

# SWISS CHEESE AWARDS 2026 – Wettbewerbsreglement

FROMARTE, die Schweizer Käsespezialisten, organisiert unter dem Überbegriff SWISS CHEESE AWARDS einen marktorientierten Anlass zur Förderung von Schweizer Käse. FROMARTE als Trägerorganisation dieses Anlasses erlässt diesem Käsewettbewerb (hier auch Käseprüfung genannt) ein Reglement mit folgenden Vorgaben:

## 1. Allgemeine Bestimmungen

- Die nachfolgenden Bestimmungen regeln die Durchführung der SWISS CHEESE AWARDS und garantieren damit einen reibungslosen Ablauf.
- Das vorliegende Reglement stellt einen fairen, neutralen und fachlich korrekten Käsewettbewerb sicher.
- Mit der Anmeldung zu den SWISS CHEESE AWARDS akzeptieren die Teilnehmer die Bedingungen dieses Reglements.
- Im Zusammenhang mit den SWISS CHEESE AWARDS ist der Rechtsweg ausgeschlossen.
- Eventuelle Streitfragen unterliegen dem unanfechtbaren Urteil der Wettbewerbsleitung.

## 2. Teilnahmeberechtigung, -gebühr

- Teilnahmeberechtigt sind alle Hersteller von Schweizer Käse mit Produktionsstandort in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein. Der Reifungsbetrieb kann erwähnt werden.
- Sortenorganisationen, Handels- oder Reifungsbetriebe können Produkte zum Wettbewerb anmelden und einsenden. Voraussetzung ist die ausdrückliche Zustimmung der Hersteller zur Teilnahme. Dies gilt auch für die Anmeldung von Auftragsproduktionen.
- Die Teilnahme ist kostenpflichtig und richtet sich nach den Gebühren der FROMARTE. Die Kosten für eine Anmeldung betragen für Mitglieder CHF 75.– pro Produkt, für Nicht-Mitglieder CHF 150.– pro Produkt, für das 6. angemeldete Produkt und mehr CHF 55.– für Nicht-Mitglieder CHF 110.– pro Produkt. MwSt, 8.1% exkl.
- **Anmeldeschluss ist der 30. August 2026.**
- Die Teilnehmer verpflichten sich, die eingeforderte Käsemenge, Butter (gemäss Kapitel 7) kostenlos zur Verfügung zu stellen und den Transport zum Wettbewerbsort zu übernehmen.
- Die Kategorien- bzw. der Gesamtsieger verpflichten sich, FROMARTE bis zu 35 kg Käse zum handelsüblichen Preis für Promotionszwecke zur Verfügung zu stellen (jeweils als ganze Laibe oder Keilschnitt bei Grosslaiben).
- Pro Hersteller können verschiedene Proben des gleichen Produkts am Wettbewerb teilnehmen, wenn sich diese wenigstens in der Zusammensetzung oder Art der Affinage (z.B. Feuchtlagerung) unterscheiden. Bei Produkten, die sich lediglich im Reifegrad unterscheiden, wird nur eine Probe pro Hersteller für den Wettbewerb angenommen.
- Die Produkte müssen bei der Durchführung des Wettbewerbs am 06. Oktober 2026 in einem handelsüblichen Alter und Reifegrad sein.
- Zur Teilnahme in den Wettbewerbskategorien für Sortenkäse (Kategorien 101 bis 108 und 111 bis 118) sind nur Hersteller zugelassen, die Mitglied der jeweiligen Sortenorganisation sind.
- Wenn Produkte im Widerspruch mit dem Ursprungsschutz stehen, werden diese aufgrund folgender Kriterien von der **Teilnahme am Wettbewerb ausgeschlossen**:
  - abgeschlossenes Rechtsverfahren mit einer gerichtlich verhängten Sanktionierung.
  - Produkte, welche sich in einem laufenden Rechtsverfahren befinden.

## 3. Kategorien des Wettbewerbes

FROMARTE behält sich vor, die Kategorien neuen Gegebenheiten anzupassen. Eine Kategorie wird in der Regel geführt, wenn mindestens 5 Teilnehmer sich anmelden.

