

SWISS CHEESE AWARDS

23.–26.10.2014
Rapperswil-Jona



www.cheese-awards.ch



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.

www.schweizerkaese.ch





Konkurrenz, die belebt – Grusswort aus dem Bundesamt für Landwirtschaft

Es ist ein einzigartiges Ereignis, wenn auf einem Markt über 500 verschiedene Sorten von Käse angeboten werden. Diesen Oktober ist es in Rapperswil-Jona endlich wieder soweit. Eine vielfältige Auswahl an Käsespezialitäten aus der ganzen Schweiz wird präsentiert. Ein zeitlos gutes Produkt mit einer langen Geschichte. Über Jahrhunderte haben sich in den verschiedenen Regionen die verschiedensten Spezialitäten entwickelt, wie der Formaggio im Mendrisiotto oder der Vacherin Mont-d'Or. Und trotz der langen Tradition bleibt die Entwicklung nicht stehen, und es werden immer noch neue und manchmal überraschende Käse wie der Scharfe Maxx kreiert.

Käse ist ein Vorzeigeprodukt der Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft, ein Beispiel für die gute Zusammenarbeit zwischen der Landwirtschaft und den Verarbeitungsbetrieben. Dabei entsteht in enger Zusammenarbeit zwischen Landwirt und Käser ein hervorragendes Produkt, denn nur aus bester Milch können die Käserinnen und Käser einen qualitativ hochstehenden Käse herstellen, dafür setzen beide ihr gesamtes Können ein. Und was wäre der Landwirt ohne den Käser?

Die Schweiz aber auch das Ausland haben Lust auf Schweizer Käse wie der steigende Absatz und der Erfolg der SWISS CHEESE AWARDS zeigen. Dieser Erfolg kommt nicht von ungefähr. Seit Jahrhunderten arbeiten unsere Käser und Käserinnen daran, ihre Produkte zu verbessern, um weit und breit die Besten zu sein. Obwohl wir bereits über ein grosses Sortiment an exzellenten Käsen verfügen, sind unsere Käser immer noch motiviert, um ihre Produkte noch besser zu machen. Darauf baut der nationale und internationale Erfolg unserer Käsereien auf, was sich auch am diesjährigen World Championship Cheese Contest zeigte, den ein Schweizer Emmentaler gewann. Uns freut dies natürlich sehr.

Wie langweilig wäre es, wenn jeder Käser und jede Käserin sich nicht der Herausforderung stellen könnte, sich am Können der Kolleginnen und Kollegen zu messen. Sie hätten keine Möglichkeit, sich mit anderen Spitzenkäsern über gemachte Erfahrungen auszutauschen und damit eventuell den einen oder anderen Fehler zu vermeiden. Und natürlich ist Mitmachen alles, aber die Aussicht auf den Sieg spornt sicher den Einen oder Anderen noch zusätzlich an und treibt unsere Käser und Käserinnen zu neuen Höchstleistungen. Wir freuen uns, dass die SWISS CHEESE AWARDS ihnen Gelegenheit für diese Diskussionen und eine Plattform bieten, um ihre einzigartigen Käse den Konsumenten zu präsentieren. Wir sind stolz darauf, dass so viele Käserinnen und Käser am Wettkampf teilnehmen. Und natürlich hoffen wir, dass der nächste Käser-Weltmeister hier bereits unter uns ist.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Fest und den Käserinnen und Käsern viel Erfolg beim Wettkampf!

Bernard Lehmann
Direktor Bundesamt für Landwirtschaft BLW

Une compétition stimulante – message de l'Office fédéral de l'agriculture

C'est un événement unique lorsque plus de 500 sortes de fromage sont offertes sur un marché. Cela sera à nouveau le cas cet octobre à Rapperswil-Jona. Un vaste choix de spécialités fromagères provenant de toute la Suisse y sera présenté: des produits savoureux et intemporels avec une longue histoire. Depuis des siècles, les spécialités les plus diverses ont été développées dans différentes régions, telles que le Formaggio à Mendrisiotto ou le Vacherin Mont-d'Or. Et malgré cette longue tradition, l'esprit d'innovation est encore bien présent. De nouveaux et surprenants fromages tels que le Scharfe Maxx ont récemment été créés.

