



Bester Emmentaler AOP

Hanspeter Müller, Leimiswil



Hanspeter Müller verarbeitet in der Käsereigenossenschaft Leimiswil 2.3 Millionen Liter Milch zu 192 Tonnen Käse pro Jahr. Ein professionell eingespieltes Team, bestehend aus vier Leuten mit dem Chef, exakte Arbeit, die guten Milchbauern, sie alle tragen zum Erfolg der Käserei bei.

Auf einem Bauernhof aufgewachsen, hat Hanspeter Müller das Käserhandwerk gelernt und ist seit neun Jahren in Leimiswil heimisch. Wenn er neben Käse eine Lieblingsspeise nennen müsste, dann die Waadtländer Saucisson.

Diese gab es denn auch in exquisiter Qualität an der Nacht der Schweizer Käser des 24. September 2016, dem 55. Geburtstag von Hanspeter Müller. Um beim wichtigsten Branchen-Anlass selber dabei sein zu können, hat er sein Fest auf den Folgetag verschoben. Seine Gäste mögen es ihm von Herzen gegönnt haben.



Bester Le Gruyère AOP

Pierre Buchillier, Les Moulins



Mit einem Team von sechs Mitarbeitenden arbeitet Pierre Buchillier in einer 40 Jahre alten Traditions-Käserei mit dem Namen Fromagerie Les Moulins. Früher wurde hier nur Raclette produziert, erst später kam die Produktion von Le Gruyère AOP hinzu.

Im 2009 hat Pierre Buchillier den Betrieb in Les Moulins übernommen. 1.8 Millionen Liter Biomilch werden hier verarbeitet. Das entspricht 5'000 Laiben im Jahr, wovon 2'300 Laibe bei Fromco lagern.

Pierre Buchillier liebt die Schweizer Käse, vor allem die Käse des Pays d'Enhaut. Die Alpenmilch von 900 Metern über Meer und das Gras der Berge - diese machen die Finesse seines Gruyère aus, meint Pierre Buchillier auf die Frage, warum er einen Award gewonnen hat – und natürlich habe er auch das Quäntchen Glück gehabt. Seine drei Kinder sind zwar noch nicht soweit, in die Käserei einzusteigen, aber Pierre Buchillier ist das Handwerk in die Wiege gelegt worden, denn sein Vater und Bruder sind Käser.



SWISS CHAMPION Bester Gruyère d'alpage AOP

Jean-Claude Pittet und Christian Dubois,
Alpage les Amburnex, Le Brassus

Jean-Claude Pittet und Christian Dubois von der Alp Les Amburnex sind die stolzen Träger des Titels SWISS CHAMPION - bester Käse über alle Kategorien.

Wie schätzen sie die Gründe ein, warum die Jury, ihren Käse auserkoren hat? Die Antwort kommt von den beiden Glücklichen ganz plausibel, kurz und bündig erklärt: Er sei einfach der Beste.

Mit guter Milch, einer guten Fabrikation, einer professionellen Equipe aus fünf Käsern könne nur das Beste entstehen. Der Siegerkäse wurde August 2015 hergestellt. Von der Alp oberhalb von Le Brassus auf 1350 Metern über Meer kommen pro Jahr rund 356 Laibe ins Tal. Jean-Claude Pittet und Christian Dubois haben 68 Kühe und 180 Stück Jungvieh in ihrer Obhut. Sie haben 2016 zum zweiten Mal bei den SWISS CHEESE AWARDS einen Käse eingereicht und wurden zum ersten Mal klassiert.

Ein schöner und verdienter Heimsieg für die SWISS CHAMPION 2016: Die Alp Les Amburnex liegt ganz in der Nähe des Austragungsortes der 10. SWISS CHEESE AWARDS, im Vallée de Joux.



Bester Sbrinz AOP

Franz Hegglin, Greppen



Der beste Sbrinz 2016 kommt vom Vierwaldstättersee. Vor zehn Jahren hat Franz Hegglin in Huttwil schon einmal einen SWISS CHEESE AWARD gewonnen und war 2014 nur ganz knapp hinter dem ersten Platz. Umso mehr freue ihn die Auszeichnung, es sei eine dreifache Bestätigung für seine Arbeit.

Sein Sbrinz sei sicher wegen der Rohmilch gut, aber diese sei bei anderen Produkten auch hochstehend. Franz Hegglin ist überzeugt, dass seine selbst gezüchteten und weiterentwickelten Betriebskulturen das Besondere an seinem Sbrinz ausmachen. Er arbeitet mit der Fettsirtenkultur, die schon vor 50 Jahren in Gebrauch war. Daneben ist die Lagerung sein eigenes Credo. Seine Laibe werden gehätschelt und getätschelt, blieben lange in seinem Betrieb, also von der Produktion über die lange Lagerung bis zum Verkauf. Das ausgeklügelte Kellerklima mache Hegglin's Sbrinz aus. Um das Aroma zu entwickeln, müssten Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Keller einfach perfekt sein.

Der Siegerkäse schmeckt leicht nach Karamell, habe ein fruchtiges Ananas-Aroma und einen Baumnussgeschmack, sei im Biss kristallig-knackig, mit einem festen Teig mit leichten Salzkristallen versetzt.

