



2008 World Championship Cheese Contest

**Join the World's Largest International Cheese Contest
27th Biennial World Championship Cheese Contest
Madison, Wisconsin, USA • March 11-13, 2008**

Vom 11. – 13. März 2008 fand in Madison die Käseweltmeisterschaft statt. Total wurden 79 Kategorien bewertet. Alle zwei Jahren wird diese Weltmeisterschaft in Madison durchgeführt. In der Kategorie 12: Rinded Swiss Style Cheese (Emmentaler Switzerland) nahm Bernhard Näf auch teil. War es im Jahr 2002 noch der 3. Platz, so holte er sich diesmal die Goldmedaille.

Alle Kategoriensieger traten mit ihrem Produkt nochmals an. Der Weltmeistertitel holte sich Michael Spycher Käseerei Fritzenhaus Wasen Schweiz mit dem Gruyere Switzerland. Der zweite Platz belegte ein Gorgonzola Käse aus Italien. Die Bronzemedaille ging an Bernhard Näf Guntershausen Schweiz mit seinem Emmentaler. Die Preisverteilung findet am 24. April in Madison Wisconsin USA statt.

