

Medienmitteilung

Die Schweiz ist Weltmeister

Bern, 4. März 2022

(Madison, WI, USA) – Am World Championship Cheese Contest, der alle zwei Jahre in Madison, WI, USA stattfindet, holte sich der Le Gruyère AOP von Michael Spycher von der Bergkäserei Fritzenhaus BE den Weltmeistertitel. Vize-Weltmeister wurde mit dem Appenzeller® Mild-Würzig Hans Näf aus der Käserei Niederbüren AG in Niederbüren.

Am weltweit grössten Käse-Wettbewerb – die World Championship Cheese Contest –, konnte sich ein Schweizer Käse gegen die gesamte Konkurrenz durchsetzen. Unter den insgesamt 2'919 eingereichten Käsen gewann schliesslich der, Le Gruyère AOP von Michael und Monika Spycher aus der Dorfkäserei Fritzenhaus den Weltmeistertitel. Mit 98,81 Punkten, dieser Käse hat bei der "Champions Round" der 20 besten Käse in Madison, WI, USA, die höchste Punktzahl erreicht. Auf dem zweiten Platz landete mit dem Appenzeller® Mild-Würzig von Hans Näf aus der Käserei Niederbüren AG in Niederbüren ebenfalls ein Schweizer Käse. Das Podest komplettierte ein Hartkäse von Othmar Pichler und seinem Team aus Österreich.



In der Mitte der Weltmeister Le Gruyère AOP;
rechts der zweitplatzierte der Appenzeller® Mild-Würzig ;
links der drittplatzierte Käse aus Österreich

Dritter Titel für Michael Spycher

Mit dem Erfolg des Gruyère AOP von Michael Spycher geht der Weltmeistertitel erneut an einen Schweizer Käsehandwerker / Milchtechnolog. Für Spycher ist es nach 2008 und 2020 bereits der dritte Weltmeistertitel.

Schweizer Käse schnitten gut ab

Am alle zwei Jahre in den USA stattfindenden World Championship Cheese Contest werden Käse in 141 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 Milchtechnolog / Käsespezialisten bewiesen, dass die Qualität generell überdurchschnittlich ist: Insgesamt errangen sie 10 Gold-, 8 Silber- und 13 Bronzemedailles in den verschiedenen Kategorien (siehe unten).

Für die Schweiz amtierten, Stefan Truttman und Christian Schmutz von FROMARTE sowie Roland Sahli von Gourmino als Juroren.

Schweizer Podestplätze in den Kategorien:

Rinded Swiss Style

Gold: Gourmino Emmentaler AOP, Stefan Haldner, Käserei Sommeri, Gourmino AG, 99.35 Punkte
Bronze: Emmentaler AOP, Käserei Oberbach, Klaus Peter Leuenberger, 3433 Schwanden im Emmental, Emmi Switzerland AG, 98.60 Punkte

Rindless Swiss Style

Gold: Simmental Switzerland AG, Simmental Switzerland AG, 3753 Oey, 97.40 Punkte

Appenzeller, Aged

Gold: Appenzeller® Extra-Würzig, Marcel Gabriel, Käserei Gabriel, Oberbüren, 99.15 Punkte
Silber: Appenzeller® Extra-Würzig, Godi Thönen, Käserei Wängi, Wängi, 98.925 Punkte
Bronze: Appenzeller® Extra-Würzig, Familie Tschumper – Dörig, Degersheim, Mifroma SA, 98.9 Punkte

Gruyère

Gold: Gourmino Le Gruyere AOP, Michael Spycher, Käserei Fritzenhaus, Gourmino AG, 99.50 Punkte
Silber: Gourmino Le Gruyère AOP, Fromagerie Michael Hanke, Combremont-le-Petit, 99.45 Punkte
Bronze: Le Gruyère AOP, Laiterie-Fromagerie, Hunkeler Erich, Sommentier, 99.425 Punkte

