

Medienmitteilung

FROMARTE, Donnerstag 20. März 2014



Schweizer Käser holt Weltmeistertitel

Käser Gérard Sinnesberger wird World Champion mit dem Emmentaler Switzerland AOC

Der neue Käse-Weltmeister kommt aus der Deutschschweiz. Gérard Sinnesberger, der Käserei Sinnesberger, Gams im Kanton St. Gallen gewinnt die Goldmedalie 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 World Champion geht an Gérard Sinnesberger, der Käserei Sinnesberger, Gams im Kanton St. Gallen mit seinem Emmentaler Switzerland AOC. Den dritten Platz der Gesamtwertung belegt Michel Grossrieder, der Käserei Moléson SA, Orsonnens (FR) mit seinem Gruyère Switzerland AOP.

Die internationale Wettbewerbsjury beurteilte 2'615 Produkte aus 22 Länder in 89 Kategorien. Die 16 besten Käse aller Kategorien wovon 3 Schweizer Käse (Emmentaler Switzerland AOC, Gruyère Switzerland AOP, Urnäser Hornkühkäse) klassierten sich für den Final.

Die Schweizer Spitzenplätze in der Gesamtwertung:

World Champion/Weltmeister

Emmentaler Switzerland AOC
hergestellt von Gérard Sinnesberger, der Käserei Sinnesberger, Gams (SG)

Second Runner-Up/Zweiter Verfolger (dritte Platz)

Gruyère Switzerland AOP
hergestellt von Michel Grossrieder, der Käserei Moléson SA, Orsonnens (FR)

Die Schweizer Spitzenplätze nach Kategorien:

Kategorie/Name	Auszeichnung	Produkt
Rinded Swiss Style Cheese (Schweizer mit Rinde)		
Gérard Sinnesberger, Käserei Sinnesberger 9473 Gams SG	Best of Class Bester der Kategorie 99.10 Punkte	Emmentaler Switzerland AOC
Ruedi Studerus, Dorfkäserei Thundorf 8512 Thundorf TG	Second Award Zweiter der Kategorie 99.00 Punkte	Emmentaler Switzerland AOC
Niklaus Haldimann, Käserei Scheidweg, 3615 Heimenschwand BE Affiniert von Gourmino AG, Illighausen	Third Award Dritter der Kategorie 98.70 Punkte	Emmentaler Switzerland AOC

Gruyère		
Fromagerie Moléson SA 1694 Orsonnens, FR	Best of Class Bester der Kategorie 99.75 Punkte	Le Gruyère Switzerland AOP
Jean-Marie Dunand, Käserei Le Crêt 1611 Le Crêt FR Affiniert von Fromage Gruyère S.A., Bulle	Second Award Zweiter der Kategorie 99.70 Punkte	Le Gruyère Switzerland AOP
Alain Cardinaux, Käserei Aeschlenberg 1717 St-Ursen FR Affiniert von Fromage Gruyère S.A., Bulle	Third Award Dritter der Kategorie 99.55 Punkte	Le Gruyère Switzerland AOP
Smear Ripened Semi-Soft Cheeses (Schmieregereifter Halbhartkäse)		
Johannes Schefer, Urnäscher Milchspezialitäten AG 9107 Urnäsch AR	Best of Class Bester der Kategorie 99.40 Punkte	Urnäscher Hornkuhkäse
Adrian Mayer, Käserei Grundbach, 3565 Wattenwil BE	Second Award Zweiter der Kategorie 99.30 Punkte	Winzer Käse
A.+M. Kurmann AG, Käserei Kurmann 9534 Gähwil SG	Third Award Dritter der Kategorie 99.25 Punkte	Gähwiler Bergkäse
Appenzeller		
Marcel Tobler, Käserei Tobler 9414 Schachen bei Reute AR	Best of Class Bester der Kategorie 99.70 Punkte	Appenzeller Switzerland
Godi Thönen, Käserei Thönen 9545 Wängi TG	Second Award Zweiter der Kategorie 99.65 Punkte	Appenzeller Switzerland
Patrik Brand, Käserei Brand 9562 Märwil TG	Third Award Dritter der Kategorie 99.60 Punkte	Appenzeller Switzerland
Smear Ripened Hard Cheeses (Schmieregereifter Hartkäse)		
Franz von Büren, Käserei Villeret SA 2613 Villeret BE	Best of Class Bester der Kategorie 99.30 Punkte	Tête de Moine AOP
Kälin Christian, Käserei Kälin Christian SA 2340 Le Noirmont JU	Second Award Zweiter der Kategorie 99.00 Punkte	Tête de Moine AOP
Open Class: Alpine Cheeses (Offene Klasse: Alpenkäse)		
Christophe Esseiva, Alpage Brenlaires, 1637 Charmey FR Affiniert von Fromage Gruyère S.A., Bulle	Second Award Zweiter der Kategorie 99.25 Punkte	Le Gruyère Alpage Switzerland AOP
Flavored Semi-soft Cheeses (Aromatisierte Halbhartkäse)		
Johannes Schefer, Urnäscher Milchspezialitäten AG 9107 Urnäsch AR	Best of Class Bester der Kategorie 99.30 Punkte	Urnäscher Holzfasskäse
Open Class: Hard Cheeses (Offene Klasse: Hartkäse)		
Marcel Gabriel, Käserei Gabriel 9245 Oberbüren, SG	Second Award Zweiter der Kategorie 99.70 Punkte	Galluskäse
Open Class: Semi-soft Cheeses (Offene Klasse: Halbhartkäse)		
Alex Nietlispach, Lataria Engiadinaisa SA 7502 Bever GR	Best of Class Bester der Kategorie 99.30 Punkte	Engadin Forte
Soft & Semi-soft Mixed Milk Cheeses (Weiche und halbfeste Käse aus gemischter Milch)		
Jean-Michel Rapin, Käserei Le Maréchal SA 1523 Granges-près-Marnand VD	Second Award Zweiter der Kategorie 99.15 Punkte	Le Maréchal

Die Übergabe der Auszeichnungen findet am 24. April 2014 in Milwaukee USA statt.

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

http://www.worldchampioncheese.org/results/?event=57&act=all_results

Fotomaterial ist unter:

<http://www.worldchampioncheese.org/2014-photo-gallery/>

verfügbar.

Für weitere Auskünfte:

Jacques Gygax 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.gygax@fromarte.ch

🌐 www.fromarte.ch