



Switzerland Cheese Marketing AG

Laubeggstrasse 68

Postfach, CH-3006 Bern

T +41 31 385 26 26

Medienmitteilung vom 19. August 2026

14. Swiss Cheese Awards vom 6. bis 11. Oktober 2026 in Fribourg

Bühne frei für die Schweizer Käsekunst

Vom 6. bis 11. Oktober 2026 wird Fribourg zum Zentrum der Schweizer Käsewelt. An den 14. Swiss Cheese Awards messen sich die besten Käserinnen und Käser des Landes und zeigen die ausserordentliche Qualität und Vielfalt des Schweizer Käsehandwerks.

Alle zwei Jahre werden an den Swiss Cheese Awards die besten Schweizer Käse ausgezeichnet. 2026 findet der Wettbewerb zum 14. Mal statt. Gastgeberin ist Fribourg, UNESCO Creative City of Gastronomy, und eine Stadt und Region, die wie kaum eine andere für Schweizer Käsekultur steht. Im Wettbewerb stehen über 1'000 Käse aus allen Landesteilen. Beurteilt werden sie von einer internationalen Fachjury aus rund 200 Expertinnen und Experten. Ausgezeichnet werden jene Produkte, die beispielhaft für die Werte von Schweizer Käse stehen: handwerkliches Können, höchste Qualität, regionale Vielfalt, gelebte Tradition und Innovation.

«Die Swiss Cheese Awards spornen unsere Käserinnen und Käser zu Höchstleistungen an. Der Wettbewerb macht sichtbar, was unsere Branche tagtäglich leistet – und das verdient eine ganz grosse Bühne», sagt Hans Aschwanden, Präsident von FROMARTE, dem Dachverband der Schweizer Käsespezialisten, der den Wettbewerb organisiert und leitet.

200 Jurymitglieder beurteilen die besten Schweizer Käse

Am Dienstag, 6. Oktober 2026, startet der Wettbewerb in der Salle St-Léonard. Über 1'000 Käse aus der ganzen Schweiz treten in 33 Kategorien gegeneinander an. Die internationale Jury setzt sich aus Käserinnen und Käsern, Affineuren, Exporteuren und weiteren Fachleuten aus der Käsebranche und aus der Gastronomie zusammen. Ebenfalls vertreten sind Medienschaffende sowie Konsumentinnen und Konsumenten.

Jeder Käse wird nach vorgegebenen Kriterien sorgfältig geprüft. Bewertet werden unter anderem das äussere Erscheinungsbild, die Lochung, der Teig, das Aroma und der Geschmack. Am Ende der Vorausscheidung steht in jeder der 33 Kategorien ein Siegerkäse fest.

Parallel zur Vorausscheidung findet das «Laboratoire du Goût» statt. Dort beurteilt eine Jury mit Lernenden aus der Gastronomie eine Auswahl der eingereichten Käse und bestimmt ihren eigenen Sieger.

Drei Käse werden Swiss Champions

Für die 33 Kategoriensieger geht der Wettbewerb am Donnerstag, 8. Oktober 2026, in die entscheidende Runde. Sie stellen sich erneut einer Super-Jury. Diese kürt die drei Swiss Champions in den übergeordneten Kategorien Extrahart-/Hartkäse, Halbhartkäse sowie Weich-/Frischkäse. Am Freitagabend schliesslich werden sämtliche Kategoriensieger und die drei Swiss Champions im Rahmen der Awards Night offiziell ausgezeichnet.

Kreativität auf der Käseplatte

Am Freitag, 9. Oktober 2026, ist beim öffentlichen Käseplatten-Wettbewerb im L'Atelier auch gestalterisches Können gefragt. Die Teilnehmenden stellen vor Ort ihre schönste Käseplatte

zusammen und präsentieren sie einer Jury. Die Siegerplatte wird ebenfalls an der Awards Night ausgezeichnet.

Genusswochenende und Käsefest für die ganze Familie

Nach den Wettbewerbstagen gehört die Bühne am Samstag, 10. und Sonntag, 11. Oktober 2026, der Öffentlichkeit. Beim Käsefest in der Freiburger Innenstadt können Besucherinnen und Besucher die Siegerkäse, die ganze Vielfalt an Schweizer Käse sowie weitere Spezialitäten aus der Region degustieren und kaufen. Dazu kommt ein vielfältiges Rahmenprogramm für die ganze Familie. Das Käsefest bietet zudem Gelegenheit, Käserinnen und Käser persönlich kennenzulernen und mehr über ihr Handwerk und ihre Produkte zu erfahren.

«Damit werden die Swiss Cheese Awards über den Wettbewerb hinaus zum Schaufenster für die Schweizer Käsekultur, die von regionaler Vielfalt, handwerklichem Können und gelebter Tradition geprägt ist», sagt Martin Spahr, Marketingleiter von Switzerland Cheese Marketing AG.

Einladung und weitere Informationen für Medienschaffende

Medienkonferenz am 25. September 2026, 14.00 Uhr, Salle Communale St. Léonard

An der Medienkonferenz erhalten Sie alle aktuellen Informationen zu den Swiss Cheese Awards, können einen Blick hinter die Kulissen werfen und die Anlieferung der Wettbewerbskäse live miterleben.

Referenten u.a.:

- Paul Meier und Andréas Leibundgut, FROMARTE
- Martin Spahr und Alain Wanzenried, Switzerland Cheese Marketing AG
-

Es besteht die Möglichkeit, individuelle Interviews mit den Organisatoren, Vertretern der Stadt Fribourg sowie Exponentinnen und Exponenten der Käsebranche zu machen.

Sie erhalten zu gegebener Zeit eine detaillierte Einladung zur Medienkonferenz. Wir bitten Sie jedoch schon heute, sich den Termin freizuhalten und nehmen Ihre Anmeldung gerne unter der Mailadresse media@scm-cheese.com entgegen.

Berichterstattung Swiss Cheese Awards 6. – 11. Oktober 2026

Wir bitten Schweizer Medienschaffende, die über die Swiss Cheese Awards 2026 in Fribourg berichten möchten, sich unter media@scm-cheese.com anzumelden.

Medienkontakt und weitere Informationen:

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

Stets aktuelle Informationen zum Programm und zum Wettbewerb finden Sie auf der Website www.cheese-awards.ch

Switzerland Cheese Marketing AG (SCM) engagiert sich als neutrale und übergreifende Non-Profit-Organisation für die Schweizer Käsebranche. SCM bündelt die Kräfte aller Branchenakteure und fördert den Absatz von Schweizer Käse als beliebtes Premiumprodukt im In- und Ausland.

FROMARTE ist der Dachverband der Schweizer Käsespezialisten. Sein primäres Ziel ist die Stärkung der gewerblichen Strukturen. FROMARTE schafft optimale Rahmenbedingungen für die Mitglieder und vertritt deren Interessen in Politik und Markt. FROMARTE setzt sich dafür ein, dass die einmalige Käsekultur und Käsevielfalt in der Schweiz erhalten bleiben.