



Medienmitteilung

Feierlicher Empfang für weltmeisterliche Käser in Kiesen

Kiesen, 20. April 2024 – «Hornbacher» heisst der Käse, Michael Spycher der Käser: Der Weltmeister und Gesamtsieger des «[World Championship Cheese Contest](#)» wurde am 20. April 2024 von zahlreichen Exponenten aus Politik und Branche feierlich empfangen. Dies zusammen mit zahlreichen der insgesamt 24 Schweizer Medaillengewinnern in den USA.

Der «[World Championship Cheese Contest](#)» fand dieses Jahr vom 5. bis am 7. März im amerikanischen Bundesstaat Wisconsin statt. Und die Schweiz war in den USA äusserst erfolgreich: In der Person von Michael Spycher, Käsemeister und Chef der [Bergkäserei Fritzenhaus](#) in Wasen im Emmental, stellte sie nicht nur den Gesamtsieger. Schweizer Käser holten sich darüber hinaus in verschiedenen Kategorien 24-mal Gold, Silber oder Bronze.

Um diesen ausserordentlichen Erfolg gebührend zu begehen, lud die in der Käse-Affinage und -vermarktung tätige [Gourmino AG](#), für welche einige der Medaillengewinner käsen, am 20. April 2024 zur Feier in Kiesen ein. Dabei überbrachte Christian Hofer, Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft, die Gratulationen von Landwirtschaftsminister Bundesrat Guy Parmelin. Er unterstrich in seiner Grussbotschaft die Bedeutung der Käseproduktion für die inländische Landwirtschaft. Die Gastgeberin vor Ort, Nationalrätin Katja Riem, erläuterte die Wichtigkeit des gewählten Ortes: In Kiesen steht das milchwirtschaftliche Museum der Schweiz. Es beheimatet im denkmalgeschützten Gebäude die erste genossenschaftliche Talkäserei der Schweiz, welche 1815 erbaut wurde. Das Exponat zeugt vom grundlegenden Wandel in der Milchwirtschaft in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, der Verlagerung der Hauptmenge der Käseproduktion von den Alpen ins Talgebiet.

Die Jury in den USA überzeugen konnte Michael Spycher, der mit seinem Gesamtsieg bereits zum vierten Mal zu Weltmeisterehren kam, in diesem Jahr jedoch erstmalig mit einem während acht Monaten gereiften «[Hornbacher](#)». Mit «Hornbacher Little Brother», so der volle Name des Käses, errang Spycher nicht nur den Sieg in der entsprechenden Kategorie Halbhartkäse, sondern schwang auch über alle obenaus. «Michu», wie Michael Spycher von Kollegen genannt wird, produziert den Hornbacher bereits seit 25 Jahren. Dem Sortenname Pate stand der Bach im emmentalischen Wasen, welcher gleich neben der Käserei durchfliesst.

Für Rückfragen

Roland Sahli

Co-Geschäftsführer Gourmino AG

roland.sahli@gourmino.ch

+41 78 758 27 79

Bildmaterial

[Empfang Medaillengewinner WCCC 2024](#)

VOM KÄSE-KÖNNER FÜR DEN KÄSE-KENNER

Gourmino AG | Eigerweg 4 | CH-3322 Urtenen-Schönbühl | Switzerland

T. +41 71 688 42 48 | email: info@gourmino.ch | www.gourmino.ch





Gourmino AG

In einem schwierigen Marktumfeld im Jahre 2001 entschlossen sich fünf Käsermeister, ihr traditionelles Handwerk selber zu vermarkten. Entstanden ist die Gourmino AG, die Handelsfirma der Käser. Das Sortiment umfasst Spezialitäten aus eigenen und selektierten kleinen Berg- und Dorfkäsereien.

Die Käser und Besitzer der Gourmino AG haben im Jahr 2017 den Schritt gewagt, einen ehemaligen Bergstollen zu einem Käselager auszubauen. Seit 2018 wird dort unter besten und natürlichen klimatischen Bedingungen Le Gruyère AOP und Emmentaler AOP sowie auch einige Spezialitäten affinert. Gourmino steht für Qualität. Das Unternehmen setzt sich ein für das traditionelle Handwerk ein und damit für kleine Familienbetriebe und die lokale Milchverarbeitung.

Michael Spycher

«Ich bin in einer Käserei aufgewachsen und es hat mich schon immer fasziniert, dass man aus der Milch so viele Produkte herstellen kann», sagt der Käsermeister Michael Spycher.

Michael Spycher hat direkt nach der Schule die Käserlehre absolviert und sich später über Fachschulen und Praxisjahre zum Käsermeister weitergebildet. Michael Spycher ist ein geselliger Typ mit einem gewissen Schalk. Neben seinem Gespür für das Käse-Handwerk zeichnen ihn seine Gradlinigkeit, seine Zielstrebigkeit und seine Zuverlässigkeit besonders aus.

Seit 2001 führt er zusammen mit seiner Frau Monika die Bergkäserei Fritzenhaus. Die beiden haben vier erwachsene Kinder. Michael Spycher ist überzeugt, dass es bis zum Weltmeistertitel neben etwas Glück vieles braucht, das sich nicht erlernen lässt. Deshalb vertraut er auf seine Erfahrung und sein Bauchgefühl. Zudem tauscht er sich sehr gerne mit älteren Käsern aus, um von ihnen und ihrem Fachwissen zu profitieren und über die gemeinsame Leidenschaft des Käse-Handwerks zu fachsimpeln.

Michael Spycher ist es ein besonderes Anliegen, gemeinsam mit den Milchproduzenten Existenzen in der Randregion des Emmentals durch die Käserei zu sichern. Er und seine Milchlieferanten sind überzeugt, dass die Lage und die Abgeschiedenheit der Käserei gerade für die Herstellung von gereiften Käsen viele Vorteile bringen: extensiv genutzte Wiesen, gesunde Kühe, kurze Transportwege und eine rasche Verarbeitung der Rohmilch, um nur ein paar wenige zu nennen. Der Erfolg widerspiegelt sich in zufriedenen Kunden, die den Unterschied vom handwerklichen Naturprodukt erkennen und so der Bergkäserei Fritzenhaus ein nachhaltiges Wirtschaften in der Randregion ermöglichen.



«Hornbacher Little Brother»

Der feine Weltmeisterkäse 2024 wird vom vierfachen Käseweltmeister Michael Spycher hergestellt und im Export-Sortiment von Gourmino verkauft. Der Käse schmeckt ausgewogen nach Umami, mit leichtem Karamellaroma, Nuancen von Zwiebeln und Röstnoten.

HORNBACHER:	der Junior "Baked Potato Käse" vom vierfachen Weltmeister hergestellt und affinert.
Zutaten:	frische reichhaltige Rohmilch von glücklichen Kühen, welche auf saftigen Blumenwiesen grasen.
Fettgehalt:	50% FiT
Gewicht je Laib:	ca. 6 kg
Alter:	8 Monate
Geschmack:	ausgewogen, nach Umami, mit Röstnoten, leichtem Caramellaroma und Nuancen von Zwiebeln
Textur:	crèmig
Kristalle:	nein
Marke:	affinage & selection

