

Lugano, 04. Oktober 2024

Swiss Cheese Awards: Drei Schweizer Meister gekürt.

An den 13. Swiss Cheese Awards am 4. Oktober in Lugano 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 die Swiss Cheese Awards zahlreiche Käseliebhaber:innen sowie Fachleute aus der ganzen Welt an.

Aus den [32 Kategoriensiegern](#) wählte eine internationale, 37-köpfige Super-Jury die besten Schweizer Käse in den Kategorien Extrahart-/Hartkäse, Halbhartkäse und Weich-/Frischkäse. Folgende drei Käse dürfen sich ab sofort «Swiss Champions» nennen und sind somit die offiziellen Schweizer Meister.

1. **Extrahart-/Hartkäse:** Le Gruyère AOP von Markus Sturny, Käserei Lanthen
2. **Halbhartkäse:** Le Brigand du Jorat von Muhamet Lekiqi & Renaud Freymond, Fromagerie de Saint-Cierges SA
3. **Frisch- /Weichkäse:** Vacherin Mont d'Or von Serge André, Fromagerie André SA, Romanel-sur-Morges

«Die Swiss Cheese Awards haben wieder einmal die unglaubliche Vielfalt und die Qualität des Schweizer Käse gezeigt», sagt Hans Aschwanden, Präsident FROMARTE. Er ergänzt: «Für uns Käser ist es besonders spannend, zu sehen, was die anderen Produzenten machen.»

Award-Verleihung

An der Award-Verleihung in Lugano wurden nicht nur die drei «Swiss Champions» ermittelt, sondern auch alle 32 Kategoriensieger:innen geehrt und die schönsten Käseplatten ausgezeichnet. Beim Käseplatten-Wettbewerb sicherte sich Vauthey Manon, Cugy den Sieg. Ein weiteres Highlight der Verleihung war der Auftritt des «Swiss Mentalist», Federico Soldati, der sein Programm der Magie des Käses widmete.

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, bestehend aus Lernenden im Bereich Gastronomie/Küche, beurteilt. Auch sie kürten ihren besten Käse, den Sieger der Kategorie «Laboratoire du Goût».

Cheese Festival-Käsemarkt

Bis Sonntag findet in Lugano noch der Cheese Festival-Käsemarkt im Rahmen des Festa d'Autunno statt. Die Kategoriensieger sowie weitere Spezialitäten aus der Region können vor Ort verkostet und gekauft werden.

Swiss Cheese Awards 2026 in der Stadt Freiburg

Mit Vorfreude blicken die Organisatoren auf die kommenden Swiss Cheese Awards 2026, die vom 6. bis zum 11. Oktober 2026 in der Stadt Freiburg ausgetragen werden. Eine kleine Delegation der Stadt Freiburg war in Lugano vor Ort, um den Staffelstab von Lugano zu übernehmen. «Die Stadt Freiburg freut sich sehr, im Jahr 2026 diese bedeutende Veranstaltung für die Schweizer Käsebranche auszurichten», erklärt Stadtammann Thierry Steiert. „Als Teil des Netzwerks der UNESCO-Kreativstädte im Bereich Gastronomie wird die Stadt ihre Rolle als Aushängeschild eines Kantons mit einer starken Agrar- und Lebensmittelstrategie spielen, insbesondere im Bereich der Käseherstellung.» Der Kanton Freiburg hat eine reiche Käsetradition und beheimatet einige der bekanntesten und traditionsreichsten Käsesorten der Schweiz, wie beispielsweise den Le Gruyère AOP oder den Vacherin Fribourgeois AOP

Hier geht's zur Rangliste:

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

Hier finden Sie Hochaufgelöste Bilder und Impressionen:

<https://mediahub.schweizerkaese.ch/pinaccess/showpin.do?pinCode=i6hCrTMkqTfC>

Weitere Informationen unter cheese-awards.ch und 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.