



**SWISS CHEESE AWARDS**  
Luzern ■■■ 28.-30.09.2018

# Willkommen!

## Informationen zum Wettbewerb

Luzern  
28.09.2018



# Informationen zum Wettbewerb

## Hans-Peter Bachmann

Wissenschaftlicher Projektleiter  
Agroscope, Liebefeld-Bern

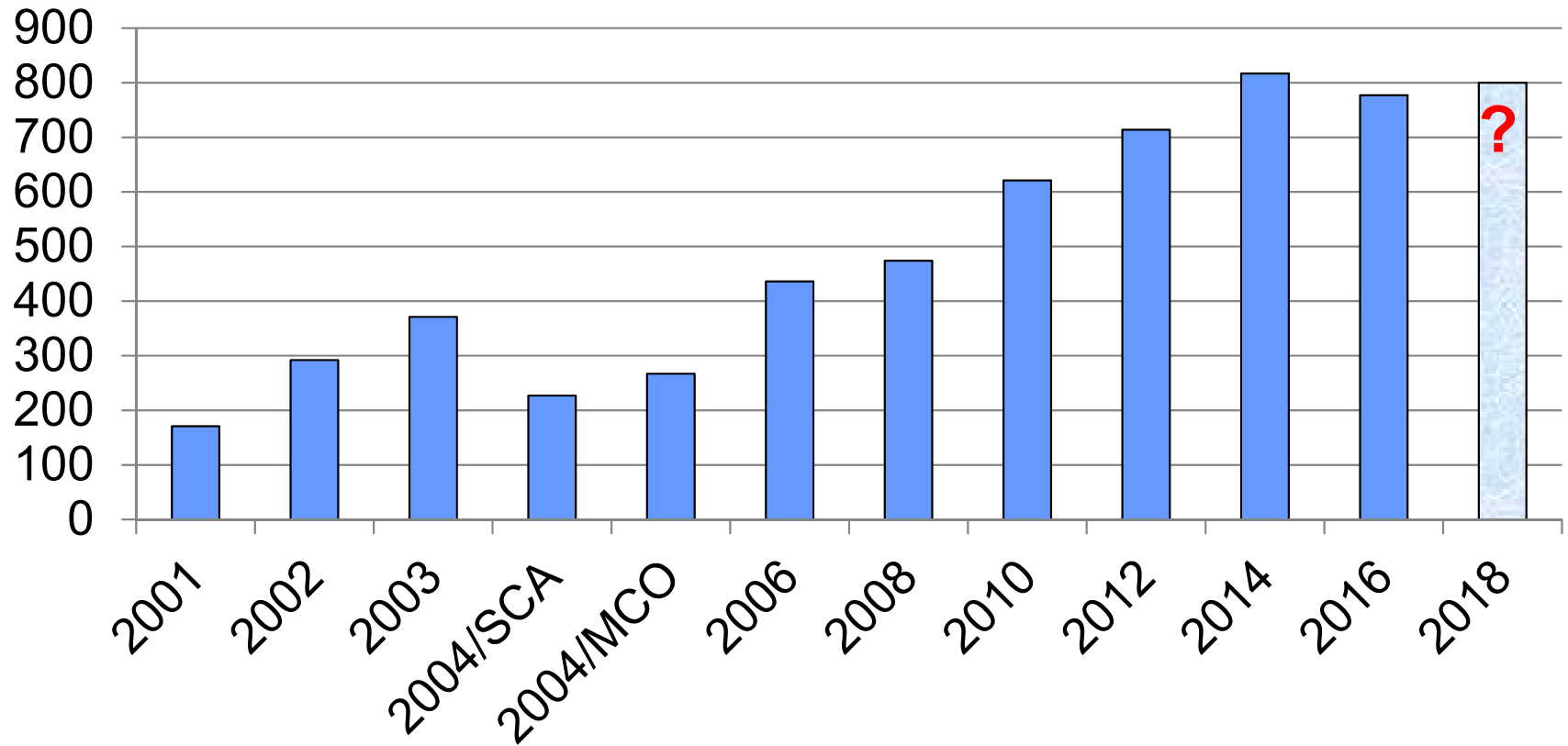
Wettbewerbsleiter  
SWISS CHEESE AWARDS



**SWISS CHEESE AWARDS**  
Luzern ■■■ 28.-30.09.2018



# Anzahl Käse 2001 - 2018



SWISS CHEESE AWARDS

Luzern 28.-30.09.2018



**SWISS CHEESE AWARDS**

 Luzern   28.-30.09.2018

# SWISS CHEESE AWARDS 2016

- 777 Käse
- 28 Kategorien
- 28 Jury-Gruppen
- 140 Juroren

## SWISS CHEESE AWARDS 2018 ?



# Juroren 2016

Land	Anzahl
USA	6
Russland	4
Japan	2
Neuseeland	1
Österreich	1
Belgien	5
Grossbritannien	1
Italien	6
Niederlande	1
Türkei	2
Deutschland	17
Frankreich	8
Spanien	4
Schweiz	82
<b>Total</b>	<b>140</b>



