

World Champion/Weltmeister

Le Gruyère AOC

hergestellt von Cédric Vuille, Käserei, La Brévine NE

First Runner-Up/Erster Verfolger (zweiter Platz)

Andeerer Traum

hergestellt von Martin Biennerth, Sennerei Andeer GR

Die Schweizer Spitzenplätze nach Kategorien:

Rinded Swiss Style Cheese

(Schweizer mit Rinde)

Marcel Züger

Käserei Rohrenmoos, Lömmenschwil

Affiniert von Gourmino AG, Illighausen

Best of Class

Bester der Kategorie

Emmentaler AOC

Ruedi Studerus

Käserei Thundorf

Second Award

Zweiter der Kategorie

Emmentaler AOC

Niklaus Haldimann

Käserei Scheidweg, Heimenschwand

Affiniert von Gourmino AG, Illighausen

Third Award

Dritter der Kategorie

Emmentaler AOC

Gruyère

Cédric Vuille

Käserei La Brévine

Affiniert von Margot Fromages SA,

Yverdon-les-Bains

Best of Class

Bester der Kategorie

Le Gruyère AOC

Michel Grossrieder,

Käserei Moléson SA, Orsonnens

Second Award

Zweiter der Kategorie

Le Gruyère AOC

Adrian Scheidegger,

Käserei Niedermuhren, Heitenried

Affiniert von von Mühlenen AG,

Düdingen

Third Award

Dritter der Kategorie

Le Gruyère AOC

Smear Ripened Soft Cheeses

(Schmierereifer Weichkäse)

Ernst Diriwächter,

Käserei Krümmenschwil, Krummenau

Second Award

Zweiter der Kategorie

Försterkäse

Smear Ripened Semi-Soft Cheeses

(Schmieregereifter Halbhartkäse)

Stefan Jud

Käserei Degersheim

Third Award

Dritter der Kategorie

Appenzeller

Smear Ripened Hard Cheeses

(Schmieregereifter Hartkäse)

Martin Bienenrth

Sennerei, Andeer

Best of Class

Bester der Kategorie

Andeerer Traum

Peter Schneider

Käserei Bettwil

Second Award

Zweiter der Kategorie

Winzerkäse

Open Class Hard Cheeses

(Offene Kategorie Hartkäse)

Ewald Schafer

Käserei Cressier FR

Second Award

Zweiter der Kategorie

Mont Vully Réserve