenthal
- ✂ Stephan Bühler, Käserei Eggsteig, 9534 Gähwil

Raclette

- 🏆 Willy Berger, Raclette Käserei, Bösingenstrasse 4, 3177 Laupen BE
- ✂ Seiler Raclette-Käse, Felix Schibli, Seiler Käserei AG, 6060 Sarnen
- ✂ Sepplis schwarzer Pfefferraclette, Josef Brülisauer, Käserei, 5444 Künten

Vacherin Fribourgeois

- 🏆 Michel Eggertswyler, Laiterie, Route du Centre 30, 1782 Belfaux
- ✂ Louis Bérard, Fromagerie, 1676 Chavannes-les-Forts

Fromage de brebis

- 🏆 Schaf Chäsli BIO, Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, 9657 Unterwasser

Fromage de chèvre

- 🏆 Geissfrischkäse Kräuter, E. + H. Odermatt AG, Käserei Oberau, 6383 Dallenwil

- ✂ Chèvre affinée, Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, 9657 Unterwasser
- ✂ Schönriederli gross, Johann Graf, Milchverwertungsgenossenschaft Schönried, Hauptstrasse, 3778 Schönried

Fromage à pâte molle à croûte fleurie

- ☺ Brie vom Sternenberg, Hans Preisig, Käserei Rietwies, 8499 Sternenberg
- ✂ Rohmilch Camembert, Ueli Moser, bonCas AG, Lyss-Str. 12, 3293 Dotzigen

Fromage à pâte molle à croûte lavée

- ☺ Senne Flade, Paul Bieri, Käserei Girenbad, 8340 Hinwil
- ✂ Holzerflade, Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, 9657 Unterwasser

Fromage à pâte molle avec additifs aromatisés

- ☺ Entlebucher Knoblauch-Traum, George Hofstetter, Käserei Dorf, 6112 Doppleschwand

Fromage frais

- ☺ Napf Meerrettich Frischkäse, Napfmilch AG, Opfersei, 6133 Hergiswil LU

Autres fromages à pâte mi-dure

- ☺ Chällerhocker, Walter Räss, Käserei Tufertschwil 63, 9604 Lütisburg
- ✂ Wolfensberg-Käse, Josef Jud, Käserei, Kreuzstrasse 781, 9113 Degersheim
- ✂ Schachen-Bergkäse, Marcel Tobler, Käserei, 9414 Schachen b. Reute
- ✂ Vollmondchäs, Christian Tschumper, Tschumper GmbH, Ifang, 9113 Degersheim
- ✂ Heidi Bündner Rahmkäse, Peter Odermatt, Bergsenn AG, Naloz, 7460 Savognin
- ✂ Rahm Bergkäse, Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais, Zwislenstr. 40, 9056 Gais
- ✂ Werdenberger Rahmkäse, Ruedi + Bernhard Gehri, Käserei Sax, 9468 Sax

Autres fromages à pâte mi-dure avec additifs aromatisés

- ☺ Knoblauch-Mutschli, Marcel Tobler, Käserei, 9414 Schachen b. Reute
- ✂ Happerswiler-Kümmelkäse, Josef Rölli, Käserei, Mattwilerstr. 9, 8585 Happerswil

Autres fromages à pâte dure

- ☺ Schwyzer, Herbert Annen, Käserei, Hofstatt 3, 6422 Steinen
- ✂ Fromavera, A. Vogel + Co., Husmattstr. 23, 6416 Steinerberg

Innovations en matière de fromage

- ☺ Ueli's Tröimli, Ulrich Schlüchter, Käsereigenossenschaft Kleinroth, 3507 Biglen
- ✂ Geissfrischkäse eingerollt mit Nidwaldner Trockenfleisch eingelegt, E. + H. Odermatt AG, Käserei Oberau, 6383 Dallenwil
- ✂ Le bleu crémeux, Christoph Rätz, Käserei Detligen, Hauptstr. 129, 3036 Detligen
- ✂ Chili-Mutschli, Marcel Tobler, Käserei, 9414 Schachen b. Reute
- ✂ Willisauer Granit ¾-Fett, Kulinarium Oggier GmbH, Höchhusmatt 19, 6130 Willisau

-
- ☺ Lauréat Swiss Cheese Award
 - ✂ Diplôme Swiss Cheese Award