




GEWINNER DER SWISS CHEESE AWARDS 2022

GAGNANTS DES SWISS CHEESE AWARDS 2022

VINCITORE DELLA SWISS CHEESE AWARDS 2022

Legende:

-  Swiss Champion
-  Gewinner / Lauréat / Laureato
SWISS CHEESE AWARDS
-  Diplom / Diplôme / Diploma
SWISS CHEESE AWARDS

SWISS CHAMPION

-  "Gruyère AOP" von / de / da Marc Delacombaz, Laiterie-Fromagerie, 1669 Montbovon

Emmentaler AOP

-  Walter Lang, Käserei Seetal AG, 6289 Hämikon
-  Thomas Hofer, Dorfchäsi Hofer Aarwangen AG, 4912 Aarwangen
-  René Blum, Käserei Blum AG, 6017 Ruswil, affiniert durch / affiné par / affinato da Emmi Käse AG
-  Anton Wyss, Käsereigenossenschaft Mutten, 3534 Signau

Le Gruyère AOP

-  Marc Delacombaz, Laiterie-Fromagerie, 1669 Montbovon
-  Cremo SA, 1752 Villars-sur-Glâne
-  Christophe Lauper, Fromagerie Grangettes, 1686 Grangettes-près-Romont
-  Nicolas Hauser, Nicolas Hauser SA, 1148 La Praz
-  Daniel Rohrbach, Fromagerie de Develier, 2802 Develier, affiniert durch / affiné par / affinato da Emmi Käse AG
-  Thierry Piller, Fromagerie de la Brévine, 2406 La Brévine
-  Rudolf Kämpf, Laiterie -Fromagerie Kämpf, 1116 Cottens
-  Franck Liaudat, Fromagerie Le Crêt, 1611 Le Crêt-près-Semsaies
-  Christophe Streit, Fromagerie d'Ussières, 1088 Ropraz
-  Rudolf Kämpf, Laiterie-Fromagerie Bière, 1145 Bière

Le Gruyère d'alpage AOP

- 🏆 Maurice Babst, Alpage Vacheresse, 1637 Charmey
- 🏠 Hans König, Alpage La Vathia, 1637 Charmey

Sbrinz AOP

- 🏆 Samuel Trachsel, Käserei Trachsel AG, 8727 Walde
- 🏠 Martin Flüeler, Flüeler Milch und Käsespezialitäten, 6055 Alpnach Dorf

Appenzeller

- 🏆 Hans Näf, Käserei Niederbüren AG, 9246 Niederbüren
- 🏠 Thomas Hungerbühler, Käserei Dietfurt, 9615 Dietfurt
- 🏠 Philipp Räss, Käserei Winzenberg, 9604 Lütisburg
- 🏠 Peter Steiner, Käserei Dorf, 9103 Schwellbrunn
- 🏠 Tony Müller, Käserei Müller-Thurgau AG, 8580 Hagenwil b. Amriswil

Rohmilch-Tilsiter / Tilsit fabriqué à partir de lait cru / Tilsiter di latte crudo

- 🏆 Franz Rüdüsüli + Arnold Forrer, Rüttiberg Käse AG, 8723 Ruff
- 🏠 Roland Rüegg, Wildberg Käse AG, 8489 Wildberg
- 🏠 Heinz + Rolf Habegger, H. & R. Habegger AG, 9652 Neu St. Johann

Bündner Bergkäse

- 🏆 Jürg Flükiger, Sennerei Splügen, 7435 Splügen
- 🏠 Mario Albin, Sennerei Lumbrein, 7148 Lumbrein

Walliser Raclette AOP / Raclette du Valais AOP








- 🏆 "Raclette Haudères AOP" von / de / da Daniel Perret, Laiterie Centrale de la Commune d'Evolène société coopérative, 1984 Les Haudères
- 🏠 "Orsières - Valdor" von / de / da René Lovisa, Laiterie d'Orsières, 1937 Orsières
- 🏠 Daniel Luisier, Alpage de La Chaux, 1948 Sarreyer
- 🏠 Martin Müller, Alpage de La Jeur-Loz, 1896 Vouvy
- 🏠 Charlot Pellissier, Laiterie de Lourtier, 1948 Lourtier

