




GEWINNER DER SWISS CHEESE AWARDS 2024




GAGNANTS DES SWISS CHEESE AWARDS 2024

VINCITORE DELLA SWISS CHEESE AWARDS 2024






Legende:

-  Swiss Champion
-  Gewinner / Lauréat / Laureato
SWISS CHEESE AWARDS
-  Diplom / Diplôme / Diploma
SWISS CHEESE AWARDS

SWISS CHAMPION

-  **Extrahart- & Hartkäse / pâte-extra-dure et dure / formaggi a pasta dura ed extra dura**
"Le Gruyère AOP" von / de / da Markus Sturny, Käserei Lanthen, 3185 Schmitten
-  **Halbhartkäse / pâte mi-dure / formaggi a pasta semidura**
"Le Brigand du Jorat" von / de / da Muhamet Lekiqi & Renaud Freymond, Fromagerie de Saint-Cierges SA, 1410 Saint-Cierges
-  **Weich- & Frischkäse / pâte molle et fraiche / formaggi a pasta molle e freschi**
"Vacherin Mont d'Or AOP" von / de / da Serge André, Fromagerie André SA, 1122 Romanel-sur-Morges

Emmentaler AOP

-  Albert & Silvio Schöpfer, Käse vom Schöpfer AG, 6170 Schüpfheim
-  Thomas Thierstein, Käserei Gondiswil, 4955 Gondiswil
-  Toni Hodel & Herbert Odermatt, Käserei Hodel und Odermatt GmbH, 6274 Eschenbach
-  Ruedi Studerus, Dorfkäserei Thundorf, 8512 Thundorf
-  Thomas Neuenschwander, Käserei Neuenschwander AG, 8594 Güttingen

Le Gruyère AOP

- ⌘ Markus Sturny, Käserei Lanthen, 3185 Schmitten
- 🇨🇭 Manfred Lauper, Käserei Aergera, 1734 Tentlingen, affinert durch / affiné par / affinato da ElsaGroup SA - Mifroma, Route du Plattiez 11, 1670 Ursy
- 🇨🇭 Pierre Buchillier, Fromagerie Les Moulins, 1660 Les Moulins
- 🇨🇭 Philippe et Aline Dénervaud, Fromagerie Dénervaud, 1690 Villaz-St-Pierre
- 🇨🇭 Christophe Lauper, Fromagerie Grangettes, 1686 Grangettes-près-Romont
- 🇨🇭 Jean-Daniel Jäggi, Fromagerie de Grandcour, 1543 Grandcour
- 🇨🇭 Benoît Gobet, Fromagerie de Billens, 1681 Billens, affinert durch / affiné par / affinato da ElsaGroup SA - Mifroma, Route du Plattiez 11, 1670 Ursy
- 🇨🇭 Alexandre Tinguely, Fromagerie d'Ursy, 1670 Ursy, affinert durch / affiné par / affinato da ElsaGroup SA - Mifroma, Route du Plattiez 11, 1670 Ursy
- 🇨🇭 Nicolas Hauser, Nicolas Hauser SA, 1148 La Praz
- 🇨🇭 Nicolas Schmoutz, Fromagerie Régionale de Mézières et environs, 1684 Mézières
- 🇨🇭 José Jaquet, Fromagerie de Chénens, 1744 Chénens
- 🇨🇭 Laurent Python, Fromagerie Grandvillard, 1666 Grandvillard
- 🇨🇭 Stéphane Vaucher, Fromagerie d'Auboranges, 1673 Auboranges, affinert durch / affiné par / affinato da ElsaGroup SA - Mifroma, Route du Plattiez 11, 1670 Ursy

Le Gruyère d'alpage AOP

- ⌘ Hans & Stefan König, Alpage La Vathia, 1637 Val-de-Charmey
- 🇨🇭 Philippe Germain, Alpage Le Pré de Bière, 1348 Le Chenit

Sbrinz AOP

- ⌘ Pirmin Dörig, Käserei Bürg GmbH, 6374 Buochs
- 🇨🇭 Martin Flüeler, Käserei Flüeler AG, 6055 Alpnach Dorf

