

## Medienmitteilung

Bern, 24. April 2010



### Herzlicher Empfang der Schweizer Käseweltmeister am Flughafen Zürich

## Hier sind sie: die Schweizer Käseweltmeister 2010!

**Grosser Bahnhof am Flughafen Zürich für die Schweizer Käser: Heimische Delegationen aus der ganzen Schweiz haben die erfolgreichen Käseschaffenden bei ihrer Rückkehr von der Preisverleihung in Madison (Wisconsin USA) empfangen. Darunter der Weltmeister und Gewinner aller Kategorien, Cédric Vuille aus La Brévine, mit seinem Gruyère AOC, sowie die Vizeweltmeister, Maria Meyer und Martin Bienenrath von der Sennerei Andeer, mit ihrem Andeerer Traum.**

Heimische Dorfdelegationen aus West und Ost, Sortenorganisationen und Milchproduzenten aus der ganzen Schweiz haben «ihre» Käseweltmeister frenetisch empfangen und gebührend gefeiert. Grosse Freude über den Riesenerfolg zeigten auch der stellvertretende Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft, Jacques Chavaz, und Fromarte Direktor Jacques Gygax, die inmitten von Glockengeläut und dem Fahnenmeer der Fangemeinde die sichtlich gerührten Weltmeister würdigten.

Es ist schon die dritte Weltmeisterschaft, die von den Schweizer Käsern klar dominiert wurde: Auch gehen aus diesmal insgesamt 2 300 Käsen die ersten drei bis fünf Ränge in den beiden Kategorien Swiss Style (Emmentaler Switzerland) und Käse mit geschmierter Rinde (Gruyère AOC) an die Schweizer Käseschaffenden. Weitere Medaillen konnten die Schweizer Käser in vier anderen Kategorien erlangen.

Wer hat ihn erfunden, den besten Käse? Die Schweizer Käser und Käserinnen! In seiner Gratulationsrede erinnerte Jacques Chavaz an all die Schweizer Sportler, die an der Winterolympiade in Vancouver einen Medaillensegen ausgelöst haben: *«Schweizer Käser ziehen den Schweizer Wintersportlern nach und machen uns genauso stolz: in traditionellen und neuen Disziplinen.»*

Jacques Gygax knüpfte an den nächsten Wettbewerb an, der die einheimische Käsebranche auszeichnet und schon diesen Herbst wieder ansteht: *«Die nächsten Meisterschaften, an denen sich die geschätzten Käser messen können, sind die Swiss Cheese Awards in Neuchâtel – immerhin lockt auch der Titel zum Schweizer Käsemeister zum Wettbewerb!»*

## Hinweis an die Redaktionen

Die Fotos vom Empfang, die detaillierten Listen mit den Schweizer Gewinnern vom «World Championship Cheese Contest 2010» und weitere Berichte finden Sie unter [www.fromarte.ch](http://www.fromarte.ch) oder bei [www.photopress.ch](http://www.photopress.ch).

Die vollständigen Ranglisten aller Teilnehmer können unter folgendem Link abgerufen werden:  
<http://www.worldchampioncheese.org/>

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](mailto:jacques.gygax@fromarte.ch)
- 🌐 [www.fromarte.ch](http://www.fromarte.ch)