


**MEDIENMITTEILUNG**
**Die Schweiz ist Weltmeister**

Bern, 6. März 2020

**(Madison, WI, USA) – Am World Championship Cheese Contest, der alle zwei Jahre in Madison, WI, USA stattfindet, holte sich der Gruyère AOP von Michael Spycher von der Bergkäserei Fritzenhaus BE den Weltmeistertitel. Vize-Weltmeister wurde mit dem «Gallus Grand Cru» der Hardegger Käse AG aus Jonschwil SG ebenfalls ein Schweizer Käse.**

Am weltweit grössten Käse-Wettbewerb konnte sich ein Schweizer Käse gegen die gesamte Konkurrenz durchsetzen. Unter den insgesamt 3'667 eingereichten Käsen gewann schliesslich der Le Gruyère AOP von Michael und Monika Spycher aus der Dorfkäserei Fritzenhaus den Weltmeistertitel. Mit 98.81 Punkten erhielt der Käse in der Champion Round des World Championship Cheese Contest in Madison, WI, USA die beste Bewertung. Auf dem zweiten Platz landete mit dem Gallus Grand CRU der Hardegger Käse AG aus Jonschwil SG ebenfalls ein Schweizer Käse. Das Podest komplettierte ein Gouda des Team Lutjewinkel aus den Niederlanden.



Der Schweizer Juror Christian Schmutz von FROMARTE nimmt die Auszeichnung entgegen.

**Zweiter Weltmeistertitel für Michael Spycher**

Mit dem Erfolg von Michael Spychers Gruyère AOP geht der Weltmeistertitel nach sechs Jahren Unterbruch wieder an einen Schweizer Käsespezialisten/Milchtechnologien. 2014 hatte Gerard Sinnesberger aus Gams den Wettbewerb gewonnen. Für Spycher war es bereits der zweite Weltmeistertitel: Bereits im Jahr 2008 hatte er sich gegen die anderen Käse aus der ganzen Welt durchsetzen können.

**Schweizer Käse schnitten gut ab**

Am alle zwei Jahre in den USA stattfindenden World Championship Cheese Contest werden Käse in über 100 verschiedenen Kategorien von einer Experten-Jury bewertet. Aus den Kategorien-Siegern werden die Top 20 gewählt. Aus dieser Shortlist wird schliesslich der Käseweltmeister bestimmt. Die Schweizer Milchtechnologien / Käsespezialisten bewiesen, dass die Qualität generell überdurchschnittlich ist: Insgesamt errangen sie 7 Gold-, 10 Silber- und 7 Bronzemedailles in den verschiedenen Kategorien (siehe unten).

Für die Schweiz amtierten Stefan Truttman und Christian Schmutz von FROMARTE als Juroren. Für ihren langjährigen Einsatz und die gute Zusammenarbeit wurde den beiden am zweiten Wettkampftag der Schlinsog-Award überreicht. Der Award ist nach dem langjährigen Contest Chief Judge Bill Schlinsog benannt.

**Schweizer Podestplätze in den Kategorien:**
**Rinded Swiss Style**

Gold: Gourmino Emmentaler AOP, Fritz Baumgartner, Käserei Mühlekehr, Gourmino AG, 99.65 Punkte

Silber: Gourmino Emmentaler AOP, Christian Gerber, Dorfkäserei Neukirch an der Thur, Gourmino AG, 99.50 Punkte

**Gruyère**

Gold: Gourmino Le Gruyere AOP, Michael Spycher, Käserei Fritzenhaus, Gourmino AG, 99.40 Punkte

Silber: Gruyère AOP, Fromagerie Gourmande, Aebifrom SA, Montricher, Vaud, 99.25 Punkte

Bronze: Le Gruyère AOP, Laiterie-Fromagerie, Hunkeler Erich, Sommentier, 99.20 Punkte

### Appenzeller Käse

Gold: Appenzeller Käse, 5098 Johannes Eberle, SO Appenzeller Käse GmbH, Appenzell, AI, 99.80 Punkte  
Silber: Appenzeller Käse, 5079 Alois Pfister, SO Appenzeller Käse GmbH, Appenzell, AI, 99.25 Punkte  
Bronze: Appenzeller Käse, 5118 Marcel Gabriel, SO Appenzeller Käse GmbH, Appenzell, AI, 99.20 Punkte