Appenzeller

- ⌘ Urs Buchegger, Appenzeller Schaukäserei / Emmi Schweiz AG, 9063 Stein
- 🇨🇭 Martin & Alfred Kurmann, A. + M. Kurmann AG / Käserei Tannen, 9534 Gähwil
- 🇨🇭 Anton Birrer, Anton Birrer AG / Tannenbergkäserei, 9304 Bernhardzell
- 🇨🇭 Marco Züger, Appenzeller Milchspezialitäten AG, 9105 Schönengrund
- 🇨🇭 Christian Fankhauser & Thomas Graf, Käserei Graf AG, 9035 Grub

Rohmilch-Tilsiter / Tilsit fabriqué à partir de lait cru / Tilsiter di latte crudo

- 🏆 Joel Schirmer, Bio Käserei Maseltrangen AG, 8723 Maseltrangen
- 🏆 Thomas Manser, Käserei Bräagg AG, 9602 Bazenheim

Bündner Bergkäse





- 🏆 Andreas Grob, Cascharia Breil/Brigels GmbH, 7165 Breil/Brigels

Walliser Raclette AOP / Raclette du Valais AOP

- 🏆 "Champoussin Valdor" von / de / da Frédéric Stalder, La Ferme à Gaby, 1873 Champoussin/Val-d'Illiez, affinert durch / affiné par / affinato da ALPGOLD, 3960 Sierre
- 🏆 "Tanay Valdor" von / de / da Gaëtan Cardinaux, Alpage de Tanay, 1896 Tanay, affinert durch / affiné par / affinato da ALPGOLD, 3960 Sierre
- 🏆 "Bagnes 4 Valdor" von / de / da Eddie Rasera, Fromagerie de Liddes, 1945 Liddes, affinert durch / affiné par / affinato da ALPGOLD, 3960 Sierre
- 🏆 "Au Arbignon" von / de / da Jean-Henri Filliez, Alpage de l'Au d'Arbignon, 1903 Collonges

Raclette und Bratkäse (ohne aromatisierende Zusätze) / Raclette et Bratkäse (sans additifs aromatisés) / Formaggio da raclette e da griglia (senza additivi aromatizzanti)




- 🏆 "Fromage à Raclette de Gumefens" von / de / da Grégory Maisonneuve, Fromagerie Maisonneuve SA, 1643 Gumefens
- 🏆 "Raclette La Côte-aux-Fées" von / de / da Simon Miguet, Fromagerie La Côte-aux-Fées, 2117 La Cote aux Fées
- 🏆 "Raclette Suisse" von / de / da Christian Oberli, Käserei Oberli Rislen AG, 9512 Rossrüti
- 🏆 "Raclette La Bâtiaz" von / de / da Yan Sütterlin, Fromagerie de Martigny SA, 1920 Martigny
- 🏆 "Kaltbach Raclette" von / de / da Roland Ziswiler, Käserei Kaltbach / Emmi Schweiz AG, 6212 Kaltbach
- 🏆 "Raclette eckig Koller" von / de / da Philipp Koller, Käserei Koller AG, 9543 St. Margarethen
- 🏆 "Urnerboden Alpraclette" von / de / da Silvan Stalder, Alpkäserei Urnerboden AG, 8751 Urnerboden
- 🏆 "Raclette Suisse Nature" von / de / da Manfred Lauper, Käserei Aergera, 1734 Tentlingen
- 🏆 "Raclette Nature" von / de / da Peter Strähl, Strähl Käse AG, 8573 Siegershausen
- 🏆 "Linford Julien" von / de / da Julien Linford, Fromagerie Linford, 2054 Chézard-St-Martin
- 🏆 "Major Benoit" von / de / da Didier Germain, Fromagerie Les Martel, 2316 Les Ponts-de-Martel
- 🏆 "Combe 23" von / de / da Antoine Castella, Huguenin Fromages SA, 1844 Villeneuve

-  "Raclette de brebis Moléson" von / de / da Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens
-  "Raclette Swisscru" von / de / da Benoît Kolly, Laiterie du Mouret, 1724 Ferpicloz
-  "Seiler Bratkäse gewaschen" von / de / da Noemi Decurtins, Seiler Käserei AG, 6074 Giswil
-  "Raclette de Villaraboud" von / de / da Blaise Sallin, Fromagerie Sallin Sàrl, 1679 Villaraboud

Raclettekäse mit aromatisierenden Zusätzen / Fromages à raclette avec additifs aromatisés / Formaggi da raclette con additivi aromatizzanti



