

Bern, 24. September 2024

Swiss Cheese Awards: Die Kategoriensieger stehen fest

340 Käser:innen reichten für die diesjährigen Swiss Cheese Awards 1103 verschiedene Schweizer Käse ein. Bewertet wurden die Käse von einer internationalen Fachjury unter der Leitung von FROMARTE, dem Dachverband der Schweizer Käsespezialisten. Nun stehen die Kategoriensieger fest, die am 4. Oktober 2024 in Lugano die Chance haben «Swiss Champion», Schweizer Meister, zu werden.

In 32 Kategorien wurden 1103 Schweizer Käsespezialitäten in Bern von 175 internationalen Juror:innen auf Herz und Nieren – oder besser gesagt auf Aussehen und Lochung, Geschmack und Aroma, und die Textur des Teiges geprüft. «Es freut uns, dass das wir dieses Jahr wieder einen neuen Teilnehmerrekord verbuchen können.», sagt Monika Lüscher Bertocco, Leitern der Jury der Swiss Cheese Awards. Nun sind die Würfel gefallen und die 32 Kategoriensieger:innen der Swiss Cheese Award stehen fest. Diese werden am 4. Oktober 2024 in Lugano feierlich ausgezeichnet.

Die Wahl zum “Swiss Champion”

Für die 32 Besten geht die Reise nun weiter, und zwar ans Finale nach Lugano. Am 4. Oktober 2024 wird im Palazzo dei Congressi eine 37-köpfige Super-Jury aus den 32 Kategoriensieger drei Käse zum "Swiss Champion" küren – also den offiziellen Schweizer Meistern der Kategorien Extrahart-/Hartkäse, Halbhartkäse und Weich-/Frischkäse. Zudem findet in Lugano ein Käseplatten-Wettbewerb statt. «Dieser wird zum zweiten Mal im Rahmen der Awards durchgeführt und ermöglicht den Teilnehmenden live vor Ort ihr Können zu demonstrieren.», verrät uns Andréas Leibundgut, Projektleiter der Swiss Cheese Awards. Die anschliessende Award-Verleihung verzaubert nicht nur die Gewinner:innen, sondern auch das Publikum. Denn neben der Verleihung der Awards gibt es eine Show des «Swiss Mentalist», Federico Soldati, die der Magie des Käses gewidmet ist.

Tickets gibt's bei Ticketcorner: <https://www.ticketcorner.ch/artist/swiss-cheese-awards/>

Umrahmt werden die Swiss Cheese Awards in Lugano vom 4. – 6. Oktober 2024 vom Festa d'Autunno und dem Käsemarkt des Cheese Festival, an welchem es sicherlich den ein oder anderen Gewinnerkäse zu degustieren gibt.

Laboratoire du Goût

Zusammen mit angehenden Köch:innen organisierte FROMARTE den Wettbewerb «Laboratoire du goût». Parallel zur Vorausscheidung wurde eine etwas kleinere Auswahl an Käsen von einer Jury, bestehend aus Lernenden im Bereich Gastronomie/Küche, beurteilt. Auch sie kürten ihren besten Käse, den Sieger der Kategorie «Laboratoire du Goût».

Hier geht's zur Rangliste:

[Cheese Awards \(schweizerkaese.ch\)](https://www.schweizerkaese.ch)

Hier finden Sie hochaufgelöste Bilder des Vorentscheids in Bern:

<https://mediahub.schweizerkaese.ch/pinaccess/showpin.do?pinCode=fjs8jqCZPTtb>

Hier geht's zum Highlight-Video:

[Pre-Selection Swiss Cheese Awards 2024 - YouTube](https://www.youtube.com/watch?v=...)

Weitere Informationen unter **[cheese-awards.ch](https://www.cheese-awards.ch)** und **[cheese-awards.schweizerkaese.ch](https://www.cheese-awards.schweizerkaese.ch)**

Kontakt

Désirée Stocker

Switzerland Cheese Marketing AG

Verantwortliche Corporate Communication

+41 79 500 07 11

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.