



**SWISS CHEESE AWARDS**

Vallée de Joux VD  23 - 25 septembre 2016

# Willkommen!

## Informationen zum Wettbewerb

Le Sentier, Vallée de Joux  
23. September 2016



# Informationen zum Wettbewerb

## Hans-Peter Bachmann

Leiter Institut für Lebensmittelwissenschaft  
Agroscope, Liebefeld-Bern

Wettbewerbsleiter  
SWISS CHEESE AWARDS

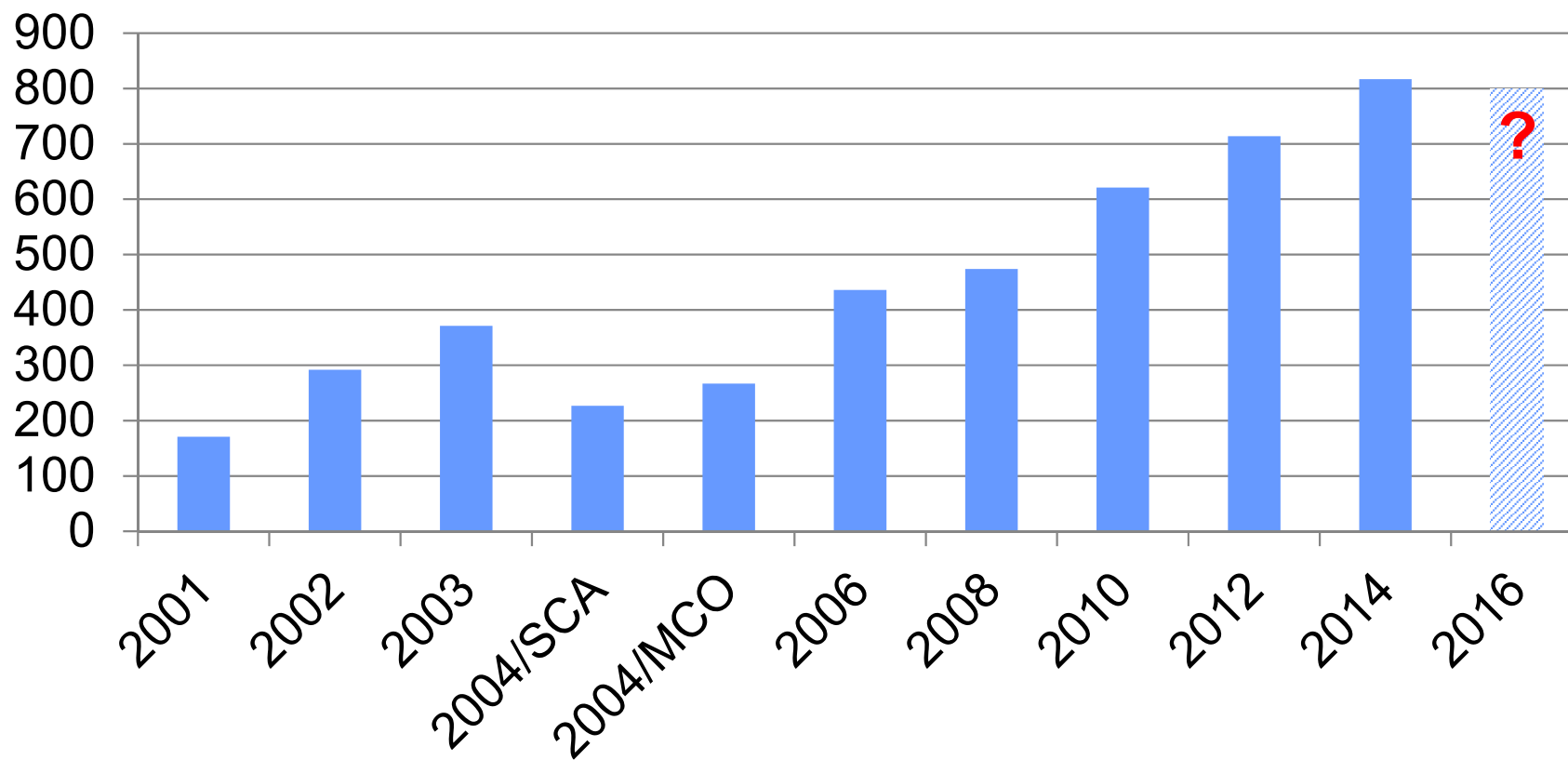


SWISS CHEESE AWARDS

Vallée de Joux VD  23 - 25 septembre 2016



# Anzahl Käse 2001 - 2016





# SWISS CHEESE AWARDS 2014

- 817 Käse
- 28 Kategorien
- 25 Jury-Gruppen
- 124 Juroren

# SWISS CHEESE AWARDS 2016 ?

# Juroren 2014

Land	Anzahl
USA	2
GB	1
Japan	1
Österreich	3
Belgien	3
Deutschland	29
Frankreich	8
Spanien	6
Schweiz	71
<b>Total</b>	<b>124</b>