-  "Einsiedler Raclette Kräuter" von / de / da Dominik Schmidt, Milchmanufaktur Einsiedeln AG, 8840 Einsiedeln
-  "Wildberg Raclette Chili" von / de / da Roland Rüegg, Wildberg Käse AG, 8489 Wildberg, affiniert durch / affiné par / affinato da natürlü zürüoberland ag, 8493 Saland
-  "Raclette Knoblauch" von / de / da Peter Strähli, Strähli Käse AG, 8573 Siegershausen
-  "Raclette Pfeffer" von / de / da Urs Imlig, Imlig Käserei Oberriet AG, 9463 Oberriet
-  "Raclette Chili Koller" von / de / da Philipp Koller, Käserei Koller AG, 9543 St. Margarethen
-  "Raclette Pfefferbouquet" von / de / da Renato Mariana, Eberle Spezialitäten AG, 9200 Gossau SG
-  "Seiler Raclette Knoblauch" von / de / da Noemi Decurtins, Seiler Käserei AG, 6074 Giswil
-  "Raclette Rosa Pfeffer" von / de / da Peter Strähli, Strähli Käse AG, 8573 Siegershausen
-  "Raclette Kräutermantel" von / de / da Peter Strähli, Strähli Käse AG, 8573 Siegershausen
-  "Raclette Rauch" von / de / da David & Severin Camenzind, Käserei Camenzind GmbH, 8489 Schalchen
-  "Bürg Raclette geräucht" von / de / da Pirmin Dörig, Käserei Bürg GmbH, 6374 Buochs
-  "Bergraclette Steinpilz" von / de / da Franz Renggli, Bergkäserei Oberberg AG, 6170 Schüpheim
-  "Raclette Trüffel" von / de / da Peter Strähli, Strähli Käse AG, 8573 Siegershausen
-  "Eiger Alpenkräuterraclette" von / de / da Johann Wittwer, Eigermilch Grindelwald AG, 3818 Grindelwald
-  "Raclette Chili" von / de / da Urs Imlig, Imlig Käserei Oberriet AG, 9463 Oberriet
-  "Raclette Rosalie" von / de / da Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais AG, 9056 Gais

Vacherin Fribourgeois AOP

-  Christophe Lauper, Fromagerie Grangettes, 1686 Grangettes-près-Romont
-  Olivier Bongard, Käserei Schweni, 1714 Heitenried
-  Damien Raemy, Fromagerie Corbières, 1647 Corbières

-  Philipp Piller, Chäs-König GmbH, 1737 Plasselb
-  Louis-Alexandre Yerly, Fromagerie/Käserei FRISENEIT, 3185 Schmitten
-  Ewald Schafer, Käserei Schafer AG, 1785 Cressier
-  Blaise Sallin, Fromagerie Sallin Sàrl, 1679 Villaraboud

Vacherin Mont d'Or AOP

-  Serge André, Fromagerie André SA, 1122 Romanel-sur-Morges
-  Patrick Hauser, Ch. et P. Hauser SA, 1345 Le Lieu



Tête de Moine AOP

-  Menno Amstutz, Fromagerie Amstutz SA, 2717 Fornet-Dessous



Bloderkäse und Sauerkäse AOP

-  "Bloderchäs AOP" von / de / da Rolf Habegger, H. & R. Habegger AG, 9652 Neu St. Johann



L'Etivaz AOP

-  Sébastien Nicolier, Alpage Cray-du-Milieu, 1658 Rossinière
-  Lorenz Bachmann, Alpage Colonda Jeur, 1659 Rougemont




Berner Alpkäse und Berner Hobelkäse AOP

-  "Berner Hobelkäse AOP" von / de / da Werner Bühler-Blum, Berggasthaus Oberstockenalp, 3762 Erlenbach i.S.
-  "Berner Alpkäse AOP" von / de / da Niklaus Walker, Alp Haslerberg Walig, 3775 Lenk


Formaggio d'Alpe ticinese DOP




-  Danilo Peter, Alpe di Fortunei, 6780 Airolo
-  Giorgio e Sam Lucchini, Caseificio Boggesi Alpe Stabiello, 6781 Bedretto
-  Lucio e Alice Tironi, Boggia Alpina, 6716 Leontica

Glarner Alpkäse AOP






-  Martin Heiz, Alp Deyen, 8750 Klöntal
-  Peter Tschudi, Alp Heuboden, 8755 Ennenda
-  Patrik Schindler, Alp Hinterdurnachtal, 8783 Linthal

