







Legende:




-  Goldmedaille
-  Silbermedaille
-  Bronzemedaille
-  Diplom

## Gewinner der 6. OLYMPIADE DER BERGKÄSE






### Frischkäse

-  "Sellthürner Ziegenfrischkäse" von Rudi Gmeiner, 87634 Günzach, DE
-  "Frischkäse Nature" von Daniel Erni, Opfersei, 6133 Hergiswil LU, CH
-  "Chèvre frais" von Michel Grossrieder, 1694 Orsonnens, CH






### Pasta filata

-  "Caciocavallo" von Franco Mariconda, 83059 Vallata, IT
-  "Trecione passito affumicato" von Giovanni Nomaro, 86043 Casa Calenda, IT
-  "Stracciata di Agnone" von Piergiorgio Antencucci, 86081 Agnone, IT




### Weichkäse mit Weisseschimmel

-  "Tomme fleurette" von Michel Beroud, Le Praz, 1659 Rougemont, CH
-  "Weichkäse mit Weisseschimmel" von Fritz Gerber, 6197 Schangnau, CH
-  "Rose d'OGOZ" von Nicolas Charrière, 1696 Vuisternens-Ogoz, CH
-  "Tomme vaudoise" von Jean-Daniel Perren, 1608 Chesalles-sur-Oron, CH
-  "Weichling" von Markus Stirnimann, 6156 Luthern, CH




### Weichkäse geschmiert

-  "Le Montagnard des Vosges" von Julien Nugues, 88530 Le Tholy, FR
-  "Reblochon Fermier" von Jean-Pierre Missillier, 74450 Le Grand-Bornand, FR
-  "Petit Jura" von Florilait SA, 2852 Courtételle, CH
-  "Hornbacherli" von Michael Spycher, Käserei Fritzenhaus, 3457 Wasen im Emmental, CH
-  "Schlosskäse" von Olivier Stich, 87674 Ruderatshofen, DE

### Weichkäse mit aromatisierenden Zusätzen

-  "Trüffel Symphonie" von Ernst Odermatt, Klosterhof, 6390 Engelberg, CH
-  "Trüffel-Brie" von Bruno Buchs, 3778 Schönried, CH
-  "Chrüter-Häxli" von Markus Stirnimann, 6156 Luthern, CH

### Blauschimmelkäse

-  "Roquefort Papillon Révélation" von Fromageries Papillon, 12250 Roquefort sur Soulzon, FR
-  "Berg Bleu" von Christian Leuthold, Dorf, 3775 Lenk im Simmental, CH
-  "Bleu d'Aoste" von Centrale Laitière Vallée d'Aoste s.r.l., 11020 Gressan, IT