Le fromage est un produit phare des secteurs agricoles et agroalimentaires, un exemple d'étroite collaboration entre l'agriculture et les transformateurs. Or, ce produit d'exception est né du travail commun de l'agriculteur et de l'artisan fromager, puisque seul le meilleur lait permet à l'artisan de produire un fromage de qualité supérieure. Et que serait l'agriculteur sans le fromager?

La Suisse, mais aussi l'étranger, ont envie de fromages suisses, comme le montrent les ventes en constante augmentation et le succès remporté par les SWISS CHEESE AWARDS. Cette réussite ne tombe pas du ciel. Depuis des siècles, nos artisans fromagers travaillent à l'amélioration de leurs produits afin d'être les meilleurs sur le plan mondial. Bien que nous disposons déjà d'un vaste assortiment d'excellents fromages, nos artisans fromagers cherchent toujours à perfectionner leurs produits. Le succès national et international de nos fromageries en découle, comme l'a prouvé cette année la victoire d'un Emmentaler Suisse lors du World Championship Cheese Contest.

Que cela serait ennuyeux si nos artisans fromagers ne relevaient pas le défi de se mesurer à leurs pairs! Ils n'auraient pas la possibilité d'échanger leurs expériences avec d'autres professionnels et ainsi de s'améliorer. Et bien que participer soit l'essentiel, l'envie de gagner pousse certains à innover. Nous nous réjouissons que les SWISS CHEESE AWARDS donnent l'opportunité à nos artisans de discuter entre eux et leurs offrent également une plateforme pour présenter leurs fromages d'exception aux consommateurs. Nous sommes fiers qu'autant d'artisans fromagers participent au concours. Et nous espérons également que le prochain champion mondial soit déjà parmi nous.

Nous souhaitons une belle fête à tous et beaucoup de succès à nos artisans fromagers lors de cette compétition!

Bernard Lehmann
Directeur de l'Office fédéral de l'agriculture

Mot de bienvenue



Sehr geehrte Damen und Herren

Es freut uns sehr, dass die SWISS CHEESE AWARDS 2014 in Rapperswil-Jona stattfinden und wir damit viele Gäste aus der ganzen Schweiz bei uns begrüssen dürfen. In unserer auch touristisch ausgerichteten Stadt hat das Kulinarische durchaus seinen Stellenwert; Angebot und Qualität dürfen sich ohne Zweifel sehen lassen.

Dennoch bringt man Rapperswil-Jona nicht in erster Linie mit Speiserestaurants, Lebensmittelgeschäften oder eben Käsespezialitäten in Verbindung. Vielmehr denkt wohl männiglich zuerst an das Schloss Rapperswil, an den Holzsteg, an den Zirkus Knie, an den Kinderzoo, an die Schifffahrt oder an die Geberit und Weidmann AG.

Rapperswil-Jona verfügt aber auch über eine hohe Lebens- und Wohnqualität, ein modernes Volksschul- und Bildungswesen, eine dynamische Wirtschaft, attraktive Arbeitsplätze und gut ausgebaute Infrastrukturen für Sport, Kultur und Freizeit.

Das alles und noch weit mehr kann Rapperswil-Jona seinen EinwohnerInnen und Gästen bieten. Aber eine Käserei lässt sich tatsächlich nicht finden. Immerhin heisst eine unserer Einkaufsstrassen «Molkereistrasse», und nicht nur dort finden wir ein stattliches Angebot aus den regionalen Käseereien.

Wo wir uns die regionalen Käsespezialitäten angedeihen lassen – etwa am freitäglichen Frischwarenmarkt auf dem Hauptplatz, beim Grossverteiler oder in einem Fachgeschäft wie der Molkerei zum Milchkrueg und der Chäs-Glogge – ist die Entscheidung jedes Einzelnen.

Mich selbst auf jeden Fall hat die Niederschrift dieser Grussworte an die TeilnehmerInnen der SWISS CHEESE AWARDS motiviert, das aktuelle Sortiment in unseren Fachgeschäften vor Ort zu begutachten. Rösli und Josef Bless von der Chäs-Glogge oder Ruth und Josef Wagner vom Milchkrueg zeigen sich dabei als erstklassige Botschafter für unsere hervorragenden regionalen und schweizerischen Käsesorten.

Beide Geschäfte bieten eine breite Auswahl der Produkte aus den Käseereien in der näheren Umgebung von Rapperswil-Jona, insbesondere aus dem Linthgebiet, dem Zürcher Oberland und dem Toggenburg. Da ich nicht Mitglied der Jury des SWISS CHEESE AWARDS bin, darf ich Ihnen sogar verraten, welches mein persönlicher Favorit aus dieser Auswahl ist. Er heisst «Goldinger Uralt», ist wie die meisten anderen Produkte aus Rohmilch hergestellt und, wie sein Name verheisst, doch gute zwanzig Monate alt.

