



L'ORIGINAL.

Medienmitteilung

World Cheese Awards 27./28. Oktober 2023

Zwei Walliser unter den besten Käsen der Welt

Am 27. und 28. Oktober 2023 fanden im norwegischen Trondheim die 35. World Cheese Awards statt. Über 4'500 Käse nahmen an diesem Käsewettbewerb aus 43 Länder und fünf Kontinenten teil. 264 Jurymitglieder aus aller Welt verkosteten die Käse und erkoren die Sieger. Zwei Walliser Käse wurden zu den 100 besten Käsen der Welt erkoren und mit Super-Gold ausgezeichnet. Es sind dies die Käse «Aletsch Grand Cru» von der Walker Bergkäserei und «Raclette du Valais AOP Bagnes 4» von der Käserei Liddes.

World Cheese Awards ist einer der wichtigsten Käsewettbewerbe weltweit. Gewonnen hat ein Blauschimmelkäse aus Norwegen. In der Nationenwertung platzierte sich die Schweiz auf dem dritten Rang und wurde somit der Bezeichnung als Käseland gerecht. Unter die 100 besten Käsen der Welt schafften es 13 Schweizer Käse und hiervon erfreulicherweise 2 Walliser Käse. Ein grossartiger Erfolg für die Walliser Käsebranche. Der «Aletsch Grand Cru» von der Walker Bergkäserei und «Raclette du Valais AOP Bagnes 4» von der Käserei Liddes erhielten die Auszeichnung Super Gold.

Die Walker Bergkäserei nahm mit mehreren Käsen sehr erfolgreich an dem Wettbewerb teil. Die Käserei gewann zusätzlich mit dem Käse «Aletsch Raclette» eine Goldmedaille, je drei Silbermedaillen mit «Aletsch Carnozet», «Aletsch Berg-Gold» und «Gommer Bergkäse», sowie zwei Bronzemedailles mit «Aletsch Hobelkäse» und «Aletsch Walgusto».

Die Augstbordkäserei Turtmann, welche von der Crema AG betrieben wird, gewann mit «Raclette du Wallis 65» ebenfalls eine Bronzemedaille.

Mit zwei Platzierungen unter den 100 besten Käsen der Welt und 7 weiteren Auszeichnungen mit Edelmetall beweist die Walliser Käsebranche, dass sie nicht nur national, sondern auch international ausgezeichnete und qualitativ hochstehende Käse herstellen kann.

Der Erfolg der Walliser Käsereien am World Cheese Awards 2023 ist ein Beweis, dass das jahrelange Bestreben der Branche nach guter Qualität, angefangen bei der Milchproduktion, über die Verarbeitung bis zur Käsereifung belohnt wird. Die Auszeichnungen helfen auch mit, den anspruchsvollen Konsumentinnen und Konsumenten die Werte der Walliser Käsespezialitäten, wie Tradition, Natürlichkeit, Regionalität und Qualität näher zu bringen und der Branche eine gute Wertschöpfung zu gewährleisten.

Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP gratuliert der Walker Bergkäserei und der Käserei Liddes zu diesem aussergewöhnlichen Erfolg und der Augstbordkäserei Turtmann zum Gewinn der Bronzemedaille.

SO Raclette du Valais AOP

Siders, 30.10.2023

Auskünfte:

- Urs Guntern, Direktor SOR (079 / 418 78 72)