

SWISS CHEESE AWARDS 2008



11. bis 14. September 2008

Käsetage Toggenburg, Unterwasser: vielseitig, stimmungsvoll, international

Käsetage Toggenburg, Unterwasser: traditionnel – attaché au terroir – international

Patronat / Patronat:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bundesamt für Landwirtschaft BLW
Office fédéral de l'agriculture OFAG
Ufficio federale dell'agricoltura UFAG
Uffizi federal d'agricoltura UFAG





Das Programm / le programme

Donnerstag, 11. September 2008 / jeudi, 11 septembre 2008

09:30 - 11:00	Tennishalle	Schülerjuroren / Concours des élèves
12:00 - 16:00	Tennishalle	Jurierung / Concours «SWISS CHEESE AWARDS»

Freitag, 12. September 2008 / vendredi, 12 septembre 2008

13:00 - 14:00	Tennishalle	Finaljurierung zum SWISS CHAMPION / Concours pour le titre de SWISS CHAMPION
14:00 - 19:30	Dorfstrasse, Zentrum	Käsemarkt / Marché du fromage
14:00 - 19:30	Landwirtschaftszelt	Sonderschau «S'Buure im Toggeburg» / Exposition «S'Buure im Toggeburg»
15:00 - 15:30	Dorfstrasse, Zentrum	Offizielle Eröffnung / Ouverture officielle
17:30 - 22:30	Tennishalle	Toggenburger Galaabend mit Preisverleihung «SWISS CHEESE AWARDS» / Soirée de gala du Toggenburg avec remise des «SWISS CHEESE AWARDS»
20:00 - 22:00	Landwirtschaftszelt	Zoogä-n-am Boogä (live auf DRS Musikhalle) / Emission radiophonique musicale «Zoogä-n-am Boogä»
22:00 - 01:00	Landwirtschaftszelt	«Sennä-Bistro» Tanz und Musik / «Sennä-Bistro» danse et musique

Samstag, 13. September 2008 / samedi, 13 septembre 2008

10:00 - 16:00	Tennishalle	Grösstes Käsebuffet der Schweiz / Le plus grand buffet de fromages de Suisse
10:00 - 17:00	Tennishalle	Käsetage-Restaurant mit Musik und Unterhaltung / Restaurant des Journées du fromage avec musique
10:00 - 00:00	Tennishalle	Sonderschau «Bester Schweizer Käse» / Exposition «le meilleur fromage suisse»
10:00 - 19:30	Dorfstrasse, Zentrum	Käsemarkt / Marché du fromage
10:00 - 19:30	Landwirtschaftszelt	Sonderschau «S'Buure im Toggeburg» / Exposition «S'Buure im Toggeburg», consacrée à la paysannerie régionale
10:30 - 11:00	Dorfzentrum	«Öberefahre», Traditioneller Alpabzug / Désalpe traditionnelle «Öberefahre»
18:30 - 01:00	Tennishalle	Käsetage-Restaurant mit Musik und Tanz / Restaurant des Journées du fromage, musique et danse
20:00 - 01:00	Landwirtschaftszelt	«Sennä-Bistro» Tanz und Musik / «Sennä-Bistro» danse et musique

Sonntag, 14. September 2008 / dimanche, 14 septembre 2008

09:30 - 10:30	Tennishalle	Ökumenischer Gottesdienst / Service religieux oecuménique
10:00 - 18:00	Landwirtschaftszelt	«Sennä-Bistro» Musik / «Sennä-Bistro» musique
10:00 - 17:00	Dorfstrasse, Zentrum	Käsemarkt / Marché du fromage
10:00 - 17:00	Landwirtschaftszelt	Sonderschau «S'Buure im Toggeburg» / Exposition «S'Buure im Toggeburg», consacrée à la paysannerie régionale
10:30 - 17:00	Tennishalle	Käsetage-Restaurant mit Musik und Unterhaltung / Restaurant des Journées du fromage, musique et danse
11:15 - 17:00	Tennishalle	Ausstellung «Bester Schweizer Käse» Exposition «le meilleur fromage suisse»
13:00 - 15:00	Tennishalle	Versteigerung der Siegerkäse / Vente aux enchères de fromage
14:00 - 16:00	Landwirtschaftszelt	«Buure»-Olympiade / Olympiades paysannes
16:00 - 17:00	Tennishalle	Schlusswort / Conclusion



Willkommen an den Swiss Cheese Awards!

