



## Medienmitteilung und Medienprogramm

Swiss Cheese Awards 2010 in Neuenburg

### Hier kommt Schweizer Käse

**Bern, 27. September 2010 – 617 Käse in 25 Kategorien sind das Rekordergebnis aus den Anmeldungen für den wichtigsten Wettbewerb um den besten Schweizer Käse, dessen 7. Ausgabe am 30. September in Neuenburg beginnt. Dass innerhalb von 14 Tagen nochmals 150 Käsemuster hinzugekommen sind, zeigt deutlich, wie sich die Schweizer Käse-«Oskars» in der Branche etablieren konnten.**

Für die Organisatorin der Swiss Cheese Awards, FROMARTE, bedeuten die Rekordanmeldungen eine grosse Freude und ziehen eine meisterliche Logistik nach sich, um die vielen Käsemuster für den Wettbewerb vorzubereiten. Ab heute wird vor Ort in Neuenburg angepackt, ausgepackt, geschnitten, codiert, verpackt und fachgerecht gelagert, was drei Tage später in 20 Jurygruppen zu fünf Profis getestet und bewertet wird. Unter den Profis wird auch Spitzenkoch und Buchautor Ivo Adam als Käsejuror wirken.

Neben dem Wettbewerb beleben bis am Sonntag, 3. Oktober 2010, viele unterhaltsame und kulinarische Attraktionen sowie ein grosser Käsemarkt die historische Innenstadt von Neuenburg.

### Schweizer Käse von seiner besten Seite

Die fantastische Ziffer von 617 Käse widerspiegelt das grosse Bedürfnis der Schweizer Käser, sich in einem fairen und herausfordernden Wettbewerb zu messen, und sie zeigt unsere Vielfalt an Schweizer Käse. Eine Herausforderung für die 100 fachkundigen Prüfer aus dem In- und Ausland, die einem einheitlichen Reglement folgend degustieren, bewerten und die besten Käse in den 25 geführten Kategorien auswählen. Dieser Wettbewerb ist öffentlich und legt dar, wie die Profis Käse nach Aussehen, Geschmack und Konsistenz testen. Aber auch die anwesenden Medien sollen aufgefordert werden, sich als Käseprüfer zu versuchen. Mit einem Medienpreis gekürt wird derjenige Journalist, der mit seinem Resultat dem offiziellen der Jury am nächsten kommt. 50 Kochlehrlinge des Kantons Neuenburg werden schon am Donnerstagvormittag im «Laboratoire du goût» zusammenkommen und sich im Käsetesten und Käsen versuchen.

Die Superjury, die den Swiss Champion, den Sieger über alle Kategoriengewinner, wählen wird, kommt am Freitag, 1. Oktober, unter Ausschluss der Öffentlichkeit zusammen. Am selben Tag, während der Award-Nacht, dürfen sich die Käser zurecht feiern und sich für ihre Arbeit auszeichnen lassen.

Ausserdem wird der Verlag Glénat am 30. September die druckfrische französische Fassung des umfassenden und imposanten Werks «Schweizer Käse» von Dominik Flammer und Fabian Scheffold einweihen. Am Freitag, 1. Oktober, schliesslich darf die Sortenorganisation «Sauerkäse/Bloderkäse AOC» von höchster eidgenössischer Stelle ihre AOC-Zertifizierung entgegennehmen.



## Ein Käsefest für alle!

Alle zwei Jahre küren die Schweizer Käsemeisterschaften die besten Käser des Landes. Die Gastgeberstadt Neuenburg 2010 begeht dazu bis am Sonntag, 3. Oktober, ein fröhliches und bodenständiges Wochenende.

Die Confrérie du Gruyère beteiligt sich prominent mit eigenem Chor, einer öffentlich gemachten Intronisationszeremonie und einer Alpkäserei. Ein Ring in der Innenstadt von Neuenburg führt in den Schwingersport ein, Kinder können an einer Dummy-Kuh das Melken üben oder Bauernhoftiere bewundern. Für das leibliche Wohl sorgen rund um die Uhr warme und kalte Köstlichkeiten aus Käse. Ein kulinarisches Highlight bietet der Sonntagmorgen: Der Bauernbrunch der Landfrauen (Reservierungen unter 032 889 68 90)

Treicheln, Alphornklänge und Viehschauen beleben den historischen Kern von Neuenburg folkloristisch. Die RSR-Sendung «Kiosque à musiques» sendet direkt vor Ort, und für Nachtschwärmer locken die Swiss Walkers, die bis ein Uhr früh spielen (Freitag und Samstag im Festzelt).