Raclette und Bratkäse (ohne aromatisierende Zusätze) / Raclette et Bratkäse (sans additifs aromatisés) / Formaggio da raclette e da griglia (senza additivi aromatizzanti)

- 🏆 "Raclette "FRIESENHEID"" von / de / da Louis-Alexandre Yerly, Fromagerie de Friesenheid, 3185 Schmitten
- 🏆 "Gaiser Bergraclette mild" von / de / da Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais AG, 9056 Gais
- 🏆 "KALTBACH Raclette" von / de / da Emmi Käse AG, 6212 Kaltbach
- 🏆 "Seiler Raclette Classic eckig" von / de / da Felix Schibli, Seiler Käserei AG, 6074 Giswil
- 🏆 "Seiler Raclette höhlengereift" von / de / da Felix Schibli, Seiler Käserei AG, 6074 Giswil
- 🏆 "Raclette Nature Selection" von / de / da Peter Strähl, Strähl Käse AG, 8573 Siegershausen
- 🏆 "Bergraclette IP Suisse" von / de / da Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais AG, 9056 Gais
- 🏆 "Seiler Bratkäse" von / de / da Felix Schibli, Seiler Käserei AG, 6074 Giswil
- 🏆 "Raclette Nature" von / de / da Severin Camenzind, Käserei Camenzind GmbH, 8489 Schalchen
- 🏆 "Säntis Raclette" von / de / da Heinz Fraefel, Säntis AG, 9300 Wittenbach
- 🏆 "Seiler Raclette Classic rund" von / de / da Felix Schibli, Seiler Käserei AG, 6074 Giswil
- 🏆 "Bergraclette traditionell" von / de / da Franz Renggli, Bergkäserei Oberberg AG, 6170 Schüpfheim
- 🏆 "Bergraclette Classic" von / de / da Franz Renggli, Bergkäserei Oberberg AG, 6170 Schüpfheim

Raclettekäse mit aromatisierenden Zusätzen / Fromages à raclette avec additifs aromatisés / Formaggio da raclette con additivi aromatizzanti



- 🏆 "Seiler Raclette grüner Pfeffer" von / de / da Felix Schibli, Seiler Käserei AG, 6074 Giswil
- 🏆 "Raclette Kürbiskern-Curry" von / de / da Severin Camenzind, Käserei Camenzind GmbH, 8489 Schalchen
- 🏆 "Raclette Rauch" von / de / da Peter Strähl, Strähl Käse AG, 8573 Siegershausen
- 🏆 "Le Tsalè aux 4 poivres" von / de / da Jean-François Biemann, Milco SA, 1696 Vuisternens-en-Ogoz
- 🏆 "Raclette Knoblauch" von / de / da Peter Strähl, Strähl Käse AG, 8573 Siegershausen
- 🏆 "Le Tsalè à l'ail des ours" von / de / da Jean-François Biemann, Milco SA, 1696 Vuisternens-en-Ogoz
- 🏆 "Raclette gefüllt Zwiebel" von / de / da Renato Mariana, Gebr. Eberle AG, 9200 Gossau SG
- 🏆 "Gantrischli KnoSchni-Alpraclette" von / de / da Housi Glauser, Glauser's Gantrischli, 1716 Schwarzsee

-  "Raclettekäse mit Pfeffer" von / de / da Christian Oberli, Käserei Oberli Rislen AG, 9512 Rossrüti
-  "Einsiedler Raclette Kräuter" von / de / da Dominik Schmidt, Milchmanufaktur Einsiedeln AG, 8840 Einsiedeln
-  "Rosalie" von / de / da Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais AG, 9056 Gais
-  "Seiler Raclette Malbuner" von / de / da Felix Schibli, Seiler Käserei AG, 6074 Giswil
-  "Seiler Raclette Mediterran" von / de / da Felix Schibli, Seiler Käserei AG, 6074 Giswil
-  "Raclette Pfeffer" von / de / da Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais AG, 9056 Gais
-  "Strähl Raclette Bärlauchmantel" von / de / da Peter Strähl, Strähl Käse AG, 8573 Siegershausen