Sie als Käser, als Kenner oder als Konsument, die täglich mit Schweizer Käse in Berührung kommen, begrüßen wir herzlich zur sechsten Ausgabe der Swiss Cheese Awards! Kommen Sie nach Unterwasser, wenn der wichtigste Wettbewerb um den besten Schweizer Käse stattfindet und das gebührende Fest dazu gefeiert wird.

Das Naturprodukt, auf das wir hierzulande besonders stolz sein dürfen, betrifft die 600 Käser-Familien ganz besonders. Es berührt aber auch im Wettlauf um Medaillen Herz und Seele, erfreut an den Ständen der Käsetage Toggenburg Gaumen und Augen. Willkommen in Unterwasser, vom 11. bis 14. September 2008!

Bienvenue aux Swiss Cheese Awards!

Chers fromagers, connaisseurs, consommatrices et consommateurs en contact quotidien avec le fromage suisse, nous vous souhaitons une cordiale bienvenue à la 6^e édition des Swiss Cheese Awards! Venez à Unterwasser pour assister à ce concours, le plus important du genre, lors duquel les fabricants s'affronteront pour décrocher le titre de meilleur fromage suisse et prendre part à la

cérémonie qui suivra. Si les 600 familles de fromagers ont un rapport particulièrement étroit avec ce produit naturel qui fait la fierté de notre pays, la course aux médailles va, elle, droit au cœur de toutes les personnes présentes. Soyez les bienvenus à Unterwasser, du 11 au 14 septembre, où les stands des journées du fromage du Toggenburg vont émerveiller vos yeux et vos palais!

Benvenuti agli Swiss Cheese Awards!

Porgiamo il nostro più cordiale benvenuto a tutti i casari, agli intenditori e ai consumatori di formaggio, alla sesta edizione degli Swiss Cheese Awards! Non dovete assolutamente mancare, venite a Unterwasser dove si svolgerà il più importante concorso che premia i migliori formaggi svizzeri e dove si terranno i relativi festeggiamenti. Se circa 600 caseifici a conduzione familiare sono

toccati in particolare da questo prodotto naturale, del quale siamo molto fieri, la corsa alle medaglie va invece direttamente al cuore di tutte le persone presenti. Siate i benvenuti a Unterwasser dall' 11 al 14 settembre. Durante le giornate del formaggio a Toggenburghi i padiglioni saranno una gioia per gli occhi e per i palati raffinati!

Bainvegni als Swiss Cheese Awards!

In cordial bainvegni a tut ils chaschaders, conuschiders e consuments da chaschiel a la 6 ediziun dals Swiss Cheese Awards!

Vegni a Unterwasser a chaschun da la pli impurtanta concurrenza per il meglier chaschiel svizzer e participai a la gronda festa. Nus Svizras e Svizzers astgaign esser

loschs da quest product natiral ch'è fitg impurtant per las circa 600 chascharias en possess da famiglia. En la concurrenza per las medaglias fa il chaschiel plaschair a corp ed olma, ed als stans da la Dis dal chaschiel Toggenburg legra el l'egl e la bucca. Bainvegni a Unterwasser dals 11 fin ils 14 d'settember 2008!





Grusswort des Bundesamtes für Landwirtschaft

Die Schweizer lieben ihren Käse: Im vergangenen Jahr hat der Käsekonsum erfreulicherweise einen neuen Rekordwert erreicht. Neben der überdurchschnittlichen Qualität der Schweizer Käse haben sich auch die offenen Grenzen zwischen der Schweiz und der EU positiv auf das Konsumverhalten ausgewirkt. Konsumentinnen und Konsumenten zeigten sich interessiert am neuen Angebot. Zum neuen Konsumrekord haben aber die importierten und die Schweizer Käse praktisch zu gleichen Teilen beigetragen. Nicht nur die Schweizer lieben den Schweizer Käse. Neben Konsum- und Exportrekorden sind Weltmeistertitel und ein Medallensegen an der Bergkäse-Olympiade verdienter Lohn und Anerkennung für innovatives Handwerk auf höchstem Qualitätsniveau.

