



Medienmitteilung/Rapperswil, 24. Oktober 2014

SWISS CHEESE AWARDS vom 23. bis 26. Oktober 2014 in Rapperswil-Jona: Das sind die besten Schweizer Käse 2014

Aus der Rekordmarke von 817 teilnehmenden Wettbewerbsprodukten geht der diesjährige Swiss Champion für den besten Schweizer Käse an Jean-Marie Droz, Bildungszentrum für Hauswirtschaft, Milch- und Lebensmitteltechnologie, Grangeneuve, 1725 Posieux. Er hat der Superjury im Endlauf von heute Vormittag besonders gefallen und ist aus allen 28 Schweizer Käsemeistern herausgestochen. Bereits gestern haben mehr als 100 Käseprüfer die besten Schweizer Käse 2014 einem einheitlichen und strengen Reglement nach gekürt. Die grosse Siegerehrung für die SWISS CHEESE AWARDS 2014 fand heute auf der Bühne am Seequai statt.

An der heutigen Preisverleihung stand viel Prominenz neben dem glücklichen Swiss Champion. Dominique Kohli, Vize-Direktor vom Bundesamt für Landwirtschaft und Meta Hildebrand, Köchin und Gastrounternehmerin übergaben gemeinsam den Award. Im Namen von Direktor Bernard Lehmann würdigte Herr Kohli die Schweizer Käsebranche mit den Worten: „*Schweizer Käse ist dank dem Wettbewerb gut in den Märkten positioniert.*“ Regierungsrat Benedikt Würth und Erich Zoller, Gemeindepräsident der Gastgeberstadt freuten sich mit dem Publikum auf die Medaillen für die Schweizer Käser.

Das wichtigste Fest der Schweizer Käsemeister wurde von TV-Moderatorin Sara Hildebrand moderiert.

Das sind alle Gewinner pro Kategorie auf einen Blick:

SWISS CHAMPION

"Le Gruyère AOP" von Jean-Marie Droz, Bildungszentrum für Hauswirtschaft, Milch- und Lebensmitteltechnologie, Grangeneuve, 1725 Posieux

Emmentaler AOP

Peter Röthlisberger, Käsereigenossenschaft Meikirch, 3045 Meikirch

Le Gruyère AOP

Jean-Marie Droz, Bildungszentrum für Hauswirtschaft, Milch- und Lebensmitteltechnologie, Grangeneuve, 1725 Posieux

Le Gruyère d'alpage AOP

Germain & Beat Piller, Alpage Vounetz, 1637 Charmey (Gruyère)

Sbrinz AOP

Josef Werder, Küssnachter Dorfkäserei GmbH, 6403 Küssnacht am Rigi

Appenzeller

Niklaus Allenspach & Konrad Thalman, Käserei Lenggenwil AG, 9525 Lenggenwil

Rohmilch-Tilsiter

Hansueli Preisig, Käserei Dottenwil, 9123 Nassen

Bündner Bergkäse

Severin Caratsch, Chascharia Val Müstair, 7537 Müstair

Walliser Raclette AOP

"Bagnes 1 Valdor" von Martin Michellod, Fromagerie de Verbier, 1936 Verbier

Raclette und Bratkäse

"Seiler Raclette classic rund" von Felix Schibli, Seiler Käserei AG, 6060 Sarnen

Vacherin Fribourgeois AOP

Serge Bongard, Käserei Schweni, 1714 Heitenried

Vacherin Mont d'Or AOP

René Piguet, Fromagerie Le Brassus, 1348 Le Brassus

Tête de Moine AOP

Florian Spielhofer, Fromages Spielhofer SA, 2610 St-Imier

Bloderkäse und Sauerkäse AOP

"Bloderkäse AOP" von Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, 9657 Unterwasser