Vacherin Fribourgeois AOP

-  Grégory Maisonneuve, Fromagerie Gumefens, 1643 Gumefens
-  Louis et Vèrene Bérard, Laiterie, 1676 Chavannes-les-Forts
-  Pierre-Alain Uldry, Laiterie, 1649 Pont-la-ville
-  Louis-Alexandre Yerly, Fromagerie de Friesenheim, 3185 Schmiten
-  Olivier Bongard, Käserei Schweni, 1714 Heitenried
-  Erich Hunkeler, Laiterie-Fromagerie, 1688 Sommentier


Vacherin Mont d'Or AOP

-  Frenky Chuard, Fromagerie du Coteau Chuard Sàrl, 1338 Ballaigues
-  Patrick Hauser, Ch. et P. Hauser SA, 1345 Le Lieu



Tête de Moine AOP

-  Franz von Büren, Fromagerie Villeret SA, 2613 Villeret

Bloderkäse und Sauerkäse AOP

-  "Werdenberger Sauerkäse AOP" von / de / da Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, 9657 Unterwasser

L'Étivaz AOP

-  Jean-Louis Karlen, Fromagerie d'Alpage La Sottana, 1660 La Lécherette
-  Claude-Henri Favre, Alpage Les Crêtes - Le Plaudry, 1660 La Lécherette

Berner Alpkäse und Berner Hobelkäse AOP

- 🏆 "Berner Alpkäse AOP" von / de / da Niklaus Walker, Alp Haslerberg Wallegg, 3775 Lenk
- 🏆 "Berner Hobelkäse AOP 2020" von / de / da Dominik Matti, Alp Bodmen, 3780 Gstaad
- 🏆 "Berner Hobelkäse AOP 2019" von / de / da Vreni & Werner Bühler-Blum, Oberstockenalp, 3762 Erlenbach

Formaggio d'Alpe ticinese DOP

- 🏆 Caseificio Boggesi Alpe Stabiello, Patriziato di Cavagnago, 6781 Bedretto
- 🏆 Esposito Gabriele, Alpe Predasca, Broggia di Campo Blenio, 6720 Campo
- 🏆 Ruben Vella, Alpe Cioss Prato, 6781 Bedretto

Glarner Alpkäse AOP

- 🏆 Ruth Marti, Alpkäserei Ramin, 8767 Elm
- 🏆 Melchior Mächler, Alpkäserei Mühlebach, 8755 Ennenda


Übrige Halbhartkäse mit Laibgrösse mind. 3 kg (ohne aromatisierende Zusätze) / Autres fromages à pâte mi-dure d'un poids d'au moins 3 kg (sans additifs aromatisés) / Altri formaggi a pasta semidura almeno di 3 kg (senza additivi aromatizzanti)

- 🏆 "Niederbüerer Dorfkäse Rezent" von / de / da Hans Näf, Käserei Niederbüren AG, 9246 Niederbüren
- 🏆 "Hagenwiler Schlosskäse" von / de / da Tony Müller, Käserei Müller-Thurgau AG, 8580 Hagenwil b. Amriswil
- 🏆 "Erzengel Gabriel" von / de / da Marcel Gabriel, Käserei Schollrüti, 9245 Oberbüren
- 🏆 "Swiss Lady" von / de / da Reto Güntensperger, Güntensperger Käse AG, 9606 Bütschwil
- 🏆 "Gähwiler Bergkäse" von / de / da Alfred Kurmann, A. + M. Kurmann AG, 9534 Gähwil
- 🏆 "Gipfelkäse" von / de / da Florian Spielhofer, Fromages Spielhofer SA, 2610 Saint-Imier
- 🏆 "Seelisberger Bergkäse würzig" von / de / da Sämi Raschle, Bergkäserei Aschwanden AG, 6377 Seelisberg
- 🏆 "Bodenseekäse" von / de / da Christian Oberli, Käserei Oberli Rislen AG, 9512 Rossrüti
- 🏆 "Meisterwerk 1956" von / de / da Josef Hardegger, Hardegger Käse AG, 9243 Jonschwil
- 🏆 "Natürli Winzer Original" von / de / da Peter Schneider, Käserei Bettswil, 8344 Bäretswil, affiniert durch / affiné par / affinato da Naturli Zürioberland AG, 8493 Saland
- 🏆 "Nathurgauer" von / de / da Tony Müller, Käserei Müller-Thurgau AG, 8580 Hagenwil b. Amriswil
- 🏆 "Schacherseppli Chäs" von / de / da Lorenz Niederberger, Molkerei-Käserei Schnider AG, 6074 Giswil