Franz Hegglin produzierte schon vor 30 Jahren Sbrinz, hat aber seine Käsereien still gelegt. Heute pflegt er seine Käse im Keller und sucht nach einem bis zwei Produzenten, die nach seinem Rezept weitermachen.



Bester Appenzeller

Christian Fankhauser &
Thomas Graf, Grub



Die Käserei Graf AG unter Christian Fankhauser und Thomas Graf verarbeitet rund drei Millionen Liter Milch zu 300 Tonnen Käse, wovon 180 Tonnen Appenzeller.

Was macht den Siegerkäse aus? Bescheiden betonen die Beiden: Einfach die gute Arbeit! Angefangen bei den Milchbauern, über die exakte Arbeit, viel Herzblut, das Anschmieren, die Lagerung von einem Monat bis zur Auslieferung an die Handelsfirma. Dass der Gewinner-Appenzeller aus dem Appenzeller Land kommt, ist Zufall, denn es haben schon Betriebe aus anderen Kantonen gewonnen – am Siegerprodukt hat übrigens ein waschechter Berner namens Christian Fankhauser mitgewirkt.

In der vierten Generation der Familie Graf geht das Handwerk in der Käserei in Grub auf ungefähr 300 Jahre zurück.



Bester Rohmilch- Tilsiter

Markus Sutter, Goldingen



Bereits 2012 durfte Markus Sutter einen SWISS CHEESE AWARD für seinen mittleren, weichschnittigen Rohmilch-Tilsiter mit in seine Käserei nehmen.

Für ihn gehört etwas Glück dazu, aber die Auszeichnung von 2016 sei schon eine schöne, doppelte Bestätigung, auf dem richtigen Weg zu sein. Die zweite Auszeichnung habe ihn fast mehr gefreut. Das Glück zwei Mal hintereinander zu gewinnen, sei enorm.

Bei der Auswahl des Siegerproduktes sei natürlich die Milchqualität massgeblich. Für diese sorgen 11 Milchlieferanten, die in einem Umkreis von maximal zwei Kilometern von Goldingen weg 850'000 kg Milch pro Jahr anliefern. So entstehen 80 Tonnen Käse wie Rohmilch-Tilsiter (60 Tonnen) und andere Spezialitäten von Halbhart- bis Weichkäse. Vier Mitarbeitende unterstützen Markus Sutter in Produktion und Laden, betreuen einen E-Shop und stehen für Käsereibesichtigungen vor Ort.

Markus Sutter arbeitet bereits in der 3. Generation auf der Käserei Sutter. Sein Sohn, zwar erst 13jährig, zeige sich immerhin interessiert an Vater's Beruf. Die Konkurrenz vor Ort ist gross: drei Käsereien sind in Goldingen heimisch, die kleine Gemeinde verfügt über eine grosse Fläche.



Bester Bündner Bergkäse

Toni Knöpfel, Sennereigenossenschaft
Nufenen



In der Sennerei Nufenen werden jährlich über 1.2 Millionen Kilogramm einheimische Biobergheumilch zu Bergkäsespezialitäten verarbeitet. Das sind um die 100 Tonnen Käse im Jahr. Neben Bündner Bergkäse entstehen auch andere Milchspezialitäten. Vier bis fünf Personen arbeiten in der Sennereigenossenschaft als Käser, im Laden und als Geschäftsführer mit.

In dieser alpinen Region mit Weiden bis auf 2'400 Metern Höhe über Meer ist der Sommer sehr kurz. In dieser Zeit kommt die Milch von der Alp. Toni Knöpfel ist langjähriger Käser mit Leib und Seele. Er sei die Ruhe in Person - so beschreibt ihn Gion O. Vincenz (Bild), Geschäftsführer der Sortenorganisation Bündner Bergkäse, der stellvertretend den SWISS CHEESE AWARD entgegen genommen hat.

Die Kontinuität mit immer denselben angestammten Milchlieferanten, gutes Personal, Herzblut und der eiserne Wille, das beste Produkt herzustellen, helfen dabei, eine nachhaltige Produktion in Bioqualität zu sichern. Der Siegerkäse, ein Maienkäse, 5.5 Monate alt, sei würzig, geschmacksvoll und sehr gleichmässig gewesen, schätzt Vincenz das Siegerprodukt ein.



Bester Raclette du Valais AOP

Max Willisch, Reckingen



Max Willisch macht das Siegerprodukt, den "Gomser 32 Valdor" in Reckingen und im Sommer auf der Alp.

Er sei „chüschtig“ im Geschmack, habe eine schöne Schmelzfähigkeit, und die Bergmilch aus 1'400 Meter sei vom Gras und Heu gefärbt. 600'000 Liter Milch verarbeitet Max Willisch pro Jahr, ausschliesslich von den sechs gleichen Lieferanten des Dorfes. Zweieinhalb Monate im Jahr, rund 80 Tage, käset er auf der Alp. Am meisten stellt er Raclette her, daneben etwas Hobelkäse und Mutschli.

