




GAGNANTS DES SWISS CHEESE AWARDS 2008

Legende:

-  Swiss Champion
-  Lauréat
Swiss Cheese Awards
-  Diplôme
Swiss Cheese Awards




SWISS CHAMPION

-  "Le Gruyère d'alpage AOC" de Jean-Louis Roch, Alpage La Théraulaz, 1637 Charmey (Gruyère)

Jury des écoliers, catégorie Tilsit au lait cru

"Rohmilch-Tilsiter" de Max Kaufmann, Käserei Bräegg, 9602 Bazenheid

Emmentaler AOC

-  Meinrad Abt, Käsereigenossenschaft Winon, 6215 Beromünster
-  Peter Röthlisberger, Käsereigenossenschaft Meikirch, 3045 Meikirch
-  Christoph Rätz, Käserei Detligen, 3036 Detligen




Le Gruyère AOC

-  Jean-Marie Dunand, Laiterie, 1611 Le Crêt-p-Semsaies
-  Michel Eggertswyler, Laiterie, 1782 Belfaux
-  Franz Jungo, Käserei Strauss, 1717 St. Ursen
-  Martin + Stefan Götschi, Käserei, 3555 Trubschachen
-  René Pernet et Raymond Overney, Fromagerie du Haut-Jorat, 1059 Peney-le-Jorat
-  Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens
-  Didier Germain, Fromagerie Les Martel, 2316 Les Ponts-de-Martel

Sbrinz AOC

-  Samuel Trachsel, Käserei, 8727 Walde SG

Appenzeller

-  Stefan Jud, Käserei, 9113 Degersheim
-  Walter Räss, Käserei Tufertschwil, 9604 Lütisburg
-  Alfred Kurmann, A. + M. Kurmann AG, Käserei Tannen, 9534 Gähwil

Tilsit au lait cru

- 🏆 Max Kaufmann, Käserei Bräagg, 9602 Bazenheid
- 🏆 Paul Hug, Käserei Maseltrangen, 8723 Rufi
- 🏆 Michael Künzle, Käserei, 9613 Mühlrüti

Raclette du Valais AOC

- 🏆 "Walliser Raclette AOC Bio" de Heribert Brügger, Schaukäserei Turtmann, 3946 Turtmann
- 🏆 "Walliser Raclette AOC" de Claudy Troillet, Société de laiterie Lourtier, 1948 Lourtier

Raclette Suisse

- 🏆 "Seiler's Bratkäse" de Felix Schibli, Seiler Käserei AG, 6060 Sarnen
- 🏆 "Raclette geräuchert" de Beat Mathis, Rutz Käse AG, Käserei St. Niklaus AG, 3425 Koppigen
- 🏆 "Raclette Suisse rund" de Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais, 9056 Gais
- 🏆 "Pfefferraclette" de Josef Brülisauer, Käserei, 5444 Künten
- 🏆 "Raclette Pfeffer" de Beat Mathis, Rutz Käse AG, Käserei St. Niklaus AG, 3425 Koppigen

Tête de Moine AOC

- 🏆 Roger Schwab, Fromagerie Schwab, 2606 Corgémont

Bündner Bergkäse

- 🏆 Jürg Flükiger, Sennerei, 7435 Splügen
- 🏆 Ernst Berner, Sennerei Trun, 7166 Trun

Vacherin Fribourgeois AOC

- 🏆 Jérôme Raemy, Laiterie-fromagerie, 1643 Gumefens
- 🏆 Stéphane Schneuwly, 1732 Arconciel
- 🏆 René et Jérôme Raemy, Fromagerie, 1742 Autigny
- 🏆 Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens
- 🏆 Serge Bongard, Käserei, 1714 Heitenried

Autres fromages d'alpages

- 🏆 "L'Etivaz AOC" de Claude-Alain Mottier, Alpage Pâquier-Martin, 1660 L'Etivaz
- 🏆 "Alpkäse" de Jakob Knaus, 9657 Unterwasser

