

Unterwasser – SWISS CHEESE AWARDS während den Käsetagen in Unterwasser  
vom 11.–14. September 2008

Pressemitteilung vom 12. September 2008, 19.30 Uhr

---

## **Hier kommt der Swiss Champion aller Schweizer Käsemeister – der Gruyère d’Alpage AOC von Jean-Louis Roch!**

Die Super-Jury hat entschieden: «Der Meister der Meisterkäse, das Beste vom Besten, der Käseste aller Käse heisst Le Gruyère d’alpage AOC von der Alp La Théraulaz!» verkündete Anton Schmutz, Initiant der SWISS CHEESE AWARDS und Direktor deren Organisatorin Fromarte anlässlich der heutigen Käsegala in Unterwasser. Der Gruyère d’Alpage AOC vom Käser Jean-Louis Roch aus Charmey ist bereits zum «Besten Gruyère d’Alpage» gekürt worden. Zum zweiten Swiss Champion in der Geschichte der SWISS CHEESE AWARDS sagte Schmutz weiter: «Wenn neun Ausländer aus sieben Ländern rund um die Welt und neun Schweizer aus fünf Kantonen den Schweizer Meister bestimmen, dann muss das der beste Käse sein!»

Swiss Champion ist:

**Jean-Louis Roch** aus Charmey mit seinem **Gruyère d’Alpage AOC**, bereits erkürt in der Kategorie „Bester Gruyère d’Alpage AOC“

Alle anderen 22 Kategoriensieger erwiesen dem Swiss Champion ebenfalls die Ehre. Sie wurden von einer internationalen Jury aus insgesamt 474 eingereichter Wettbewerbskäse auserwählt und heute Abend an der feierlichen Preisübergabe in Unterwasser gebührend gefeiert.

Und so heissen alle Gewinner der SWISS CHEESE AWARDS 2008:

Kategorie	Nachname	Vorname	Ortschaft	Firma
Rohmilch-Tilsiter - Schülerpreis	Kaufmann	Max	Bazenheid	
Emmentaler AOC	Abt	Meinrad	Beromünster	
Le Gruyère AOC	Dunand	Jean-Marie	Le Crêt-p-Semsaes	
Sbrinz AOC	Trachsel	Samuel	Walde SG	
Appenzeller	Jud	Stefan	Degersheim	
Rohmilch-Tilsiter	Kaufmann	Max	Bazenheid	
Walliser Raclette AOC	Brügger	Heribert	Turtmann	Schaukäserei Turtmann
Raclette Suisse	Schibli	Felix	Sarnen	Seiler Käserei AG
Tête de Moine AOC	Schwab	Roger	Corgémont	
Bündner Bergkäse	Flükiger	Jürg	Splügen	
Vacherin Fribourgeois AOC	Raemy	Jérôme	Gumefens	
Übrige Alpkäse	Mottier	Claude-Alain	L'Etivaz	Alpage Pâquier-Martin
Schafkäse	Grossrieder	Michel	Orsonnens	Fromagerie Moléson SA
Ziegenkäse	Grossrieder	Michel	Orsonnens	Fromagerie Moléson SA
Weichkäse Weisseschimmel	Bieri	Paul	Hinwil	
Blauschimmelkäse	Germain	Didier	Les Ponts-de-Martel	
Weichkäse geschmiert	Spycher	Michael	Wasen im Emmental	
Frischkäse	Niederberger	Fredy	Buttikon SZ	
Übrige Halbhartkäse	Bützberger	Urs	Bitsch	Arnold Walker AG
Übrige Halbhartkäse mit aromatisierenden Zusätzen	Kalberer	Peter	Untervaz	Bergsenn AG
Übrige Hartkäse	Vogel	Peter	Schönholzerswilen	Vogel Käsehandwerk
Käseinnovationen	Niederberger	Fredy	Buttikon SZ	
Berner Alpkäse AOC	Tritten	Ueli	Lenk im Simmental	
Le Gruyère d'alpage AOC	Roch	Jean-Louis	Charmey (Gruyère)	

### **Hinweis an die Redaktionen**

Bildmaterial in Farbe sowie laufend aktualisierte Detailinformationen finden Sie:

- zum Wettbewerb auf [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch) (wie Gewinnerlisten, Reglement, Ausschreibungsunterlagen, Teilnehmer und Jurylisten)
- zum Programm der Käsetage und Käsemarkt auf [www.kaesetage.ch](http://www.kaesetage.ch)
- zum Austragungsort und touristischen Informationen auf [www.toggenburg.org](http://www.toggenburg.org)
- Bilder aller Gewinner und alle Gewinnernamen finden Sie auf <http://www.cheese-awards.ch/galerie/de.aspx>

### **Für Medienfragen**

Medienverantwortliche

Martina Schelker

c/o FROMARTE

Tel. direkt 079 446 33 26

[mschelker@bluewin.ch](mailto:mschelker@bluewin.ch)