Willisch ist ein Ein-Mann-Betrieb und kam vor 16 Jahren aus Täsch nach Reckingen. Der gelernte Käser aus einer Bergbauernfamilie freut sich jeden Tag an seinem Beruf, weil das Resultat, ein gelungenes Produkt, das sich gut verkaufen lässt, für ihn das Schönste sei.



Bester Raclette und Bratkäse



Felix Schibli, Seiler Käserei AG Sarnen

Der Obwaldner Felix Schibli hat bei den SWISS CHEESE AWARDS 2016 das sechste Mal in der Kategorie "Raclette und Bratkäse" gewonnen, dieses Mal mit dem "Seiler Raclette geräuchert".

Der Betrieb beschäftigt 16 Mitarbeitende. Die beständige Qualität, gewisse Nuancen, eine gute Schmelzfähigkeit und ein rassiger Geschmack, das zeichne seinen Raclette aus. Vielleicht entspreche sein Raclette-Käse auch einer Antwort auf einen Zeitgeist. Die jährliche Verarbeitung umfasst 10 Millionen Liter Milch, das entspricht 1'000 Tonnen Raclette-Käse. Die breite Aufstellung im Absatz stellen fünf bis sechs gleichwertige Abnehmer, ein Gros-Händler der Region, sicher.

Felix Schibli stammt aus einer Käserfamilie der Ostschweiz. Der Geschmack in der Käserei habe ihn nie losgelassen, und begleitet ihn seit 17 Jahren in der Innerschweiz.



Bester Vacherin Fribourgeois AOP

Louis-Alexandre Yerly, Schmitten



Der aus dem französischsprachigen Saanebezirk stammende Käser Louis-Alexandre Yerly ist im deutschsprachigen Sensebezirk des Kantons Freiburg mit zwei Lehrlingen und einem Angestellten tätig: die Käserei heisst Friesenheid und liegt in der Nähe von Schmitten.

Er hat zum ersten Mal einen SWISS CHEESE AWARD gewonnen, aber beim wichtigsten Branchenwettbewerb hat er auch schon mitgemacht.

Bei der Auswahl seines Käses habe er sich einfach gesagt: „der da, der gefällt mir gut!“ Der Gewinnerkäse habe einen besonderen Faltenwurf, eine rustikale Note, die charakteristisch für den Vacherin Fribourgeois sind, so schätzt Louis-Alexandre Yerly sein Produkt ein.

27 Tonnen Vacherin Fribourgeois AOP im Jahr, das sind 3'400 Laibe, werden mit der Milch von sechs Milchlieferanten der Region produziert. Vor 10 Jahren kam Louis-Alexandre Yerly zum Vacherin Fribourgeois, er stammt aber ursprünglich aus einer Sagerfamilie aus Treyvaux. Und weil es zur Saison der SWISS CHEESE AWARDS passt: Er liebt Schinken und die Poire à Botzi – die Frucht der Freiburger Bénichon.



Bester Vacherin Mont-d'Or AOP

Serge André, Romanel-sur-Morges



Als Fabrikant und Affineur verarbeitet Serge André zwei Sorten Milch, konventionelle und biologische. 12 konventionelle Milchlieferanten und zwei Biomilchlieferanten liefern ihm jährlich 2.8 Millionen Kilo Milch an. Davon verkäst er 1.4 Millionen Kilo zu Vacherin Mont-d'Or, die andere Hälfte wird zu Tomme, Mozzarella, Reblochon und Frischkäse verarbeitet.

Das Beste, was er kann, das macht er auch – so simpel ist André's Rezept. Er sei bei der Eingabe bei den SWISS CHEESE AWARDS auf den speziellen 24tägigen Vacherin Mont-d'Or gefallen. In der Käserei wird von der Produktion bis zur Affinage alles daran gegeben, dass die Produkte allesamt top ausfallen - und das seit drei Generationen. Serge André arbeitet mit seiner Tochter zusammen, die vierte Generation ist also gesichert, denn auch der jüngere Sohn ist seit Kurzem in Ausbildung zum Käser. Der Höhepunkt der Saison ist das Anschneiden des ersten Vacherin Mont-d'Or – ein grosser Moment, der zugleich den Verkaufs- und Produktionsstart von September bis April einläutet.

Den Käse mit geschmierter Rinde kann man ganz essen, das Tannige von der Holzschachtel verleiht ihm den Geschmack, der Teig, ein wenig sauer im Abgang, ist sehr cremig. Am liebsten isst Serge André den Vacherin Mont-d'Or mit einem Stück Brot und einem Ballon Pinot Noir aus der La Côte.



Bester Tête de Moine AOP

Fromagerie Amstutz, Fornet-Dessous



Menno Amstutz arbeitet in dritter Generation im Familienbetrieb der Fromagerie Amstutz mit und ist als Sohn von Daniel Amstutz Betriebsleiter der Käserei. Sie hätten eigentlich immer gute Ware, meint er zum Wettbewerbsprodukt. Dieses Mal war das Produkt etwas milder als sonst, weil es einen Monat weniger lang gelagert wurde.

Der Tête de Moine AOP der Familie Amstutz hat schon drei Mal an den SWISS CHEESE AWARDS gewonnen. Auch das Schaben sei beim „jüngeren“ Produkt optimal gegangen.