Was wann und wo stattfindet, ist auf der offiziellen Website der Swiss Cheese Awards unter [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch) publiziert.

## Nützliche Informationen

Archivmaterial in Bild und Text von vergangenen Durchführungen der Swiss Cheese Awards (2008 im Toggenburg; 2006 in Huttwil) sind genauso unter [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch) abrufbar wie das Wettbewerbsreglement und das laufend aktualisierte Programm. Aktuelle Fotos sind ab 30. September nachmittags zu erwarten, ebenfalls zu finden auf [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch)

Die Medienvertreter, die im Vorfeld bei den Vorbereitungen ab 27. September dabei sein möchten, wenden sich bitte an:

### Catherine Lüscher

Kommunikationsverantwortliche  
Swiss Cheese Awards  
079 759 01 55  
[cat@axessonline.ch](mailto:cat@axessonline.ch)

### Martina Schelker

Verantwortliche Fachmedien und Wettbewerb  
Swiss Cheese Awards  
079 446 33 26  
[mschelker@bluewin.ch](mailto:mschelker@bluewin.ch)

## Anmeldung an die offiziellen Anlässe der Swiss Cheese Awards

Interessierte Medienschaffende können sich ab sofort an die Schweizer Käsemeisterschaften anmelden.

Bitte kreuzen Sie an, wann Sie uns gerne besuchen möchten, und senden oder faxen Sie uns Ihre Anmeldung zu:

[mschelker@bluewin.ch](mailto:mschelker@bluewin.ch)  
[cat@axessonline.ch](mailto:cat@axessonline.ch)  
Fax +41 (0)26 670 64 61



## Das Medienprogramm

(Änderungen vorbehalten)

Offizielle Anlässe zu den Swiss Cheese Awards 2010	Wann?	Wo?	Teilnahme (bitte ankreuzen)
<b>Donnerstag, 30.09.2010</b>			
«Laboratoire du goût» mit 50 Kochlehrlingen des Kantons Neuenburg unter Führung von Alfred Hofer	09.00-11.00 Uhr	Le Lobby «Stade de la Maladière»	
Käsewettbewerb mit Medientisch zum Degustieren unter der fachkundigen Führung von Hans Knüsel und Jean-Luc Morier	13.00–16.30 Uhr	Eissporthalle «Patinoires du Littoral»	
Buchpräsentation «Fromages Suisses» von Dominik Flammer	16.30–17.30 Uhr	Le Lobby «Stade de la Maladière»	
<b>Freitag, 01.10.2010</b>			
Wahl des «Swiss Champion» – Kür des Gewinners über alle Kategorien	11.00 Uhr	Péristyle de l'Hôtel-de-Ville	
Offizielle Eröffnung des Käsemarktes und der Ausstellung der Siegerkäse im Beisein von Behördenvertretern der Gemeinde und des Kantons.	14.00–14.30 Uhr	Péristyle de l'Hôtel-de-Ville	
Verleihung des AOC-Zertifikats an die Verantwortlichen der «Sauerkäse/Bloderkäse-AOC», Diplome zum «Sommelier Maître Fromager»	15.00–16.30 Uhr	Péristyle de l'Hôtel-de-Ville	
Pressekonferenz mit Bekanntgabe der Kategoriengewinner	16.30–17.30 Uhr	Eissporthalle «Patinoires du Littoral»	
Preisverleihung an die Gewinner der Swiss Cheese Awards (Pressebereich)	18.00 Uhr (Türöffnung: 17.15 Uhr)	Eissporthalle «Patinoires du Littoral»	

Medium: ..... Redaktion:.....

Name: ..... Vorname: .....

Strasse:..... PLZ/Ort.....

Tel./Fax..... E-Mail.....