

Medienmitteilung

FROMARTE, Donnerstag, 8. März 2012



Schweizer Käser holen Vize-Weltmeistertitel

Käser Adrian Mayer der Käserei Grundbach, Wattenwil BE wird Vize-World Champion mit dem Winzer Käse

Der neue Käse-Vize-Weltmeister kommt aus der Deutschschweiz. Adrian Mayer von der Käserei Grundbach, Wattenwil im Kanton Bern gewinnt die Silbermedaille in Madison USA der 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 Vize-World Champion geht an Adrian Mayer, Käserei Grundbach, Wattenwil im Kanton Bern mit seinem Winzer Käse. Den dritten Platz der Gesamtwertung belegt Karl Germann, Käserei Othmarsegg, mit seinem Appenzeller Switzerland.

Die internationale Wettbewerbsjury beurteilte 2'503 Produkte in 82 Kategorien. Die 16 besten Käse aller Kategorien, wovon 5 Schweizer Käse (Winzer Käse, Appenzeller Switzerland, Le Gruyère Switzerland AOC, Tête de Moine AOC und Urnäser Holzfasskäse), klassierten sich für den Final. Mit dem zweiten und dem dritten Platz wurden die Schweizer Käser mit dem Winzer Käse und dem Appenzeller honoriert.

Die Schweizer Spitzenplätze in der Gesamtwertung:

Vize-World Champion/Vize-Weltmeister

Winzer Käse
hergestellt von Adrian Mayer, Käserei Grundbach, Wattenwil BE

Second Runner-Up/Zweiter Verfolger (dritter Platz)

Appenzeller Switzerland
hergestellt von Karl Germann, Käserei Othmarsegg, Andwil SG

Die Schweizer Spitzenplätze nach Kategorien:

Kategorie/Name	Auszeichnung	Produkt
Rinded Swiss Style Cheese (Schweizer mit Rinde)		
Niklaus Haldimann, Käserei Scheidweg, Heimenschwand BE Affiniert von Gourmino AG, Illighausen	Best of Class Bester der Kategorie	Emmentaler Switzerland AOC
Marcel Züger, Käserei Rohrenmoos, Lömmenschwil SG Affiniert von Gourmino AG, Illighausen	Second Award Zweiter der Kategorie	Emmentaler Switzerland AOC
Gourmino Switzerland Langnau i.E. BE Affiniert von Gourmino AG, Illighausen	Third Award Dritter der Kategorie	Rahmtaler

Gruyère		
Olivier Baudois, Käserei Cerneux-Péquignot NE Affiniert von Lustenberger+Dürst SA, Cham	Best of Class Bester der Kategorie	Le Gruyère AOC
René Pernet, Käserei Haut-Jorat, Peney-le-Jorat VD Affiniert von FROMCO SA, Moudon	Second Award Zweiter der Kategorie	Le Gruyère AOC
Adrian Scheidegger, Käserei Niedermuhren, Heitenried FR Affiniert von von Mühlenen AG, Düringen	Third Award Dritter der Kategorie	Le Gruyère AOC
Smear Ripened Semi-Soft Cheeses (Schmiergereifter Halbhartkäse)		
Adrian Mayer, Käserei Grundbach, Wattenwil BE	Best of Class Meilleur de la catégorie	Winzer Käse
Käserei Studer AG, Amriswil TG	Second Award Zweiter der Kategorie	Maxx365
Sennerei Andeer, Andeer GR	Third Award Dritter der Kategorie	Andeer Gourmet
Smear Ripened Semi-soft Cheeses (Appenzeller) (Schmiergereifter Halbhartkäse, Unterkategorie Appenzeller)		
Karl Germann, Käserei Othmarsegg, Andwil SG	Best of Class Bester der Kategorie	Appenzeller Switzerland
Anton Birrer, Käserei Albertswil, Bernhardzell SG	Second Award Zweiter der Kategorie	Appenzeller Switzerland
Norbert Eberle, Käserei Obersteinach, Steinach SG	Third Award Dritter der Kategorie	Appenzeller Switzerland
Smear Ripened Hard Cheeses (Schmiergereifter Hartkäse)		
Harald Kämpf, Käserei Courtelary Courtelary BE	Best of Class Bester der Kategorie	Tête de Moine AOC
Käserei Studer AG, Amriswil TG	Second Award Zweiter der Kategorie	Alter Schweizer
Severin Caratsch, Chascharia Müstair, Müstair GR	Third Award Dritter der Kategorie	Bündner Bergkäse
Flavored Semi-soft Cheeses (Aromatisierte Halbhartkäse)		
Jürg Flückiger, Sennerei Splügen, Splügen GR	Best of Class Bester der Kategorie	Splügner Kräuterzauber
Flavored Hard cheese (Aromatisierte Hartkäse)		
Johannes Schefer, Urnäsher Milchspezialitäten AG, Urnäsch AR	Best of Class Bester der Kategorie	Urnäsher Holzfasskäse

Die Übergabe der Auszeichnungen findet am 12. April 2012 in Madison USA statt. FROMARTE wird bei der Rückkehr der Gewinner am 14. April 2012 einen Empfang im Flughafen Zürich organisieren.

Die vollständigen Ranglisten aller Teilnehmer können unter folgendem Link abgerufen werden:

<http://www.worldchampioncheese.org/contest/results/top-three?event=55#resultSub>

Fotomaterial ist unter:

http://www.worldchampioncheese.org/apps/gallery/photo_gallery_wccc/album_view/15/11/ verfügbar.

Für weitere Auskünfte:

Jacques Gyax Directeur

FROMARTE

Die Schweizer Käsespezialisten

Artisans suisses du fromage

Artigiani svizzeri del formaggio

Swiss Specialist Cheesemakers

Gurtengasse 6, Postfach

CH-3001 Bern

☎ +41 (0)31 390 33 30

☎ +41 (0)79 209 41 49

@ jacques.gyax@fromarte.ch

🌐 www.fromarte.ch