**Übrige Halbhartkäse mit Laibgrösse mind. 3 kg (ohne aromatisierende Zusätze) /
 Autres fromages à pâte mi-dure d'un poids d'au moins 3 kg (sans additifs aromatisés)
 / Altri formaggi a pasta semidura almeno di 3 kg (senza additivi aromatizzanti)**

- 
 "Le Brigand du Jorat" von / de / da Muhamet Lekiqi & Renaud Freymond, Fromagerie de Saint-Cierges SA, 1410 Saint-Cierges, affinert durch / affiné par / affinato da ElsaGroup SA - Mifroma, Route du Plattiez 11, 1670 Ursy
- 
 "Lenggenwiler" von / de / da Simon Rickenbach & Niklaus Allenspach Senneria AG, 9525 Lenggenwil
- 
 "Luzerner Bergkäse" von / de / da Albert & Silvio Schöpfer, Käse vom Schöpfer AG, 6106 Werthenstein
- 
 "Rote Hexe" von / de / da Christian Oberli, Käserei Oberli Rislen AG, 9512 Rosrüti
- 
 "Bio Jura" von / de / da Fromages Spielhofer SA, 2610 Saint-Imier
- 
 "Fribourg Tradition" von / de / da Louis & Véréne Bérard, Laiterie-Fromagerie Chavannes-les-Forts, 1676 Chavannes-les-Forts
- 
 "Eberle Junior" von / de / da Johannes Eberle, hceberle ag, 9313 Muolen
- 
 "Jungfrau Bergkäse" von / de / da Johann Wittwer, Eigermilch Grindelwald AG, 3818 Grindelwald
- 
 "Lützelseekäse" von / de / da Roland Rüegg, Wildberg Käse AG, 8489 Wildberg
- 
 "Gstaader Rahm Bergkäse" von / de / da René Ryser, Molkerei Gstaad, 3780 Gstaad
- 
 "BIO Senner Extra" von / de / da Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais AG, 9056 Gais
- 
 "Tradition Grand Cru" von / de / da Josef Werder, Küssnachter Dorfkäserei GmbH, 6403 Küssnacht am Rigi
- 
 "Original Holzhofer rezent" von / de / da Florian Wartmann, Käserei Holzhof, 8514 Amlikon-Bissegg
- 
 "starker Eidgenosse" von / de / da Christian Tschumper, Tschumper GmbH, 9113 Degersheim
- 
 "Le Crémeux Moléson" von / de / da Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens
- 
 "St. Galler Rahmkäse" von / de / da Josef Hardegger, Hardegger Käse AG, 9243 Jonschwil
- 
 "Milchbueb" von / de / da Xaver Lustenberger, Biospären Berg-Käserei Entlebuch AG, 6112 Doppelschwand
- 
 "Der freche Maxx" von / de / da Mathias Lustenberger, Käserei Studer AG, 8580 Hefenhofen
- 
 "Rustico Nostrano" von / de / da Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais AG, 9056 Gais
- 
 "Hagenwiler Schlossritter" von / de / da Anton Müller, Käserei Müller Thurgau AG, 8580 Hagenwil b. Amriswil
- 
 "Fultiger Bergkäse" von / de / da Pius Hitz, Bergkäserei Vorderfultigen GmbH, 3089 Hinterfultigen