- 🏆 "Käserei Langentannen" von / de / da Armin Röllli, Bergkäserei Langentannen GmbH, 6374 Buochs
- 🏆 "Wanderzyt" von / de / da Philipp Müller, Käserei Neuwies, 9601 Lütisburg Station
- 🏆 "Le Brigand du Jorat" von / de / da Renaud Freymond, Fromagerie de Saint-Cierges SA, 1410 Saint-Cierges
- 🏆 "Müller-Thurgau würzig" von / de / da Tony Müller, Käserei Müller-Thurgau AG, 8580 Hagenwil b. Amriswil
- 🏆 "Bio Jura" von / de / da Florian Spielhofer, Fromages Spielhofer SA, 2610 Saint-Imier
- 🏆 "Schwinger Chäs Mild" von / de / da Lorenz Niederberger, Molkerei-Käserei Schnider AG, 6074 Giswil
- 🏆 "Wildmaa Chäs" von / de / da Lorenz Niederberger, Molkerei-Käserei Schnider AG, 6074 Giswil
- 🏆 "Säntis Bärenkäse" von / de / da Heinz Fraefel, Säntis AG, 9300 Wittenbach
- 🏆 "Gaiser Bergrahmkäse" von / de / da Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais AG, 9056 Gais
- 🏆 "Simmentaler Bergkäse" von / de / da Walter Treuthardt, Lenk Milch AG, 3775 Lenk im Simmental
- 🏆 "BIO Senner Extra" von / de / da Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais AG, 9056 Gais
- 🏆 "Schwägalpkäse" von / de / da Werner Näf, Alpschaukäserei Schwägalp, 9064 Hundwil
- 🏆 "Entlebucher Bärgblüemlikäse" von / de / da Franz Renggli, Bergkäserei Oberberg AG, 6170 Schüpflheim
- 🏆 "Landbueb" von / de / da Walter Hungerbühler, Käsekult AG, 9604 Oberrindal
- 🏆 "Moron Bio" von / de / da Menno Amstutz, Fromagerie Amstutz SA, 2717 Fernet-Dessous
- 🏆 "Bachtelstei" von / de / da Christa Egli, Chäsi Girenbad, 8340 Hinwil
- 🏆 "Grindelwalder Bergkäse" von / de / da Johann Wittwer, Eigermilch Grindelwald AG, 3818 Grindelwald

**Übrige Halbhartkäse mit Laibgrösse unter 3 kg (ohne aromatisierende Zusätze) /
 Autres fromages à pâte mi-dure d'un poids en-dessous de 3 kg (sans additifs aromatisés) /
 Altri formaggi a pasta semidura meno di 3 kg (senza additivi aromatizzanti)**





- 🏆 "Kleiner Schweizer" von / de / da Christian Oberli, Käserei Oberli Rislen AG, 9512 Rosstrüti
- 🏆 "Formaggella Cremosa" von / de / da LATI SA, 6592 S. Antonino
- 🏆 ""Miudä" Seelisberger Mutschli mild" von / de / da Sämi Raschle, Bergkäserei Aschwanden AG, 6377 Seelisberg
- 🏆 "Toggenburgerli" von / de / da Philipp Müller, Käserei Neuwies, 9601 Lütisburg Station
- 🏆 "Einsiedler Bergmutschli" von / de / da Dominik Schmidt, Milchmanufaktur Einsiedeln AG, 8840 Einsiedeln