Fromages de brebis

- 🏆 "Brebis frais" de Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens
- 🏆 "Schaf-Träumli" de Franz Scheuber, Fläcke-Chäsi, 6215 Beromünster

Fromages de chèvre

- 🏆 "Chèvre frais" de Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens
- 🏆 "Unterwasser Ziegenkäse" de Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, 9657 Unterwasser
- 🏆 "Tomme des convers" de Josef Spielhofer, Fromages Spielhofer SA, 2610 St-Imier
- 🏆 "Fromage de Chèvre" de Hervé Berset, Centre de formation laitière, 1725 Posieux

Fromages à pâte molle à croûte fleurie

- 🏆 "Gyrenbaderli" de Paul Bieri, Käserei Girenbad, 8340 Hinwil
- 🏆 "HUUS CHÄSLI" de Ueli Moser, bonCas AG, Spezialitätenkäserei, 3293 Dotzigen

Fromages à moisissures bleues

- 🏆 "BLEUCHÂTEL Corsé" de Didier Germain, Fromagerie Les Martel, 2316 Les Ponts-de-Martel
- 🏆 "Blaues Wunder" de Christoph Rätz, Käserei Detligen, 3036 Detligen

Fromages à pâte molle à croûte emmorgée

- 🏆 "Hornbacherli" de Michael Spycher, Käserei Fritzenhaus, 3457 Wasen im Emmental
- 🏆 "Selun" de Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, 9657 Unterwasser
- 🏆 "Sarnerli" de Felix Schibli, Seiler Käserei AG, 6060 Sarnen

Fromages frais

- 🏆 "Meerrettich-Amselspitz" de Fredy Niederberger, Molkerei Buttikon, 8863 Buttikon SZ
- 🏆 "Gourmetkugel-Amselspitz" de Fredy Niederberger, Molkerei Buttikon, 8863 Buttikon SZ

Autres fromages à pâte mi-dure (sans additifs aromatisés)

- 🏆 "Aletsch-Grand Cru" de Urs Bützberger, Arnold Walker AG, Käserei Aletsch-Goms, 3982 Bitsch
- 🏆 "Bachtelkäse" de Bruno Pfister, Käserei Niederhaus, 8498 Gibswil-Ried
- 🏆 "Mont Vully Reservé" de Ewald Schafer, Käserei, 1785 Cressier FR
- 🏆 "Walgusto" de Urs Bützberger, Arnold Walker AG, Käserei Aletsch-Goms, 3982 Bitsch
- 🏆 "Mühlestein" de Willi Schmid, Städtlichäse Lichtensteig GmbH, 9620 Lichtensteig
- 🏆 "Wiesenzauber" de Philipp Müller, Käserei, 9601 Lütisburg Station
- 🏆 "Hämiker-Berg-Käse" de Walter Lang, Käserei Seetal, 6289 Hämikon
- 🏆 "Küssnachter Riserva" de Josef Werder, Küssnachter Dorfkäserei GmbH, 6403 Küssnacht am Rigi
- 🏆 "Werdenberger Rahmkäse rezent" de Bernhard Gehri, Käserei Sax, 9468 Sax
- 🏆 "Passo dello Spluga" de Jürg Flükiger, Sennerei, 7435 Splügen
- 🏆 "Gähwiler Bergkäse" de Alfred Kurmann, A. + M. Kurmann AG, Käserei Tannen, 9534 Gähwil
- 🏆 "Chällerhocker" de Walter Räss, Käserei Tufertschwil, 9604 Lütisburg
- 🏆 "Toggenburger extra" de Hans jun. Stadelmann, Käserei Stadelmann AG, Käserei, 9650 Nesslau
- 🏆 "Milchmannechäs" de Marcel Tobler, Käserei, 9414 Schachen b. Reute
- 🏆 "Andeerer Via Spluga" de Martin Bienerth, Sennerei Andeer, 7440 Andeer
- 🏆 "Bergkäse "Schwarzsee"" de Yvan Aeby, Käserei Bühl, 1716 Oberschrot
- 🏆 "Andwiler-Fyrobigchäs" de Karl Germann, Käserei Othmarsegg, 9204 Andwil SG
- 🏆 "Heidi-Berg" de Peter Kalberer, Bergsenn AG, Berg-Käserei, 7204 Untervaz
- 🏆 "Obwaldner Bratkäse" de Felix Schibli, Seiler Käserei AG, 6060 Sarnen
- 🏆 "Valser BIO Bergrahmkäse" de Stefan Bless, Sennereigenossenschaft Vals, Sennerei, 7132 Vals
- 🏆 "Sörenberger-Bergkäse" de Franz Troxler, Entlebucher Spezialitäten Käserei AG, 6170 Schüpfheim