Appenzeller, Young

Gold: Appenzeller® Mild-Würzig, Hans Näf, Käserei Niederbüren AG, Niederbüren, 99.75 Punkte
Silber: Appenzeller® Mild-Würzig, Sämi Mani, Käserei Wald-Schönengrund, 99.70 Punkte
Bronze: Appenzeller® Mild-Würzig, Marcel Gabriel, Käserei Gabriel, Oberbüren, 99.675 Punkte

Alpine Cheeses

Silber: Schönengrunder Bergkäse, Sämi Mani, Appenzeller Milchspezialitäten AG, Schönengrund 98.85 Punkte
Bronze: Le Maréchal, Fromagerie Le Maréchal SA, Granges-Marnand VD, 98.50 Punkte

Washed Rind / Smear Ripened Semi-Hard Cheese, Young (Less than 4 months)

Gold: Blüemli-Chäs, Franz Scheuber, Fläcke-Chäsi GmbH, Beromünster, 99.25 Punkte
Silber: Swiss Lady, Güntensperger Käse AG, Bütschwil, St. Gallen, 99.095 Punkte
Bronze: Appenzeller® Rahmkäse, Lucas Meier, Käserei Kirchberg, 99.045 Punkte

Washed Rind / Smear Ripened Semi-Hard Cheese, Aged Cheeses (Over 4 months)

Gold: Tête de Moine AOP, Fromages Spielhofer SA, St-Imier BE, 99.35 Punkte
Bronze: Blochkäse, Team Bergkäserei, Berg-Käserei Gais AG, Gais, Appenzell, 99.2 Punkte

Washed Rind / Smear Ripened Hard Cheese, Extra Aged (Over 9 months)

Bronze: Luzerner Bergkäse, Silvio Schöpfer, Käse vom Schöpfer AG, Werthenstein, 99.575 Punkte

Wine/Spirits Washed Rind/Smear Ripened Cheese

Gold: Mont Vully Réserve, Käserei Schafer AG, Cressier FR, 99.65 Punkte
Silber: Mont Vully Bio, Käserei Schafer AG, Cressier FR, 99.55 Punkte
Bronze: Mont Vully Classique, Käserei Schafer AG, Cressier FR, 99.50 Punkte

Open Class: Pepper FlavGolded Cheese, Medium Heat

Bronze: Michels "Der Heftige", Team Michels, Käserei Michels AG, NeudGoldf, Luzern, 99.40 Punkte

Open Class: Semi-Soft Cheese, With Natural Rind

Gold: Biocella, Brülisauer Käse AG, Spielhofer Fabian, Künten, 98.90 Punkte

Open Class: Semi-Soft Cheese, FlavGolded

Bronze: Engelberger Bärlauch Cheddar, Walter Grob/ Käserei Engelberg, Engelberg, Obwalden, 99.50 Punkte

Open Class: Smoked Soft and Semi-Soft Cheeses

Bronze: Le Tourbier, Didier Germain, Fromagerie Les Martel, Les Ponts-de-Martel, Neuchâtel, 98.90 Punkte

Semi-Soft, Goat's Milk Cheeses

Silber: Gourmino Goat, Fromagerie de Combremont-le-Petit, Michael Hanke, Combremont-le-Petit 98.75 Punkte

Washed Rind/Smear Ripened Goat's Milk Cheeses

Gold: Alte Geiss, Franz Scheuber, Fläcke-Chäsi GmbH, Beromünster, 98.90 Punkte
Bronze: Toggenburger Ziege, Güntensperger Käse AG, Bütschwil, St. Gallen, 98.65 Punkte

Surface (Mold) Ripened Sheep's Milk Cheeses

Silber: Altes Schaf, Franz Scheuber, Fläcke-Chäsi GmbH, Beromünster, 99.575 Punkte

Kontakt für Rückfragen

FROMARTE

Andréas Leibundgut / T 031 390 33 31 / andreas.leibundgut@fromarte.ch

Jacques Gyax, Directeur/ T 079 209 41 49 / jacques.gygax@fromarte.ch

Gurtengasse 6, Posاتفach / 3001 Berne