

Medienmitteilung vom Samstag, 15. November 2025 (1614 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Berg-Käserei Gais AG glänzt bei den World Cheese Awards 2025 – Gold für Sämtis Bergkäse mit Kümmel

Die Berg-Käserei Gais AG erhält bei den World Cheese Awards 2025 in Bern fünf Auszeichnungen, darunter Gold für den Kümmel Bergkäse. Silber für drei weitere Spezialitäten und Bronze an den Sämtis Berggeist.

Bern/Gais, 15. November 2025 – Die Berg-Käserei Gais AG feiert einen aussergewöhnlichen Erfolg bei den diesjährigen World Cheese Awards in Bern. Gleich fünf ihrer Käsespezialitäten wurden von einer internationalen Fachjury ausgezeichnet: Der Sämtis Bergkäse mit Kümmel holte Gold, der Alpstein Bergkäse, der Alpstein Rahm Bergkäse und der BIO Senner Extra errangen Silber, und für den Sämtis Berggeist gab es Bronze.

Besonders bemerkenswert: Johannes Schefer, Produktionsverantwortlicher der Käserei, wirkte selber als Juror im internationalen Expertengremium mit und konnte so die Bewertung hautnah miterleben. „Die Arbeit als Jurymitglied ist immer wieder faszinierend – umso schöner, dass wir mit unseren Produkten überzeugen konnten“, berichtet Schefer über seine Erfahrungen.

Der Geschäftsführer und Inhaber der Berg-Käserei Gais AG, Andreas Hinterberger, freut sich ebenfalls über den Medaillesegen: „Diese Erfolge bestätigen den hohen Qualitätsanspruch und das handwerkliche Know-how unseres gesamten Teams. Wir sind stolz, die Region Appenzell an einem internationalen Wettbewerb so erfolgreich vertreten zu dürfen.“

Die World Cheese Awards zählen zu den bedeutendsten Verkostungswettbewerben der Branche, bei denen dieses Jahr 5244 verschiedene Käse aus über 46 Ländern von 265 Experten bewertet wurden.

Über den World Cheese Award:

Der World Cheese Award wird seit 1988 jährlich von der britischen Organisation „Guild of Fine Food“ veranstaltet. Er gilt als einer der weltweit wichtigsten internationalen Käsewettbewerbe. Jede Ausgabe findet an einem anderen Ort statt, zuletzt 2025 in Bern. Mehrere tausend Käsesorten aus rund 40 Ländern werden von einer internationalen Jury aus Fachleuten, Käseproduzenten und Journalisten bewertet, was den Wettbewerb zu einem globalen Branchenevent macht.

Für weitere Informationen:

**Berg-Käserei Gais AG
Johannes Schefer
Forren 22
9056 Gais**

**Mail : johannes@bergkaeserei.ch
Mobil : +41 (0)79 628 16 85**