# Anzahl Käse pro Kategorie 2014

Kategorie	Bezeichnung	Anzahl
101	Emmentaler AOP	28
102	Le Gruyère AOP	39
103	Le Gruyère d'alpage AOP	12
104	Sbrinz AOP	13
105	Appenzeller	28
106	Rohmilch-Tilsiter	17
107	Bündner Bergkäse	8
108	Walliser Raclette AOP	17
109	Raclette und Bratkäse	60
110	Vacherin Fribourgeois AOP	24
111	Vacherin Mont d'Or AOP	12
112	Tête de Moine AOP	7
113	Bloderkäse und Sauerkäse AOP	6
114	L'Etivaz AOP	12
115	Berner Alpkäse und Hobelkäse AOP	9

# Anzahl Käse pro Kategorie 2014

Kategorie	Bezeichnung	Anzahl
116	Formaggio d'Alpe ticinese DOP	6
117	Glarner Alpkäse AOP	12
118	Schafkäse	15
119	Ziegenkäse	40
120	Frischkäse	35
121	Weichkäse Weisseschimmel	58
122	Blauschimmelkäse	13
123	Weichkäse geschmiert	20
124	Übrige Halbhartkäse (ohne aromat. Zusätze)	146
125	Übrige Halbhartkäse (mit aromat. Zusätze)	56
126	Übrige Hartkäse	67
127	Übrige Alpkäse	9
128	Käseinnovationen	48
	<b>Total</b>	<b>817</b>

# Beurteilungskriterien (Standard)

<b>Punkte</b>	<b>Beurteilungskriterien</b>
<b>5</b>	Aussehen, Lochung
<b>10</b> (2 x 5)	Geschmack, Aroma
<b>5</b>	Textur des Teiges
<b>20</b>	<b>Total</b>



# Raclette du Valais AOP (Kat. 108)

## Raclette und Bratkäse (Kat. 109)

<b>Punkte</b>	<b>Beurteilungskriterien</b>
<b>5</b>	Aussehen, Lochung
<b>5</b>	Geschmack, Aroma
<b>5</b>	Konsistenz, Teig (geschmolzen)
<b>5</b>	Fettabscheidung
<b>20</b>	<b>Total</b>

# Innovationen (Kat. 129)

<b>Punkte</b>	<b>Beurteilungskriterien</b>
<b>5</b>	Aussehen, Lochung, Textur
<b>5</b>	Geschmack, Aroma
<b>5</b>	Innovation
<b>5</b>	Marktchancen
<b>20</b>	<b>Total</b>

# Gesamtsieger „SWISS CHAMPION“

<b>Punkte</b>	<b>Beurteilungskriterien</b>
<b>10</b> (2 x 5)	Geschmack, Aroma
<b>5</b>	Textur des Teiges
<b>5</b>	Gesamteindruck
<b>20</b>	<b>Total</b>

# Beurteilungsschema

<b>Punkte</b>	<b>Beschreibung</b>
5	vollkommene Erfüllung der Anforderungen, keine Fehler
4	geringfügige Abweichung von der Norm, Fehler tolerierbar
3	merkliche Abweichung, leichter Fehler

# Beurteilungsschema

<b>Punkte</b>	<b>Beschreibung</b>
2	ausgeprägte Abweichung, deutlicher Fehler
1	starker Fehler, nicht mehr tolerierbarer Fehler
0	massiver Fehler, völlig verändert, nicht bewertbar

# Einzelprüfung

- Resultate werden auf dem vorbereiteten Papierformular erfasst



**SWISS CHEESE AWARDS**  
Vallée de Joux VD  23 - 25 septembre 2016



## Einzelprüfung

Kategorie: 101 Emmentaler AOP

Prüfer/in: .....

Visum: .....