In den Kategorien für Käse mit aromatisierenden Zusätzen (Kategorien 110, 121 und 122) sind als Zusätze zu verstehen (**äusserlich und im Teig**): Spirituosen, Wein, Apfelwein, Essig, Öl usw.; Räuchern; Zusatz von Gewürzen, deren Extrakten und anderen geeigneten Zutaten. In den Kategorien "ohne" aromatisierende Zusätze (Kategorien 109, 119, 120 und 133) sind Käse und Butter mit den angegebenen Zusätzen, **äusserlich und im Teig**, nicht zugelassen und werden umgeteilt.

101 Emmentaler AOP	117 Formaggio d'Alpe ticinese DOP
102 Le Gruyère AOP	118 Glarner Alpkäse AOP
103 Le Gruyère d'alpage AOP	119 Übrige Halbhartkäse mit Laibgrösse mind. 3 kg (ohne aromatisierende Zusätze)
104 Sbrinz AOP	120 Übrige Halbhartkäse mit Laibgrösse unter 3 kg (ohne aromatisierende Zusätze)
105 Appenzeller	121 Halbhartkäse mit Laibgrösse mind. 3 kg mit aromatisierenden Zusätzen
106 Rohmilch-Tilsiter	122 Halbhartkäse mit Laibgrösse unter 3 kg mit aromatisierenden Zusätzen
107 Bündner Bergkäse	123 Übrige Hart- und Extrahartkäse

108 Walliser Raclette AOP	124 Weichkäse Weisseschimmel
109 Raclette und Bratkäse (ohne aromatisierende Zusätze)	125 Weichkäse geschmiert
110 Raclettekäse mit aromatisierenden Zusätzen	126 Frischkäse
111 Vacherin Fribourgeois AOP	127 Blauschimmelkäse
112 Vacherin Mont d'Or AOP	128 Schafkäse extrahart, hart und halbhart
113 Tête de Moine AOP	129 Schafkäse Weich- und Frischkäse
114 Bloderkäse und Sauerkäse AOP	130 Ziegenkäse extrahart, hart und halbhart
115 L'Etivaz AOP	131 Ziegenkäse Weich- und Frischkäse
116 Berner Alpkäse und Berner Hobelkäse AOP	132 Käseinnovationen (maximal 2 Jahre auf dem Markt oder noch nicht eingeführt)
	133 Käsereibutter aus Milch- und Sirtenrahm ohne aromatisierende Zusätze

- Kategorie 133 Käsereibutter aus Milch- und Sirtenrahm, ohne aromatisierende Zusätze, nimmt nicht an der Wahl der drei Swiss Champion teil.

#### 4. Spezialkategorien

FROMARTE kann im Rahmen der SWISS CHEESE AWARDS weitere Wettbewerbe durchführen. Die Teilnahmebedingungen und die Regeln für die Durchführung der Sonderwettbewerbe sind in separaten Reglementen festgelegt. Die Gewinner dieser Spezialkategorien erhalten eine spezielle Auszeichnung. **Die Produkte dieser Kategorien nehmen nicht an der SWISS CHAMPION Wahl teil.**

Folgende Spezialkategorien können geführt werden:

- Prix Laboratoire du goût
- Käseplatten (am Wettbewerbsort hergestellt) max. 15 Teilnehmer. Die ersten 15 Anmeldungen werden angenommen (separate Reglement).

#### 5. Anmeldung

- Die letzte Ausschreibung erfolgt 2 bis 3 Monate vor dem Käsewettbewerb. Die Anmeldung enthält folgende Punkte:
- Name des Herstellers, Betrieb, Betriebsbewilligungs-Nummer
- Adresse, Telefon, E-Mail, Handynummer
- Wettbewerbskategorie
- Beschreibung der Qualitätsmerkmale bei Nicht-Sortenkäse: die Eigenschaften zu den Kriterien "Aussehen, Lochung", "Geschmack, Aroma" und "Textur des Teiges" sind möglichst präzise anzugeben
- Einverständniserklärung des Herstellers zur Teilnahme am Wettbewerb, bei Anmeldung durch eine Sortenorganisation oder durch einen Handels- oder Reifungsbetrieb
- Einverständnis mit dem Wettbewerbsreglement SWISS CHEESE AWARDS
- Datum, Unterschrift
- Besondere Bemerkungen

