



Pressemitteilung vom 18. Oktober 2006

Ein Schweizer Käsefest, das alle Sinne berührt: Die Einweihung der Emmentaler Käsestrasse, die Prämierung der Swiss Cheese Awards und der Schweizer Käsemarkt in Huttwil.

Die erste Käsestrasse der Schweiz führt direkt ans Fest für Schweizer Käse!

Der direkte Weg zum berühmten Schweizer Käse führt am Freitag 27. Oktober 2006 nach Huttwil, wo die Emmentaler Käsestrasse zusammen mit dem Schweizer Käsemarkt offiziell eröffnet wird. Unter Beisein des Volkswirtschaftsdirektors des Kantons Bern, Andreas Rickenbacher und der Huttwiler Gemeinderatspräsidentin Therese Löffel-Bühler wird das Emmental um einen Wegweiser reicher. Die Erlebnisstrasse geht von Kiesen nach Huttwil und führt mit ihren Abzweigern und Nebensträsschen durch die Herkunftsregion des Emmentaler AOC, der erst kürzlich seine geschützte Ursprungsbezeichnung erhalten hat.

Am Schweizer Käsemarkt gastiert erstmals der traditionelle Wettbewerb um den besten Schweizer Käse, die Swiss Cheese Awards. Eine nationale und internationale Jury prämiert aus 436 Käse die Schweizer Meister pro Wettbewerbs-Kategorie und ermittelt unter ihnen den Swiss Champion, der Gesamtsieger über alle Kategorien. Die Käsegala am Freitagabend beehren bekannte Namen und Gesichter wie Francine Jordi, Nationalrat Johann N. Schneider-Amman und Manfred Bötsch, Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft. Bis am Sonntag 29. Oktober 2006 stellen Käseschaffende an rund 40 Chalets ihre Spezialitäten vor, die das Publikum nach Lust und Laune kosten darf. Daneben steht vielfältige Unterhaltung auf dem Programm, um es gebührend zu umrahmen, das Fest für Schweizer Käse!

Immer schön der Strasse nach

Ob zu Fuss, auf dem Drahtesel, mit Hilfe nostalgischer oder neuzeitlicher Pferdestärken, die Besucher können auf der Emmentaler Käsestrasse die Ursprungsregion des weltberühmten Käses mit den grössten Löchern auf eigene Faust erkunden. Die Emmentaler Käsestrasse führt vom Milchwirtschaftlichen Museum in Kiesen, über verschiedene Dorfkäsereien in Milchwirtschaftsbetriebe, bis in die weit bekannte Emmentaler Schaukäserei in Affoltern und bietet unterwegs auch Abstecher in verschiedene Gaststuben an, die einheimische (Käse)Gerichte kochen. Ziel der Erlebnisstrasse ist, alle neuen und bewährten Angebote, die es zum Emmentaler und seiner touristischen Region gibt, auf einem Weg zu bündeln. Damit wird nicht nur die regionale Wertschöpfung gesteigert, sondern durch die zentrale Anlaufstelle die Wirtschaftlichkeit und die Kundennähe optimiert. Käser, Landwirte, Gewerbetreibende, Touristiker und Gastronomen drehen an einem einzigen Rad, bzw. am selben Käse-Laib: Die Besucher auf dem Themenweg zu animieren, Qualität selbst zu erfahren, die Herkunft und die Echtheit dieses Käses zu erleben. Kurz, sich Stück um Stück in die Heimat des Emmentalers entführen zu lassen.

Probieren und prämiieren

Die diesjährigen Swiss Cheese Awards prämiieren aus den insgesamt 436 eingereichten Käse ihre Schweizer Meister für jede der 23 im Wettbewerb stehenden Kategorien. Die Jurierung des Swiss Champion, die aus allen Kategoriensieger den Gesamt-Gewinner ermittelt, dürfte nicht nur für das Publikum spannend werden, sondern auch die Jurorengaumen auf die Probe stellen. Werden doch so unterschiedliche Vergleiche wie beispielsweise zwischen Hartkäse und Weichkäse auch vom persönlichen Gaumen des Käseprüfers beeinflusst. Der Wettbewerb findet nach strengem Reglement am Donnerstag Mittag, 26. Oktober 2006 in der Schaukäserei in Affoltern im Emmental statt. Der Swiss Champion wird während der Eröffnung des Schweizer Käsemarktes am Freitagnachmittag in Huttwil auserkoren. Die Jury setzt sich neben Fachleuten aus dem Inland auch aus 50 Käseprüfern aus Frankreich, Deutschland, Belgien, Österreich, Spanien, Portugal, USA und Kanada zusammen.