Code	Aussehen, Lochung (5 Punkte)	Geschmack, Aroma (5 Punkte x 2)	Textur des Teiges (5 Punkte)	Total (Maximum 20 Punkte)	Bemerkungen / Beurteilung bei Note unter 4
101.16.001		x2=			
101.16.002		x2=			
101.16.003		x2=			
101.16.004		x2=			
101.16.005		x2=			
101.16.006		x2=			
101.16.007		x2=			
101.16.008		x2=			
101.16.009		x2=			
101.16.010		x2=			
101.16.011		x2=			
101.16.012		x2=			



# Richtlinien für die Käsebeurteilung

- Dreieckstest in der Gruppe durchführen
- Ideal-Qualitätsmerkmale (Produktbeschreibungen) studieren
- Einen Käse gemeinsam prüfen
- Individuelle Prüfung der restlichen Käse (Reihenfolge bei der Beurteilung ist frei, falls von Oberprüfer nicht anders festgelegt)
- Noten unter 4 sind zu begründen
- Bei Abweichungen von mehr als 1 Punkt bei den einzelnen Kriterien innerhalb der Gruppe: Nachprüfung und Konsensfindung



# Richtlinien für die Käsebeurteilung

- Die Mitglieder der Jury-Gruppen müssen so lange verfügbar bleiben, bis sie durch den Wettbewerbsleiter entlassen werden
- Brot und Mineralwasser stehen zur Neutralisation bereit
- Ruhe!
- Keine Telefongespräche während der Jurierung!





# Checkliste Oberprüfer (Code x.A)

- Für Ruhe während der Einzelprüfung sorgen
- Dreiecktest erklären und zu Beginn durchführen
- Vorgehen bei Einzelprüfung erklären
- Reihenfolge bei der Beurteilung festlegen, falls heterogene Kategorie
- Nach den Einzelprüfungen die Resultate auf die Gesamtliste übertragen.
- Nachprüfung veranlassen, falls die Abweichung innerhalb der Gruppe bei den einzelnen Kriterien grösser als 1 Punkt ist



# Checkliste Oberprüfer (Code x.A)

- Nach den Nachprüfungen (Abweichungen nicht grösser als 1) Probenbewertung abschliessen
- Formulare (Einzellisten und Gesamtliste) im Büro abgeben zwecks elektronischer Erfassung
- Bei Kategorien mit mehreren Unterkategorien Zweitprüfung durchführen (mit dem Papierformular)
- Jurygruppe erst nach Abschluss und in Absprache mit dem Wettbewerbsleiter entlassen

# Vorgehen bei Kategorien mit 4 Jury-Gruppen (Beispiel 2014)

<b>Jury Kat. 124_1 5 Prüfer 38 Käse</b>	<b>Jury Kat. 124_2 5 Prüfer 37 Käse</b>	<b>Jury Kat. 124_3 5 Prüfer 36 Käse</b>	<b>Jury Kat. 124_4 5 Prüfer 35 Käse</b>
↓	↓	↓	↓
3 beste Käse Oberprüfer	3 beste Käse Oberprüfer	3 beste Käse Oberprüfer	3 beste Käse Oberprüfer
↓	↓	↓	↓
<b>Zweitprüfung mit 12 Käse und 4 Prüfer → Siegerkäse ←</b>			

# Vorgehen bei Kategorien mit 2 Jury-Gruppen (Beispiel 2014)

**Jury Kat. 102\_1**

5 Prüfer

20 Käse



4 beste Käse

Oberprüfer

1 zusätzlicher Prüfer



**Jury Kat. 102\_2**

5 Prüfer

19 Käse



4 beste Käse

Oberprüfer

1 zusätzlicher Prüfer



**Zweitprüfung mit 8 Käse und 4 Prüfer**

**→ Siegerkäse ←**

# Zusammenfassung

Nr.	Ablauf
1	Jury-Gruppe finden
2	Dreieckstest
3	Einen Käse gemeinsam prüfen
4	Einzelbeurteilung
5	Resultate in die Gesamtliste übertragen
6	Nachprüfung, falls die Abweichung innerhalb der Gruppe bei den einzelnen Kriterien grösser als 1 Punkt ist
7	Eventuell Zweitprüfung (bei Kategorien mit mehreren Jury-Gruppen)
8	Bleiben bis Entlassung durch Wettbewerbsleiter
9	Ende

# Programm

<b>23.9.2016, 11h30</b> Le Sentier	Käseprüfung
<b>23.9.2016, 19h30</b> Rest. Centre Sportif, Le Sentier	Jury-Abend
<b>24.9.2016, 9h00</b> Musée du Vacherin Mont d'Or, Les Charbonnières	Super Jury Ermittlung <b>Swiss Champion</b>
<b>24.9.2016, 17h30</b> Festzelt, Les Charbonnières	Preisverleihung <b>SWISS CHEESE AWARDS</b>



# Fragen?

**Melden Sie sich beim  
Wettbewerbsleiter**

**[hans-peter.bachmann@agroscope.admin.ch](mailto:hans-peter.bachmann@agroscope.admin.ch)**



**Herzlichen Dank !**

**Merci beaucoup !**

**Grazie mille !**

**Thank you !**