

Empfang der Schweizer Käseweltmeister am Flughafen Zürich vom 14.4.2012

Schweizer Käser mit WM-Silber und WM-Bronze

Grosser Empfang für die weltmeisterlichen Schweizer Käser, die am Samstag, 14. April 2012 von der Siegerehrung der «World Championship Cheese Contest» in Madison (Wisconsin, USA) in die Schweiz zurückgekehrt sind.

Alle stolzen Schweizer Gewinner, die von der Jury des «World Championship Cheese Contest 2012» erkoren wurden, liessen sich am Flughafen Zürich gebührend feiern. Sie wurden bei ihrer Rückkehr aus den USA von Bernard Lehman, Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft, René Kolly, Präsident FROMARTE, Jacques Gygax, Direktor FORMARTE sowie von verschiedenen Delegationen, unter anderem der Käsereien aus Wattenwil und Othmarsegg empfangen.

Der Vize-Weltmeister Adrian Mayer aus Wattenwil BE (Winzerkäse), der Dritte in der Gesamtwertung Karl Germann aus Othmarsegg (Appenzeller Switzerland) und die Gewinner von sieben Gold-, je fünf Silber- und Bronzemedailles knüpften an die Erfolge vergangener Weltmeisterschaften an.

Nach den Weltmeisterkäser, den Bernern Christian Wüthrich (2006), Michael Spycher (2008) und dem Neuenburger Cédric Vuille (2010) haben die Schweizer Käser 2012 den zweiten und dritten Platz über alle Kategorien erreicht. Die Schweizer Käser dominieren auf den ersten drei Plätzen in sieben Kategorien: Rinded Swiss Style (Schweizer mit Rinde), Le Gruyère AOC, Appenzeller®, schmiergereifter Halbhartkäse und Hartkäse sowie die aromatisierten Hart- und Halbhartkäse.

Lancierung der SWISS CHEESE AWARDS 2012 : ein weiteres Medaillenfest für die Schweizer Käser

Der nächste Wettbewerb um die besten Käse der Schweiz findet schon bald statt. Es ist das erste Mal, dass die SWISS CHEESE AWARDS (SCA) in der beliebtesten Sonnenstube der Schweiz stattfinden. Vom 27. September bis 30. September 2012 gibt sich die Stadt Bellinzona die Ehre um die feinen Schweizer Käse. Hoher Besuch aus Bern wird den Anlass höchst persönlich würdigen: Bundesrat Johann Schneider-Ammann wird am Freitag, den 28. September an der grossen Eröffnungsfeier erwartet. Zur Lancierung der 8. Schweizer Käsemeisterschaften werden die Organisatoren ebenfalls Fakten und Hintergründe rund um den wichtigsten Branchenwettbewerb der Schweizer Käser präsentieren.

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

Die internationale Wettbewerbsjury beurteilte 2'503 Produkte in 82 Kategorien. Die 16 besten Käse aller Kategorien, wovon 5 Schweizer Käse (Winzer Käse, Appenzeller®, 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. 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 von 2006 bis 2010 drei Mal in Folge die höchste Auszeichnung, den Titel eines «**World Champion**».

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

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

Fotomaterial zum Empfang:

Die entsprechende Medienmitteilungen und das Bildmaterial werden am selben Tag verbreitet und zudem auf www.mas-media.ch publiziert. Hier geht es zum [Direktlink](#)

Informationen zu den SWISS CHEESE AWARDS 2012 in Bellinzona:

Am letzten Septemberwochenende werden mehr als 20'000 Besucher in Bellinzona erwartet, wo im Castelgrande ein grosser Käsemarkt und viele unterhaltsame Animationen dargeboten werden. Rund 800 Schweizer Käser aus der ganzen Schweiz werden in den nächsten Wochen aufgefordert werden, ihre Spezialitäten im wichtigsten Branchenwettbewerb einzureichen. Es dürfte mit 400 bis 600 Wettbewerbskäse, eingeteilt in 28 Kategorien gerechnet werden – das Rekordergebnis von stolzen 623 Wettbewerbseingaben aus den Schweizer Käsemeisterschaften 2010 setzt die Latte hoch. Neu erhalten die Glarner Alpkäse, die sich um eine AOC-Auszeichnung bemühen, eine eigene Wettbewerbskategorie.

Die 8. Schweizer Käsemeisterschaften werden am 20. April 2012 im Castelgrande in Bellinzona mit Fakten und Hintergründen zum wichtigsten Branchenwettbewerb lanciert.

Für weitere Auskünfte:

Jacques Gygax, Direktor FROMARTE, Die Schweizer Käsespezialisten

Gurtengasse 6, Postfach CH-3001 Bern / Telefon: +41 (0)31 390 33 30

Mobile +41 (0)79 209 41 49 / Mail: jacques.gygax@fromarte.ch / www.fromarte.ch