

Medienmitteilung

FROMARTE, Freitag, 19. März 2010



Schweizer Käser holen Weltmeistertitel

Käser Cédric Vuille wird World Champion mit Le Gruyère AOC

Der neue Käse-Weltmeister kommt aus der Westschweiz. Cédric Vuille aus La Brévine im Kanton Neuenburg 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 Cédric Vuille aus La Brévine im Kanton Neuenburg mit seinem Le Gruyère AOC. Den zweiten Platz der Gesamtwertung belegt Martin Bienerth, der Sennerei Andeer (Graubünden) mit seinem Andeerer Traum.

Die internationale Wettbewerbsjury beurteilte über 2 300 Produkte in 80 Kategorien. Die besten Käse jeder Kategorie klassierten sich für den Final. Mit dem ersten und dem zweiten Platz dominierten die Schweizer Käser mit Le Gruyère AOC und dem Andeerer Traum den Wettbewerb.

Die Schweizer Spitzenplätze in der Gesamtwertung:

World Champion/Weltmeister

Le Gruyère AOC
hergestellt von Cédric Vuille, Käserei, La Brévine NE

First Runner-Up/Erster Verfolger (zweiter Platz)

Andeerer Traum
hergestellt von Martin Bienerth, Sennerei Andeer GR

Die Schweizer Spitzenplätze nach Kategorien:

Kategorie/Name	Auszeichnung	Produkt
Rinded Swiss Style Cheese (Schweizer mit Rinde)		
Marcel Züger Käserei Rohrenmoos, Lömmenschwil Affiniert von Gourmino AG, Illighausen	Best of Class Bester der Kategorie	Emmentaler AOC
Ruedi Studerus Käserei Thundorf	Second Award Zweiter der Kategorie	Emmentaler AOC
Niklaus Haldimann Käserei Scheidweg, Heimenschwand Affiniert von Gourmino AG, Illighausen	Third Award Dritter der Kategorie	Emmentaler AOC

Gruyère		
Cédric Vuille Käserei La Brévine Affiniert von Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains	Best of Class Bester der Kategorie	Le Gruyère AOC
Michel Grossrieder, Käserei Moléson SA, Orsonnens	Second Award Zweiter der Kategorie	Le Gruyère AOC
Adrian Scheidegger, Käserei Niedermuhren, Heitenried Affiniert von von Mühlenen AG, Düdingen	Third Award Dritter der Kategorie	Le Gruyère AOC
Smear Ripened Soft Cheeses (Schmieregereifter Weichkäse)		
Ernst Diriwächter, Käserei Krümmenswil, Krummenau	Second Award Zweiter der Kategorie	Försterkäse
Smear Ripened Semi-Soft Cheeses (Schmieregereifter Halbhartkäse)		
Stefan Jud Käserei Degersheim	Third Award Dritter der Kategorie	Appenzeller
Smear Ripened Hard Cheeses (Schmieregereifter Hartkäse)		
Martin Bienert Sennerei, Andeer	Best of Class Bester der Kategorie	Andeerer Traum
Peter Schneider Käserei Bettwil	Second Award Zweiter der Kategorie	Winzerkäse
Open Class Hard Cheeses (Offene Kategorie Hartkäse)		
Ewald Schafer Käserei Cressier FR	Second Award Zweiter der Kategorie	Mont Vully Réserve

Die Übergabe der Auszeichnungen findet am 22. April 2010 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.worldchampioncheese.org/>

Fotomaterial ist verfügbar unter:
http://www.worldchampioncheese.org/_apps/gallery/photo_gallery/13/

Für weitere Auskünfte:

Jacques Gygax

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) 79 209 41 49

@ jacques.gygax@fromarte.ch

🌐 www.fromarte.ch