#### 6. Einsenden der Käsemuster

Folgende Punkte sind nach Aufforderung und bei Einsendung der Käsemuster zu beachten:

- Die Aufforderung zum Einsenden erfolgt an alle Teilnahmeberechtigten ca. 1 Monat vor der Käseprüfung.
- Der Lieferung ist zwingend ein Begleitdokument mit dem Namen des Herstellers und des Käses, Fabrikationsdatum, Betriebsbewilligungs-Nummer und bei Nicht-Sortenkäse ein Beschrieb der Qualitätsmerkmale beizulegen. Die Begleitdokumente müssen korrekt und vollständig ausgefüllt sein.
- Bei Einsenden der Käsemuster durch eine Sortenorganisation oder durch einen Handels- oder Reifungsbetrieb hat der Hersteller zusätzlich eine Einverständniserklärung zur Teilnahme am Wettbewerb abzugeben.
- Die zu beurteilende Käse müssen die gesetzlichen Anforderungen erfüllen.
- Die Käseproben müssen konsumreif sein und zum Verkauf freigegeben sein gemäss allfälligem Pflichtenheft oder Vorgaben der Sortenorganisation.

#### 7. Die Teilnehmer haben folgende Mengen Käse kostenlos zur Verfügung zu stellen:

Käse	einzusendende Menge oder Stückzahl
mit Laibgewicht über 8 kg, z.B. Grosslaibe	ein ganzes Stück von mind. 5 kg, Keilschnitt oder Riemenschnitt. (Riemenschnitt mind. 8 cm breit), inkl. Rand järbseitig, ohne Böhrlinge
mit Laibgewicht 3 – 8 kg	ganze Stücke von insgesamt mind. 3 kg Käse
mit Laibgewicht 500 g – 3 kg	ganze Laibe, insgesamt mind. 2 kg Käse in Originalverpackung
mit Laibgewicht unter 500 g	ganze Laibe, insgesamt mind. 1 kg Käse in Originalverpackung
Käsereibutter	Buttermödeli mit einem Gesamtgewicht 600gr (3 x 200 g / 6 x 100 g)

- Das Äussere der Käse muss problemlos beurteilt werden können.

- Die Käsemuster sind nach Möglichkeit ohne die auf dem Käse aufgebrachten Etiketten zu liefern.
- Die Käsemuster sind vorzugsweise gekühlt zu versenden, um eine Qualitätsminderung zu vermeiden.
- Die Transportkosten gehen zulasten der Teilnehmer.
- Die Wettbewerbskäse werden am 25. Sept. 2026 von 9.00 bis 16.00 Uhr am Durchführungsort der SWISS CHEESE AWARDS angenommen.
- Werden Käse nicht auf den vereinbarten Termin geliefert, werden sie vom Wettbewerb ausgeschlossen.
- Alle Käse werden durch die Organisatoren codiert und ihren Eigenschaften entsprechend gelagert.
- Die Käse gehen nach der Beurteilung in den Besitz der FROMARTE über.