6.5 Millionen Kilo Milch werden in der Käserei Amstutz in Fornet-Dessous zu Käse verarbeitet, davon ist 80% Tête de Moine AOP. Die übrige Produktion verteilt sich auf Gruyère AOP, die Halbhartkäse „Moron Bio“ und „Fornet“. Neben Vater und Sohn arbeiten 12 Mitarbeitende in Produktion, Lager und Affinage mit. Der SWISS CHEESE AWARD ist im Jubiläumsjahr der 60 Jahre Käserei Amstutz für die ganze Familie eine schöne Genugtuung.

Neben Tête de Moine ist Weichkäse Menno's Favorit. Die beeindruckende Auswahl am Käsemarkt in Les Charbonnières sei grossartig gewesen.



Bester Bloderkäse & Sauerkäse AOP

Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG Unterwasser

Unter den Dutzend Produzenten des Bloderkäses ist die Käserei Stofel AG unter Thomas Stadelmann einer der grössten Käsehersteller.

Rund 30 Sorten Schaf-, Ziegen- und Kuhmilchkäse stammen aus seinem Betrieb. Hier werden jährlich eine Million Kilo Milch verarbeitet, das mit rund 10 Angestellten.

Zum dritten Mal teilgenommen und drei Mal gewonnen? Da muss ein Geheimrezept dahinter stecken! Thomas Stadelmann glaubt, dass sein Bloderkäse eine angenehme Säure habe, keinen tierischen Nebengeschmack entfalte. Am liebsten sei ihm der Bloderkäse mit Trockenfleisch, am Salat oder ganz simpel mit etwas Öl und Salz gewürzt.

Der Toggenburger hat mit Gruyère und Vacherin Fribourgeois seinen Beruf erlernt, und behält seine Zeit als Lehrling in der Westschweiz in bester Erinnerung.



Bester L'Etivaz AOP

Jean-Louis & Lauriane Karlen,
Château-d'Oex



Die beiden Kinder der Familie Karlen sind zwar noch zu jung, um Käser zu werden, aber sie dürfen sich mit Stolz an die Anfänge ihrer Eltern erinnern mögen. Denn Vater's Fusstapfen als Käser sind auch jung: 2015 hat er seinen allerersten Etivaz gekäst und gleich einen Preis gewonnen.

Der Gewinnerkäse kommt aus der zweiten Serie von 2015 (Aug-Okt). Jean-Louis Karlen hat sich vom Gebäude-Elektriker zum Käser ausgebildet, nachdem er den bäuerlichen Familienbetrieb übernommen hat. Mit seiner Frau Lauriane betreibt er im Sommer während 100 Tagen eine grosse Alp, „La Lécherette“ mit zwei Chalets kurz vor Les Mosses. 25 Jahre lang wurde hier nicht mehr gekäst. Jean-Louis und seine Frau haben alles neu angeschafft, in Maschinen und Geräte investiert und die Käserei wieder in Gang gesetzt.

Im 2015 lieferten 40 Kühe für die 64 Laibe Etivaz ihre Milch, 2016 entstanden schon drei Serien mit 86 Laiben.

Sein Hartkäse rieche nach Alpen, nach der Herstellung über dem offenen Feuer und nach Alpenkräuter - Karlen's ursprünglicher Selbstversorgergedanke, den Käse ausschliesslich für die Familie zu produzieren, macht dieses Siegerprodukt noch spezieller.



Bester Berner Alpkäse und Hobelkäse AOP

Ueli Haldi, Feutersoey



Im August 2014 produziert und danach gelagert ist der mindestens 18 Monate alte Berner Hobelkäse AOP von Ueli Haldi Gewinner seiner Kategorie geworden.

Bis im Frühling hegt Ueli Haldi seine Käse selber, erst danach gehen die Laibe ins Käsereifungslager Saanenland. Der Käse kommt von der Alp Seeberg, aus dem Tschärzistal beim Arnensee, die auf 1'712 Metern über Meer liegt. Ueli Haldi ist Käser in einer Sömmerungsgemeinschaft und bekommt Hilfe vom Schwiegersohn, der als Heuer arbeitet. 50 Kühe liefern die Milch, davon gehört die Hälfte der Tiere der eigenen Familie. 11 Liter Alpmilch braucht es pro Kilo Alpkäse, so entstehen 3.5 bis maximal 4 Tonnen Kilo Käse pro Saison, die kurze 70 bis 75 Tage dauert.

Ueli Haldi ist Alpkäser im Sömmerungsgebiet, daneben arbeitet der gelernte Bauer auf seinem Betrieb von 18 Hektaren. Als Sohn eines Käasers hat ihm sein Vater das Handwerk gelernt. Seit Sommer 1989 hat Ueli Haldi das Käsen übernommen. Der Jahrgang 2014 sei durchschnittlich gewesen, dabei habe er die Qualität seines Produktes gut einschätzen können. Etwas Glück sei aber schon zur Seite gestanden, meint er bescheiden zu seinem Award.



Bester Formaggio d'Alpe ticinese AOP

Marco Togni, Airolo



Wenn die Kühe während rund 75 Tagen ihre Sommerferien im Gotthardmassiv verbringen, dann beginnt für Marco Togni die Arbeit. Er hat einen 12 Monate alten Käse auf der Basis der Taxierung von 2015 ausgewählt.

