



Medienmitteilung

SWISS CHEESE AWARDS: VOM 23. BIS 25. SEPTEMBER 2016

Les Charbonnières 24. September 2016 - **Im Vallée de Joux ist heute bekannt geworden, wer unter den rund 800 Produkten den besten Schweizer Käse macht!**

Am 23. September wurden in Le Sentier und Les Charbonnières anlässlich der 10. Swiss Cheese Awards die Sieger in 28 Käsekatégorien gekürt. Heute fand die Super Jury statt um die Wahl des Swiss Champions, Sieger über alle 28 Katégorien.

Gewinner über alle Katégorien, Swiss Champion 2016 ist:

Le Gruyère d'alpage AOP

Jean-Claude Pittet, Alpage Les Amburnex, 1348 Le Brassus

Die Gewinner in den einzelnen Katégorien sind:

Emmentaler AOP

Hanspeter Müller, Käsereigenossenschaft Leimiswil, 4935 Leimiswil

Le Gruyère AOP

Pierre Buchillier, Fromagerie Les Moulins, 1660 Les Moulins

Le Gruyère d'alpage AOP

Jean-Claude Pittet, 1116 Cottens VD

Sbrinz AOP

Franz Hegglin, Käserei Hegglin GmbH, Käserei Höfli, 6404 Greppen

Appenzeller

Christian Fankhauser und Thomas Graf, Käserei Graf AG, 9035 Grub AR

Rohmilch-Tilsiter

Markus Sutter, Käserei Sutter, 8638 Goldingen

Bündner Bergkäse

Toni Knöpfel, Sennereigenossenschaft Nufenen, 7437 Nufenen

Walliser Raclette AOP

"Gomser 32 Valdor" von Max Willisch, Käsereigenossenschaft Reckingen, 3998 Reckingen VS

Raclette und Bratkäse

"Seiler Raclette geräuchert" von Felix Schibli, Seiler Käserei AG, 6060 Sarnen

Vacherin Fribourgeois AOP

Louis-Alexandre Yerly, Fromagerie Friesenheid, 3185 Schmitten FR

Vacherin Mont d'Or AOP

Serge André, Fromagerie André SA, 1122 Romanel-sur-Morges

Tête de Moine AOP

Daniel Amstutz, Fromagerie Amstutz SA, 2717 Fornet-Dessous

Bloderkäse und Sauerkäse AOP

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

L'Etivaz AOP

Jean-Louis Karlen, 1660 Château-d'Oex

Berner Alpkäse und Berner Hobelkäse AOP

"Berner Hobelkäse AOP" von Ueli Haldi, 3784 Feutersoey

Formaggio d'Alpe ticinese DOP

Marco Togni, Alpe Pontino DOP, 6780 Airolo

Glarner Alpkäse AOP

Willi Pianta, Alp Obersee Rauti, 8753 Mollis

Schafkäse

"Fromage de Brebis" von Yan Sutterlin, La Fromathèque SA, 1921 Martigny-Croix

Ziegenkäse

"BIO Geisse Brie" von Georg Hofstetter, Bio-Genuss Käserei, 6017 Ruswil

Frischkäse

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

Weichkäse Weisseschimmel

"Moser Charmant" von Ueli Moser, bonCas AG, Spezialitätenkäserei, 3293 Dotzigen

Blauschimmelkäse

"Bleu de Fribourg" von Jean-Marie Droz, Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire (CILA), 1725 Posieux

Weichkäse geschmiert

"K-ré" von Michel Beroud, Fromagerie Fleurette S.à.r.l., 1659 Rougemont

Übrige Halbhartkäse (ohne aromatisierende Zusätze)

"Nieselberger" von Christian Oberli, Käserei Oberli Rislen AG, 9512 Rossrüti

Übrige Halbhartkäse mit aromatisierenden Zusätzen

"Vollmond-Chäs" von Albert Schöpfer, Käserei Kleinstein, 6106 Werthenstein

Übrige Hartkäse

"Schweizer Gold" von Christian Oberli, Käserei Oberli Rislen AG, 9512 Rossrüti

Übrige Alpkäse

"Urnerboden Alpmutschli" von Martin Stadelmann, Alpkäserei Urnerboden AG, 8751 Urnerboden

Käseinnovationen

"Käsechips Nature" von Max Eberle, Gebr. Eberle AG Spezialitäten, 9200 Gossau SG

Sieger des «Laboratoire du goût»

„Tête de Moine“ von / de Spielhofer Joseph, St-Imier

Die 140-köpfige Jury unter Jury Chef Hans-Peter Bachmann bestand aus bedeutenden Akteuren der schweizerischen und internationalen Käsebranche, renommierten Chefköchen wie Stéphane Décotterd und Gastronomie-Journalisten wie der charmanten Annick Jeanmairé. Sie haben die besten Käsesorten degustiert und ihren Sieger bestimmt. Anlässlich der 10. Ausgabe sei besonders darauf hingewiesen, dass sich die Jury aus Mitgliedern aus drei verschiedenen Kontinenten (Europa, Asien und Amerika) zusammensetzt. Dazu gehören traditionellerweise Vertreter der USA und Japans, erstmals aber auch Experten aus Russland und der Türkei.

Ein reichhaltiges Programm bis am Sonntag, 25.9.16

– 24. September: Preisverleihung für den besten Käse in der jeweiligen Kategorie und für den Sieger-Käse aller Kategorien.

– 24. und 25. September: Mehr als **120** Stände und Käsereien erwarten Sie. Am Sonntag herrscht ein reges Treiben mit einem Bauernbrunch, der von den Waadtländer Bauern organisiert wird.

– Das berühmte Fest des Vacherin Mont-d'Or feiert dieses Jahr sein 20-Jahres-Jubiläum. Animationen, ein Alpabzug, Alphörner, Geisselchlepfen, eine Markt mit regionalen Produkten, Viehvorführungen und die Präsentation der neuesten Vacherins Mont-d'Or AOP stehen dazu auf dem Programm.

– Ausserdem werden beim 7. Journée des alpages du Jura vaudois alltägliche Arbeiten der vielen Käsereien gezeigt, die den Le Gruyère d'alpage AOP herstellen.

Die Swiss Cheese Awards haben sich in den letzten Jahren zu einer festen Veranstaltung in Sachen Degustation regionaler Produkte entwickelt und machen Les Charbonnières zur wahren Hauptstadt des Schweizer Käses. Anlässlich der Swiss Cheese Awards sind Jung und Alt recht herzlich eingeladen, die eigenen Sinne auf Reisen zu schicken und unser gastronomisches und kulturelles Erbe in entspannter und fröhlicher Atmosphäre zu erkunden oder wiederzuentdecken.

Ausserdem durften die Schüler des Schulzentrums des Vallée de Joux im Rahmen einer detaillierten Präsentation und Degustation der zur Wahl stehenden Käsesorten, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Gleichzeitig kürten Kochlernende des Centre d'Orientation et de Formation Professionnelle Lausanne ihren Sieger des «Laboratoire du goût». Das waren aufregende Momente und tolle Möglichkeiten für unseren Nachwuchs!

Eine einzigartige und aussergewöhnliche Veranstaltung in der Westschweiz, die viel Aufmerksamkeit auf sich zieht. In diesem Jahr werden zu den Veranstaltungen bis am Sonntag 25. September bis zu **15'000** Besucher erwartet.

www.cheese-awards.ch