Mit den Swiss Cheese Awards steht im September wieder der wichtigste Wettbewerb um den besten Schweizer Käse auf dem Programm. An den Toggenburger Käsetagen wird erneut eine erstaunliche Vielfalt einzigartiger Produkte im friedlichen Wettstreit um die Gunst der Jury und die Stimmen des Publikums kämpfen. Neben der objektiven Qualität spielt dabei die subjektive Leistungsdifferenzierung durch Erlebnisse

einen wichtige Rolle. Wem wird es am besten gelingen, Atmosphäre und Stimmungen zu schaffen und damit die Sinne von Kundinnen und Kunden anzusprechen, Emotionen zu wecken und Erlebnisse zu inszenieren? Einmaligkeit, Einzigartigkeit und Unvergesslichkeit sind das Holz, aus dem Sieger geschnitten sind. Die Käsetage Toggenburg und die Erklürung des zweiten «SwissChampion» bilden für die Geschichtenerzähler einen hervorragenden Rahmen.

Der freie Wettbewerb zwingt die Schweizer Käsewirtschaft noch entschlossener auf dem europäischen Markt aufzutreten und sich auf die Stärken zu konzentrieren. Entschlossen bezüglich Qualität, aber gerade auch bezüglich Einmaligkeit der inszenierten Erlebnisse. Die hochstehenden Rohstoffe, die natürlichen Produktionsmethoden und unsere intakte Umwelt bieten dafür reichlich Ansatzpunkte. Und wenn die Inszenierung stimmt, wird bald noch mehr internationale Kundschaft fordern: Wir wollen Käse aus der Schweiz. Natürlich.

Ich wünsche allen einen erfolgreichen Wettkampf.
Manfred Bötsch, Direktor

Message de bienvenue de l'Office fédéral de l'agriculture

Les Suisses aiment leurs fromages: l'année passée, la consommation a battu tous les records. La qualité hors pair des fromages suisses a contribué à ce succès, mais l'ouverture des frontières entre notre pays et l'UE a certainement aussi eu un effet positif sur le comportement des consommateurs, interpellés par la nouvelle offre. Les fromages importés et ceux du pays ont concouru à parts pratiquement égales à ce record de consommation.

Les Helvètes ne sont pas les seuls à aimer le fromage suisse. Les records de consommation et d'exportation, les titres de champion du monde et la pluie de médailles acquises aux olympiades des fromages de montagne sont une récompense et une reconnaissance bien méritées d'un savoir-faire innovant et d'une qualité du plus haut niveau. Swiss Cheese Awards, le principal concours destiné à récompenser le meilleur fromage suisse, est de nouveau au programme en septembre. A l'occasion des Journées du fromage du Toggenbourg, une riche palette de produits exceptionnels entreront une nouvelle fois en lice pour obtenir la faveur du jury et du public. Tout joue un rôle : tant la qualité objective du produit que la perception subjective de sa spécificité

associée à une histoire. Qui saura créer la meilleure atmosphère et l'ambiance propices à stimuler les papilles, à éveiller des émotions et à mettre en scène une histoire? Être unique, être original, être inoubliable, c'est cela qui fait l'étoffe du vainqueur. Les Journées du fromage du Toggenbourg et la désignation, pour la deuxième fois, «Swiss Champion» offrent un cadre idéal aux conteurs d'histoires.

La libre concurrence contraint l'économie fromagère suisse à se positionner avec une détermination encore plus grande sur le marché européen et à se concentrer sur ses atouts. Cette détermination concerne la qualité, mais aussi le caractère unique des expériences vécues mises en scène. D'excellentes matières premières, des méthodes de production naturelles et un environnement intact sont un terreau idéal des récits. Et si la mise en scène est juste, la clientèle étrangère sera de plus en plus nombreuse à réclamer du fromage en provenance de Suisse. Naturellement.