Aus 120'000 Litern Milch stellen fünf Mitarbeitende 2'050 Käselaike pro Jahr her und die Milch kommt von 135 Kühen. Bergbauer Marco Togni ist aus Nante und geht seit 30 Jahren auf die Alpe Pontino. Der Käse verfüge über eine gute Farbe und einen schönen Teig, habe ein volles Aroma. Mit diesen Worten hat Renato Bontognali (Bild) den Käse beschrieben. Die Konsistenz des Teiges sei cremig und der Geschmack von Alpkräutern vollmundig - auch nussig und etwas exotisch seien die Düfte in der Nase. Beim Degustieren müsse das Stück langsam im Mund zergehen, um die ganze Aromavielfalt zu erhalten – das sei vergleichbar mit einem Crescendo von Nase zum Gaumen.

Der Tessiner Käse hängt wie alle anderen Alpkäse von der Qualität der Alpenmilch ab. Die Alpe Pontino auf 2'000 bis 2'200 Meter über Meer gelegen, verfügt über eine grosse Biodiversität, denn mehr als 150 Kräuter und Gräsersorten sind hier zu finden. Renato Bontognali, der den Preis stellvertretend entgegengenommen hat, vergleicht die Vollendung des Käses so: Das Handwerk des Käasers Marco Togni sei wie bei einem Musiker, der ein Stück auf seine eigene Art interpretiert.



Bester Glarner Alpkäse AOP

Willi Pianta, Mollis



Willi Pianta aus Mollis ist direkt von der eigenen Alpkäserei bei Näfels ins Vallée de Joux angereist - die Überraschung über den Sieg sei mehr als gelungen gewesen. Pianta's Vermutung ist, dass er mit etwas Glück gewonnen hat. Denn, mit einem Rohmilchkäse zu gewinnen, der nie gleich ist, kein Tag dem anderen gleich, da müsse doch etwas Glück dahinter stecken. Den Wettbewerbskäse hat er übrigens nicht selber ausgewählt: Ein Käsepfleger aus der Genossenschaft Glarona hat das Gewinnerprodukt für den Wettbewerb eingereicht.

130'000 Liter Milch verarbeitet Willi Pianta pro Jahr zu 2'100 Käseläuben. Seine 36 eigenen Kühe liefern 55'000 Liter Milch, 75'000 Liter Milch kauft Pianta von anderen Alpbetrieben ein. Je nach Saison kommen die Tiere auf die Unterstafel (Mitte August bis Ende September auf die Voralp auf 1'000 Metern über Meer), danach geht es auf die Hochalp (ab Juli bis Mitte August auf 1'600-2'000 Metern über Meer). Auch die Käserei und ihr Inventar ziehen jeweils um. Auf dem Hof heuen die Eltern, in der Käserei arbeiten mit Pianta ein Lehrling und ein Saisonnier mit.

In der Alpwirtschaft und der Bauwirtschaft aufgewachsen, hat der ehemalige Zigersenn aus dem sogenannten Zigerschlitz (ein anderer Name für das Glarnerland) vor rund 10 Jahren auf das Käsen umgesattelt. Dieser Wachstumsschritt mit vielen neuen Anforderungen hat ihn viel gelehrt – umso grösser sind seine Freude und der Stolz über den SWISS CHEESE AWARD.



Bester Schafkäse

Yan Sutterlin, La Fromathèque,
Martigny-Croix



Der "Fromage de Brebis" von der Fromathèque aus Martigny-Croix entsteht unter Leitung von Yan Sutterlin. In seinem Betrieb arbeiten zwei Käser mit.

Hier wird seit drei Jahren nicht nur produziert und affinert, man darf auch zuschauen und mithelfen bei der Käseproduktion. So entstehen viele Produkte, vom Joghurt über Frischkäse bis hin zu Tomme. Die Fromathèque ist aber auch eine Verkaufs-Plattform auserlesener Käse und Alpkäse, es sind Trouvaillen höchster Güte und kommen allesamt aus dem Unterwallis.

Neben dem Laden betreibt Yan Sutterlin auch ein Carnotzet und eine Weinbar. Das 39jährige Multitalent ist gelernter Carrossier, war Bauer mit 120 Tieren und bildete sich zum Käser weiter. Was 2007 aus reiner Leidenschaft mit 25 Tieren begann, ist seit 2009 Yan Sutterlin's Beruf.

Die Jahresproduktion auf einen Blick: produziert werden 35'000 Kilo Käse, für welche nebst Kuhmilch 150'000 Liter Schafmilch und 45'000 Liter Ziegenmilch verarbeitet werden. Yan Sutterlin nahm den SWISS CHEESE AWARD mit seinen beiden Käsern Jérôme Duay und Jonathan Baillifard entgegen.



Bester Ziegenkäse

Georg Hofstetter, Ruswil

Georg Hofstetter verarbeitet 2/3 Biomilch und 1/3 konventionelle Milch. Gewonnen hat er in seiner Kategorie mit dem „Bio Geisse Brie“.

