

Käsewettbewerb

Fromarte, die Organisation der Schweizer Käsespezialisten, führt künftig jährlich eine Käseprüfung unter der Bezeichnung „Swiss Cheese Awards“ durch. Sie soll die Qualität fördern und den Konsumentinnen und Konsumenten die Vielfalt der Schweizer Käse näher bringen.

Teilnehmen können alle Hersteller von Schweizer Käse, welche die Anforderungen für höchste Qualität erfüllen. Die Käseprüfung umfasst die Kategorien Emmentaler, Le Gruyère, Sbrinz, Appenzeler, Tilsiter roh/pasteurisiert, Raclette, Tête de Moine, Bündner Bergkäse, Vacherin Fribourgeois, Vacherin Mont d'Or, Alpkäse, Schaf- und Ziegenkäse, Weichkäse schimmelgereift und geschmiert, Frischkäse, Schmelzkäse, übrige Halbhartkäse; Käseinnovationen; bester AOC Käse.

Im Rahmen der Käseprüfung beurteilen Prüfteams von 4 – 5 Mitgliedern, in denen die Produktion, der Handel, die Gastronomie und die Konsumenten vertreten sind, die zum Wettbewerb eingereichten Käse nach Vorgaben der Sortenorganisationen/Hersteller hinsichtlich Aussehen, Geschmack/Aroma und Konsistenz/Teig. Maximale Punktzahl ist 20.

Anspruch auf den Titel „Preisträger Swiss Cheese Awards“ pro Kategorie hat der Teilnehmer, welcher die höchste Punktzahl pro Kategorie erreicht. Mit Diplomen ausgezeichnet werden die Teilnehmer der Käseprüfung, welche mind. 19 Punkte erreichen. Die Preisträger der Swiss Cheese Awards sind berechtigt, die LOGOS und Erscheinungsbilder der Swiss Cheese Awards bis zum nächsten Wettbewerb zu nutzen

Teilnahmereglement siehe Beilage
