



Pressemitteilung vom 26. Oktober 2006

Swiss Cheese Awards am Schweizer Käsemarkt in Huttwil – Ein Fest rund um die Schweizer Käsemeisterschaften

Die Schweizer Käsemeisterschaften sind eröffnet!

Heute Mittag sind in der Emmentaler Schaukäserei in Affoltern rund 100 Juroren aus dem In- und Ausland zum Test um die besten Schweizer Käse angetreten: 436 Wettbewerbskäse aus 23 verschiedenen Kategorien werden nach strengem Reglement geprüft, bewertet und an der morgigen Käsegala ausgezeichnet. Bereits am heutigen Vormittag fand im Rahmen eines Schulprojektes eine spezielle Käsejurierung statt: Den Wettbewerbsregeln entsprechend, angewiesen und ausgerüstet wie die Swiss Cheese Awards Juroren, beurteilten die Dritt- und Viertklässler aus Huttwil eine eigene Kategorie.

Neben den Swiss Cheese Awards findet vom 27. bis 29. Oktober 2006 der Schweizer Käsemarkt Huttwil statt, der den traditionellen Schweizer Käsewettbewerb publikumsnah umrahmt. Die Jurierung der Kategorien-Sieger sind seit fünf Jahren etablierter Bestandteil der Swiss Cheese Awards. Der Swiss Champion, der aus allen Kategorien-Sieger ermittelt wird, findet dagegen zum ersten Mal statt und zwar morgen Freitagnachmittag.

Ein Anmelderekord

Von den insgesamt 436 Wettbewerbskäsen stehen die meisten in der Kategorie „übrige Halbhartkäse“ zur Prüfung, gefolgt von der Kategorie „übrige Halbhartkäse aromatisiert“. Die dritthöchsten Wettbewerbseingaben sind in der Kategorie „Käseinnovationen“ zu verzeichnen: Eine schöne Tatsache, die ahnen lässt, wie viel die Schweizer Käser in ihre Arbeit investieren, bis Geschmack und Geruch einer Käseinnovation wettbewerbsreif sind, um den Konsumenten auch schmecken zu können. Die Kategorie „Berner Oberländer Alpkäse AOC“ wird erstmals an den Swiss Cheese Awards geführt.

Wie es zu den Swiss Cheese Awards kam

Vor fünf Jahren führte die FROMARTE auf Eigeninitiative die Swiss Cheese Awards erstmals in Bern durch. Die Idee, Qualität des Schweizer Käses zu fördern und den KonsumentInnen dessen Vielfalt näher zu bringen, fruchtete 2001 im ersten Wettbewerb. Die Schweizer Käsemeisterschaften leisten seither einen wesentlichen Beitrag zur Förderung des einheimischen Käseschaffens.

Das Interesse der Käsehersteller, sich in einem fair geführten Fachwettbewerb zu messen, war seit jeher gross, fanden sich doch schon bei der 1. Ausgabe 300 Käseproben aus rund 20 Kategorien. In den letzten Jahren ist das Interesse am Wettbewerb kontinuierlich gestiegen wie die nachfolgenden Zahlen zeigen:

Jahr	Wettbewerbskäse
2001	171
2002	292
2003	371
2004 mit Olympiade der Bergkäse	227 und 267 Schweizer Bergkäse
2006	436

Die Arbeit der internationalen Jury

Die 436 Wettbewerbskäse lassen sich in 23 verschiedenen Kategorien nach Aroma, Konsistenz und Aussehen bewerten. Pro Kategorie arbeiten vier bis fünf Käseprüfer. Die Juroren sind Fachleute aus der Käsewirtschaft, der Gastronomie, Konsumenten und Medienschaffende. Neben Schweizer Juroren haben auch rund 50 Käseprüfer aus Frankreich, Deutschland, Österreich, Belgien, Portugal, Spanien USA und Kanada die Einladung an die Swiss Cheese Awards 2006 angenommen. Jede Prüfgruppe beurteilt 25 bis 30 Käsesorten einer bestimmten Kategorie konsequent nach dem Swiss Cheese Awards-Reglement. Bei der Begrüssung der Juroren betonte Anton Schmutz, Direktor von FROMARTE, Organisatorin und Initiatorin der Swiss Cheese Awards die Notwendigkeit, *„die hiesigen Schweizer Käser mit ihren Produkten fachlich zu anerkennen, indem ein anspruchsvolles, professionelles Wettbewerbsprozedere eine faire Grundlage dazu bietet.“* Und weiter sagte Anton Schmutz: *„Nicht zuletzt stehen einem Gewinner gute Möglichkeiten offen, seinen Käse bis zur nächsten Ausgabe als Schweizer Meister seiner Kategorie zu bewerben.“* Dass neben zu dieser fachlich-professionellen Bewertung und zur wirtschaftlichen Bedeutung auch die emotionale

Anerkennung vor jedem Käse hinzu komme, verstehe sich von selbst.