Je vous souhaite tous mes vœux de réussite à tous les participants au concours.
Manfred Bötsch, directeur



Ruhm unseren Schweizer Käsen!

Es ist eine Freude, euch probieren, euch bewundern zu dürfen, liebe Schweizer Käse.

Es ist eine Ehre, euch begrüßen, euch treffen zu dürfen, liebe Landwirte, Käser, Veredler, euch alle, ihr Künstler, ihr Erschaffer unserer besten Käsespezialitäten.

«SWISS CHEESE AWARDS», eine hoch anerkannte Auszeichnung für die besten Käsekünstler. Der Wettbewerb, der Käsemarkt und die Festivitäten führen uns die Qualität, die Stärke und die Bedeutung der «schweizerischen Käsetradition» vor Augen.

Wir versammeln uns im Toggenburg, einer traumhaften und geheimnisvollen Region, die symbolhaft für die Tradition unserer nationalen Trachten und Gebräuche steht und die mit den besten Schwingern des Landes eine wahre Naturkraft zum Ausdruck bringt.

Herzlich Willkommen in Unterwasser!
Ruhm den besten Käsen unseres Landes!

Réne Kolly, Präsident FROMARTE

Gloire à nos meilleurs fromages de Suisse!

Quel bonheur de vous déguster et de vous admirer, chers fromages de suisse.

Quel honneur de vous saluer et de vous rencontrer, paysans, fromagers, affineurs, vous tous les artistes – créateurs de nos meilleures spécialités fromagères. «SWISS CHEESE AWARDS» une appellation académique pour les meilleurs artistes du fromage.

Le concours, la marché, la fête nous rappellent la qualité, le force et l'importance de la «tradition fromagère suisse».

Réunis tous ensemble, au Toggenburg, ce pays de rêve et de mystère, symbole de la tradition national des costumes et coutumes, aussi l'expression d'une force naturelle incarnée par les meilleurs lutteurs du pays.

Bienvenue à Unterwasser
Gloire à nos meilleurs fromages du pays.

René Kolly, président de FROMARTE





Begeisterung für den Käse

Mit den Käsetage Toggenburg hat FROMARTE einen idealen Partner für die SWISS CHEESE AWARDS 2008 gefunden. Die Käsehersteller aus dem Toggenburg haben in den letzten Jahren viel zur Steigerung der Bekanntheit einheimischer Käsespezialitäten beigetragen. Im September 2008 werden sie sich nun auch als Gastgeber für die SWISS CHEESE AWARDS 2008 beweisen können. Angesichts des Elans, mit dem das lokale Organisationskomitee an der Arbeit ist, zweifeln wir keinen Moment daran, dass es den Toggenburgern gelingen wird, die Jury, die Käsehersteller und die Besucher zu begeistern. Das Interesse an den SWISS CHEESE AWARDS 2008 ist bereits heute sehr gross und dementsprechend

sind die Erwartungen auch hoch gesteckt. Gemeinsam mit dem OK und der Bevölkerung der Region Unterwasser geben wir unser Bestes, damit die Auszeichnungen für die besten Schweizer Käse am grossen Käsefest im Toggenburg in einem würdigen Rahmen vergeben werden können.

Im Namen der Schweizer Käsehersteller danke ich den Initianten für ihr Engagement und freue mich auf die zahlreichen Besucher aus nah und fern.

Anton Schmutz, Direktor Fromarte
OK-Präsident der SWISS CHEESE AWARDS 2008

Fêtons le fromage

Les Journées du fromage du Toggenburg sont le partenaire idéal de FROMARTE pour les SWISS CHEESE AWARDS 2008. Ces dernières années, les fabricants de fromage du Toggenburg ont grandement contribué à l'accroissement de la notoriété des spécialités fromagères suisses. En septembre 2008, ils démontreront aussi leur convivialité en recevant les SWISS CHEESE AWARDS 2008. Vu l'élan avec lequel travaille le comité d'organisation, il n'y a aucun doute que cette région saura enthousiasmer le jury, les fabricants de fromage et les visiteuses et visiteurs. L'intérêt pour les SWISS CHEESE AWARDS 2008 est déjà très grand, et donc aussi

les attentes! Conjointement avec le comité d'organisation et la population de la région d'Unterwasser, nous donnons le meilleur de nous-mêmes pour que les distinctions puissent être remises dans un cadre digne aux meilleurs fromages suisses, lors de la grande fête du fromage du Toggenburg.