### 8. Durchführung der Käseprüfung zur Ermittlung der Rangliste in den Kategorien

- Die Käseprüfung wird an einem zentralen Ort und unter Bedingungen durchgeführt, welche eine neutrale Beurteilung ermöglichen.
- Die Prüfung in den Kategorien erfolgt durch Prüfteams aus 4 bis 6 Mitgliedern; darin vertreten sind nach Möglichkeit Personen aus Produktion, Handel, Forschung, Gastronomie, Detailhandel, Konsumenten und Medien.
- Die Jurymitglieder werden von der Wettbewerbsleitung bestimmt und persönlich zur Käsebeurteilung eingeladen.
- Die Mitglieder der Jury zur Wahl der drei SWISS CHAMPION werden von der Wettbewerbsleitung ernannt und persönlich eingeladen.
- Teilnehmer können in der entsprechenden Kategorie nicht bei der Jurierung mitwirken. Ebenso ausgeschlossen sind Jurymitglieder, welche in einem verwandtschaftlichen Verhältnis zum Teilnehmer stehen oder im Betrieb des Teilnehmers arbeiten.
- In den Anmeldungen der Jurymitglieder muss ihre berufliche Funktion klar ersichtlich sein.
- Jedes Team wird von einem Oberprüfer geleitet. Der Oberprüfer ist verantwortlich für die reibungslose Einführung der Jurymitglieder, das Zusammentragen der individuellen Ergebnisse und die allfällig erforderliche Nachprüfung.
- Alle Teams absolvieren eine Vorprüfung, in der sie mit den Prüfkriterien vertraut gemacht werden und einen Dreieckstest vornehmen.
- Jeder Experte beurteilt die Käse individuell mit eigenem Protokoll. Wenn die Einzelbewertungen innerhalb der Jurygruppe um mehr als 1 Punkt in einer Position voneinander abweichen, erfolgt eine gemeinsame Nachprüfung in der entsprechenden Position.
- Es muss pro Kategorie eine eindeutige Rangliste vorliegen. Der Oberprüfer bestätigt deren Richtigkeit.
- In Grenzfällen entscheidet die Wettbewerbsleitung.
- Die Verantwortlichen der Käseprüfung wie auch die Prüfpersonen haben die Ergebnisse vertraulich zu behandeln.

### 9. Käsebeurteilung (Ermittlung der Rangliste in den Kategorien)

<b>Die Bewertung erfolgt gemäss den folgenden Kriterien (Maximalpunktzahl 20):</b>	
Aussehen und Lochung	max. 5 Punkte
Geschmack und Aroma	max. 5 Punkte (x 2 gerechnet), also max. 10 Punkte
Textur des Teiges	max. 5 Punkte

- In Abweichung zum allgemeinen Bewertungsschema werden in der Kategorie «Käseinnovationen» mit je max. 5 Punkten bewertet: **Aussehen, Lochung und Textur des Teiges / Geschmack und Aroma / Innovation / Marktchancen.**
- In den Kategorien «Walliser Raclette AOP», «Raclette und Bratkäse (ohne aromatisierende Zusätze)» sowie «Raclettekäse mit aromatisierenden Zusätzen» werden mit je max. 5 Punkten bewertet: **Aussehen und Lochung / Geschmack und Aroma** (geschmolzen, Punkte x 2 gerechnet) / **Textur des Teiges und Fettabscheidung** (geschmolzen).

#### 9.1 Bewertungsschema für Butter

<b>Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien (maximal 20 Punkte):</b>	
Aussehen, Präsentation des Mödels	max. 5 Punkte
Geschmack, Aroma	max. 5 Punkte (mit 2 multipliziert), also max. 10 Punkte
Streichfähigkeit	max. 5 Punkte

<b>Die Bewertung erfolgt mit folgender Abstufung:</b>	
5 Punkte	vollkommene Erfüllung der Anforderungen, keine Fehler
4 Punkte	geringfügige Abweichung von der Norm, Fehler tolerierbar
3 Punkte	merkliche Abweichung, leichter Fehler
2 Punkte	ausgeprägte Abweichung von der Norm, deutlicher Fehler
1 Punkt	starker Fehler, nicht mehr tolerierbarer Fehler
0 Punkte	massiver Fehler, völlig verändert, nicht bewertbar

- Für jede Käsekatgorie und Butter sind die Ideal-Qualitätsmerkmale definiert.
- Bei der Bewertung werden die Abweichungen von der vorgegebenen Beschreibung der Qualitätsmerkmale beurteilt.
- In der Regel werden ganze Punkte notiert, in Ausnahmefällen können pro Position auch halbe Punkte erteilt werden.
- Bei Beurteilungen unter Note 4 sind die tieferen Noten zu begründen.

### 10. Ermittlung der drei Gesamtsieger «SWISS CHAMPION»

Die drei Gesamtsieger, genannt SWISS CHAMPION, werden unter allen Siegern der 32 Kategorien bestimmt.