Die Schüler-Jury

Bereits bei den Vorarbeiten zum Projekt „Bauernhof“ war es Klassenlehrer Matthias Mürner wichtig, seiner Schulklasse das Thema Landwirtschaft ganz realitätsnah zu vermitteln. So mit einem erlebnisreichen Unterricht, der in Stall und auf Getreidefelder führt, mit dem selber Käsen und dem Lernen, bzw. Degustieren aller unterschiedlichen Käsesorten. Man könnte doch davon ausgehen, dass eine Huttwiler Schulklasse dank ihrer ländlichen Nähe eine grosse Affinität zur Milchwirtschaft mitbringt: *„Das stimmt so nicht, denn in meiner Klasse sind keine Bauernkinder und eine Käserei hat Huttwil auch nicht mehr. Das Projekt soll den Kindern zeigen, woher die Milch kommt, wie Käse daraus entsteht, und wie aus Korn Brot wird“* sagt Matthias Mürner.

Als die 21 Schüler heute Morgen in den Jurorenraum traten, wurden Sie zuerst mit Käppi, Schürze und Messer ausgerüstet und in den Wettbewerbsablauf eingeführt. Ein jeder von ihnen hatte den Dreieckstest zu bestehen, so wie es die richtigen Juroren auch müssen. Dabei werden jedem Juror drei Käse-Muster vorgelegt, wovon zwei vom ein- und demselben Stück sind. Aus diesen drei Käse-Proben muss der Juror erkennen, welches sich von den beiden gleichen Stücken unterscheidet. Danach gingen je zwei Schüler-Gruppen ans Werk und beurteilten die total 12 Wettbewerbs-Tilsiter. Der Spezial-Schüler-Preis wird am Freitagabend anlässlich der Käsegala verliehen.

Der Swiss Champion

Ein spezielles Jurorenteam macht sich Freitagnachmittag an die Prämierung des Besten aller 23 Kategorien. Dieser Gesamtsieger, der Swiss Champion, ermittelt sich aus allen im Wettbewerb geführten Sorten und den daraus erkorenen Gesamt-Sieger. Dieser Spezialpreis könnte zum Juryliebling werden, hängen doch so unterschiedliche Tests wie beispielsweise zwischen Hart- und Weichkäse auch vom persönlichen Gaumen eines jeden Käseprüfers ab. Es ist dennoch zu erwarten, dass der Swiss Champion eine hohe Beobachtung in Publikum und Presse erreichen wird. Wenn alle Gewinnerkäse untereinander prämiert werden, findet auf dem Brunnenplatz die Eröffnung des Schweizer Käsemarktes statt. Auf dem anschliessenden Marktrundgang führt das Eröffnungsfest auch zum Siegerzelt, wo die gekürten Käse präsentiert werden – dies unter den für die Swiss Cheese Awards traditionell gewordenen Riesen-Käseglocken.

Galabend der Schweizer Käse

Die festliche Preisverleihung der Swiss Cheese Awards und des Swiss Champion findet am Freitagabend während des Galaabends im Mohrensaal in Huttwil statt. Sängerin Francine Jordi, Nationalrat Johann N. Schneider-Ammann und Manfred Bötsch, Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft, 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.

Rendez-vous für Käsegourmets

Lobeslieder auf die Schweizer Käse werden auch kulinarischer und unterhaltsamer Art angestimmt: Wenn sich das schmucke Blumenstädtchen Huttwil vom 27. bis 29. Oktober zum Treffpunkt aller Käseliebhaber verwandelt. Am Schweizer Käsemarkt mit internationaler Beteiligung zeigen Hersteller an rund 40 Chalets Spezialitäten aus den verschiedensten Regionen. Das Publikum kann selber solange kosten und entscheiden, wie es möchte. Bestimmt werden hier im Stillen Lieblingskäse erkoren und im kleinen Kreis darüber diskutiert. Neben ausgiebigem Degustieren dürfen sich die Käseliebhaber auf zahlreiche weitere Attraktionen freuen wie beispielsweise auf 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.

Die Eröffnung des Schweizer Käsemarktes findet am Freitagnachmittag um 15.00 Uhr mit dem Volkswirtschaftsdirektor des Kantons Bern, Andreas Rickenbacher und der Gemeinderatspräsidentin der Stadt Huttwil Therese Löffel-Bühler statt. Beide werden Wegweisendes enthüllen, mit dem das Emmental um eine hübsche Attraktion reicher wird.

Alle Wege führen zum Käse

Auf der Emmentaler Käsestrasse darf künftig jeder seinen eigenen (Käse) Weg gehen. Auf Wander- Fahrrad- oder motorisierten Touren lässt sich die Ursprungsregion des weltberühmten Käses mit den grössten Löchern auf eigene Faust oder in geführten Gruppen erkunden. Die Erlebnisstrasse 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.

Hinweis an die Redaktionen

Bildmaterial in Farbe sowie weitere Detailinformationen (wie Reglemente, Teilnehmer, Jurylisten, das Programm zu den Swiss Cheese Awards 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 und Akkreditierungen 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