Sein Fokus liegt auf Biomilch von Büffeln, Ziegen, Schafen und Kühen. Seit drei Jahren ist Georg Hofstetter unter dem Namen „Bio-Genusskäserei“ im Geschäft und betont, dass vieles noch im Aufbau sei.

Als gelernter Käser mit 25 Jahren Berufserfahrung setzt Georg Hofstetter heute auf echte Spezialitäten mit dem Schwerpunkt auf Weichkäse. Für ihn sei eine Spezialität erst dann eine, wenn sie beim Konsumenten als solche wahr genommen wird, sie müsse unverwechselbar bleiben.

Georg Hofstetter will mit seinen Spezialitäten Genuss bereiten. Seine Ressourcen sind klein, aber fein. Das entspricht auch seinem Wurzelbekenntnis, weg von der Masse zu gehen, das Kleine zu finden und damit die Dorfkäserei von anno dazumal aufleben zu lassen. Das bodenständige Handwerk des Käasers, der Milch von Tieren verarbeitet, die sich aus unseren Böden ernähren, das sei ein geerdeter Beruf.



Bester Frischkäse

Daniel Erni, Neue Napfmilch AG Hergiswil



Mit seinem "Frischkäse Bio nature" hat Daniel Erni den SWISS CHEESE AWARD 2016 der Kategorie "Frischkäse" nach 2014 erneut mit demselben Produkt gewonnen.

Er ist am Napf zu Hause und findet seinen eigenen Käse gut. Er sei konstant, habe keinen Abgeschmack und ist mit Crème fraîche angereichert. Erni verarbeitet im Betrieb pro Jahr vier Millionen Kilo Milch, davon wird eine Million Liter Milch zu Quark oder Frischkäse verkäst.

Dass er seinen Frischkäse liebt, ist auch ein glaubwürdiger Beweis für seine Arbeit, doch privat greift Erni auch gerne bei einem gereiften Käse zu. Der ehemalige Bauernbube hat seinen Berufstraum in der vierten Klasse, Käser zu werden, erfolgreich und mit viel Herzblut erfüllt.



Bester Weichkäse mit Weisschimmel Ueli Moser, bonCas AG, Dotzigen



Das Produkt nennt sich sinnigerweise "Moser Charmant" - wie sein Créateur. Doch dieser lässt ganz bescheiden offen, ob er der Beste sei, denn die anderen Produkte seien wirklich auch gut gewesen.

Ueli Moser gewann heuer zum 8. Mal einen SWISS CHEESE AWARD, das jeweils in verschiedenen Kategorien. Seine Firma bonCas AG besteht seit 1999, beschäftigt 25 Personen und ist vollständig in Familienbesitz. Innert sieben bis zehn Tagen werden die Käsespezialitäten in Dotzigen verpackt, gekühlt und verlassen den Betrieb mit Transportpartnern.

Moser stammt aus einer Käserfamilie, kennt sein Handwerk und will genau darin gut bleiben. Beim Stichwort Vermarktung fügt er an: Mit einem guten Produkt gehe das ziemlich einfach, der Konsument entscheide ehrlich, ob er ein zweites Mal einkauft. Immerhin ist die Käsevielfalt in der Schweiz so gross, um auf ein anderes Produkt auszuweichen. Käse ist Passion – immer wieder auch auf Reisen, wo Ueli Moser gerne Produkte degustiert.



Bester Blauschimmelkäse

Franz Boschung, Grangeneuve,
landwirtschaftliches Institut
des Kantons Freiburg



"Bleu de Fribourg" heisst das Gewinnerprodukt aus dem Freiburgischen Grangeneuve, dem Kompetenzzentrum im Bereich Berufsbildung in der Land- und Milchwirtschaft des Kantons Freiburg.

Franz Boschung ist der Fabrikant des Blauschimmelkäses. Er arbeitet mit sechs Angestellten und vier Lehrlingen zusammen. Er stammt aus einer 10köpfigen Holzerfamilie, habe den Käsegeschmack seit seiner Kindheit in der Nase und sein Handwerk in Jaun gelernt.

Das kantonale Bildungszentrum hat bereits 2014 mit dem Le Gruyère AOP und dem Blauschimmelkäse je einen SWISS CHEESE AWARD gewonnen. Die Besonderheit, ein zweites Mal mit Blauschimmelkäse zu gewinnen, interpretiert Franz Boschung so: Das sei die Liebe zum Handwerk, die Freude am Machen. Das lasse sich in einem harmonischen Zusammenspiel in der ganzen Kette anwenden, vom Bauer bis hin zum Affineur. Der „Bleu de Fribourg“ scheine zu gefallen, wohl auch dank seiner Ausgeglichenheit, mit einem schönen Teig, der auf der Zunge zerschmilzt, und der nicht allzu scharf im Geschmack sei.



Bester Weichkäse geschmiert

Michel Beroud, Rougemont



Michel Beroud hat 2001 an der Erstaussgabe der SWISS CHEESE AWARDS mit dem Produkt „La Fleurette“ gewonnen, am diesjährigen 10. Jubiläum mit dem Produkt „K-ré“.

