

Medienmitteilung

Bern, 17. November 2025

World Cheese Awards 2025 in Bern: Zwei Drittel der teilnehmenden Schweizer Käse ausgezeichnet

Le Gruyère AOP Spezial mehr als 18 Monate gereift aus der Bergkäserei Vorderfultigen wurde an den World Cheese Awards in Bern als westbester Käse ausgezeichnet. Insgesamt schafften es vier Schweizer Käse unter die 14 Finalisten und belegten die Plätze 1, 3, 4 und 5. Mit zusätzlich 37 Super-Gold-, 99 Gold-, 219 Silber- und 235 Bronze-Auszeichnungen bewies Schweizer Käse eindrücklich, weshalb er als bester Käse der Welt gilt.

An der 37. Ausgabe der World Cheese Awards nahmen 5'244 Käse aus 46 Ländern teil. 265 Jurorinnen und Juroren – Expertinnen und Experten wie Milchtechnologen, Käsehändlerinnen, Affineure oder Food-Journalistinnen – beurteilten die Käse in Zweier- und Dreierteams und vergaben die Auszeichnungen Bronze, Silber, Gold und Super-Gold. Beurteilt wurden das Aussehen (Rinde und Teig), die Textur, das Aroma und der Geschmack.

Die Bewertung der Käse erfolgte blind, ohne sichtbare Markenzeichen und ohne Angaben zu Herkunft und Hersteller. In einem ersten Bewertungsdurchgang erhielten 107 der eingereichten Käse die Bewertung Super-Gold und qualifizierten sich damit für die nächste Runde. Die Super-Jury, bestehend aus 14 international anerkannten Käse-Expert:innen bewertete alle qualifizierten Käse ein zweites Mal und wählte schliesslich aus den besten 14 Käsen den Besten der Besten und Weltmeisterkäse: Le Gruyère AOP Spezial mehr als 18 Monate gereift von Pius Hitz aus der Bergkäserei Vorderfultigen.

Die World Cheese Awards werden von der britischen Guild of Fine Food organisiert. Sie sind die weltweit grösste Veranstaltung, an der ausschliesslich Käse bewertet wird. Zum ersten Mal fanden sie in diesem Jahr in der Schweiz, in Bern, statt.

John Farrand, Managing Director der Guild of Fine Food, würdigte das Resultat so: «Einmal mehr gewinnt das Gastgeberland den wichtigsten Preis im Wettbewerb um den besten Käse der Welt. Vielleicht liegt es daran, dass unsere Jurorinnen und Juroren tief in die Schweizer Käselandschaft eingetaucht sind. Vielleicht auch daran, dass der Schweizer Käse keine langen Transportwege hinter sich hatte. Tatsache ist jedoch, dass der Siegerkäse einen mehrstufigen Bewertungsprozess durchlaufen, die Superjury mit Mitgliedern aus 14 Nationen beeindruckt und am Schluss die höchste Punktzahl erreicht hat.»

«Capital of Cheese» als überzeugende Gastgeberin

Martin Spahr, CMO der Switzerland Cheese Marketing AG, zeigte sich von der Veranstaltung und vom Resultat begeistert: «948 Schweizer Käse – mehr als jemals zuvor – haben an den World Cheese Awards in Bern teilgenommen. Und sie haben die Jury überzeugt: mit Qualität, präziser Handwerkskunst und viel Leidenschaft.» Höchste Qualität, so Spahr, habe Bern auch als Gastgeberin und Capital of Cheese unter Beweis gestellt: «Wir konnten als Gastgeber überzeugen und haben die Schönheit und Vielfalt unserer Region und ihrer Produkte für unsere internationalen Gäste ins beste Licht gerückt.»

Besonders erfreut zeigte sich Spahr auch über den grossen Zuspruch des regionalen Publikums für die Veranstaltung. «Über 10'000 Besucherinnen und Besucher haben die World Cheese Awards, den Swiss Fine Food Market und die verschiedensten Events und Erlebnisse rund um das Thema Schweizer Käse besucht.» Der Erfolg der Veranstaltung belege, dass Käse mehr als ein Lebensmittel sei. «Er ist Teil der Schweizer Identität.»

Medienmitteilung

Hinweis an die Redaktionen:

Bilder und weitere Informationen finden Sie hier [Medien & Partner | World Cheese Awards 2025](#)

Eine Übersicht aller ausgezeichneten Käse finden Sie hier [Directory - Guild of Fine Food](#)

Kontakt

Désirée Stocker
Switzerland Cheese Marketing AG
Verantwortliche Corporate Communications
+41 31 385 26 36
media@scm-cheese.com

Switzerland Cheese Marketing AG (SCM) engagiert sich als neutrale und übergreifende Non-Profit-Organisation für die Schweizer Käsebranche. SCM bündelt die Kräfte aller Branchenakteure und fördert den Absatz von Schweizer Käse als beliebtes Premiumprodukt im In- und Ausland.