## Halbhartkäse

-  "Tête de Moine AOC" von Daniel Amstutz, Fromagerie, 2717 Fornet-Dessous, CH
-  "Entlebucher Bärgblüemli-Chäs" von Franz Renggli, Bergkäserei Oberberg, 6170 Schüpfheim, CH
-  "Gstaader Bergkäse" von Erhard Kohli, 3780 Gstaad, CH
-  "Baldauf Bauernkäse" von Anton Ess, 88161 Lindenberg, DE
-  "Tête de Moine AOC" von Christian Kälin, 2340 Le Noirmont, CH
-  "Roc-Montès" von Christian Kälin, 2340 Le Noirmont, CH
-  "Alma Kräuterschatz" von Daniel Marte, 6912 Hörbranz, AT
-  "Major Benoît" von Didier Germain, Fromagerie Les Martel, 2316 Les Ponts-de-Martel, CH
-  "Schönegger Alprahmkäse" von Dietmar Reichelt, 86984 Prem, DE
-  "Tilsiter Switzerland" von Dominik Schmidt, Käserei Kleinbäretswil, 8498 Gibswil-Ried, CH
-  "Free Style Cheese" von Ernst Näf, Käserei Schönenbüel, 9127 St. Peterzell, CH
-  "Neckertaler Bergkäse" von Ernst Näf, Käserei Schönenbüel, 9127 St. Peterzell, CH
-  "Tomme St-Bernard VALDOR" von Fabien Sauthier, 1941 Vollèges, CH
-  "Sörenberger Bergkäse" von Franz Troxler, 6170 Schüpfheim, CH
-  "Tête de Moine AOC" von Franz von Büren, au plateau du fromage, 2613 Villeret, CH
-  "Wirzigä - würziger Bergkäse" von Hans Aschwanden-Herger, Bergkäserei Aschwanden, 6377 Seelisberg, CH
-  "Tête de Moine AOC" von Harald Kämpf, Fromagerie Courtelary, 2608 Courtelary, CH
-  "Entlebucher Bergkristall" von Heinz Stalder, Chäsi Landbrügg 2, 6170 Schüpfheim, CH
-  "Tomme Tourbillon BIO VALDOR" von Heribert Brügger, 3946 Turtmann, CH
-  "Tomme Tourbillon VALDOR" von Heribert Brügger, 3946 Turtmann, CH
-  "Tête de Moine AOC" von Jean-Philippe Brahier, 2350 Saignelégier, CH
-  "Urnäscher Brauchtumskäse" von Johannes Schefer, 9107 Urnäsch, CH
-  "Tomme Stockalper VALDOR" von Josef Gerold, 3907 Simplon Dorf, CH
-  "Tête de Moine AOC" von Josef Spielhofer, 2610 St-Imier, CH
-  "Eidgenosse" von Josef Werder, 6403 Küssnacht am Rigi, CH
-  "Raclette" von Kurt Keusen, Vorderfultigen, CH
-  "Appenzeller" von Marcel Tobler, Käserei, 9414 Schachen b. Reute, CH
-  "Andeerer Rahm-Chäs" von Martin Bienerth, 7440 Andeer, CH
-  "Bergraham-Käse" von Michael Künzle, Käserei, 9613 Mühlrüti, CH
-  "Schwägalp-Käse" von Othmar Manser, Neuhus 14, 9107 Urnäsch, CH
-  "Tête de Moine AOC" von Roger Schwab, Fromagerie Schwab, 2606 Corgémont, CH
-  "Bündner Bergkäse" von Severin Caratsch, 7533 Fuldera, CH
-  "Biokäser Scheunenkäse" von Sulzberger Käserebellen, 6934 Sulzberg, AT
-  "Bündner Bergkäse Bio" von Toni Knöpfel, Herrn Christian Simmen, 7437 Nufenen, CH
-  "Schwarzsee rustique" von Yvan Aeby, Käserei Bühl, 1716 Oberschrot, CH
-  "Bergraclette" von Yvan Aeby, Käserei Bühl, 1716 Oberschrot, CH
-  "Appenzeller" von Züger & Stalder Käserei AG, 9105 Schönggrund, CH

## Halbhartkäse mit aromatisierenden Zusätzen




-  "Fyrobigchäs" von Michael Künzle, Käserei, 9613 Mühlrüti, CH
-  "Kümmelkäse" von Alexander Schmid, 87437 Kempten, DE
-  "Capra Ubriaco al Traminer" von Emanuel Perenzin, 31020 Bagnolo di San Pietro di Feletto (TV), IT
-  "Hilkater Pfefferkäse mit Pfefferrinde" von Jakob Meusburger, 6874 Bizau, AT