Der exotisch anmutende Name war die Idee von Beroud's Tochter, Lebensmitteltechnologin, und erinnert an das Viereck, die Form des Käses. Die Käserei Fleurette verarbeitet unter Michel Beroud etwa eine Million Kilo Liter Milch von 20 Milchproduzenten des Dorfes. Mit sechs Mitarbeitenden ist Michel Beroud Milchkäufer, Produzent und Affineur, unterstützt wird er von Frau und Tochter.

Michel Beroud ist von acht Kindern der einzige Käser der Familie und stammt aus einem Bauernbetrieb aus der Haute Broye, dem Dorf Ecoteaux. 1988 ist er nach Rougemont gekommen, als er die Käserei La Fleurette vor 28 Jahren übernahm.

Aus purer Freude macht er ein paar Tommes aus Ziegenmilch, denn Beroud liebt Ziegen, weil sie ihn an sein Elternhaus erinnern. Der „K-ré“ besteche mit einem üppigen Teig, einer schönen Rinde, sei sehr angenehm und aromatisch im Geschmack – im Abgang ein klein wenig würzig dank dem Marc de Dézaley.



Bester Übriger Halbhartkäse (ohne aromatisierende Zusätze) Christian Oberli & Marcel Ledergerber, Rossrüti



Ein Doppelsieg geht nach Rossrüti: Gleich in zwei Kategorien holen sich die Ostschweizer je eine Auszeichnung. Dass neben dem Doppelsieg der „Nieselberger“ aus den übrigen Halbhartkäsen herausgestochen sei, inmitten dieser grossen Konkurrenz von 132 Käseprodukten, sei für alle Beteiligten besonders schön.

Marcel Ledergerber meint zum Siegerprodukt: Sie setzen neben Liebefeld-Kulturen von Agroscope eigene Betriebskulturen ein, das lasse einen besonderen Geschmack und einen besonderen Stoffabbau zu. Wie lässt sich der Geschmack vom „Nieselberger“ beschreiben? Er sei aromatisch-würzig, nicht bissig, weich und geschmeidig im Teig und klebe nicht im Gaumen. Der Name des Käses ist an die Ortschaft gebunden, die am Fuss des Hügelzuges Nieselberg liegt, wo die meisten Milchlieferanten herkommen.

Christian Oberli ist Inhaber einer Holding und Käser in dritter Generation. Aus Rossrüti stammend hat er in Colombier sur Morges sein Käserhandwerk auf den Sorten Gruyère und Vacherin Mont-d'Or gelernt. Marcel Ledergerber, Käser und Lebensmitteltechnologe, ist stellvertretender Geschäftsleiter und Leiter der Bodenseekäse AG. Der Holding mit eigenem Exportgeschäft gehören die Bodenseekäse AG, die Käserei Rislen AG, Casart AG und die DorAG an.



Bester Übriger Halbhartkäse (mit aromatisierenden Zusätzen) Albert Schöpfer, Werthenstein



Albert Schöpfer gewann 2016 seinen ersten Award und das erst noch am Hochzeitstag seines Sohnes. Dieser ist am Sieg mitverantwortlich, denn Vater und Sohn arbeiten Hand in Hand. Der Name „Vollmond-Chäs“ ist Programm: Sinnigerweise in einer Vollmondnacht hat Albert Schöpfer die Milch dazu verarbeitet. Neben Emmentaler entstehen in der Käserei Kleinstein noch andere Käsespezialitäten wie der Halbhartkäse „Chlistei“ und der Hartkäse „Pilatus-Blick“ – für dieses Produkt erhielt Albert Schöpfer an den SWISS CHEESE AWARDS 2014 und 2016 je ein Diplom.

Pro Jahr werden 1.15 Millionen Kilo Milch von neun Lieferanten aus der Umgebung Werthenstein verarbeitet, so entstehen rund 100 Tonnen Kilo Käse im Jahresdurchschnitt. Das Siegerprodukt umschreibt Schöpfer als fein, rahmig mit einer leichten Weinnote. Die Auswahl des drei bis vier Monate gelagerten und geschmierten Käses war glücklich, das Äussere musste farblich stimmen. So hat bei der Einsendung des Siegerprodukts zum Branchenwettbewerb auch das berühmte, goldene Händchen mitgespielt. Albert Schöpfer ist im Zwei-Generationen-Betrieb tätig, stammt ursprünglich aus einer Bauernfamilie. Er betont, wie wichtig ihm seine Frau sei, nicht nur in der Administration sondern überhaupt für sein Leben. Der eigene Käse kommt jeden Tag auf den Teller, doch in der Verkaufsecke der Käserei gibt es auch anderen Käse aus der Region im Angebot.

Leonhard Wey (Bild), ein langjähriger Bekannter von Albert Schöpfer, hat den Preis stellvertretend abgeholt.



Bester Übriger Hartkäse

Christian Oberli, Marcel Ledergerber
und Hans Trachsel, Rossrüti

Zwei Siegerkäse aus dem selben Betrieb, das ist eine besonders gefreute Sache: Der Siegerkäse "Schweizer Gold" ist 13 Monate gelagert an den SWISS CHEESE AWARDS juriert worden. Die Milchlieferanten sind nicht weiter als fünf Kilometer von Rossrüti entfernt. 8.5 Millionen Liter Milch werden in diesem Betrieb zu 850 Tonnen Käse verarbeitet. Dabei entstehen 15 verschiedene Käse, von jungen bis gereiften Sorten.