Im Siegerzelt im Städtchen Huttwil präsentieren sich die Swiss Cheese Awards dem breiten Publikum unter den mittlerweile traditionell gewordenen Riesen-Käseglocken.

Die Schweizer Käse im Festkleid

Die festliche Preisverleihung der Swiss Cheese Awards und des Swiss Champion findet am Freitagabend während des Galaabends im Mohrensaal in Huttwil statt. Der Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft, Manfred Bötsch, Nationalrat Johann Schneider-Ammann und Sängerin Francine Jordi verleihen dem Käseland Schweiz seine höchsten Auszeichnungen. In Anwesenheit geladener Gäste und der Presse umrahmen musikalische Darbietungen von den Käserchören und der Gruppe Bumerang das grosse Käsefest.

In den höchsten Tönen

Der Tradition der Swiss Cheese Awards wird 2006 zum ersten Mal auch einen akustischen Akzent gesetzt. „Fromage Suisse“ heisst der volkstümliche Schlager, der aus einem Kompositionsauftrag an die Gruppe Bumerang entstanden ist und jedem Käseschaffenden für seine Arbeit danken soll. „Drus macht är Schwiizer-Chääs, mild bis rääs, le fromager. Chäs usem Schwiizerland isch wältbekannt, une tradition“ – sind Auszüge des zweisprachigen Liedes, das die Idee von FROMARTE, der Initiantin und Organisatorin der Swiss Cheese Awards, wörtlich unterstreicht.

Ein Rendez-vous für Käsegourmets

Feierliche Kirchenglocken läuten die offizielle Eröffnung des Schweizer Käsemarktes am Freitag nachmittag ein: Wenn das schmucke Blumenstädtchen Huttwil vom 27. bis 29. Oktober zum Rendez-vous für Käseliebhaber einlädt, werden sowohl die kulinarische wie die unterhaltsame Seite zum Schweizer Käse angestimmt. Am Schweizer Käsemarkt mit internationaler Beteiligung zeigen Hersteller an rund 40 Chalets ihre Spezialitäten aus den verschiedensten Regionen. Das Publikum kann selber solange kosten und entscheiden, wie es mag und für sich einen Lieblingskäse erküren oder und im kleinen Kreis darüber diskutieren. Das ausgiebige Degustieren begleiten zahlreiche weitere Attraktionen wie beispielsweise die Käseversteigerung und die Chäs-Stubete im Städtli. Es warten aber auch

regionale Spezialitäten auf dem «bunten Weg durch die Regionen» und in der Festwirtschaft mit «Das Beste der Region» sowie der 25. Huttwiler Zibelemärit, eine Plauschschwinget, Handwerk, Musik und vieles mehr.



Einladung zur Akkreditierung an die Swiss Cheese Awards

Sehr geehrte Medienpartner

Vom 26. bis 29. Oktober 2006 finden in Huttwil die 5. Swiss Cheese Awards und der Schweizer Käsemarkt statt (siehe beigefügte Information). Wir laden Sie herzlich ein, sich für diesen Anlass zu akkreditieren.

- Ich bin an einer Akkreditierung interessiert, gerne melde ich mich an. Bitte entsprechendes auf den Folgeseiten ankreuzen:**

Zeitung/Zeitschrift/Radio/TV _____

Name _____ Vorname _____

Adresse _____ Telefon _____

PLZ/Ort _____

Datum _____ Unterschrift _____

Mail _____ @ _____

Ihre Anmeldung kann bis 24. Oktober 2006 berücksichtigt werden.

Medienanlass Swiss Cheese Awards 2006

Welche Schweizer Käsesorte mundet am besten? Und welche aller besten Käsesorten wird zum Swiss Champion? Diese Fragen versuchen internationale und nationale Juroren zu beantworten. Im Wettbewerb stehen 430 Schweizer Käse. Der Schweizer Käsemarkt im Blumenstädtchen Huttwil lässt einem breiten Publikum die Vielfalt und Qualität des Käseschaffens aus der ganzen Schweiz und dem Ausland eindrücklich erleben.

Entscheiden Sie, wann Sie am Medienanlass teilnehmen, und wo Sie einsteigen und teilen Sie uns das mit einem entsprechenden Ankreuzen oder Telefon bis spätestens **24. Oktober 2006** mit!

