

Medienmitteilung vom 12. September 2008

Unterwasser – SWISS CHEESE AWARDS während den Käsetagen in Unterwasser vom 11.-14. September 2008

EMBARGO 18.00 Uhr Freitag 12.9.2008

Wer darf sich Schweizer Käsemeister 2008 nennen?

Nun ist bekannt, wer sich Schweizer Meister 2008 seiner Käse-Disziplin nennen darf: 23 Kategoriensieger hat die internationale Jury aus 474 eingereichten Wettbewerbskäsen ausgesucht. Der Beste über alle Kategorien, der Swiss Champion, wird heute Abend an der grossen Käsegala ebenfalls bekannt gegeben. Die entsprechende Super-Jurierung fand heute Nachmittag statt.

Parallel dazu wurden in Unterwasser die Käsetage mit einem grossen Käsemarkt und einem breiten Rahmenprogramm feierlich eröffnet. Bis am Sonntag, 14. September, stellen hier 40 Käseschaffende ihre Spezialitäten vor, die das Publikum nach Lust und Laune kosten – und kaufen darf.

Wer hat den besten Käse im ganzen Land?

Die riesige Auswahl auf Schweizers Käseplatte widerspiegelt sich auch in den Schweizer Käsemeisterschaften. Die meisten Wettbewerbseingaben verzeichnet die Kategorie „übrige Halbhartkäse“. Dazu meint Anton Schmutz, Direktor von FROMARTE, der Initiantin und Organisatorin der SWISS CHEESE AWARDS: „In dieser Kategorie standen 103 regionale Spezialitäten im Wettbewerb. Die Exklusivität in der Herstellung gehört jedem einzelnen Käser. Gewinner eines AWARDS erschliessen sich damit neue Vermarktungsmöglichkeiten.“ Die SWISS CHEESE AWARDS haben sich in den letzten sieben Jahren zum wichtigsten Branchenwettbewerb entwickelt. Das interpretiert Anton Schmutz so: „Viele Käsewettbewerbe sind viel zu technokratisch. Die Schweizer Käser fürchten nicht den direkten Vergleich zwischen den Herstellern, im Gegenteil, erst der Vergleich ermöglicht es, einzigartige Produkte ins rechte Licht zu stellen.“

Und so heissen die Gewinner der SWISS CHEESE AWARDS 2008:

Kategorie	Nachname	Vorname	Ortschaft	Firma
Rohmilch-Tilsiter - Schülerpreis	Kaufmann	Max	Bazenheid	
Emmentaler AOC	Abt	Meinrad	Beromünster	
Le Gruyère AOC	Dunand	Jean-Marie	Le Crêt-p-Semsaies	
Sbrinz AOC	Trachsel	Samuel	Walde SG	
Appenzeller	Jud	Stefan	Degersheim	
Rohmilch-Tilsiter	Kaufmann	Max	Bazenheid	
Walliser Raclette AOC	Brügger	Heribert	Turtmann	Schaukäserei Turtmann
Raclette Suisse	Schibli	Felix	Sarnen	Seiler Käserei AG
Tête de Moine AOC	Schwab	Roger	Corgémont	
Bündner Bergkäse	Flükiger	Jürg	Splügen	
Vacherin Fribourgeois AOC	Raemy	Jérôme	Gumefens	
Übrige Alpkäse	Mottier	Claude-Alain	L'Etivaz	Alpage Pâquier-Martin
Schafkäse	Grossrieder	Michel	Orsonnens	Fromagerie Moléson SA
Ziegenkäse	Grossrieder	Michel	Orsonnens	Fromagerie Moléson SA
Weichkäse Weisseschimmel	Bieri	Paul	Hinwil	
Blauschimmelkäse	Germain	Didier	Les Ponts-de-Martel	
Weichkäse geschmiert	Spycher	Michael	Wasen im Emmental	
Frischkäse	Niederberger	Fredy	Buttikon SZ	
Übrige Halbhartkäse	Bützberger	Urs	Bitsch	Arnold Walker AG
Übrige Halbhartkäse mit aromatisierenden Zusätzen	Kalberer	Peter	Untervaz	Bergsenn AG
Übrige Hartkäse	Vogel	Peter	Schönholzerswilen	Vogel Käsehandwerk
Käseinnovationen	Niederberger	Fredy	Buttikon SZ	
Berner Alpkäse AOC	Tritten	Ueli	Lenk im Simmental	
Le Gruyère d'alpage AOC	Roch	Jean-Louis	Charmey (Gruyère)	

Der Swiss Champion

Der Top-Favorit aus den 23 Schweizer Käsemeistern wird von einem Super-Juryteam erkoren, das die Siegerkäse untereinander beurteilt. Dieser Spezialpreis wird zum zweiten Mal verliehen und macht den Wettbewerb umso spannender, denn über die Frage des Geschmacks kann kaum diskutiert werden. Es muss am „Bauchgefühl“ liegen, wenn professionelle Käsefachleute einen Weichkäse mit einem Halbhartkäse vergleichen müssen. Das präzisiert Franz Birchler, Jurypräsident der SWISS CHEESE AWARDS so: „Ein Bauchgefühl alleine reicht nicht, um einen Swiss Champion zu beurteilen. Viel mehr ist es der Gesamteindruck, der zählt, warum ein Mitglied der Superjury seinen Favoriten wählt.“ Ein Gesamteindruck entstehe aus vielen kleinen Puzzleteilen wie Geschmack, Aroma, Teig oder beispielsweise der Einschätzung, ob und wie sich ein Käse als Swiss Champion behaupten kann.

Galabend der Schweizer Käse

Das Fest zu den SWISS CHEESE AWARDS, das die Ehrung aller 23 Schweizer Käsemeister und des Swiss Champion einschliesst, steigt heute Abend in Unterwasser. Schwingerkönig Noldi Furrer und Jacques Chavaz, Vizedirektor des Bundesamtes für Landwirtschaft, erweisen den Besten des grossen Käselandes Schweiz die Ehre und krönen den Medaillesegen. Auf der Bühne stehen die stolzen Schweizer Käsemeister. Geladene Gäste, Sponsoren und die Presse sowie musikalische Auftritte von den Käserchören, Susan Orus, Willi Valotti umgarnen ihnen zu Ehren die Preisverleihung.

Hinweis an die Redaktionen

Bildmaterial in Farbe sowie laufend aktualisierte Detailinformationen finden Sie:

- zum Wettbewerb auf www.cheese-awards.ch (wie Gewinnerlisten, Reglement, Ausschreibungsunterlagen, Teilnehmer und Jurylisten)
- zum Programm der Käsetage und Käsemarkt auf www.kaesetage.ch
- zum Austragungsort und touristischen Informationen auf www.toggenburg.org

Aktuelle Bilder zur heutigen Preisverleihung der SWISS CHEESE AWARDS sowie der Name des Swiss Champion folgen gegen 20.00 Uhr via Photopress und werden auf der Homepage unter <http://www.cheese-awards.ch/galerie/de.aspx> publiziert.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen gerne zur Verfügung:

Für Medienfragen

Medienverantwortliche

Martina Schelker

c/o FROMARTE

Tel. direkt 079 446 33 26

mschelker@bluewin.ch