## Hartkäse geschmiert

-  "Le Gruyère AOC" von Erich Hunkeler, Laiterie, 1688 Sommentier, CH
-  "Le Gruyère d'alpage AOC" von Maurice et Jacques Bapst, 1634 La Roche FR, CH
-  "Le Gruyère AOC" von Blaise Christen, Laiterie La Joux-du-Plâne, 2058 La Joux-du-Plâne, CH
-  "Le Gruyère AOC" von Cédric Vuille, 2406 La Brévine, CH
-  "Steriser Alpkäse" von Christoph Schwazmann, 6741 Raggal, AT
-  "Le Gruyère d'alpage AOC" von Christophe Esseiva, 1627 Vaulruz, CH
-  "Le Gruyère AOC" von Didier Germain, Fromagerie Les Martel, 2316 Les Ponts-de-Martel, CH
-  "Allgäuer-Sennalp-Käse" von Edelbert Kohler, 87547 Missen-Börlas, DE
-  "Gstaader Bergkäse extra 12 Mte" von Erhard Kohli, 3780 Gstaad, CH
-  "Mont Jura" von Fromagerie Badoz, 25300 Pontarlier, FR
-  "Comté AOC" von FROMAGERIES ARNAUD, Coopérative Longeville, FR
-  "Comté AOC" von FROMAGERIES ARNAUD, Coopérative Indevillers, FR
-  "Comté AOC" von FROMAGERIES ARNAUD, Coopérative Déservillers, FR
-  "Le Gruyère AOC" von Hanspeter Wälchli, Fromagerie, 2523 Lignièrès, CH
-  "Le Gruyère d'alpage AOC" von Jacques Murith, 1663 Gruyères, CH
-  "Le Gruyère AOC" von Jean-Daniel Perren, 1608 Chesalles-sur-Oron, CH
-  "Le Gruyère AOC" von Jean-Marie Dunand, Laiterie, 1611 Le Crêt-p-Semsaies, CH
-  "Le Gruyère AOC" von Kurt Keusen, 3123 Belp, CH
-  "Le Gruyère AOC Bio" von Pierre Buchillier, Fromagerie, 1660 Les Moulins, CH
-  "Le Gruyère AOC" von Pierre Reist, Fromagerie, 2518 Nods, CH
-  "Le Gruyère d'alpage AOC" von Simon Renaud, 1188 Gimel, CH
-  "Schlinsler Bergkäse" von Thomas Kaufmann, 6824 Schlins, AT
-  "Toggenburger Bio Blumenkäse" von Thomas Stadelmann, 9657 Unterwasser, CH
-  "Le Gruyère AOC" von Vincent Tyrode, 1454 L'Auberson, CH
-  "Le Gruyère AOC" von Yvan Aeby, Käserei Bühl, 1716 Oberschrot, CH
-  "Le Gruyère d'alpage AOC" von Yvan et Pierre Brodard, 1733 Treyvaux, CH

## Hartkäse mit Propionsäuregärung














-  "Emmentaler AOC" von Bernhard Meier, Käserei Hüpfenboden, 3555 Trubschachen, CH
-  "Emmentaler AOC" von Bruno Kaufmann, Dorfkäserei Mosnang, 9607 Mosnang, CH
-  "Emmentaler AOC" von Markus Stirnimann, 6156 Luthern, CH

## Übrige Hartkäse








-  "Berner Alpkäse AOC" von Hans-Rudolf Bühler, Lochmatte, 3763 Därstetten, CH
-  "Berner Alpkäse AOC" von Ernst Raaflaub-Favre, Bächlihof Gruben, 3780 Gstaad, CH
-  "Splügen Felsenkeller" von Jürg Flükiger, Sennerei, 7435 Splügen, CH
-  "Bergstätter Komet" von Franz Horn, 87547 Missen-Wilhams, DE
-  "Piave Vecchio Selezione Oro" von lattebusche SCA, 32030 Busche, IT








## Extraharte Käse

-  "Berner Hobelkäse AOC" von Therese und Niklaus Gerber-Mani, Pfaffenried, 3765 Oberwil i. S., CH
-  "Sbrinz AOC" von Hans jun. Stadelmann, Käserei, 9650 Nesslau, CH
-  "Parmigiano Reggiano" von Nazionale del Parmigiano Reggiano, Caseificio Fattoria Fiori, IT
-  "Parmigiano Reggiano" von Dario Zappoli, 41055 Montese (Modena), IT
-  "Parmigiano Reggiano" von Gabriele Arlotti, 42010 Cavola (RE), IT
-  "Sbrinz AOC" von Josef Werder, 6403 Küssnacht am Rigi, CH
-  "Parmigiano Reggiano" von Nazionale del Parmigiano Reggiano, Caseificio Val Parmossa, IT
-  "Parmigiano Reggiano" von Nazionale del Parmigiano Reggiano, Latteria san Pietro, IT
-  "Parmigiano Reggiano" von Nazionale del Parmigiano Reggiano, Caseificio Fattoria Fiori, IT
-  "Parmigiano Reggiano" von Nazionale del Parmigiano Reggiano, Caseificio Fiordilatte, IT
-  "Parmigiano Reggiano" von Nazionale del Parmigiano Reggiano, Latteria San Giovanni di Querciola, IT
-  "Sbrinz AOC" von Ruedi Windlin, 6066 St. Niklausen OW, CH
-  "Parmigiano Reggiano Biologico" von Tiziano Fantini, 41028 Pompeano-Serramazzone (MO), IT