Je remercie pour leur engagement les auteurs de cette initiative, et je me réjouis d'accueillir un grand nombre de visiteuses et de visiteurs venus de tous azimuts!

Anton Schmutz, Directeur de Fromarte
Président du comité des SWISS CHEESE AWARDS 2008





Käsetage im Tal der Könige

Liebe Besucherinnen und Besucher
Liebe Ausstellerinnen und Aussteller

In unserer schnelllebigen Zeit – in der morgen schon veraltet ist, was gestern noch modern war – ist es wichtig, von Zeit zu Zeit innezuhalten, um sich auf unsere Werte zu besinnen und sich zu vergegenwärtigen, welche Möglichkeiten und Chancen uns die Natur und die Umgebung bietet.

Diverse Käser aus der Region Toggenburg durften immer wieder nationale und internationale Preise für ihre Spezialitäten entgegen nehmen. Daher findet die Verleihung des «SWISS CHEESE AWARDS» nicht zufällig in der Ostschweizer Ferienregion Toggenburg statt. Der nationale Käsewettbewerb bezweckt, den Konsumenten

und Konsumenten aufzuzeigen, dass Schweizer Käse mehr ist, als «nur» ein Nahrungsmittel. Denn, die Schweiz im Allgemeinen und das Toggenburg im Besonderen, verfügt über eine reichhaltige Käsekultur und lebt diese aktiv.

Ein vielfältiger Käsemarkt, von renommierten Spezialisten durchgeführte Foren, eine naturgetreue Alpabfahrt sowie ein reichhaltiges Unterhaltungsprogramm sollen zu einem unvergesslichen Erlebnis im Tal der Schwingerkönige verhelfen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Roland Hofstetter
OK- Präsident

Milli Wittenwiler
Präsidentin Verein Käsetage

Journées du fromage dans la vallée des rois

Chère visiteuse, Cher visiteur,
Cher exposant,

De nos jours – alors que tout devient éphémère et que ce qui était moderne hier sera désuet demain – il est important que nous prenions, de temps à autre, le temps de nous arrêter pour nous remémorer les valeurs auxquelles nous nous identifions et prendre conscience des possibilités et des chances que nous offrent la nature et le milieu dans lequel nous vivons.

Des fromagers du Toggenburg voient régulièrement leurs spécialités récompensées par des prix nationaux et internationaux ; ce n'est donc pas par hasard que les «SWISS CHEESE AWARDS» de cette année seront décernés dans la région touristique de Suisse orientale qu'est le Toggenburg. Le but de ce concours national

de fromages est de rappeler aux consommatrices et aux consommateurs que le fromage suisse est bien plus qu'une denrée alimentaire, puisque la culture fromagère est solidement ancrée en Suisse en général et dans le Toggenburg en particulier, où elle est vécue activement.

Un riche marché de fromages, des forums avec la participation de personnalités réputées, une authentique désalpe et une attrayante palette de distractions sont les garants d'un séjour inoubliable dans la vallée des rois de la lutte suisse. Nous nous réjouissons de votre visite!

Roland Hofstetter
Président du comité
d'organisation

Milli Wittenwiler
Président des Journées du
fromage du Toggenburg





Käsetage Toggenburg

Zwischen dem mächtigen Säntismassiv und den Gipfeln der sieben Churfürsten, da, wo die Flüsse Thur und Necker ihren Lauf nehmen, liegt das Toggenburg. Eine Märchenwelt hinter den sieben Bergen. Das Toggenburg ist eine erfolgreiche Käse-Region. In naturnaher Umgebung, zwischen Säntis und Churfürsten werden einige der erfolgreichsten Käsesorten der Schweiz – sogar der Welt – produziert. Zahlreich die Auszeichnungen, welche die Käseereien von den Wettbewerben nach Hause bringen.

