

Ein Schweizer Käse belegt den ersten Platz beim weltweit größten Käsewettbewerb

Le Gruyère AOP aus der Bergkäserei Vorderfultigen ist der Weltmeisterkäse 2025

Le Gruyère AOP Spezial mehr als 18 Monate aus der Bergkäserei Vorderfultigen von Pius Hitz wurde an den World Cheese Awards 2025 in Bern zum Besten der Besten und damit zum Weltmeisterkäse gekürt.

Pius Hitz, Käser und Geschäftsführer der Bergkäserei Vorderfultigen, freut sich: „Es ist eine große Ehre für mich und für die tägliche Arbeit, die wir sieben Tage die Woche, 365 Tage im Jahr leisten. Und es ist eine Auszeichnung für die gesamte Zeit, die der Käse bei uns verbringt, etwa 20 Monate. Das ganze Team wird sehr stolz sein, und ich bin schon sehr gespannt, wie sich das auf unser Geschäft auswirken wird. Aber zuerst müssen wir uns überlegen, wie wir diesen Erfolg feiern wollen.“

Die Bergkäserei Vorderfultigen erreichte mit ihrem Gantrisch Bergkäse zusätzlich den 4. Rang. Der 3. und der 5. Platz gingen ebenfalls an einen Schweizer Käse, den Appenzeller® Edel-Würzig aus der Käserei Ifang sowie den Königs-Chäs Rezent von Rüttiberg Käse AG.

An der 37. Ausgabe des Wettbewerbs in Bern nahmen 5'244 Käse aus 46 Ländern teil. 265 Jurorinnen und Juroren – Expertinnen und Experten wie Milchtechnologen, Käsehändlerinnen, Affineure oder Food-Journalistinnen – beurteilten die Käse in Zweier- und Dreierteams und vergaben die Auszeichnungen Bronze, Silber, Gold und Super-Gold. Beurteilt wurden das Aussehen (Rinde und Teig), die Textur, das Aroma und der Geschmack.

Die Bewertung der Käse erfolgte blind, ohne sichtbare Markenzeichen und ohne Angaben zu Herkunft und Hersteller. In einer zweiten Runde wurden die Super-Gold-Käse von einer Super-Jury, bestehend aus 14 international anerkannten Käseexpert:innen erneut bewertet, um den Weltmeisterkäse zu ermitteln.

Die 14 mit Super-Gold ausgezeichneten Käse sind:

- Yozawa Yagi Käse von der Yozawa Goat Farm, Japan – 73 Punkte
- Hechizo von der Quesería La Zarcillera, Spanien – 76 Punkte
- Pave Cobble von White Lake Cheese, United Kingdom – 74 Punkte
- 2.5kg wheel Ossau-Iraty AOP pasteurisierter Schafmilchkäse aus Agour, Frankreich – 78 Punkte



Pressemitteilung

- Aged Rutland Red aus der Long Clawson Dairy, United Kingdom – 76 Punkte
- Sparkenhoe Red Leicester von der Leicestershire Handmade Cheese Company, United Kingdom – 75 Punkte
- Le Gruyère AOP Vorderfultigen spezial über 18 Monate von der Bergkäserei Vorderfultigen, Schweiz – 85 Punkte
- Königs-Chäs Rezent von Rüttiberg Käse AG, Schweiz – 78 Punkte
- Montana Intenso von Maaz Cheese, Niederlande – 76 Punkte
- Appenzeller® Edel-Würzig - 9 Monate, Käserei Ifang, Christian Tschumper, Schweiz – 83 points
- Eniquem Maly princ 4 Monate von Eniquem Cheese, Slowakei – 69 Punkte
- Gantrisch Bergkäse aus der Bergkäserei Vorderfultigen, Schweiz – 81 Punkte
- Stockinghall von Murray's Cheese, USA – 78 Punkte
- Crèmeux des Aldudes aux fleurs - Etxaldia from Etxaldia, Frankreich – 84 Punkte

Die World Cheese Awards werden von der Guild of Fine Food organisiert. Sie sind die weltweit größte Veranstaltung, an der ausschließlich Käse bewertet wird. Bilder und weitere Informationen finden Sie unter [Medien & Partner | World Cheese Awards 2025](#). Eine Übersicht aller ausgezeichneten Käse finden Sie ab Montag, 17.11.2025, 13 Uhr unter World Cheese Awards - Guild of Fine Food.

Pressekontakt für Käse aus der Schweiz:

Hansmann PR – Brunnthaler & Geisler GmbH
Carole Friedrich
c.friedrich@hansmannpr.de
+49 89 360 54 99 18

Weitere Informationen finden Sie auf www.schweizerkaese.de

Besuchen Sie uns auch in den Sozialen Medien:



<https://www.facebook.com/Schweizer.Kaese>



https://www.instagram.com/schweizerkaese_de/

