

Medienmitteilung

FROMARTE, Freitag, 14. März 2008



Schweizer Käser holen Weltmeistertitel

Käser Michael Spycher wird World Champion mit Le Gruyère AOC

Der neue Käse-Weltmeister kommt aus dem Emmental. Michael Spycher aus Fritzenhaus bei Wasen i.E. gewinnt in Madison USA die Gesamtwertung des World Championship Cheese Contest.

Wie bereits vor zwei Jahren sind die Schweizer Käser an den Weltmeisterschaften in den USA sehr erfolgreich. Der Titel World Champion geht an Michael Spycher aus Fritzenhaus bei Wasen i.E. mit seinem Le Gruyère AOC. Den dritten Platz der Gesamtwertung belegt Bernhard Näf aus der Käserei Guntershausen im Thurgau mit Emmentaler AOC.

Die internationale Wettbewerbsjury beurteilte über 2000 Produkte in 72 Kategorien. Die besten Käse jeder Kategorie klassierten sich für den Final. Mit dem ersten und dem dritten Platz dominierten die Schweizer Käser mit Le Gruyère AOC und Emmentaler AOC den Wettbewerb.

Die schweizer Spitzenplätze in der Gesamtwertung:

World Champion/Weltmeister

Le Gruyère AOC
hergestellt von Michael Spycher, Käserei Fritzenhaus, Wasen i.E.

Second Runner-Up/Zweiter Verfolger (dritter Platz)

Emmentaler AOC
hergestellt von Bernhard Näf, Käserei Guntershausen TG

Die Schweizer Spitzenplätze nach Kategorien:

Kategorie/Name	Auszeichnung	Produkt
Rinded Swiss Style Cheese (Schweizer mit Rinde)		
Bernhard Näf, Käserei Guntershausen	Best of Class Bester der Kategorie	Emmentaler AOC
Joachim Oswald, Käserei Schöntal, Bernhardzell	Second Award Zweiter der Kategorie	Emmentaler AOC
Marcel Züger, Käserei Rohrenmoos, Lömmenschwil	Third Award Dritter der Kategorie	Emmentaler AOC
Gruyère		
Michael Spycher, Käserei Fritzenhaus, Wasen i.E.	Best of Class	Le Gruyère AOC
Alexandre Guex, Fromagerie Châtognaie, affinert durch von Mühlönen, Düdingen	Second Award	Le Gruyère AOC
Stefan Küttel, Käserei, Jaun	Third Award	Le Gruyère AOC

Smear Ripened Soft & Semi-Soft Cheeses (Schmiergereifte Weich- und Halbhartkäse)		
Andreas Streule, Käserei, Uzwil	Best of Class	Appenzeller
Walter Räss, Käserei Tufertschwil, Lütisburg	Second Award	Appenzeller
Smear Ripened Hard Cheeses (Schmiergereifte Hartkäse)		
Martin Biennerth, Sennerei, Andeer	Third Award	Andeerer Christall
Open Class Hard Cheeses (Offene Kategorie Hartkäse)		
Rodolphe & Stephane Gosteli, Fromagerie Maître Rodolphe, Le Solliat	Second Award	Petit Rodolphe

Die Übergabe der Auszeichnungen findet am 24. April 2008 in Madison USA statt. FROMARTE wird bei der Rückkehr der Gewinner einen Empfang im Flughafen Zürich organisieren.

Die vollständigen Ranglisten aller Teilnehmer können unter folgendem Link abgerufen werden:
<http://www.wischeesemakersassn.org/wccc/2008/current-results.php>

Fotomaterial ist unter:

http://www.wischeesemakersassn.org/photos/2008_world_championship_cheese_contest
verfügbar.

Für weitere Auskünfte:

Anton Schmutz

Direktor

FROMARTE

Die Schweizer Käsespezialisten

Artisans suisses du fromage

Artigiani svizzeri del formaggio

Swiss Specialist Cheesemakers

Schwarztorstrasse 26, Postfach

3001 Bern

☎ +41 (0)31 390 33 30

☎ +41 (0)79 606 97 18

@ a.schmutz@fromarte.ch

🌐 www.fromarte.ch