Vor einigen Jahren entschlossen sich die Käser, ihre Produkte in einer Leistungsschau zu präsentieren. Der Erfolg der ersten «Käsetage Toggenburg» war gross. Und so finden die «Käsetage Toggenburg» nun alle zwei Jahre statt. Bisher in der Tennishalle, anlässlich des SWISS CHEESE AWARDS nun zum ersten Mal im Dorfzentrum.

Verschiedene Käseereien aus der Region, der Schweiz und vereinzelt aus dem nahen Ausland, bieten vom Freitag, 12. bis Sonntag, 14. September 2008 mehrere hundert Käsesorten am stimmungsvollen Markt in Unterwasser zur Degustation und zum Kauf an.

Die Gäste haben Gelegenheit neue Sorten kennen zu lernen, die verschiedenen Spezialitäten zu probieren und einiges über deren Herstellung zu erfahren. Neben den bekannten Sorten wie Le Gruyère AOC, Emmentaler AOC, Sbrinz AOC, Tilsiter und Appenzeller finden sich immer mehr regionale Spezialitäten, wie beispielsweise der Krümmenswiler Blaukäse oder Bloderkäse aus dem Toggenburg.

Für alle Besucherinnen und Besucher wird das Obertoggenburger Dorf Unterwasser zum kulinarischen und unterhaltsamen Treffpunkt. Für Geniesser und Schlemmer ist der Käsemarkt im Rahmen der Käsetage Toggenburg ein einziges Schlaraffenland.

Les Journées du fromage du Toggenburg

Le Toggenburg, berceau de la Thur et de la Necker, se trouve entre le puissant massif du Säntis et les sept sommets des Churfürsten – en fait, un monde de contes de fées, à l'abri des montagnes. Le Toggenburg est aussi une région fromagère renommée. Dans cet espace proche de la nature, les artisans produisent des fromages qui connaissent d'immenses succès en Suisse et dans le monde entier, ce dont témoignent les nombreuses distinctions décrochées par les fromagers de la région.

Il y a quelques années, ces fromagers ont décidé d'organiser une exposition assortie de démonstrations pour présenter leurs produits. Les « Journées du fromage du Toggenburg » ont été un succès dès leur première édition et se déroulent désormais à un rythme biennal. Cette manifestation organisée jusqu'ici dans la halle de tennis aura lieu, cette fois, au centre du village, à l'occasion des SWISS CHEESE AWARDS.

Du vendredi 12 au dimanche 14 septembre 2008, des fromagers du Toggenburg, d'autres régions de Suisse, et même quelques-uns venus de pays voisins, propose-

ront de déguster plusieurs centaines de fromages dans le marché animé d'Unterwasser ; il sera bien sûr aussi possible de les acheter.

Les hôtes de la localité auront ainsi la possibilité de découvrir de nouvelles sortes, de savourer toute une série de spécialités et de s'informer sur leur fabrication. Les sortes connues comme le Gruyère AOC, l'Emmentaler AOC, le sbrinz AOC, le Tilsiter et l'Appenzeller côtoieront un nombre toujours plus grand de spécialités régionales, comme le Krümmenswiler Blaukäse et le Bloderkäse du Toggenburg.

Le village d'Unterwasser, dans la partie supérieure du Toggenburg, sera un haut lieu culinaire et un espace de distractions pour toutes les visiteuses et tous les visiteurs. Quant aux gourmets et autres amateurs de fromage, ils trouveront dans les Journées du fromage du Toggenburg un véritable pays de cocagne!



Der Wettbewerb

2006 standen rekordverdächtige 436 Käse im Wettbewerb - eine grosse Herausforderung für die internationale Jury!

Genauso stehen in diesem Jahr 25 Kategorien im Rennen, die je von vier bis fünf Käseprüfern beurteilt werden. Alle Käseproben werden einheitlich und konsequent nach dem Reglement der SWISS CHEESE AWARDS unter die Lupe genommen. So testen die Juroren bei-

spielsweise das Aroma, die Konsistenz und das Äussere des Käses. Zum Schluss krönen die Juroren den Top-Favoriten jeder Kategorie.

