

Medienmitteilung – SPERRFRIST 17.30 Uhr

Luzern, 29. Oktober 2018

Maurice und Germain Treboux gewinnen mit ihrem Le Gruyère d'alpage AOP die Schweizer Käsemeisterschaft

965 Käse haben sich an den 11. SWISS CHEESE AWARDS um den Titel bester Käse der Schweiz 2018 beworben. Nach einem strengen Auswahlverfahren wurden gestern die besten Käse in 28 Kategorien ermittelt. Aus diesen Kategoriensiegern hat die Superjury den Swiss Champion erkoren: Le Gruyère d'alpage AOP von der Käserei Alpage La Bassine aus dem Waadtländischen St-George ist der SWISS CHAMPION 2018

An der heutigen Preisverleihung im Festgelände auf dem Schweizerhofquai mitten in Luzern überreichten Bernard Lehmann, Direktor des Bundesamts für Landwirtschaft und Carol Sidler, World-Skills Goldmedaillen-Gewinnerin, den 28 Kategoriengewinnern ihre AWARDS. Bernard Lehmann spornte die zahlreich anwesenden Käser an, weiterhin innovativ zu sein und qualitativ hochstehenden Genuss zu produzieren. Nicht zuletzt dieser Wettbewerb festigte den Ruf der Schweiz als Nation mit dem besten Käse.

Das sind alle Gewinner pro Kategorie auf einen Blick:

SWISS CHAMPION

Le Gruyère d'alpage AOP, Maurice et Germain Treboux, Alpage La Bassine, St-George VD

Emmentaler AOP: Andreas von Wyl, Käserei Neudorf AG, Neudorf LU

Le Gruyère AOP: Alexandre Guex, Fromagerie Châtonnaye, Châtonnaye FR

Le Gruyère d'alpage AOP: Maurice et Germain Treboux, Alpage La Bassine, St-George VD

Sbrinz AOP: Martin Flüeler, Flüeler Milch und Käsespezialitäten, Alpnach Dorf OW

Appenzeller: Christian Tschumper, Käserei Ifang, Degersheim SG

Rohmilch-Tilsiter: Paul Koch, Käserei Dozwil, Dozwil TG

Bündner Bergkäse: Dionis Zinsli, Sennerei Sufers, Sufers GR

Walliser Raclette AOP: Félix Arnold, Sennerei Simplon Dorf, Simplon Dorf VS

Raclette und Bratkäse ohne aromatisierende Zusätze: Girenbader Raclette geräucht, Christa Egli, Chäsi Girenbad, Hinwil ZH

Raclette und Bratkäse mit aromatisierende Zusätze: Seiler Raclette Paprika, Felix Schibli, Seiler Käserei AG, Sarnen OW

Vacherin Fribourgeois AOP: Laurent Python, Laiterie-Fromagerie Grandvillard, Grandvillard FR

Vacherin Mont d'Or AOP: Serge André, Fromagerie André SA, Romanel-sur-Morges VD

Tête de Moine AOP: Christian Kälin, Christian Kälin SA, Le Noirmont JU

Bloderkäse und Sauerkäse AOP: Werdenberger Sauerkäse AOP, Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, Unterwasser SG

L'Etivaz AOP : Jean-Louis Karlen, Alpage La Sottanuaz - Les Tesailles, La Lécherette VD

Berner Alp- und Hobelkäse AOP: Berner Hobelkäse AOP, Martin Herrmann, Alp Barwengen, Saanen BE

Formaggio d'Alpe ticinese DOP: Alpe Pontino DOP, Marco Togni, Alpe Pontino DOP, Airolo TI

Glarner Alpkäse AOP: Fritz Tschudi, Alp Heuboden, Ennenda GL
Schafkäse: Le Marcel, Yves Barroud, Les ateliers, Leysin VD
Ziegenkäse: Bûche Cabrifol, Benoît Kolly, Laiterie du Mouret, Ferpicloz FR
Frischkäse: Frais de chèvre, Bernard Claessens, D. & J. Conod SA, Baulmes VD
Weichkäse Weisschimmel: Engelberger Tomme, Walter Grob, Schaukäserei Kloster Engelberg AG, Engelberg OW
Blauschimmelkäse: BIO Blau Gibä, Georg Hofstetter, BIO Genuss Käserei Hofstetter GmbH, Ruswil LU
Weichkäse geschmiert: Galait, Agnès Spielhofer Beroud, O'Lait Sàrl, St-Imier BE
Übrige Halbhartkäse ohne aromatisierende Zusätze: Heumilch Genuss, Josef Werder, Küssnacht Dorf Käserei GmbH, Küssnacht am Rigi SZ
Übrige Halbhartkäse mit aromatisierenden Zusätzen: Urnäser Holzfasskäse, Paul Koller, Urnäser Milchspezialitäten AG, Urnäsch AR
Übrige Hartkäse: Schwyzer, Peter Inderbitzin, Annen Herbert AG, Steinen SZ
Käseinnovationen: Engelwy Tomme, Walter Grob, Schaukäserei Kloster Engelberg AG, Engelberg OW
Laboratoire du goût (Journalistenpreis): Sbrinz AOP, Thomas Schnider, Alpkäserei Fluonalp, Giswil OW

An der Preisverleihung schwärmte der Luzerner Regierungsratspräsident Robert Küng, ebenfalls bekennender Käsefan, von den originellen Käsekreationen, die er beim Wettbewerb entdeckt habe. Hans Aschwanden, Präsident von FROMARTE, freute sich über die Rekordteilnehmerzahl und wünschte seinen Berufsgenossen weiterhin viel Erfolg bei der Pflege des Käses als kulturelles Erbe der Schweiz.

Luzern steht noch bis Sonntagabend im Zeichen des Käses. Einen Querschnitt durch die Schweizer Käseherstellung können Besucher auf dem Schweizerhofquai mitten in Luzern degustieren. Über 60 Aussteller präsentieren dabei 550 Käse- und Milchspezialitäten. Es darf flaniert, probiert und genussvolle Käsespezialitäten gekauft werden. Wer will kann seine Melker-Qualitäten beweisen. Auch eine Schaukäserei zeigt das Handwerk auf eindruckliche Art. Am Sonntagvormittag von 9.30 Uhr bis 13.30 Uhr wird ein währschaftes Chäser-Zmorge mit dem reichhaltigsten Käsebuffet der Schweiz und musikalischer Unterhaltung zu familienfreundlichen Preisen angeboten (Kinder bis 12 Jahre gratis, Erwachsene Fr. 15.00, Tageskasse).

* * *

Information für die Medien: Bilder der Preisträger stehen ab sofort auf folgender Plattform zur freien Verfügung. [Link](#) (Bilder der [Super-Jury sind hier zu finden](#)) Quellenangabe: SCA 2018

Interviews mit den Gewinnern: Für Interviews mit dem Swiss Champion oder einem der Award-Gewinner wenden Sie sich bitte direkt an die entsprechenden Gewinner.

Medienauskünfte zum 11. SWISS CHEESE AWARD erteilen gerne:

Direktor FROMARTE

Jacques Gygax, Mobile: 079 209 41 49, jacques.gygax@fromarte.ch, info@cheese-awards.ch