

Medienmitteilung

Bern, 15. April 2010



Einladung zum Empfang der Schweizer Käseweltmeister am Flughafen Zürich vom 24.4.2010

Schweizer Käseweltmeister 2010: Seid willkommen!

Der grosse Erfolg am «World Championship Cheese Contest» hält für die Schweizer Käser weiter an: Der weltbeste Käse kommt erneut aus der Schweiz! Am Samstag, 24. April 2010, kehren ein Weltmeister und die Gewinner von drei Gold-, fünf Silber- und drei Bronzemedailles von der Siegerehrung in Madison (Wisconsin, USA) in die Schweiz zurück. Seien Sie dabei, unsere Weltmeister-Käser gebührend zu empfangen.

Nach den Bernern Christian Wüthrich (2006) und Michael Spycher (2008) hat der Neuenburger Cédric Vuille aus La Brévine mit seinem Gruyère AOC über alle Kategorien den Weltmeistertitel errungen. Den zweiten Platz in der Gesamtwertung belegen Maria Meyer und Martin Bienerth von der Sennerei Andeer (Graubünden) mit ihrem Andeerer Traum.

Die Schweizer Käser dominieren auf den ersten drei Plätzen die beiden Kategorien Swiss Style (Emmentaler) und Käse mit geschmierter Rinde (Gruyère). In vier weiteren Kategorien haben die Schweizer Käser ebenfalls eine Medaille gewonnen.

Sämtliche Schweizer Gewinner, die von der Jury des «**World Championship Cheese Contest 2010**» erkoren wurden, empfangen wir gerne mit Ihnen zusammen am Flughafen Zürich:

Datum/Zeit: Samstag, 24. April 2010, 11.30 Uhr

Ort: Flughafen Zürich, Airport Forum, Saal 205 Ernst Heinkel / 206 August Euler

Die Gewinner werden bei ihrer Rückkehr aus den USA von Herrn Jacques Chavaz, Stellvertretender Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft, dem Direktor von FROMARTE, Jacques Gyax, sowie von verschiedenen Delegationen, unter anderem der Käsereien La Brévine, Andeer empfangen. Zum feierlichen Charakter dieses Empfangs wird auch die Ehrung „ihres“ Weltmeisters durch die Vertreter der Sortenorganisation Gruyère beitragen.

Die entsprechenden Medienmitteilungen mit Bildmaterial werden über Photopress/Keystone am selben Tag verbreitet und zudem auf www.fromarte.ch zu finden sein.

Weltmeisterliche Tradition aus unseren Dorfkäsereien – wir dürfen stolz sein und freuen uns auch auf Ihre Teilnahme. Melden Sie sich an unter info@fromarte.ch.

Informationen zum «World Championship Cheese Contest» in Madison USA:

2006 schafften die Schweizer Käser die Premiere in der 50-jährigen Geschichte des World Championship Cheese Contest, den Weltmeisterschaften der Käsehersteller: So gewannen die Schweizer in Madison die höchste Auszeichnung, den Titel eines «**World Champion**». Dieser ging vor vier Jahren an Christian Wüthrich von der Käsereigenossenschaft Rüderswil mit dem Emmentaler AOC, und vor zwei Jahren an Michael Spycher von der Käserei Fritzenhaus in Wasen i.E. mit dem Gruyère AOC.

Die internationale Wettbewerbsjury beurteilte 2010 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 einem Gruyère AOC und dem Andeerer Traum den Wettbewerb.

Die Schweizer Spitzenplätze von 2010 in der Gesamtwertung:

World Champion/Weltmeister

Le Gruyère AOC

hergestellt von Cédric Vuille, Käserei La Brévine NE

First Runner-Up/Vizemeister (2. Platz)

Andeerer Traum

hergestellt von Maria Meyer und Martin Bienerth, Sennerei Andeer GR

Die Schweizer Spitzenplätze und Diplomgewinner 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
Klaus Leuenberger Käserei Nesselgraben	Vierter der Kategorie (Diplom)	Emmentaler AOC
Markus Hengartner Käserei Illighausen Affiniert von Gourmino AG, Illighausen	Fünfter der Kategorie (Diplom)	Emmentaler AOC

Gruyère		
Cédric Vuille Käserei La Brévine	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 durch von Mühlener AG, Düringen	Third Award Dritter der Kategorie	Le Gruyère AOC
Cédric Fragnière Käserei Provence	Fünfter der Kategorie (Diplom)	Le Gruyère AOC
Smear Ripened Soft Cheeses (Schmieregereifte Weichkäse)		
Ernst Diriwächter Käserei Krümmenswil, Krummenau	Second Award Zweiter der Kategorie	Försterkäse
Ernst Odermatt Schaukäserei Fam. Odermatt GmbH, Engelberg	Vierter ex aequo der Kategorie (Diplom)	Bergweichkäse Symphony
Smear Ripened Semi-Soft Cheeses (Schmieregereifte Halbhartkäse)		
Stefan Jud Käserei Degersheim	Third Award Dritter der Kategorie	Appenzeller
Cédric Vuille Käserei La Brévine	Vierter ex aequo der Kategorie (Diplom)	Le Sybérien
Walter Räss-Huser Käserei Lütisburg SG	Vierter ex aequo der Kategorie (Diplom)	Chällerhocker
Smear Ripened Hard Cheeses (Schmieregereifte Hartkäse)		
Maria Meyer und Martin Bienenrath Sennerei, Andeer	Best of Class Bester der Kategorie	Andeerer Traum
Peter Schneider Käserei Bettwil	Second Award Zweiter der Kategorie	Winzerkäse
Jean-Philippe Brahier Käserei Saignelégier	Vierter der Kategorie (Diplom)	Tête de Moine AOC
Open Class Hard Cheeses (Offene Kategorie Hartkäse)		
Ewald Schafer Käserei Cressier FR	Second Award Zweiter der Kategorie	Mont Vully Réserve
Flavored Soft Cheeses (Weichkäse aromatisiert)		
Ernst Odermatt Schaukäserei Fam. Odermatt GmbH, Engelberg	Vierter ex aequo der Kategorie (Diplom)	Wasabilino
Soft Goat's Milk Cheeses (Ziegenkäse)		
Hermann Odermatt Odermatt Käserei AG, Oberau, Dallenwil	Vierter der Kategorie (Diplom)	Dallenwiler Geisschäs
Hermann Odermatt Odermatt Käserei AG, Oberau, Dallenwil	Fünfter ex aequo der Kategorie (Diplom)	Dallenwiler Wyrolle

Die Übergabe der Auszeichnungen findet am 22. April 2010 in Madison (Wisconsin, 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/>

Das Fotomaterial ist unter http://www.worldchampioncheese.org/_apps/gallery/photo_gallery/13/
verfügbar und ab 24.4.2010 auf www.photopress.ch.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne zur Verfügung:

Jacques Gygax

Direktor

FROMARTE

Die Schweizer Käsespezialisten
Schwarztorstrasse 26, Postfach
3001 Bern

- ☎ +41 (0)31 390 33 30
- 📞 +41 (0) 79 209 41 49
- @ jacques.gygax@fromarte.ch
- 🌐 www.fromarte.ch