Die 100 Juroren stammen aus der Käsebranche, arbeiten in der Gastronomie, sind Medienschaffende oder Konsumenten. Davon werden rund 30 Personen extra aus dem angrenzenden Ausland anreisen, aber auch aus Belgien, Portugal, Spanien, USA und Kanada.

Le concours

En 2006, un nombre record de 436 fromages ont participé aux concours, ce qui a constitué un immense défi pour le jury de composition internationale!

Cette année, les fromages s'affronteront dans 25 catégories dans lesquelles ils seront jugés par quatre à cinq spécialistes. Tous les échantillons de fromage sont examinés systématiquement et de manière uniforme, conformément au règlement des SWISS CHEESE AWARDS. Les jurés font par exemple l'appréciation de

l'arôme, de la consistance et de l'aspect extérieur du fromage et ils désignent, finalement, le vainqueur de la catégorie.

Les 100 personnes qui constituent le jury sont des spécialistes représentant l'économie fromagère, la gastronomie, la presse et les consommatrices et consommateurs. Une trentaine d'entre eux viennent spécialement des pays voisins, mais aussi de Belgique, du Portugal, d'Espagne, des USA et du Canada.

Schweizer Meister «Swiss Champion»

Ein ausgewähltes Jurorenteam wählt auch 2008 den besten Käse aller 25 Kategoriensieger, den «Swiss Champion». Er wird in einer Finalrunde der besten 25 ermittelt, wo zu den üblichen Kriterien der Qualitätsbeurteilung auch Punkte für das «Bauchgefühl» vergeben

werden. Der erste Schweizer Meister Titel für den besten Käse 2006 verlieh die Jury an Ewald Schafer, Cressier, mit dem Halbhartkäse «Mont Vully Bio». Sind wir also gespannt auf den Swiss Champion 2008.

Le champion suisse «Swiss Champion»

En 2008, un jury spécial désignera à nouveau le meilleur fromage parmi les 25 vainqueurs des catégories: le «Swiss Champion». Dans ce tour final qui voit s'affronter les 25 meilleurs, le jury a la possibilité d'attribuer des points aussi sur une base purement subjective, en plus des critères normaux d'appréciation

de la qualité. En 2006, le premier titre de champion suisse des fromages a été décerné à Ewald Schafer, de Cressier, pour son fromage à pâte mi-dure «Mont Vully Bio». Nous nous réjouissons, maintenant, de voir qui sera le Swiss Champion 2008!



Sonderschau «S'Buure im Toggeburg»

So vielfältig wie die Toggenburger Landwirtschaft präsentiert sich die Sonderschau «s'Buure im Toggeburg». Mit einem attraktiven Auftritt soll für regionalde Produkte geworben und das Natur- und Umweltbewusstsein sensibilisiert werden. Im Zentrum der Sonderschau steht die Milchproduktion. Aber auch Brauchtum und Tradition haben im Toggenburg einen hohen Stellen-

wert. Viele Bräuche haben ihre Wurzeln in der Landwirtschaft. Dazu zählen Alpaufzüge («Öberefahre»), die bei einem breiten Publikum sehr beliebt sind. In der Ausstellung finden Gäste auch ein Bistro und auf der Bühne musizieren verschiedenste Formationen.

L'exposition spéciale «S'Buure im Toggeburg»

«L'exposition spéciale «S'Buure im Toggeburg» (être paysan dans le Toggenburg) présente une aussi grande diversité que l'agriculture dans cette région. Attrayante, elle met en valeur les produits régionaux et sensibilise aux questions en rapport avec la nature et l'environnement. La production laitière est au coeur de cette exposition.

Les habitants du Toggenburg accordent une grande importance aux us et coutumes et à la tradition. Bon nombre de ces coutumes sont d'ailleurs en rapport avec l'agriculture, et l'inalpe («Öberefahre») et la désalpe, notamment, sont très populaires. L'exposition comporte également un bistrot et une scène sur laquelle se produisent des musiciens.