-  "Bio Renan DEMETER" von / de / da Fromages Spielhofer SA, 2610 Saint-Imier
-  "Potz Blitz" von / de / da Reto Güntensperger, Güntensperger Käse AG, 9606 Bütschwil
-  "Flumser Alpkäse" von / de / da Marco Luchsinger, Verein Alpkäserei Flumserberg, 8865 Bilten
-  "Le Monlesi" von / de / da Alexi Frey, Fromagerie des Sagnettes Sàrl, 2124 Les Sagnettes
-  "MORON BIO" von / de / da Menno Amstutz, Fromagerie Amstutz SA, 2717 Fornet-Dessous
-  "Nathurgauer" von / de / da Anton Müller, Käserei Müller Thurgau AG, 8580 Hagenwil b. Amriswil
-  "Caramello" von / de / da Ann-Kathrin Kleinthomä, Emmi Schweiz AG, 6032 Emmen
-  "Toggenburger Rahmkäse" von / de / da Christian Tschumper, Tschumper GmbH, 9113 Degersheim
-  "Eiger Bergsteiger" von / de / da Johann Wittwer, Eigermilch Grindelwald AG, 3818 Grindelwald
-  "Buure Chääs" von / de / da Armin Wasserfallen, Simmental Switzerland AG, 3753 Oey, affinert durch / affiné par / affinato da ElsaGroup SA - Mifroma, Route du Plattiez 11, 1670 Ursy
-  "Appenzeller® Rahmkäse" von / de / da Gottlieb Thönen, Käserei Thönen AG, 9545 Wängi
-  "Davoser Rahmkäse" von / de / da Martin Flüeler, Molkerei Davos Betriebs AG, 7270 Davos
-  "ANNA" von / de / da Marco Züger, Appenzeller Milchspezialitäten AG, 9105 Schönengrund
-  "Saveur des Alpes Moléson" von / de / da Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens

**Übrige Halbhartkäse mit Laibgrösse unter 3 kg (ohne aromatisierende Zusätze) /
 Autres fromages à pâte mi-dure d'un poids en-dessous de 3 kg (sans additifs aromatisés) /
 Altri formaggi a pasta semidura meno di 3 kg (senza additivi aromatizzanti)**

-  "Girenbader Jungschwingerli" von / de / da Christa Egli, Chäsi Girenbad, 8340 Hinwil
-  "Formaggella Naturale a crosta grigia" von / de / da Jonathan Guidotti, Caseificio dimostrativo del Gottardo SA, 6780 Airolo
-  "Tomme Stockalper Valdor" von / de / da Arnold Félix, Fromagerie du Simplon, 3907 Simplon Dorf, affinert durch / affiné par / affinato da ALPGOLD, 3960 Sierre
-  "Urnäscher Mutschli" von / de / da Paul Koller, Urnäscher Milchspezialitäten AG, 9107 Urnäsch
-  "Zürcher Oberländer" von / de / da Roland Rüegg, Wildberg Käse AG, 8489 Wildberg

Halbhartkäse mit Laibgrösse mind. 3 kg mit aromatisierenden Zusätzen / Fromages à pâte mi-dure d'un poids d'au moins 3 kg avec additifs aromatisés / Formaggi a pasta semidura almeno di 3 kg con additivi aromatizzanti

- 🏆 "Picoti" von / de / da Louis & Véréne Bérard, Laiterie-Fromagerie Chavannes-les-Forts, 1676 Chavannes-les-Forts
- 🏆 "Nusskäse / Fromage aux noix" von / de / da George Hofstetter, BIO Genuss Käserei Hofstetter GmbH, 6017 Ruswil
- 🏆 "Winzer Original" von / de / da Peter Schneider-Nolli, Käserei Bettswil, 8344 Bäretswil, affiniert durch / affiné par / affinato da natürlü zürioberland ag, 8493 Saland
- 🏆 "Kümmel Bergkäse" von / de / da Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais AG, 9056 Gais
- 🏆 "Wildbach extra" von / de / da Roland Rüegg, Wildberg Käse AG, 8489 Wildberg
- 🏆 "Chrüterhäh" von / de / da Roland Rüegg, Wildberg Käse AG, 8489 Wildberg
- 🏆 "Senneria Bärlauchkäse" von / de / da Simon Rickenbach & Niklaus Allenspach, Senneria AG, 9525 Lenggenwil
- 🏆 "Braumeisterkäse" von / de / da Roger Hug, Tannzapfenland Käse AG, 8372 Wiezikon
- 🏆 "Wiesenzauber" von / de / da Philipp Müller, Käserei Neuwies, 9601 Lütisburg Station
- 🏆 "Meiringer Kräuterkäse" von / de / da Salome Aggeler, Molki Meiringen AG, 3860 Meiringen
- 🏆 "Cortébert Herbes" von / de / da Hansueli Wenger, Fromagerie Cortébert SA, 2607 Cortébert

Halbhartkäse mit Laibgrösse unter 3 kg mit aromatisierenden Zusätzen / Fromages à pâte mi-dure d'un poids en dessous 3 kg avec additifs aromatisés / Formaggi a pasta semidura almeno di 3 kg con additivi aromatizzanti








