Switzerland Cheese Marketing AG
Laubeggstrasse 68
Postfach, CH-3006 Bern
T +41 31 385 26 26

Fribourg, 9. Oktober 2026

Swiss Cheese Awards 2026: Drei Schweizer Meister gekürt

An den 14. Swiss Cheese Awards vom 6. – 11. Oktober 2026 in der Stadt Fribourg wurden die drei besten Schweizer Käse ermittelt und 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.

Aus den 33 Kategoriensiegern wählte eine internationale, 32-köpfige Super-Jury die besten Schweizer Käse in den Kategorien Extrahart-/Hartkäse, Halbhartkäse und Weich-/Frischkäse. Folgende drei Käse dürfen sich ab sofort «Swiss Champion» nennen und sind somit 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 eine Kategorie «Käsereibutter» ausgezeichnet. Sieger ist die Käsereibutter von Fritz Baumgartner aus der Käserei Mühlekehr in Trub (BE).

«Die Swiss Cheese Awards haben einmal mehr die unglaubliche Vielfalt und die Qualität von Schweizer Käse gezeigt», sagt Hans Aschwanden, Präsident 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 «Swiss Champions» bekanntgegeben, sondern auch alle 33 Kategoriensieger:innen geehrt und die schönsten Käseplatten ausgezeichnet. Beim Käseplatten-Wettbewerb sicherte sich Sarah Girardin aus der Laiterie-Fromagerie Bourrignon (JU) den Sieg.

Laboratoire du Goût

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

Organisator FROMARTE Die Schweizer Käsespezialisten/Artisans suisses du fromage | Gastgeberstadt FRIBOURG Ville Stadt | Freiburg Stadt der Gastronomie | unesco Member of the Creative Cities Network

Schweizer Käse- und Spezialitätenmarkt
Als Gastgeberin bietet die Stadt Fribourg zusammen 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 Spezialitäten aus der Region vor Ort verkostet und gekauft werden. Persönliche Begegnungen mit den Produzent:innen und Produzenten verleihen dem Markt einen besonderen Charakter und machen die Geschichten und Traditionen hinter den Produkten lebendig.

Hier geht es zur Rangliste: cheese-awards.ch
Hier finden Sie hochaufgelöste Bilder und Impressionen: https://www.cheese-awards.ch/de/medien

Weitere Informationen unter cheese-awards.ch und unter schweizerkaese.ch/

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