



## Medienmitteilung

Swiss Cheese Awards 2010 in Neuenburg

### Eröffnung der «Oskars» der Schweizer Käse!

**30. September 2010 – Heute Mittag hat der wichtigste Branchenwettbewerb um den besten Schweizer Käse begonnen; 100 Juroren aus dem In- und Ausland haben die Rekordzahl von 623 Käsen in 25 Kategorien getestet und bewertet.**

Die 25 Käse-Schweizermeister werden morgen Vormittag, 1.10.2010, bekanntgegeben, bevor sie sich an der Preisverleihung vom Abend feiern lassen dürfen. Wer von diesen Kategoriensiegern zum Besten, dem Swiss Champion, erkoren wird, wird eine Superjury ebenfalls morgen um 11.00 Uhr im Peristyle des Hôtel de Ville entscheiden.

Spitzenkoch Ivo Adam aus Ascona hat beim grossen Wettbewerb als Käseprüfer mitgemacht und dabei viele kostbare Käseköstlichkeiten entdeckt. Mit in der Jury war auch Dominik Flammer, Autor des umfassenden Bandes «Schweizer Käse» mit Fotos von Florian Scheffold. Bei der anschliessenden Vernissage der französischen Ausgabe, die im Verlag Glénat am Vortag erschienen ist, war er ebenfalls vor Ort.

Die historische Stadt am See rückt dieses Wochenende den Schweizer Käse in ein feierlich-fröhliches Licht mit viel Unterhaltung. Direkt nach der offiziellen Eröffnung des Käsemarktes mit 40 Ausstellern konnten die ersten Besucher direkt versuchen, wie vielfältig und köstlich das berühmte Schweizer Kulturgut mundet. Bis Sonntagabend werden rund 20 000 Besucher in Neuenburg erwartet.

### Tradition und Innovation

Die 7. Ausgabe der Swiss Cheese Awards beweist einmal mehr, wie wichtig ein Wettbewerb und dessen faire Durchführung sind und wie gross die heimische Käsevielfalt ist: Noch nie haben sich derart viele Käser mit ihren Produkten angemeldet. Ein Fünftel der Käse sind Halbhartkäse, die keiner Sortenorganisation zugehörig sind. Die 39 in der Kategorie «Käseinnovationen» angemeldeten Produkte – diese sind nicht länger als zwei Jahre auf dem Markt – illustrieren, wie viel Entwicklergeist ein Käser in sein Handwerk legen kann. Dies interpretiert Jacques Gygax, FROMARTE-Direktor und OK-Präsident der Swiss Cheese Awards, wie folgt: *«Nischenprodukte verzeichnen bei den Konsumenten einen grossen Erfolg und davon profitiert auch die Dorfkäserei.»* Innovativ ist auch die in einer Jurygruppe als Test eingesetzte Software, die beim Bewerten erstmals zum Einsatz gekommen ist. Sie erlaubt es, die Produkte künftig papierlos zu beurteilen.

### Das ABC der Käseprüfung

Rekordverdächtige 623 Wettbewerbskäse aus 25 geführten Kategorien wurden von 20 Prüfgruppen zu maximal fünf Juroren getestet und bewertet. Die Käseprüfer sind Fachleute der Milch- und Käsewirtschaft, aus Handel, Gastronomie, Konsumentenschutz und/oder dem Medienbereich. Das Prüfredlement gibt ein einheitliches Prozedere vor, wie etwa das Aussehen, der Geschmack und die Teigkonsistenz einer Probe zu bewerten sind.



Die Schweizer Käsebranche darf sich auch auf den morgigen Freitag freuen: Am Vormittag wird eine Superjury den Swiss Champion bewerten. Dieser Sieger über alle Kategorien wird bis am Abend geheimgehalten.

Nach der Eröffnung des Käsemarktes wird dem Präsidenten der Sortenorganisation «Sauerkäse/Bloderkäse», Reinhard Kobelt, die AOC-Auszeichnung überreicht. Danach werden die Absolventen der zweiten, von FROMARTE lancierten Ausbildung ihre Diplome zum «Sommelier Maître Fromager» entgegennehmen.

### **Keiner zu klein, ein Käsekenner zu sein**

- Ganz Neuenburg zelebriert die Schweizer Käsemeisterschaften während des ganzen Wochenendes mit vielen Veranstaltungen – ein Auszug aus dem Programm, das laufend aktualisiert auf [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch) publiziert ist:
- Käsemarkt mit 40 Ausstellern.
- Confrérie du Gruyère mit Chor, Intronisationszeremonie und Alp-Schaukäserei.
- Ring für die Einführung in den Schwingersport.
- Bauernhoftiere, Kuh-Attrappe zum Melken, Viehschauen mit Taxierung.
- Alphornklänge und Treicheln.
- Warme und kalte Käseküche, rund um die Uhr.
- Sonntagsbrunch der Landfrauen (Reservationen unter 032 889 68 90).
- Live-Sendung «Kiosque à musiques» vor Ort.
- Konzerte der Swiss Walkers (Fr und Sa bis 1 Uhr).

### **Nützliche Informationen**

Aktuelles Medienmaterial in Bild und Text, das Wettbewerbsreglement sowie weitere nützliche Informationen sind auf [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch) verfügbar. Das gilt auch für die 25 Kategoriengewinner, die ab Freitagvormittag veröffentlicht sein werden. Die detaillierte Rangliste und die Bekanntgabe des Swiss Champions folgen ab Freitagabend.

Medienvertreter, die weitere Fragen haben oder Interviews wünschen, melden sich bitte bei:

#### **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)