 "Einsiedler Chatzestrick" von / de / da Dominik Schmidt, Milchmanufaktur Einsiedeln AG, 8840 Einsiedeln

**Halbhartkäse mit Laibgrösse mind. 3 kg mit aromatisierenden Zusätzen /
 Fromages à pâte mi-dure d'un poids d'au moins 3 kg avec additifs aromatisés / Formaggi a pasta semidura almeno di 3 kg con additivi aromatizzanti**

-  "Vollmond-Chäs" von / de / da Albert und Silvio Schöpfer, Käse vom Schöpfer AG, 6106 Werthenstein
-  "Urnäscher Holzfasskäse" von / de / da Paul Koller, Urnäscher Milchspezialitäten AG, 9107 Urnäsch
-  "Urnäscher Tannenkäse" von / de / da Paul Koller, Urnäscher Milchspezialitäten AG, 9107 Urnäsch
-  "Trüffelperle" von / de / da Reto Güntensperger, Güntensperger Käse AG, 9606 Bütschwil
-  "Entlebucher Bergfichtenzauber" von / de / da Franz Renggli, Bergkäserei Oberberg AG, 6170 Schüpfheim
-  "Toggenburger Bio Blumenkäse" von / de / da Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, 9657 Unterwasser
-  "Le Corgémont aux herbes" von / de / da Marc-André Girardin, Fromagerie de la Suze SA, 2606 Corgémont
-  "Wildblütenkäse" von / de / da Reto Güntensperger, Güntensperger Käse AG, 9606 Bütschwil
-  "Gstaader Bergkäse im Kräutermantel" von / de / da René Ryser, Genossenschaft Molkerei Gstaad, 3780 Gstaad
-  "Blüemli Chäs" von / de / da Franz Scheuber, Fläcke-Chäsi GmbH, 6215 Beromünster

**Halbhartkäse mit Laibgrösse unter 3 kg mit aromatisierenden Zusätzen /
 Fromages à pâte mi-dure d'un poids en dessous 3 kg avec additifs aromatisés / Formaggi a pasta semidura almeno di 3 kg con additivi aromatizzanti**

-  "Rauchmutschli" von / de / da Reto Güntensperger, Güntensperger Käse AG, 9606 Bütschwil
-  "Stockhorn Mutschli mit Alpen-Chili" von / de / da Beat Kipfer, Käserei Amsoldingen, 3633 Amsoldingen
-  ""Raichigä" Seelisberg Mutschli geräuchert" von / de / da Sämi Raschle, Bergkäserei Aschwanden AG, 6377 Seelisberg
-  "Tommes aux Fleurs" von / de / da Walter Treuthardt, Lenk Milch AG, 3775 Lenk im Simmental

Übrige Hart- und Extrahartkäse / Autres fromages à pâte dure et extra-dure / Altri formaggi a pasta dura e extra dura