- 🏆 "Rauch Mutschli" von / de / da Reto Güntensperger, Güntensperger Käse AG, 9606 Bütschwil
- 🏆 "Alpstein Nussknackerli" von / de / da Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais AG, 9056 Gais
- 🏆 "ALETSCHE Kräuter Rahmmutschli" von / de / da Nicolas Walker, Walker Bergkäserei AG, 3982 Bitsch
- 🏆 "Maitre Moutardier" von / de / da Roland Rüegg, Wildberg Käse AG, 8489 Wildberg







Übrige Hart- und Extrahartkäse / Autres fromages à pâte dure et extra-dure / Altri formaggi a pasta dura e extra dura

- 🏆 "Le Sauvage Corsé" von / de / da Marc-André Girardin, Fromagerie de la Suze SA, 2606 Corgémont
- 🏆 "Steialte Cheib" von / de / da Fabian Spielhofer, Brülisauer Käse AG, 5444 Küntén
- 🏆 "Eberle würzig" von / de / da Johannes Eberle, hceberle ag, 9313 Muolen
- 🏆 "du père" von / de / da Peter Vogel, Vogel Käsehandwerk GmbH, 8577 Schönholzerswilen

-  "Parmino" von / de / da Martin Flüeler, Käserei Flüeler AG, 6055 Alpnach Dorf
-  "Gipfelkrone Rezent" von / de / da Erich Keller, Keller-Käse GmbH, 8852 Altendorf
-  "Mont Vully Réserve" von / de / da Ewald Schafer, Käserei Schafer AG, 1785 Cressier
-  "Scharfä Meygi" von / de / da Pirmin Dörig, Käserei Bürg GmbH, 6374 Buochs
-  "Schweizer Gold" von / de / da Christian Oberli, Käserei Oberli Rislen AG, 9512 Rossrüti
-  "Valser Rustico" von / de / da Roberto Pedroni, Bergsennerei Vals GmbH, 7132 Vals
-  "Original Holzhofer extra rezent" von / de / da Florian Wartmann, Käserei Holzhof, 8514 Amlikon-Bissegg
-  "Wildberg Grand Cru" von / de / da Roland Rüegg, Wildberg Käse AG, 8489 Wildberg
-  "Der Schweizer / Le Suisse" von / de / da Christian Oberli, Käserei Oberli Rislen AG, 9512 Rossrüti
-  "Schwiler Dorfchäs" von / de / da Peter Vogel, Vogel Käsehandwerk GmbH, 8577 Schönholzerswilen
-  "Tonstein" von / de / da Samuel und Patrick Trachsel, Käserei Trachsel AG, 8727 Walde
-  "Waldsberger Surchoix" von / de / da Roland Rüegg, Wildberg Käse AG, 8489 Wildberg, affiniert durch / affiné par / affinato da natürlü zürüoberland ag, 8493 Saland
-  "Milchzapfen" von / de / da Roland Rüegg, Wildberg Käse AG, 8489 Wildberg
-  "Kottwiler Dorfkäse" von / de / da Thomas Schweisser, Genossenschaft Regio Chäsi Willisau, 6217 Kottwil
-  "Schnebelhorn" von / de / da Reto Güntensperger, Güntensperger Käse AG, 9606 Bütschwil
-  "Le Maréchal Réserve" von / de / da Kevin Rapin, Fromagerie LE MARECHAL SA, 1523 Granges-près-Marnand

Weichkäse Weisseschimmel / Fromages à pâte molle à croûte fleurie / Formaggi a pasta molle a crosta fiorita






-  "La Tanne" von / de / da Fromages Spielhofer SA, 2610 Saint-Imier
-  "Fluralva" von / de / da Andreas Grob, Cascharia Breil/Brigels GmbH, 7165 Breil/Brigels
-  "La Dzorette" von / de / da Arnaud Guichard, Fromagerie Fleurette Arnaud Guichard Sàrl, 1659 Rougemont
-  "MOSER Bio Premium Charmant" von / de / da Ueli Moser, bonCas AG, 2544 Bettlach
-  "Berg Zauber" von / de / da Peter Schneider-Nolli, Käserei Bettswil, 8344 Bäretswil, affiniert durch / affiné par / affinato da natürlü zürüoberland ag, 8493 Saland
-  "Tomme Villageoise" von / de / da Serge André, Fromagerie André SA, 1122 Romanel-sur-Morges
-  "Tomme Fleurette" von / de / da Arnaud Guichard, Fromagerie Fleurette Arnaud Guichard Sàrl, 1659 Rougemont

