Medienmitteilung vom 12. Oktober 2026

Appenzeller® Käser überzeugen bei den 14. Swiss Cheese Awards 2026

Vom 6. bis 11. Oktober 2026 wurde die Stadt Fribourg zum Treffpunkt der Schweizer Käsewirtschaft. An den 14. Swiss Cheese Awards wurden 1'177 Käse in insgesamt 33 Kategorien bewertet. Den Auftakt bildete am 6. Oktober die Vorausscheidung: Eine rund 200-köpfige internationale Jury aus Käse-Experten beurteilte die eingereichten Käse nach festgelegten Kriterien und kürte die Siegerinnen und Sieger der einzelnen Kategorien.
Am 8. Oktober stellten sich die frisch gekürten Kategoriensieger erneut dem Urteil einer Super-Jury. Diese bestimmte die Swiss Champions in den drei Hauptkategorien Extrahart-/Hartkäse, Halbhartkäse sowie Weich-/Frischkäse.

Die Appenzeller® Käsereien stellten ihr Können gleich in drei Kategorien unter Beweis:

- 17 Käsereien in der **Kategorie «Appenzeller»** mit Appenzeller® Mild-Würzig, Appenzeller® Bio Mild-Würzig, Appenzeller® Extra-Würzig und Appenzeller® Edel-Würzig
- 2 Käsereien in der **Kategorie «Übrige Halbhartkäse mit Laibgrösse mind. 3 kg»** mit Appenzeller® Rahmkäse
- 5 Käsereien in der **Kategorie «Übrige Hart- und Extrahartkäse»** mit Appenzeller® ¼ fett Räss-Käse, Appenzellerin® Elegant und Appenzellerin® Herzhaft

Ausgezeichnet wurden folgende Appenzeller® Käser:

Kategoriensieger „Appenzeller":
- Käserei Wald-Schönengrund, Sämi Mani, 9105 Schönengrund, mit Appenzeller® Edel-Würzig

Diplomgewinner Kategorie „Appenzeller":
- Käserei Kirchberg, Lucas Meier, 9533 Kirchberg SG, mit Appenzeller® Extra-Würzig
- Käserei Niederbüren, Kevin Rieser, 9246 Niederbüren, mit Appenzeller® Extra-Würzig
- Käserei Ifang, Christian Tschumper, 9113 Degersheim, mit Appenzeller® Edel-Würzig

Diplomgewinner Kategorie „Übrige Halbhartkäse mit Laibgrösse mind. 3 kg (ohne aromatisierende Zusätze)"
- Käserei Kirchberg, Lucas Meier, 9533 Kirchberg SG, mit Appenzeller® Rahmkäse

Der Titel **„Swiss Champion"** wurde dieses Jahr an folgende drei Käsereien verliehen:

Swiss Champion Extrahart-/ Hartkäse:
Gruyère d'Alpage AOP von Nicolas Brodard, Fromagerie d'Alpage La Guignarde, 1647 Corbières

Swiss Champion Halbhartkäse:
Tête de Moine AOP Classique von Marc-André Girardin, Fromagerie de la Suze SA, 2606 Corgémont

Swiss Champion Weich-/Frischkäse:
Tomme Fleurette von Arnaud Guichard, Fromagerie Fleurette Arnaud Guichard Sàrl, 1659 Rougemont

Ein herzlicher Glückwunsch gilt unseren Appenzeller® Käserinnen und Käsern sowie den Milchproduzentinnen und Milchproduzenten. Mit viel Leidenschaft, handwerklichem Können und hochwertiger Milch schaffen sie gemeinsam die Grundlage für ausgezeichneten Appenzeller® Käse. Wir sind stolz auf diese Zusammenarbeit und das Ergebnis ihres gemeinsamen Einsatzes.

Die Fotos unserer Gewinner können Sie hier herunterladen.

Kontaktadresse:
SO Appenzeller Käse GmbH
Pirmin Baumann
Poststrasse 12
Postfach 67
9050 Appenzell
Tel. +41 (0)71 788 30 40
p.baumann@appenzeller.ch