

Rekordbeteiligung bei den 14. Swiss Cheese Awards in Fribourg mit 1.177 eingereichten Käsen

Drei Schweizer Käse als «Swiss Champion» ausgezeichnet

An den 14. Swiss Cheese Awards vom 6. bis 11. Oktober 2026 in der Stadt Fribourg wurden die drei besten Schweizer Käse mit dem Titel «Swiss Champion» ausgezeichnet. Die Swiss Cheese Awards sind das bedeutendste Event der Schweizer Käsebranche. Auch dieses Jahr zogen sie zahlreiche Käseliebhaber:innen sowie Fachleute aus der ganzen Welt an. Mit 1.177 eingereichten Käsen wurde ein neuer Rekord erreicht.

Aus den 33 Kategoriensiegern wählte eine internationale, 32-köpfige Super-Jury die besten Schweizer Käse in den Kategorien Extrahart-/Hartkäse, Halbhartkäse und Weich-/Frischkäse. Die folgenden drei Käse dürfen sich ab sofort «Swiss Champion» nennen und sind damit die offiziellen Schweizer Meister:

- **Extrahart-/Hartkäse:** Gruyère d'alpage AOP von Nicolas Brodard aus der Fromagerie d'Alpage La Guignarde, Corbières (FR).
- **Halbhartkäse:** Tête de Moine AOP Classique von Marc-André Girardin aus der Fromagerie de la Suze in Corgémont (BE).
- **Frisch-/Weichkäse:** Tomme Fleurette von Arnaud Guichard aus der Fromagerie Fleurette in Rougemont (VD).

Zum ersten Mal wurde in diesem Jahr zudem die Kategorie «Käsereibutter» ausgezeichnet. Sieger ist die Käsereibutter von Fritz Baumgartner aus der Käserei Mühlekehr in Trub (BE).

203 Jurymitglieder aus dem In- und Ausland

Insgesamt 203 Fachpersonen aus der Käsebranche und der Gastronomie sowie Medienschaffende und Konsument:innen beurteilten die eingereichten Käse. Der größte Teil der Jury kam aus der Schweiz, mehr als 30 Mitglieder reisten aus dem Ausland an. Vertreten waren die USA, Japan, die Türkei, Frankreich, Belgien, Österreich, Deutschland, Großbritannien, Italien und Dänemark.

Die Jury arbeitete im Namen und Auftrag von FROMARTE, dem Dachverband der Schweizer



Käsespezialisten. FROMARTE ist für die Durchführung des Wettbewerbs verantwortlich und gewährleistet einen fairen Ablauf sowie die Einhaltung des Reglements.

«Die Swiss Cheese Awards haben einmal mehr die unglaubliche Vielfalt und Qualität von Schweizer Käse gezeigt», sagt Hans Aschwanden, Präsident von FROMARTE. Er ergänzt: «Für uns Käser ist es wichtig, uns mit anderen Produzenten auszutauschen. Und die Awards sind ein Ansporn, uns stets weiterzuentwickeln und zu verbessern.»

Award-Verleihung

An der Award-Verleihung in der Stadt Fribourg wurden nicht nur die drei Schweizer Meister bekanntgegeben, sondern auch alle 33 Kategoriensieger:innen geehrt und die schönsten Käseplatten ausgezeichnet. Den Sieg im Käseplatten-Wettbewerb sicherte sich Sarah Girardin aus der Laiterie-Fromagerie Bourrignon (JU).

Laboratoire du Goût

Zusammen mit angehenden Köch:innen organisierte FROMARTE den Wettbewerb «Laboratoire du Goût». Parallel zu den Swiss Cheese Awards wurde eine kleinere Auswahl an Käsen von einer Jury aus Lernenden im Bereich Gastronomie und Küche beurteilt. Zum Sieger der Kategorie «Laboratoire du Goût» kürten sie den Le Gruyère d'alpage AOP von Cédric Germain, Alpage Le Pré de Bière aus Le Chenit (VD).

Schweizer Käse- und Spezialitätenmarkt

Als Gastgeberin bietet die Stadt Fribourg gemeinsam mit lokalen und regionalen Partnern ein umfangreiches Veranstaltungsprogramm anlässlich der Swiss Cheese Awards. Zu den Höhepunkten zählen Fondue bei Einheimischen sowie ein Markt mit Käse und regionalen Produkten, der am Samstag und Sonntag im Burgquartier zwischen der Place de Notre-Dame und der Kathedrale St. Nikolaus stattfindet. In 60 Chalets können die Kategoriensieger der Swiss Cheese Awards sowie regionale Spezialitäten vor Ort verkostet und gekauft werden. Die persönlichen Begegnungen mit den Produzent:innen verleihen dem Markt einen besonderen Charakter und machen die Geschichten und Traditionen hinter den Produkten lebendig.



Pressemitteilung

Hier geht es zur Rangliste: [cheese-awards.ch](https://www.cheese-awards.ch)

Hier finden Sie hochaufgelöste Bilder und Impressionen: <https://www.cheese-awards.ch/de/medien>

Pressekontakt für Käse aus der Schweiz:

Hansmann PR – Brunnthaler & Geisler GmbH
Ramona Lindner
r.lindner@hansmannpr.de
+49 89 360 54 99 29

Weitere Informationen finden Sie auf [cheese-awards.ch](https://www.cheese-awards.ch) und
www.schweizerkaese.de



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



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