-  "Alpjuwel" von / de / da Walter Grob, Käserei Engelberg AG, 6390 Engelberg








- 🏆 "Helvetia" von / de / da Urs Buchegger, Appenzeller Schaukäserei, 9063 Stein, affinert durch / affiné par / affinato da Emmi Käse AG
- 🏆 "Gallus Grand Cru" von / de / da Josef Hardegger, Hardegger Käse AG, 9243 Jonschwil
- 🏆 "Schwyzer 1888 rezent / 12 Monate gereift" von / de / da Erich Keller, Keller-Käse GmbH, 8852 Altendorf
- 🏆 "Tête Dure" von / de / da Menno Amstutz, Fromagerie Amstutz SA, 2717 Fornet-Dessous
- 🏆 "Parmino Crand Cru" von / de / da Martin Flüeler, Flüeler Milch und Käsespezialitäten, 6055 Alpnach Dorf
- 🏆 "Müller-Thurgau rezent" von / de / da Tony Müller, Käserei Müller-Thurgau AG, 8580 Hagenwil b. Amriswil
- 🏆 "Gantrisch Bergkäse" von / de / da Theo Zbinden, Rüeggisberger Emmentaler Käsereien, 3088 Oberbütschel
- 🏆 "Le Sauvage Corsé" von / de / da Marc-André Girardin, Fromagerie de la Suze SA, 2606 Corgémont
- 🏆 "Natürli Grotto" von / de / da Roland Rüegg, Wildberg Käse AG, 8489 Wildberg, affinert durch / affiné par / affinato da Naturli Zürioberland AG, 8493 Saland
- 🏆 "Eberle" von / de / da Johannes Eberle, hceberle AG, 9313 Muolen
- 🏆 "Gwitterchäs" von / de / da Reto Güntensperger, Güntensperger Käse AG, 9606 Bütschwil
- 🏆 "Nachtwächter Uralt (>12 Monate)" von / de / da Johannes Eberle, hceberle AG, 9220 Bischofszell
- 🏆 "Schweizer Gold" von / de / da Christian Oberli, Käserei Oberli Rislen AG, 9512 Rossrüti
- 🏆 "Du père" von / de / da Peter Vogel, Vogel Käsehandwerk GmbH, 8577 Schönholzerswilen
- 🏆 "Le Maréchal réserve" von / de / da Kevin Rapin, Fromagerie LE MARECHAL SA, 1523 Granges-près-Marnand
- 🏆 "Napf Bergkäse" von / de / da Markus Stirnimann, Napf-Chäsi AG, 6156 Luthern
- 🏆 "Walliser Bergkäse Walgusto Surchoix" von / de / da Urs Bützberger, Walker Bergkäserei AG, 3982 Bitsch
- 🏆 "Tonstein" von / de / da Samuel Trachsel, Käserei Trachsel AG, 8727 Walde

Weichkäse Weisseschimmel / Fromages à pâte molle à croûte fleurie / Formaggi a pasta molle a crosta fiorita

- 🏆 "Rose d'Ogoz" von / de / da Nicolas Charrière, Fromagerie d'Ogoz, 1696 Vuisternens-en-Ogoz
- 🏆 "Moser Premium Riesling x Sylvaner" von / de / da Ueli Moser, bonCas AG Spezialitätenkäserei, 3293 Dotzigen







-  "Schönrieder Glück`s Chesli" von / de / da Reto Siegrist, Milchverwertungsgenossenschaft Schönried, 3778 Schönried
-  "Natürli Züri Camembert" von / de / da Peter Schneider, Käserei Bettswil, 8344 Bäretswil, affinert durch / affiné par / affinato da Naturli Zürioberland AG, 8493 Saland
-  "Girenbaderli" von / de / da Christa Egli, Chäsi Girenbad, 8340 Hinwil
-  "Moser Premium Trüffel" von / de / da Ueli Moser, bonCas AG Spezialitätenkäserei, 3293 Dotzigen
-  "Dzorette" von / de / da Arnaud Guichard, Fromagerie Fleurette Arnaud Guichard Sàrl, 1659 Rougemont
-  "Chrüter Häxli" von / de / da Markus Stirnimann, Napf-Chäsi AG, 6156 Luthern
-  "Brigelser Fluralva" von / de / da Andreas Grob, Cascharia Breil/Brigels GmbH, 7165 Breil/Brigels
-  "Weisse Spinne" von / de / da Johann Wittwer, Eigermilch Grindelwald AG, 3818 Grindelwald
-  "Tomme villageoise" von / de / da Serge André, Fromagerie André SA, 1122 Romanel-sur-Morges
-  "Eolienne" von / de / da Florian Spielhofer, Fromages Spielhofer SA, 2610 Saint-Imier
-  "Davoserli" von / de / da Martin Flüeler, Molkerei Davos, 7270 Davos
-  "Crémeux du Lieu" von / de / da Patrick Hauser, Ch. et P. Hauser SA, 1345 Le Lieu
-  "Moser Schweizer Huus Chäsli" von / de / da Ueli Moser, bonCas AG Spezialitätenkäserei, 3293 Dotzigen
-  "Alpenklang" von / de / da Alfred Kurmann, A. + M. Kurmann AG, 9534 Gähwil