### Alpine Cheeses

Gold: Le Maréchal, Fromagerie Le Maréchal SA, Granges-Marnand VD, 99.85 Punkte  
Silber: Le Maréchal, Fromagerie Le Maréchal SA, Granges-Marnand VD, 99.80 Punkte  
Bronze: Le Maréchal, Fromagerie Le Maréchal SA, Granges-Marnand VD, 99.75 Punkte

### Washed Rind / Smear Ripened Semi-Hard Cheese

Silber: Bergrausch, Aschwanden, Bergkäserei Aschwanden, Seelisberg, 99.35 Punkte  
Bronze: Hornkuhkäse Switzerland, Team Dörig, Dörig Käsehandel AG Urnäsch AR, 99.30 Punkte

### Washed Rind/ Smear Ripened Semi-soft (Semi-hard) Cheeses (6 months and longer)

Gold: Alter Fritz, Hardegger Käse AG, Hardegger Käse AG, Jonschwil SG, 99.80 Punkte

### Washed Rind/ Smear Ripened Hard Cheeses (0-9 months)

Bronze: Ur-Eiche Gourmino Selected and Proved, Christa Egli, Bergkäserei Gyrenbad, Gourmino AG, 99.35 Punkte

### Washed Rind/ Smear Ripened Hard Cheeses (9 months and longer)

Silber: Chällerhocker, Walter Räss, Käserei Tufertschwil, Lütisburg SG, 99.70 Punkte  
Bronze: Galluskäse, Käserei Gabriel, Käserei Gabriel, Oberbüren, SG, 99.65 Punkte

### Open Class: Semi-soft Cheeses

Bronze: Grottino, Cavalatsch, Öttl Christoph, Chascharia Val Müstair, Müstair, 98.80 Punkte

### Open Class: Hard Cheeses

Gold: Gallus Grand CRU, Hardegger Käse AG, Jonschwil SG, 99.55 Punkte  
Silber: Edelfels, Hardegger Käse AG, Jonschwil, St. gallen, 99.45 Punkte  
Bronze: Kaltbach Gouda, Emmi Schweiz AG, Ruedtligen-Alchenflueh BE, 99.20 Punkte

### Open Class: Semi-soft Cheeses, Flavored

Silber: Blumenkäse, Mifroma, Mifroma SA, Ursy, Fribourg, 99.60 Punkte

### Open Class: Hard Cheeses, Flavored

Silber: Spluegner Bergthymian, Fluekiger Juerg, Sennerei Spluegen, Spluegen, GR, 98.75 Punkte

### Washed Rind/ Smear Ripened Goat's Milk Cheeses

Silber: Dzuyo, Selected and Proved Gourmino, Michael Hanke, Fromagerie Hanke SA, Gourmino AG, 99.50 Punkte

### Surface (Mold) Ripened Sheep's Milk Cheeses

Gold: Altes Schaf, Franz Scheuber, Fläcke-Chäsi, Beromünster, LU, 99.40 Punkte  
Silber: Bio Vallee Brebidoux, Selected and Proved Gourmino, Yan Sutterlin & Team, La Fromagerie, Martigny, Gourmino AG, 99.30 Punkte

### Kontakt für Rückfragen

FROMARTE – Artisans suisses du fromage  
Jacques Gygax  
Directeur  
Gurtengasse 6, Postfach  
3001 Bern  
T 031 390 33 33  
D 031 390 33 30  
[jacques.gygax@fromarte.ch](mailto:jacques.gygax@fromarte.ch)  
[www.fromarte.ch](http://www.fromarte.ch)

Schweiz. Milchwirtschaftlicher Verein SMV  
Patrick Hischier  
Leiter Kommunikation und Events  
Gurtengasse 6, Postfach  
3001 Bern  
T 031 311 31 82  
M 077 533 46 29  
[patrick.hischier@smv-ssil.ch](mailto:patrick.hischier@smv-ssil.ch)  
[www.milchtechnologie.ch](http://www.milchtechnologie.ch) / [www.technologie.ch](http://www.technologie.ch)