-  "Tommes de la Duchatte" von / de / da Guillaume Poncet, Chalet la Duchatte, 1346 L'Abbaye
-  "MOSER Scharfer Schweizer" von / de / da Ueli Moser, bonCas AG, 2544 Bettlach
-  "MOSER Bio Camembertli" von / de / da Ueli Moser, bonCas AG, 2544 Bettlach
-  "MOSER Premium Fette Berta" von / de / da Ueli Moser, bonCas AG, 2544 Bettlach
-  "Malögin BIO CH GEMMA" von / de / da Urs Schmid, Società cooperativa Latteria Bregaglia, 7603 Vicosoprano
-  "Eolienne" von / de / da Fromages Spielhofer SA, 2610 Saint-Imier



Weichkäse geschmiert / Fromages à pâte molle à croûte emmorgée / Formaggi a pasta molle a crosta lavata

-  "Pavé de Romont" von / de / da Nicolas Schmoutz, Fromagerie Régionale de Mézières et environs, 1684 Mézières
-  "Galait au cumin" von / de / da Agnès Spielhofer Beroud, O'Lait Sàrl, 2610 St-Imier
-  "Farmer Rauch" von / de / da Peter Strähl, Strähl Käse AG, 8573 Siegershausen
-  "Brigelser Quaderli" von / de / da Andreas Grob, Cascharia Breil/Brigels GmbH, 7165 Breil/Brigels
-  "Tomme de la Bâtiatz" von / de / da Yan Sütterlin, Fromagerie de Martigny SA, 1920 Martigny
-  "Le Cabochon" von / de / da Patrick Hauser, Ch. et P. Hauser SA, 1345 Le Lieu
-  "Briquette" von / de / da Gilles Meyrat, Blanc Meyrat SA, 1423 Villars-Burquin
-  "Sarnerli" von / de / da Noemi Decurtins, Seiler Käserei AG, 6074 Giswil

Frischkäse / Fromages frais / Formaggi freschi

-  "Frischkäserolle aus Kuhmilch, nature" von / de / da Mathias Koch, Appenzeller Ziegenprodukte AG, 9108 Gonten
-  "Vache frais à la poire à botzi" von / de / da Cédric Descloux, Fromagerie de Vuadens, 1628 Vuadens
-  "Burrata" von / de / da Roberto De Matteis, Idea Salentina AG, 8310 Kempththal
-  "Frischkäse Bio Nature" von / de / da Daniel Erni, Neue Napfmilch AG, 6133 Hergiswil
-  "Frischkäserolle aus Kuhmilch, mediterran" von / de / da Mathias Koch, Appenzeller Ziegenprodukte AG, 9108 Gonten

Blauschimmelkäse / Fromages à moisissures bleues / Formaggi erborinati

-  "BIO Giorgi blu piccolo" von / de / da George Hofstetter, BIO Genuss Käserei Hofstetter GmbH, 6017 Ruswil
-  "Le Bleu de Combremont" von / de / da Michael Hanke, Fromagerie Hanke SA, 1536 Combremont-le-Petit

- 🇨🇭 "Le Bleu Crèmeux" von / de / da Pius Hitz, Bergkäserei Vorderfultigen GmbH, 3089 Hinterfultigen

Schafkäse extrahart, hart und halbhart/ Fromages de brebis extra-dure, dure et mi-dure/ Formaggi di pecora a pasta extra dura, dura e semidura

- 🇨🇭 "Aargauer Schafkäse" von / de / da Beat Meier, Käserei Berglinde, 5632 Buttwil
- 🇨🇭 "Graues Schaf" von / de / da Franz Scheuber, Fläcke-Chäsi GmbH, 6215 Beromünster
- 🇨🇭 "Schafino" von / de / da Peter Schneider-Nolli, Käserei Bettswil, 8344 Bäretswil, affinert durch / affiné par / affinato da natürli zürüoberland ag, 8493 Saland
- 🇨🇭 "Davoser Schafkäse" von / de / da Martin Flüeler, Molkerei Davos Betriebs AG, 7270 Davos

Schafkäse Weich- und Frischkäse / Fromages de brebis à pâte molle et fraiche / Formaggi di pecora a pasta molle e freschi



