

Bern, Juni 2024

## **Swiss Cheese Awards 2024 in Lugano**

**Alle zwei Jahre im Herbst trifft sich die Schweizer Käsewelt zu den Swiss Cheese Awards. Über 1000 verschiedene Schweizer Käse in 32 Kategorien werden von rund 200 Fachjuroren nach definierten Kriterien degustiert und bewertet. Die diesjährigen Swiss Cheese Awards finden in zwei Teilen statt: Qualifikation in Bern am 20. September 2024 und das Finale mit Wahl der drei Swiss Champions in Lugano vom 4. bis zum 6. Oktober 2024.**

An den Swiss Cheese Awards unter der Leitung von FROMARTE, dem Dachverband der Schweizer Käsespezialisten, werden an den 13. Swiss Cheese Awards die besten Schweizer Käsespezialitäten ausgezeichnet. Die Wahl der 32 Kategoriensieger findet am 20. September in Bern statt. Die 32 Gewinner werden am Montag, 23. September 2024, öffentlich kommuniziert und ans Finale nach Lugano eingeladen.

### **Internationale Fachjury**

Die präsentierten Käsespezialitäten – zum grössten Teil aus Kuhmilch, aber auch Ziegen- und Schafkäse sind vertreten – stammen aus kleinen Familienbetrieben, von der Alp oder auch aus grossen Käsereien. Bewertet werden sie von einer internationalen Fachjury, in der Käser:innen, Affineure, Exporteur:innen, sowie weitere Expert:innen der Branche vertreten sind. «Wir freuen uns auf Käsekenner:innen aus Nordamerika, aus der Türkei und aus Japan, aber natürlich auch aus der Schweiz und den umliegenden Ländern», sagt die Jurypräsidentin Monika Lüscher Bertocco. Die Lebensmittelingenieurin ETH ist verantwortlich für die Bewertung und Rangierung in 32 Kategorien sowie die Wahl der Swiss Champions. Die drei Schweizer Meisterkäse werden am 4. Oktober 2024 an der öffentlichen Preisverleihung in Lugano ausgezeichnet.

### **Prämierung der Schweizer Meister in Lugano**

In Lugano im Palazzo dei Congressi werden am 4. Oktober 2024 die besten Käserinnen und Käser des Landes öffentlichkeitswirksam ausgezeichnet. Aus den 32 Kategoriensiegern kürt eine «Super-Jury» die drei besten Käse zu den offiziellen Schweizer Meistern, den Swiss Champions.

### **Käseplattenwettbewerb als eigene Kategorie**

Auch findet ein Käseplattenwettbewerb im Rahmen der Swiss Cheese Awards statt. Er bietet maximal 15 Kandida:innen die Möglichkeit, ihr Können unter Beweis zu stellen. Die Entscheidungskriterien umfassen unter anderem die Texturvarianten, die Präsentation, die Einhaltung ihrer Identifizierung und die Beherrschung der Hygiene.

### **Holzchalets am Seeufer**

Doch nicht nur im Palazzo dei Congressi finden Feierlichkeiten statt, auch in der Altstadt kommen Käsefans vom 4. bis zum 6. Oktober auf ihre Kosten – am Festa d'Autunno mit grossem Käsemarkt. Organisiert wird der Käsemarkt vom Cheese-Festival direkt an der Seepromenade in Lugano. Für den Verkauf werden Holzchalets aufgestellt. Dort haben die Besucher:innen direkt vor Ort die Möglichkeit die Kategoriensieger und weitere Schweizer Käsespezialitäten zu degustieren.

### **Anwärter:innen kennenlernen**

Medial begleitet werden die Swiss Cheese Awards mit einer Kampagne rund um 11 Anwärter:innen, die an den Swiss Cheese Awards 2024 ihr Glück versuchen. In kurzen Videos stellen sich die 11 Käser:innen vor. Sie gewähren Einblicke in die Vielfalt ihres Schaffens und zeigen mit welcher Leidenschaft sie ihrem Handwerk nachgehen. Die Filme werden laufend auf der [Website](#) aufgeschaltet und durch Aktivitäten auf Facebook, Instagram und TikTok begleitet.

**Informationen für Medienschaffende** finden Sie [hier](#) und [hier](#).

Hochaufgelöste Bilder der SCA 2022 erhalten Sie hier: [media@scm-cheese.com](mailto:media@scm-cheese.com)

**Medienschaffende sind herzlich eingeladen, an den Swiss Cheese Awards in Lugano teilzunehmen. Anmeldung und Detailinformationen über die Kontaktadresse.**

#### **Kontakt**

Désirée Stocker  
Switzerland Cheese Marketing AG  
Verantwortliche Corporate Communications  
+41 31 385 26 22  
[media@scm-cheese.com](mailto:media@scm-cheese.com)

**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. Das primäre 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.