Anmeldungen an:

FROMARTE

Michèle Weber

Schwarztorstrasse 26

CH-3001 Bern

Tel. +41 (0)31 390 33 33

Fax. +41 (0)31 390 33 35

m.weber@fromarte.ch

www.fromarte.ch

Ab 26. Oktober 2006

Medien- und Informationszentrum

Marktgasse 1

4950 Huttwil

Tel. 079 568 15 55 (Michèle Weber)

Tel. 079 446 33 26 (Martina Schelker)

Programm vom Donnerstag, 26.10.2006

Programm	Ort	Datum	Zeit
Start Jurierung und Pressekonferenz zu den Eckdaten der Swiss Cheese Awards, inkl. Wettbewerbsbesichtigung, und Möglichkeit für Interviews mit Juroren	Gasthof Löwen Affoltern i. E.	Donnerstag, 26.10.2006	13.00 Uhr
Stöckli-Käse selber machen, dazu währschafte Emmentaler Zvieri	Emmentaler Schaukäserei Affoltern i. E., Spicher	Donnerstag, 26.10.2006	Ab 16.00 Uhr
Kutschenfahrt zum Bauernhof „Horn“	Burehof „Horn“ Dürrenroth	Donnerstag, 26.10.2006	Ab 18.00 Uhr
Emmentaler Znacht bei Familie Neuenschwander im „Horn“	Burehof „Horn“ Dürrenroth	Donnerstag, 26.10.2006	Ab 18.30 Uhr
Rückfahrt im Car nach Affoltern i. E.	Burehof „Horn“ Dürrenroth	Donnerstag, 26.10.2006	Ab 22.30 Uhr
Individuelle Rückfahrt			

Programm vom Freitag, 27.10.2006

Programm	Ort	Datum	Zeit
Eröffnung Schweizer Käsemarkt mit anschliessendem Rundgang	Huttwil, Brunnenplatz	Freitag, 27.10.2006	15.00 Uhr
Swiss Cheese Awards – Finaljurierung “Swiss Champion”, Rundgang zu der Jury	Huttwil, Siegerzelt (unter Ausschluss der Öffentlichkeit)	Freitag, 27.10.2006	Ca. 16.30 Uhr
Interview-Möglichkeiten für die Presse, laufende Gewinnerermittlung hinter den Kulissen	Huttwil, Siegerzelt (unter Ausschluss der Öffentlichkeit)	Freitag, 27.10.2006	Ca. 16.30 Uhr
Eröffnung Siegerzelt der Swiss Cheese Awards-Gewinnerkäse mit anschliessendem Apéro	Huttwil, Siegerzelt Huttwil, Festzelt	Freitag, 27.10.2006	17.30 Uhr
Pressekonferenz – Bekanntgabe der Gewinner (inkl. Embargo zur Veröffentlichung)	Huttwil, Medien- und Informationsstelle	Freitag, 27.10.2006	18.00 Uhr
Türöffnung Preisverleihung	Huttwil, Mohrensaal	Freitag, 27.10.2006	18.30 Uhr
Swiss Cheese Awards - Preisverleihung	Huttwil, Mohrensaal	Freitag, 27.10.2006	19.00 Uhr
Swiss Cheese Awards – Veröffentlichung Gewinnerlisten	Huttwil, Foyer Mohrensaal und Homepage	Freitag, 27.10.2006	20.30 Uhr
Swiss Cheese Awards - Galadinner mit Käsebuffet	Huttwil, Mohrensaal	Freitag, 27.10.2006	21.00 Uhr
Individuelle Rückfahrt			
Pressematinée	Huttwil, Medien- und Informationsstelle	Samstag, 28.10.2006	11.00 Uhr

Auszüge aus dem Unterhaltungsprogramm des Schweizer Käsemarktes entnehmen Sie dem beiliegenden Flyer

Hinweis an die Redaktionen

Bildmaterial in Farbe sowie weitere Detailinformationen (wie Reglemente, Teilnehmer und genaue Inhalte des Schweizer Käsemarktes) finden Sie unter: www.cheese-awards.ch und unter www.kaesemarkt.ch

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen gerne zur Verfügung:

Für Fachfragen, Akkreditierungen und Presseprogramm

zu den Swiss Cheese Awards:

FROMARTE

Michèle Weber

Schwarztorstrasse 26

CH-3001 Bern

Tel. +41 (0)31 390 33 33

Fax. +41 (0)31 390 33 35

m.weber@fromarte.ch

www.fromarte.ch

Ab 26. Oktober 2006

Medien- und Informationszentrum

Marktgasse 1

4950 Huttwil

Tel. 079 568 15 55 (Michèle Weber)

Tel. 079 446 33 26 (Martina Schelker)

Für Fragen zum Schweizer Käsemarkt

ProRegio Huttwil

Walter Rohrbach

Postfach391

4950 Huttwil

www.regio-huttwil.ch