- 🇨🇭 "Schafweichkäse" von / de / da Peter Schneider-Nolli, Käserei Bettswil, 8344 Bäretswil, affinert durch / affiné par / affinato da natürli zürüoberland ag, 8493 Saland
- 🇨🇭 "Brebis d'Or Moléson" von / de / da Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens

Ziegenkäse extrahart, hart und halbhart / Fromages de chèvre extra-dure, dure et mi-dure / Formaggi di capra a pasta extra dura, dura e semidura










- 🇨🇭 "Geisse Walti" von / de / da Koni Schuppli, Schupplis Geisse Chäsi, 8340 Hinwil
- 🇨🇭 "Le Cabriol" von / de / da Gael Niquille, Grangeneuve, 1725 Posieux
- 🇨🇭 "Capra" von / de / da Christophe Lauper, Fromagerie Grangettes, 1686 Grangettes-près-Romont
- 🇨🇭 "Le Dzûyo" von / de / da Michael Hanke, Fromagerie Hanke SA, 1536 Combremont-le-Petit
- 🇨🇭 "CAPRINO" von / de / da Markus Stirnimann, Napf-Chäsi AG, 6156 Luthern

Ziegenkäse Weich- und Frischkäse / Fromages de chèvre pâte molle et fraiche / Formaggi di capra a pasta molle e freschi

- 🇨🇭 "Briquette" von / de / da Agnès Spielhofer Beroud, O'Lait Sàrl, 2610 St-Imier
- 🇨🇭 "Brigelser Geissfrischkäse" von / de / da Andreas Grob, Cascharia Breil/Brigels GmbH, 7165 Breil/Brigels
- 🇨🇭 "Schülener Geissenrolle" von / de / da Thomas Schweisser, Käserei Kottwil, 6217 Kottwil
- 🇨🇭 "La Buchette de la Gruyère" von / de / da Christine Ruffieux-Gremaud, Ferme de la Fin du Chêne, 1652 Botterens
- 🇨🇭 "Appenzeller Ziegenfrischkäse mit Kräuter" von / de / da Mathias Koch, Appenzeller Ziegenprodukte AG, 9108 Gonten


-  "Appenzeller Ziegenfrischkäse nature" von / de / da Mathias Koch, Appenzeller Ziegenprodukte AG, 9108 Gonten
-  "Chèvre frais" von / de / da Agnès Spielhofer Beroud, O'Lait Sàrl, 72610 St-Imier

Käseinnovationen (maximal 2 Jahre auf dem Markt oder noch nicht eingeführt) / Innovations en matière de fromage (sur le marché depuis 2 ans maximum ou pas encore lancé) / Innovazioni a base di formaggio


-  "Kafi Geiss" von / de / da Patrick Odermatt, Odermatt Käserei AG, 6383 Dallenwil
-  "Vache frais Poire à Botzi Moléson" von / de / da Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens
-  "Le mini coeur de Moudon" von / de / da Marc Bettex, Le Grand Pré SA, 31510 Moudon
-  "Alp Brennessel Weichkäse" von / de / da Anselm Töngi, Alpkäserei Gerschnialp, 46390 Engelberg
-  "Chèvre frais Miel & Truffes Moléson" von / de / da Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens
-  "Cheese Bangers" von / de / da Reto Güntensperger, Güntensperger Käse AG, 9606 Bütschwil
-  "Secret des Montagnes" von / de / da Vincent Tyrode, Fromagerie Tyrode Sàrl, 1454 L'Auberson
-  "le Noyer" von / de / da Fabian Spielhofer, Brülisauer Käse AG, 5444 Künten
-  "Elmer`s Schwarzer" von / de / da Markus Stirnimann, Napf-Chäsi AG, 96156 Luthern

Spezialpreis / prix spécial / Premio speciali

Prix Laboratoires du goût

-  "PIAN SEGNO LUCOMAGNO" von / de / da Giacomo Posto, Boggese Alpe Pian Segno Lucomagno, 6718 Olivone

Käseplatten Wettbewerb / Concours Plateaux de fromages / Concorso di piatti con formaggi

-  Manon Vauthey, La Meule Fromagerie, 1053 Cugy
-  Alicia Sercomanens, Macheret Fromages SA, 1800 Vevey
-  Franziska Wenger, Fromagerie Cortébert SA, 2607 Cortébert