



Switzerland Cheese Marketing AG

Laubeggstrasse 68
Postfach, CH-3006 Bern
T +41 31 385 26 26

Fribourg, 25. September 2026

Swiss Cheese Awards 2026: Rekordbeteiligung in Fribourg

Die Swiss Cheese Awards steuern bei ihrer 14. Ausgabe auf einen neuen Teilnahmerecord zu: 1177 Käse sind für den wichtigsten nationalen Wettbewerb der Schweizer Käsebranche angemeldet. Ab heute werden die Wettbewerbskäse in Fribourg angeliefert und für die Jurierung vorbereitet. Vom 6. bis 11. Oktober 2026 wird die Stadt für eine Woche zur Schweizer Käsehauptstadt.

Ob Le Gruyère AOP, Emmentaler AOP, Appenzeller®, Raclette, Frisch- oder Weichkäse: Die Swiss Cheese Awards zeigen die ganze Vielfalt des Schweizer Käsehandwerks. 1177 Produkte wurden für die diesjährige Ausgabe angemeldet, so viele wie noch nie. Am 6. Oktober 2026 beurteilen 203 Jurorinnen und Juroren aus der Schweiz und aus dem Ausland die eingereichten Produkte in 32 Kategorien. Eine Super Jury kürt anschliessend die Swiss Champions in den Kategorien Extrahart-/Hartkäse, Halbhartkäse sowie Weich-/Frischkäse.

«Ein wichtiger Treffpunkt für unsere Branche»

FROMARTE, der Dachverband der Schweizer Käsespezialisten, organisiert und leitet den Wettbewerb. Für Paul Meier, Direktor von FROMARTE, geht es aber um weit mehr als den Wettbewerb um die besten Schweizer Käse. «Die Swiss Cheese Awards zeigen eindrücklich, wofür die Schweizer Käsebranche steht: Qualität, Vielfalt und echtes Handwerk. Gleichzeitig bringen sie Produzentinnen und Produzenten zusammen und schaffen Raum für Austausch und Geselligkeit, auch mit dem Publikum. Die Swiss Cheese Awards bieten damit nicht nur Raum für den fachlichen Austausch, sondern schaffen auch Begegnungen zwischen Publikum sowie Produzentinnen und Produzenten.»

Auch über die Branche hinaus haben die alle zwei Jahre stattfindenden Swiss Cheese Awards eine wichtige Funktion. «Die Swiss Cheese Awards sind ein einzigartiges Schaufenster für Schweizer Käse, in der Schweiz und international», sagt Martin Spahr, Chief Marketing Officer von Switzerland Cheese Marketing. «Wir möchten zeigen, wie vielfältig Schweizer Käse ist und welche Menschen, Werte und authentische Handwerkskunst dahinterstehen.»

Dabei wird auch darauf geachtet, dass von den Wettbewerbskäsen möglichst alles konsumiert wird. Was nach der Jurierung übrig bleibt, wird den teilnehmenden Käserinnen und Käsern an der Gala-Veranstaltung als Buffet aufgetischt, respektive an wohltätige Organisationen gespendet. «So vermeiden wir Food Waste und sorgen dafür, dass die hochwertigen Käse auch nach dem Wettbewerb sinnvoll verwendet werden und Freude und Genuss bereiten», sagt Spahr.

Fribourg wird zur Schweizer Käsehauptstadt

Als Gastgeberstadt hat die Stadt Fribourg dank zahlreichen Kooperationen mit lokalen und regionalen Partnern ein umfangreiches Veranstaltungsprogramm für ihre Einwohner und Besucher anlässlich der Swiss Cheese Awards zusammengestellt. Zu den Höhepunkten zählen Fondue bei Einheimischen sowie ein Markt mit Käse und regionalen Produkten. «Fribourg ist stolz darauf, eine Woche lang die Hauptstadt des Schweizer Käses zu sein», so Stadtpräsident Elias Moussa. «Als UNESCO-Kreativstadt der Gastronomie ist unsere Stadt der ideale Ort, um die Schweizer Käsevielfalt zu feiern, regionale Produkte zu geniessen und die Menschen hinter den Produkten persönlich kennenzulernen.»

Die Swiss Cheese Awards finden vom **6. bis 11. Oktober 2026 in Fribourg** statt. Details zum Programm und eine Übersicht des vielfältigen Angebots für die Öffentlichkeit finden sich unter cheese-festival.ch

Bildmaterial finden Sie hier [Medien | Cheese Awards](#)

Kontakt

Martin Spahr
Chief Marketing Officer
Switzerland Cheese Marketing AG
+41 79 159 94 43
media@scm-cheese.com

Elias Moussa
Stadtdammann
Stadt Freiburg
+41 26 351 71 00

Organisateur



Ville hôte