Weichkäse geschmiert / Fromages à pâte molle à croûte emmorgée / Formaggi a pasta molle a crosta lavata





-  "BIO Rotchäppli" von / de / da George Hofstetter, BIO Genuss Käserei Hofstetter GmbH, 6017 Ruswil
-  "Brigelser Quaderli" von / de / da Andreas Grob, Cascharia Breil/Brigels GmbH, 7165 Breil/Brigels
-  "Alpstein Nussknackerli" von / de / da Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais AG, 9056 Gais
-  "Strähl Farmer Rahmweichkäse" von / de / da Peter Strähl, Strähl Käse AG, 8573 Siegershausen
-  "Moser Bio Premium Chardonnay" von / de / da Ueli Moser, bonCas AG Spezialitätenkäserei, 3293 Dotzigen
-  "Pré-Fleury" von / de / da Marc Delacombaz, Laiterie-Fromagerie, 1669 Montbovon
-  "Briquette" von / de / da Gilles Meyrat + Maxime Blanc, Blanc Meyrat SA, 1423 Villars-Burquin

 "Cabochon" von / de / da Patrick Hauser, Ch. et P. Hauser SA, 1345 Le Lieu






Frischkäse / Fromages frais / Formaggi freschi

-  "Frischkäse wilde Paprika" von / de / da Daniel Erni, Neue Napfmilch AG, 6133 Hergiswil
-  "Frischkäse gesalzen" von / de / da Koni Schuppli, Schupplis Geisse Chäsi, 8340 Hinwil
-  "Frischkäse Bio Nature" von / de / da Daniel Erni, Neue Napfmilch AG, 6133 Hergiswil
-  "Frischkäse Nature Laktosefrei" von / de / da Daniel Erni, Neue Napfmilch AG, 6133 Hergiswil
-  "Frischkäse Basilikum" von / de / da Daniel Erni, Neue Napfmilch AG, 6133 Hergiswil
-  "Frischkäse Bio Kräuter" von / de / da Daniel Erni, Neue Napfmilch AG, 6133 Hergiswil



Blauschimmelkäse / Fromages à moisissures bleues / Formaggi erborinati

-  "Bleu de Combremont" von / de / da Michael Hanke, Fromagerie Hanke SA, 1536 Combremont-le-Petit, affiniert durch / affiné par / affinato da Gourmino AG, 3322 Urtenen-Schönbühl
-  "Fleur Bleue" von / de / da Michael Hanke, Fromagerie Hanke SA, 1536 Combremont-le-Petit
-  ""blauer" Genuss-Zauber" von / de / da George Hofstetter, BIO Genuss Käserei Hofstetter GmbH, 6017 Ruswil
-  "Der blaue Jakob" von / de / da Oskar Häni, Käserei Oberwil, 3298 Oberwil b. Büren

Schafkäse extrahart, hart und halbhart/ Fromages de brebis extra-dure, dure et mi-dure/ Formaggi di pecora a pasta extra dura, dura e semidura

-  "Prättigauer Schafkäse Halbhart" von / de / da Georg Summer, Bio Käserei Prättigau Genossenschaft, 7231 Pragg-Jenaz
-  "Brebis Fellay" von / de / da Lucien Fellay, 1947 Champsec
-  "Quello Buono" von / de / da Walter Hungerbühler, Käsekult AG, 9604 Oberrindal
-  "Pecora" von / de / da Markus Stirnimann, Napf-Chäsi AG, 6156 Luthern
-  "Le fondant de brebis des Sagnettes" von / de / da Philippe Geinoz, Fromagerie des Sagnettes Sàrl, 2406 La Brévine

Schafkäse Weich- und Frischkäse / Fromages de brebis à pâte molle et fraiche / Formaggi di pecora a pasta molle e freschi