Die Schüler-Jury

«Früh übt sich, wer sich SWISS CHEESE AWARDS Juror nennen will!» Die Premiere einer Schülerjury zeigte 2006 wie hoch das Interesse der ganz jungen Käsekonsumenten ist. Auch in diesem Jahr ist eine Schüler-Jury vor dem offiziellen Wettbewerb geplant. Vom «Drei-



eckstest», bei dem es zwei identische Proben aus drei Mustern zu erkennen gilt, bis zur definitiven Bewertung werden die Schüler eine Kategorie genau so wie die Profijuroren bewerten und einen Spezial-Schüler-Preis verleihen.

Le jury des écoliers

«C'est en forgeant qu'on devient forgeron!», dit le dicton, et il en va de même des membres du jury des SWISS CHEESE AWARDS. Le lancement du jury des écoliers, en 2006, a mis en évidence l'intérêt des très jeunes consommatrices et consommateurs de fromage. Cette année aussi, un jury des écoliers fera son choix

avant le concours officiel. Pour ce faire, ces jeunes commenceront avec le « test en triangle », lors duquel il s'agit d'identifier deux échantillons identiques sur les trois soumis, et ils finiront par faire l'appréciation dans une catégorie, exactement comme les jurés professionnels. Ils décerneront ainsi un prix spécial des écoliers.



Lorbeeren am Toggenburgerabend

So wie der schnellste Läufer seine Medaille verdient hat, die Mannschaft ihren Siegerpokal jubelnd hoch halten darf, genau so dürfen sich die Gewinner der SWISS CHEESE AWARDS auf die höchste Auszeichnung des Käselandes Schweiz freuen. Ihnen zu Ehren wird ein würdiges Fest mit Galadinner, Unterhaltung und geladenen Gästen aus Politik, Sport und Unterhaltung gefeiert. Neben den 25 Schweizer Meistern, die in ihrer Kategorie gewonnen haben, steht auch der Swiss Champion im Rampenlicht.

Locker-gemütliche Töne von Willi Valotti und Susanne Orus begleiten durch den Abend, Toggenburger Spezialitäten aber auch das grosse Buffet mit allen ausgezeichneten Käsesorten runden den Abend kulinarisch ab.

Das Programm der SWISS CHEESE AWARDS 2008 hält für jeden Geschmack etwas bereit – so vielfältig und attraktiv wie Schweizer Käse eben schmeckt.

Des lauriers lors de la soirée du Toggenburg

Comme le coureur le plus rapide a mérité sa médaille et l'équipe gagnante sa coupe, les lauréats des SWISS CHEESE AWARDS peuvent se réjouir de recevoir la plus haute distinction de Suisse dans le domaine du fromage. Une cérémonie solennelle est organisée en leur honneur, avec un dîner de gala et des distractions, en présence d'invités du monde politique, de sportifs et d'artistes. Les 25 champions suisses de leur catégorie et le Swiss Champion seront alors sous les feux de la rampe.

La soirée sera animée par Willi Valotti et Susanne Orus, tandis que les gourmets se réjouiront des spécialités du Toggenburg et du grand buffet avec tous les fromages gagnants.

Aussi varié et attrayant que le fromage suisse, le programme des SWISS CHEESE AWARDS 2008 a été conçu pour tous les goûts!



**Anfahrtsweg ins Toggenburg/
Le trajet à destination de Toggenburg:**

Impressum/Impressum:

Herausgeber/ FROMARTE, die Schweizer Käsespezialisten, Artisans suisses du fromage, Schwarztorstrasse 26,
Editeur: Postfach, 3001 Bern, www.fromarte.ch, www.cheese-awards.ch
Fotos/Photos: KEYSTONE/PHOTOPRESS, Paul Steinmann, Toggenburg Tourismus, Stephan K. Haller
Auflage/Tirage: 2300 Ex.
Druck/Impression: Fischer Print, 3110 Münsingen
Datum/Date: Juni 2008

Unsere Sponsoren und Partner/Nos partenaires et sponsors:



Genossenschaft
Ostschweizer
Milchverarbeiter