## Schafkäse

-  "Margalet" von Fromageries Papillon, 12250 Roquefort sur Soulzon, FR
-  "Señorio de Montelarreina" von Manuel Viano Illodo, 49590 Fresno de la Ribera, ES
-  "Fleurs de brebis" von Michel Grossrieder, 1694 Orsonnens, CH
-  "Sufner Schafkäse" von Dionis Zinsli, Sennerei, 7434 Sufers, CH
-  "Bergstätter Alp-Schafkäse" von Franz Horn, 87547 Missen-Wilhams, DE
-  "DM ANEJO (DM Aged) 14 months" von Luis Martin, 49600 Zamora, ES
-  "Petit Val" von Ronald Sommer, 2715 Monible, CH

## Ziegenkäse

-  "Le "Vieux Chevrier"" von François Jaquet, 1666 Grandvillard, CH
-  "Persille des Aravis" von Jean-Pierre Missillier, 74450 Le Grand-Bornand, FR
-  "Chèvre demi-sec" von N. Bourdier, 25840 Lavans-Vuillafans, FR
-  "Geisse Bergkäse" von Thomas Stadelmann, 9657 Unterwasser, CH
-  "Chevrotin" von Jean-Pierre Missillier, 74450 Le Grand-Bornand, FR

## Übrige Käse

-  "Morbier AOP" von FROMAGERIES ARNAUD, Coopérative de Guyans-Vennes, FR
-  "Monte Veronese D.O.P. latte intero" von Ezio Dalla Valentina, Sennerei, 37030 Velo Veronese, IT
-  "Tomme des Haudères" von Eric Vacelet et Michel Métrailler, 1984 Les Haudères, CH






## Spezialauszeichnungen


### **Bester Allgäuer Bergkäse g.U.**

 Johannes Nussbaumer, 87509 Immenstadt, DE


### **Bester Allgäuer Emmentaler g.U.**

 Helmut Berkmann, 88171 Weiler im Allgäu, DE

### **Bester Appenzeller**

 Marcel Tobler, Käserei, 9414 Schachen b. Reute, CH

### **Bester Berner Alpkäse AOC**

 Hans-Rudolf Bühler, Lochmatte, 3763 Därstetten, CH

### **Bester Berner Hobelkäse AOC**

 Therese und Niklaus Gerber-Mani, Pfaffenried, 3765 Oberwil i. S., CH

### **Bester Bündner Bergkäse**

 Severin Caratsch, Chascharia Val Müstair, 7533 Fuldera, CH

### **Bester Comté AOC**

 FROMAGERIES ARNAUD, Coopérative Longeville, FR

### **Bester Emmentaler AOC**

 Bernhard Meier, Käserei Hüpfenboden, 3555 Trubschachen, CH

### **Bester Fontina DOP**

 Cooperativa Produttori Latte e Fontina Soc. Coop. A .R.L., St. Christophe, IT

### **Bester Le Gruyère AOC**

 Erich Hunkeler, Laiterie, 1688 Sommentier, CH


### **Bester Le Gruyère d'alpage AOC**

 Maurice et Jaques Bapst, 1634 La Roche FR, CH





### **Bester Monte Veronese D.O.P. d'allevato mezzano**

 Roberto Pericù, 37028 Rovere Veronese, IT

### **Bester Monte Veronese D.O.P. latte intero**

 Ezio Dalla Valentina, Sennerei, 37030 Velo Veronese, IT


### **Bester Parmigiano Reggiano DOP**

 Nazionale del Parmigiano Reggiano, Caseificio Fattoria Fiori, IT

### **Bester Raclette du Valais AOC**

 Heribert Brügger, 3946 Turtmann, CH


### **Bester Sbrinz AOC**

 Hans jun. Stadelmann, Käserei, 9650 Nesslau, CH


### **Bester Tête de Moine AOC**

 Daniel Amstutz, Fromagerie, 2717 Fornet-Dessous, CH

### **Bester Vacherin Fribourgeois AOC**

 Rudolf Biemann, 1715 Alterswil FR, CH

### **Bester Vorarlberger Bergkäse D.O.P.**

 Daniel Marte, 6912 Hörbranz, AT