Autres fromages à pâte mi-dure avec additifs aromatisés

- 🏆 "Alpenkräuter" de Peter Kalberer, Bergsenn AG, Berg-Käserei, 7204 Untervaz
- 🏆 "Chnobli-Chäs" de Alphons Vogel, Käserei Vogel AG, 6416 Steinerberg
- 🏆 "Kümmel Bergkäse" de Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais, 9056 Gais
- 🏆 "Sternenberger Rauch Raclette" de Urs Preisig, Rietwies, 8499 Sternenber
- 🏆 "Pfeffermutschli" de Stephan Küttel, Laiterie-Fromagerie, 1656 Jaun
- 🏆 "Bio Urchrüter" de Josef Brülisauer, Käserei, 5444 Künt
- 🏆 "Kräuter Bergkäse" de Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais, 9056 Gais

Autres fromages à pâte dure

- 🏆 "Swiss Q" de Peter Vogel, Vogel Käsehandwerk GmbH, 8577 Schönholzerswil
- 🏆 "Montagne du Jura" de Josef Spielhofer, Fromages Spielhofer SA, 2610 St-Imier
- 🏆 "Hornbacher / der kleine Berner" de Michael Spycher, Käserei Fritzenhaus, 3457 Wasen im Emmental
- 🏆 "Schwyzer" de Herbert Annen, Käserei, 6422 Steinen
- 🏆 "'urchiger" Entlebucher" de George Hofstetter, Spezialitätenkäserei Doppleschwand AG, Dorf, 6112 Doppleschwand

Innovations en matière de fromage

- 🏆 "Blütenzauber-Amselspitz" de Fredy Niederberger, Molkerei Buttikon, 8863 Buttikon SZ
- 🏆 "Unspunnenstein" de Roland Gemperle, Käserei Bettenau, 9243 Jonschwil
- 🏆 "Gyrenbader Ur-Eiche" de Paul Bieri, Käserei Girenbad, 8340 Hinwil
- 🏆 "Symphonie de Truffes" de Ernst Odermatt, Schaukäserei Fam. Odermatt GmbH, Klosterhof, 6390 Engelberg
- 🏆 "Formaggio 3 Latti" de George Hofstetter, Spezialitätenkäserei Doppleschwand AG, Dorf, 6112 Doppleschwand
- 🏆 "Chrütergeisschees-Raclette" de Erhard Kohli, Molkerei Gstaad, 3780 Gstaad
- 🏆 "Napf-Nugget" de Markus Stirnimann, Napf-Chäsi AG, 6156 Luthern
- 🏆 "Fromage Vivienne" de Willi Schmid, Städtlichäse Lichtensteig GmbH, 9620 Lichtensteig

Berner Alpkäse AOC

- 🏆 Ueli Tritten, Oey, 3775 Lenk im Simmental

Le Gruyère d'alpage AOC

- 🏆 Jean-Louis Roch, Alpage La Théraulaz, 1637 Charmey (Gruyère)
- 🏆 Yvan et Pierre Brodard, 1733 Treyvaux
- 🏆 Hans Koenig, Alpage La Vathia, 1637 Charmey (Gruyère)