„Schweizer Gold“ ist ein Käse mit vielen kleinen Salzkristallen, wird als hart aber cremig mit einer starken Nussnote umschrieben. Der Namen erinnert an die Farbe der gold-gelben Rinde. Er sei aber auch ein goldiges Produkt, weil er so hochwertig im Genuss ist und das Aushängeschild der Käserei ist.

Rund um die Produktion, der Sortenentwicklung, dem Käselager und eigener Affinage wird der Teamgeist ganz gross geschrieben. Hans Trachsel (Bild), Produktionsleiter der Käserei Rislen AG hat den Preis für den besten übrigen Hartkäse entgegengenommen.



Bester Übriger Alpkäse

Martin Stadelmann, Urnerboden



Der junge Betriebsleiter auf dem Urnerboden beurteilt die Besonderheit des Produktes "Urnerboden Alpmutschli" mit dem harmonischen Zusammenspiel, dass gute Alpmilch von einem kompetenten Team bestehend aus vier Personen konstant sauber und exakt verkäst wird.

In der kurzen Alpsaison zu von 100 Tagen wird eine Vielzahl von Produkten hergestellt. Aus 900'000 Litern angelieferter Milch gibt es neben Alpkäse, Alpraclette, Alpfondue auch Alpjoghurt.

Aus einer luzernischen Bauernfamilie stammend hat Martin Stadelmann Käser gelernt, liebt seinen eigenen Käse in allen Varianten und Variationen, aber auch mal das klassische Schnipo oder ein Cordon Bleu – selbstverständlich mit eigenem Käse gefüllt.



Beste Käse-Innovation

Gebr. Eberle Spezialitäten AG Gossau



Die beiden Brüder Felix und Max Eberle beschäftigen 50 Mitarbeitende im eigenen Betrieb. Es sei eine Riesenfreude und Ehre zugleich, bei einem Branchenanlass als Nicht-Käser zu gewinnen. Hauptsache sei, es helfe dem Image und dem Absatz von Schweizer Käse, erhofft sich Max Eberle.

Die Kombination aus „Snack und Geschmack“ wurde von der Jury als beste Käse-Innovation beurteilt. Die "Käsechips" sind in drei Geschmacksrichtungen erhältlich, die alle am Wettbewerb ausgezeichnet wurden: Für die Nature-Variante gab es einen Award, für die Geschmacksrichtungen Zwiebeln und Chili wurden die Chips mit je einem Diplom ausgezeichnet.

Die Idee liegt etwas länger zurück und stammt von Tante Xenia, die der Familie diese Käse-Chips jeweils zu den Festtagen zubereitet hat. Erst nachdem die Betriebsräumlichkeiten es zuließen, konnte der Versuch starten, Käse in hauchdünnen Schichten auszubacken und einer breiteren Öffentlichkeit anzubieten.

Eberle AG ist als Käsekonditorei und Konfitekocherei seit 30 Jahren mit eigenen Marken auf dem Markt, beschreibt sich als eine Mischung von Leidenschaft und Handwerk. Vater Max war Konditor und hat sich aus gesundheitlichen Gründen weitergebildet und einen Käsehandel gegründet. So entstanden die traditionellen Kreationen für Frucht- und Nusskäse, aber auch Käsehalbfabrikate, die dank dem Handwerk des Konditors eine neue Veredelung bekommen.



Prix Laboratoire du Goût

Tête de Moine AOP von Joseph Spielhofer, St. Imier



Wenn die Auszubildenden aus Gastronomie und Schulen der Region ihren besten Käse auswählen, dann ist dieser Spezialpreis der SWISS CHEESE AWARDS auch ein starkes Zeichen für die Zukunft und beweist die sensorischen Fähigkeiten von jungen Menschen.

Genau das macht Florian Spielhofer, Sohn von Joseph auch stolz und glücklich, dass unter den 777 Käsen und den 28 Kategorien erstens ein Tête de Moine, und zweitens genau einer aus der Käserei Spielhofer im Laboratoire du Goût als bester Käse auserkoren wurde.

Die Spielhofers haben schon mehrere Male an den SWISS CHEESE AWARDS gewonnen: mit Tête de Moine AOP, mit dem Tomme de chèvre und mit dem Bio Renens (Halbhartkäse). 35 Mitarbeitende arbeiten im Familienbetrieb in St. Imier. Dabei werden täglich 30'000 Liter Milch zu 18 verschiedenen Sorten von Halbhart-, Hart- bis Weichkäse verarbeitet.

Florian Spielhofer beurteilt das Äussere „seines“ Tête de Moine als zart-schmelzend, ziemlich cremig, mit einem erkennbaren Milchgeschmack und je nach Affinage etwas würzig. Es braucht 75 Tage Lagerung für einen Classic und vier Monate für einen Réserve.

Mit Vater Joseph (Bild) stellen Florian und Cédric in zweiter Generation die Nachfolge der Käserei in St. Imier sicher.