



Switzerland Cheese Marketing AG

Brunnmattstrasse 21

Postfach 8211, CH-3001 Bern

T +41 31 385 26 26

Medienmitteilung vom 10. März 2018

Ewald Schafer holt Bronze an den Käseweltmeisterschaften

Der „Mont Vully Bio“ von Ewald Schafer wurde an den Käseweltmeisterschaften in Wisconsin mit der Bronzemedaille ausgezeichnet. Mit 98.256 von 100 Punkten unterlag er nur sehr knapp dem „Esquirrou“ aus Frankreich (98.376 Punkte) und dem „Arzberger Ursteirer“ aus Österreich (98.267 Punkte).

Die Schweizer Käse sind Weltklasse. An den seit 1957 stattfindenden Käseweltmeisterschaften in Wisconsin setzte sich Ewald Schafer mit seinem „Mont Vully Bio“ gegen ein rekordverdächtiges Teilnehmerfeld von 3'402 Käsen aus 27 Ländern durch. Die Schweiz gehörte zu den erfolgreichsten Nationen am diesjährigen Wettbewerb - neben Ewald Schafer gehörten drei weitere Schweizer zu den 20 Finalteilnehmern: Yan Sutterlin mit seinem „Bio Vallée Brebidoux“, die Fromagerie Le Maréchal mit ihrem „Le Maréchal“ und Dummermuth & Kursner mit ihrem „Fromage de Chèvre“.

„Einmal mehr konnten die Schweizer Käser unter Beweis stellen, dass sie ihr Handwerk perfekt beherrschen und die weltweit besten Käse herstellen. Wir sind sehr stolz und gratulieren Ewald Schafer, den Finalteilnehmern sowie allen Medaillengewinnern der verschiedenen Kategorien zu diesem schönen Erfolg.“ sagt David Escher, Geschäftsführer der Switzerland Cheese Marketing AG.

Der World Championship Contest, der 1957 ins Leben gerufen wurde, ist der grösste technische Käse-, Butter- und Joghurt-Wettbewerb der Welt. Ein Team von 56 international renommierten Juroren bewerteten alle eingereichten Produkte desdreitägigen Wettbewerbs in Madison, Wisconsin (USA).

Mehr Informationen zum Wettbewerb sowie komplette Ergebnisse für alle Eingangsklassen und Fotos finden Sie auf www.WorldChampionCheese.org

Für weitere Auskünfte:

Manuela Sonderegger

Switzerland Cheese Marketing AG

Brunnmattstrasse 21, Postfach, 3001 Bern

Telefon: 079 796 87 58

E-Mail: m.sonderegger@scm-cheese.com

DIE SCHWEIZER KATEGORIENSIEGER



Kategorie 13. RINDED SWISS STYLE CHEESE

Käser	Handelsfirma	Ort	Punktezah	Platzierung	Beschreibung
Fritz Baumgartner, Mountain Dairy Mühlekehr	Gourmino AG	Bellmund	99.50	Best of Class	Emmentaler AOP Switzerland
Ruedi Studerus	Dorfkäserei Thundorf	Thundorf, TG	99.30	Second Award	Emmentaler AOP Switzerland
Thomas Neuenschwander	Käserei Neuenschwander AG	Güttingen, TG	99.25	Third Award	Emmentaler AOP

Kategorie 14. RINDLESS SWISS STYLE CHEESE

Käser	Handelsfirma	Ort	Punktezah	Platzierung	Beschreibung
Thomas Neuenschwander	Käserei Neuenschwander AG	Güttingen, TG	98.25	Best of Class	Bodensee Switzerland Swiss

Kategorie 22. ALCOHOL WASHED RIND/ SMEAR-RIPENED CHEESE

Käser	Handelsfirma	Ort	Punktezah	Platzierung	Beschreibung
Ewald Schafer	Fromagerie Schafer	Cressier, FR	98.85	Best of Class	Mont Vully Bio
Ewald Schafer	Fromagerie Schafer	Cressier, FR	98.55	Second Award	Mont Vully Classique

Kategorie 47. GRUYERE

Käser	Handelsfirma	Ort	Punktezah	Platzierung	Beschreibung
Laiterie-Fromagerie	Hunkeler Erich	Sommentier	99.80	Best of Class	Le Gruyère AOP
Tyrode Vincent	Fromagerie Tyrode Sàrl	L'Auberson, VD	99.40	Second Award	Le Gruyère AOP
Michael Spycher, Mountain Dairy Fritzenhaus	Gourmino AG	Lenzburg, AG	99.30	Third Award	Le Gruyère AOP

Kategorie 48. APPENZELLER

Käser	Handelsfirma	Ort	Punktezah	Platzierung	Beschreibung
Elmar Stadelmann	SO Appenzeller Käse GmbH	Appenzell, AI	99.70	Best of Class	Appenzeller Käse
Marcel Gabriel	SO Appenzeller Käse GmbH	Appenzell, AI	99.65	Second Award	Appenzeller Käse
Niklaus Allenspach	SO Appenzeller Käse GmbH	Appenzell, AI	99.40	Third Award	Appenzeller Käse

Kategorie 49. OPEN CLASS: ALPINE CHEESES

Käser	Handelsfirma	Ort	Punktezah	Platzierung	Beschreibung
Fromagerie Moléson SA	Fromagerie Moléson SA	Orsonnens, VD	99.65	Best of Class	La Fleur des Alpes
Samuel Trchsel	Lustenberger & Dürst SA	Walde, SG	99.60	Second Award	Lustenberger 1862

Kategorie 52. WASHED RIND/ SMEAR RIPENED HARD CHEESE

Käser	Handelsfirma	Ort	Punktezah	Platzierung	Beschreibung
Ewald Schafer	Fromagerie Schafer	Cressier, FR	99.50	Second Award	Stilli Zärtlichkeit



Kategorie 65. OPEN CLASS: HARD CHEESES

<i>Käser</i>	<i>Handelsfirma</i>	<i>Ort</i>	<i>Punktezah</i>	<i>Platzierung</i>	<i>Beschreibung</i>
Fromagerie Le Maréchal	Fromagerie Le Maréchal SA	Granges-Marnand, VD	98.65	Best of Class	Le Maréchal

Kategorie 89. WASHED RIND/ SMEAR RIPENED GOAT'S MILK CHEESES

<i>Käser</i>	<i>Handelsfirma</i>	<i>Ort</i>	<i>Punktezah</i>	<i>Platzierung</i>	<i>Beschreibung</i>
Dummermuth + Kursner	Fromagerie	Gimel, VD	99.60	Best of Class	fromage de chèvre

Kategorie 94. SEMI-SOFT (SEMI-HARD) SHEEP'S MILK CHEESES

<i>Käser</i>	<i>Handelsfirma</i>	<i>Ort</i>	<i>Punktezah</i>	<i>Platzierung</i>	<i>Beschreibung</i>
Yan Sutterlin, La Fromathèque, Martigny	La Fromathèque	Martigny-Croix, VS	99.55	Best of Class	Bio Vallée Bredidoux,