-  "Weisser Stanser Schaf" von / de / da Axel Dippold + Christian Sulzberger, Molki Stans AG, 6370 Stans
-  "Brebis frais Moléson" von / de / da Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens

- 🏆 "Prättigauer Weisschimmelkäse" von / de / da Georg Summer, Bio Käserei Prättigau Genossenschaft, 7231 Pragg-Jenaz

Ziegenkäse extrahart, hart und halbhart / Fromages de chèvre extra-dure, dure et mi-dure / Formaggi di capra a pasta extra dura, dura e semidura






- 🏆 "Ziegenperle" von / de / da Walter Hungerbühler, Käsekult AG, 9604 Oberrindal
- 🏆 "Le Petit Chevrier Nostrano" von / de / da Emmi Käse AG, 6212 Kaltbach
- 🏆 "KALTBACH Ziegenkäse" von / de / da Emmi Käse AG, 6212 Kaltbach
- 🏆 "Vacherin de chèvre Moléson" von / de / da Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens
- 🏆 "Geissä Chuglä" von / de / da Patrick Odermatt, Odermatt Käserei AG, 6383 Dallenwil
- 🏆 "Raclette de chèvre Moléson" von / de / da Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens

Ziegenkäse Weich- und Frischkäse / Fromages de chèvre pâte molle et fraiche / Formaggi di capra a pasta molle e freschi

- 🏆 "Le Petit Chevrier Frischkäse Pfeffer" von / de / da Emmi Käse AG, 6212 Kaltbach
- 🏆 "Le Petit Chevrier Frischkäse Nature" von / de / da Emmi Käse AG, 6212 Kaltbach
- 🏆 "Appenzeller Ziegenfrischkäse im Kräutermantel" von / de / da Renato Mariana, Gebr. Eberle AG, 9200 Gossau SG
- 🏆 "Geissbartli" von / de / da Koni Schuppli, Schupplis Geisse Chäsi, 8340 Hinwil
- 🏆 "Geissepeter Chäs" von / de / da Peter Blaser, Chäs vom Geissepeter, 3380 Wangen an der Aare
- 🏆 "Chèvre frais figue Moléson" von / de / da Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens
- 🏆 "La Brique" von / de / da Agnès Spielhofer Beroud, O'Lait Sàrl, 2610 Les Pontins

Käseinnovationen (maximal 2 Jahre auf dem Markt oder noch nicht eingeführt) / Innovations en matière de fromage (sur le marché depuis 2 ans maximum ou pas encore lancé) / Innovazioni a base di formaggio

- 🏆 "Weingestein" von / de / da Philipp Müller, Käserei Neuwies, 9601 Lütisburg Station
- 🏆 "Brebis d'Or Moléson" von / de / da Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens
- 🏆 "Caciotta Graa" von / de / da Franco Cereghetti, Azienda Cereghetti, 6872 Castel san Pietro
- 🏆 "Amber by Holzhof & Macardo" von / de / da Otto Wartmann, Käserei Holzhof, 8514 Amlikon-Bissegg
- 🏆 "Hanf Chäsli" von / de / da Peter Hofstetter, Emscha GmbH Schafmilchspezialitäten, 6162 Entlebuch

-  "Schweizer Perle" von / de / da Koni Schuppli, Schupplis Geisse Chäsi, 8340 Hinwil
-  "Raclette Pfeffer-Thymian" von / de / da Severin Camenzind, Käserei Camenzind GmbH, 8489 Schalchen
-  "Wildi Geiss" von / de / da Patrick Odermatt, Odermatt Käserei AG, 6383 Dallenwil
-  "Stockhorn Mutschli mit Limette" von / de / da Beat Kipfer, Käserei Amsoldingen, 3633 Amsoldingen
-  "Bio Kurkuma Ingwer" von / de / da Franz Renggli, Bergkäserei Oberberg AG, 6170 Schüpflheim

Spezialpreis / prix spécial / Premio speciali

Prix Laboratoires du goût

"Vacherin Fribourgeois AOP" von / de / da Manfred Lauper, Käserei Aergera Tentlingen, 1734 Tentlingen