**SWISS CHEESE AWARDS**

 Luzern   28.-30.09.2018



# Anzahl Käse pro Kategorie 2016

Kategorie	Bezeichnung	Anzahl
101	Emmentaler AOP	19
102	Le Gruyère AOP	52
103	Le Gruyère d'alpage AOP	15
104	Sbrinz AOP	9
105	Appenzeller	24
106	Rohmilch-Tilsiter	14
107	Bündner Bergkäse	8
108	Walliser Raclette AOP	15
109	Raclette und Bratkäse	60
110	Vacherin Fribourgeois AOP	27
111	Vacherin Mont d'Or AOP	10
112	Tête de Moine AOP	6
113	Bloderkäse und Sauerkäse AOP	8
114	L'Etivaz AOP	20
115	Berner Alpkäse und Hobelkäse AOP	10

SWISS CHEESE AWARDS

Luzern ■■■ 28.-30.09.2018





# Anzahl Käse pro Kategorie 2016

Kategorie	Bezeichnung	Anzahl
116	Formaggio d'Alpe ticinese DOP	13
117	Glarner Alpkäse AOP	13
119	Schafkäse	30
120	Ziegenkäse	41
121	Frischkäse	30
122	Weichkäse Weisseschimmel	50
123	Blauschimmelkäse	16
124	Weichkäse geschmiert	23
125	Übrige Halbhartkäse (ohne aromat. Zusätze)	132
126	Übrige Halbhartkäse (mit aromat. Zusätze)	39
127	Übrige Hartkäse	54
128	Übrige Alpkäse	6
129	Käseinnovationen	33
	<b>Total</b>	<b>777</b>

SWISS CHEESE AWARDS

Luzern ■■■ 28.-30.09.2018



# Beurteilungskriterien (Standard)

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

**SWISS CHEESE AWARDS**

 Luzern   28.-30.09.2018





# Raclette du Valais AOP (Kat. 108)

## Raclette und Bratkäse (Kat. 109 & 110)

<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. 128)

<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>



**SWISS CHEESE AWARDS**

 Luzern    28.-30.09.2018

# 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>

**SWISS CHEESE AWARDS**

 Luzern    28.-30.09.2018



# Beurteilungsschema

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



**SWISS CHEESE AWARDS**

 Luzern   28.-30.09.2018

# Beurteilungsschema

Punkte	Beschreibung
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=			

**SWISS CHEESE AWARDS**  
Luzern  28.-30.09.2018



# 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



**SWISS CHEESE AWARDS**

 Luzern   28.-30.09.2018

# 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
- Jurygruppe erst nach Abschluss und in Absprache mit dem Wettbewerbsleiter entlassen

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



**SWISS CHEESE AWARDS**

**Luzern** ■■■ 28.-30.09.2018

Jury Kat. 124_1 5 Prüfer 38 Käse	Jury Kat. 124_2 5 Prüfer 37 Käse	Jury Kat. 124_3 5 Prüfer 36 Käse	Jury Kat. 124_4 5 Prüfer 35 Käse
↓	↓	↓	↓
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



**SWISS CHEESE AWARDS**

**Luzern** ■ ■ ■ 28.-30.09.2018

# Programm

<b>28.9.2018, 10h00</b> Messe Luzern	Käseprüfung
<b>28.9.2018, 17h45</b> Schifflande Luzern	Jury-Abend auf dem Vierwaldstättersee
<b>29.9.2018, 09h00</b> Lichthof Regierungsgebäude	Super Jury Ermittlung <b>Swiss Champion</b>
<b>29.9.2018, 16h00</b> Pavillon-Kurplatz	Preisverleihung <b>SWISS CHEESE AWARDS</b>

**SWISS CHEESE AWARDS**

 Luzern     28.-30.09.2018





**SWISS CHEESE AWARDS**

 Luzern   28.-30.09.2018

# Fragen?

## Melden Sie sich beim Wettbewerbsleiter

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





**SWISS CHEESE AWARDS**

 Luzern   28.-30.09.2018

**Herzlichen Dank !**

**Merci beaucoup !**

**Grazie mille !**

**Thank you !**