- Der Sieger-Käse jeder Kategorie nimmt automatisch an der Endausscheidung zur Ermittlung der SWISS CHAMPION Gesamtsieger teil in seiner jeweiligen Kategorie: Extrahart- & Hartkäse; Halbhartkäse; und Weich- & Frischkäse, (ausgenommen sind die Spezialkategorien).
- - Die Gewinner müssen eine bestimmte Menge Käse für das Käsebuffet der Awards Night vom 9. Oktober **kostenlos zur Verfügung zu stellen**, die Menge und der Lieferort werden nach dem 6. Oktober bekannt gegeben.
- Die Beurteilung erfolgt durch ca.25 bis 32 Juroren, die Produktion, Handel, Forschung, Gastronomie, Detailhandel, Medien und Konsumenten vertreten.

<b>Die Beurteilung erfolgt nachfolgenden Kriterien:</b>	
Geschmack und Aroma	max. 5 Punkte (x 2 gerechnet) = max. 10 Punkte
Textur des Teiges	max. 5 Punkte
Gesamteindruck	max. 5 Punkte
Das jeweils beste und schlechteste Ergebnis pro Produkt wird gestrichen.	
Die Wettbewerbsleitung entscheidet in Grenzfällen.	

### 11. Auszeichnungen

- Anspruch auf den Titel SWISS CHAMPION (Extrahart- & Hartkäse; Halbhartkäse; und Weich- & Frischkäse) haben jene Teilnehmer, welche in der Beurteilung aller Siegerkäse aus den einzelnen Kategorien am meisten Punkte erreichten.
- Anspruch auf den Titel SWISS CHEESE AWARDS hat der Teilnehmer, welcher die höchste Punktzahl in der entsprechenden Kategorie erreicht (= Kategoriensieger).
- Die drei SWISS CHAMPION Titel werden zusätzlich verliehen.
- Die Kategoriensieger erhalten eine Medaille, einen Award und ein Diplom, welche im Rahmen eines speziellen Anlasses überreicht werden.
- Die Sieger haben an der Verleihung der Auszeichnung anwesend zu sein.
- Mit Diplomen ausgezeichnet werden diejenigen Wettbewerbsteilnehmer, welche sich für die ersten 20% der Kategorienrangliste qualifizieren.
- Alle Teilnehmer werden über ihre erreichten Resultate rechtzeitig informiert.

### 12. Verwendung des Titels zu Werbezwecken

- Die Rechte der SWISS CHEESE AWARDS und des SWISS CHAMPION liegen bei FROMARTE.
- Die Preisträger sind berechtigt, die LOGOS und Erscheinungsbilder der SWISS CHEESE AWARDS respektive des SWISS CHAMPION während ca. 2 Jahren (bis zum nächsten Wettbewerb) zu benutzen.
- FROMARTE stellt Signete/Logos und Erscheinungsbilder auf Anfrage zur Verfügung und ist an einer Information durch die Preisträger über beabsichtigte Vorhaben interessiert.
- Die Preisträger haben der FROMARTE auf Anfrage Auskunft über Werbemassnahmen und anderweitige Verwendung der Titel SWISS CHEESE AWARDS und SWISS CHAMPION zu geben.
- Der Gesamtsieger und die Kategoriensieger wie auch die mit einem Diplom ausgezeichneten Teilnehmer werden in der Fachpresse bekannt gegeben.

### 13. Inkraftsetzung

Das revidierte Reglement wird von der Trägerorganisation FROMARTE mit Beschluss vom 14. Januar 2026 in Kraft gesetzt.

FROMARTE Die Schweizer Käsespezialisten

Hans Aschwanden  
Der Präsident

Paul Meier  
Der Direktor

Monika Lüscher Bertocco  
Juryleiterin

Durch das Ausfüllen der Formulare erklären Sie sich damit einverstanden, dass personenbezogene Daten (Name, Adresse, Wettbewerbsergebnisse, E-Mail-Adresse, Fotos, Texte, die einige oder alle dieser Informationen enthalten) in allen Medien, wie z. B. im Internet, in Printmedien, in allen Arten von Medien, im Radio oder im Fernsehen, veröffentlicht werden dürfen. Wenn Sie damit nicht einverstanden sind, teilen Sie uns dies bitte per E-Mail mit.