L'Étivaz AOP

Frédéric Rosat, Alpage Les Antheines, 1660 Château-d'Oex

Berner Alpkäse und Berner Hobelkäse AOP

"Berner Hobelkäse AOP" von Anita Kohler, Alp Seili, 3860 Schattenhalb

Formaggio d'Alpe ticinese DOP

Giacomo Esposito, Boggese del Lucomagno, Caseificio Alpe Pian Segno, 6718 Olivone

Glarner Alpkäse AOP

Rudolf Marti-Elmer, Alp Ramin, 8767 Elm

Schafkäse

"Schafmutschli würzig" von Franz Scheuber, Fläche-Chäsi GmbH, 6215 Beromünster

Ziegenkäse

"Geisseemutschli" von Thomas Aeschlimann, Käserei Reutigen, 3647 Reutigen

Frischkäse

"Frischkäse Bio Nature" von Daniel Erni, Neue Napfmilch AG, 6133 Hergiswil LU

Weichkäse Weisschimmel

"Riesling x Sylvaner" von Ueli Moser, bonCas AG, Spezialitätenkäserei, 3293 Dotzigen

Blauschimmelkäse

"Bleu de Fribourg" von Franz Boschung, Bildungszentrum für Hauswirtschaft, Milch- und Lebensmitteltechnologie, Grangeneuve, 1725 Posieux

Weichkäse geschmiert

"Farmer" von Peter Strähl, Strähl Käse AG, 8573 Siegershausen

Übrige Halbhartkäse (ohne aromatisierende Zusätze)

"Le Broyard" von Jean-Daniel Jäggi, Fromagerie de Grandcour, 1543 Grandcour

Übrige Halbhartkäse mit aromatisierenden Zusätzen

"Alpenkräuter Mutschli" von Johann Wittwer, Eigermilch Grindelwald AG, 3818 Grindelwald

Übrige Hartkäse

"Chäs-Fritz" von Walter Hungerbühler, 9604 Oberrindal

Übrige Alpkäse

"Schwägalpkäse" von Othmar Manser, Alpschaukäserei Schwägalp, 9107 Urnäsch

Käseinnovationen

"Fette Berta" von Ueli Moser, bonCas AG, Spezialitätenkäserei, 3293 Dotzigen

Spezialpreis " Prix Laboratoires du goût "

"Sbrinz AOP" von Kurt Hofstetter, Käserei Hildisrieden AG, 6024 Hildisrieden

Rosenstadt Rapperswil mit Käsemarkt

Alle Gewinner der SWISS CHEESE AWARDS 2014 wurden von der amtierenden und letztjährigen Rosenkönigin umrahmt. Bis Sonntagabend steht die schöne Rosenstadt ganz im Zeichen von unserem Schweizer Kulturgut, Käse.

Am grossen Käsemarkt von cheese-festival mit rund 40 Ausstellern aus dem Inland und vielfältiger Animation werden rund 25'000 grosse und kleine Gäste erwartet. Am Seequai entlang können an die 250 Käsespezialitäten entdeckt werden. In der stilvollen Galerie der Gewinnerkäse im Schlosshof von Rapperswil werden alle prämierten Käse der SWISS CHEESE AWARDS bis sonntags in Szene gesetzt. Das Schlossrestaurant serviert Häppchen aus dem grossen Sortiment an Wettbewerbskäsen.

Daneben lädt an diesen Tagen im Namen des grossen Schweizer Käses ein vielfältiges Rahmenprogramm zu Spass und Unterhaltung ein.

Nützliche Informationen für die Medien:

Medieninformationen in Bild und Text folgen laufend ab 23. Oktober 2014 auf die entsprechende Medienseite von www.cheese-awards.ch
Sie werden zur freien redaktionellen Nutzung bereit gestellt.

Akkreditierungen Medien:

Für Rückfragen und Gewinnerlisten wenden Sie sich bitte an Martina Schelker, Kommunikationsverantwortliche SCA 2014, auf 079 446 33 26 oder per Email an martina.schelker@mas-media.ch