Nach diesem kurzen Werbespot für das einheimische Schaffen kehre ich gerne zurück auf die nationale Bühne der SWISS CHEESE AWARDS. Aus meiner Sicht handelt es sich um eine höchst wertvolle Bühne, die unseren innovativen Käseproduzenten aufschlussreiche Quervergleiche ermöglicht, ihre Motivation zur Herstellung von erstklassigen Produkten hoch hält und der ganzen Branche eine nicht zu unterschätzende Vermarktungsplattform bietet.

Ich wünsche Ihnen allen, den Organisatoren, den Käsern und den BesucherInnen unvergessliche Tage in unserer Rosenstadt – geniessen Sie den Aufenthalt, geniessen Sie die SWISS CHEESE AWARDS und geniessen Sie den Schweizer Käse.

*Erich Zoller
Stadtpräsident Rapperswil-Jona*

Mesdames et Messieurs,

Nous sommes très heureux que les SWISS CHEESE AWARDS 2014 se déroulent à Rapperswil-Jona et nous nous réjouissons d'accueillir de nombreux visiteurs venant des quatre coins de Suisse. Dans notre ville à forte dimension touristique, l'art culinaire a sa place; offre et qualité y sont les bienvenues.

Cependant, on associe rarement Rapperswil-Jona en premier lieu avec des restaurants, des magasins d'alimentation ou des spécialités fromagères. Tout le monde pense plutôt d'abord au château de Rapperswil, au pont en bois, au cirque Knie et à son zoo, aux balades en bateau ou à Geberit et Weidmann SA.

Rapperswil-Jona dispose toutefois d'une grande qualité de vie et d'habitation, d'un centre d'enseignement et de formation moderne, d'une économie dynamique, de places de travail attrayantes et de bonnes infrastructures pour le sport, la culture et les loisirs.

Rapperswil-Jona offre tout cela et bien plus encore à ses habitants et habitantes ainsi qu'à ses hôtes. Mais on n'y trouve effectivement aucune fromagerie. Néanmoins, l'une de ses rues marchandes se nomme Molkereistrasse «rue de la laiterie» et on peut acquérir, en ville, un riche choix de la production des fromageries de la région.

Où nous approvisionnons-nous en fromages régionaux? Au marché qui se tient chaque vendredi sur la grande place, chez un grand distributeur ou un magasin spécialisé tel que «zum Milchkrueg» ou «Chäs-Glogge» – le choix est laissé à chacun.

Pour ma part, l'invitation à écrire ce mot de bienvenue aux participants et participantes aux SWISS CHEESE AWARDS m'a motivé à étudier l'assortiment actuel de nos magasins spécialisés. Rösli et Josef Bless de «Chäs-Glogge» ou Ruth et Josef Wagner de «Milchkrueg» se sont avérés des ambassadeurs précieux de nos excellents fromages régionaux et suisses.

Ces deux magasins offrent un large choix de produits des fromageries de la région de Rapperswil-Jona et en particulier de la plaine de la Linth, de l'Oberland zurichois et du Toggenbourg. Vu que je ne suis pas membre du jury des SWISS CHEESE AWARDS, je peux même vous dévoiler mon favori. Il s'agit du «Goldinger Uralt». Comme la majorité des autres fromages, il est fabriqué à base de lait cru et, comme son nom le laisse deviner, il est affiné pendant au moins vingt mois.

Après cette brève publicité pour une création de notre région, je reviens volontiers à la scène nationale des SWISS CHEESE AWARDS. De mon point de vue, il s'agit de la plus importante manifestation permettant à nos artisans fromagers innovateurs de comparer leur production, à les motiver à produire des articles de premier choix et à offrir ainsi à la branche une plateforme commerciale non négligeable.

Je souhaite à tous, les organisateurs, les fromagers, les visiteurs et les visiteuses, des journées inoubliables dans notre ville des roses – et profitez bien de votre séjour, des SWISS CHEESE AWARDS et appréciez les fromages suisses.

*Erich Zoller
Président de la ville*

Grusswort



Käse ist eines der ältesten Lebensmittel, das von Menschen hergestellt wird. Am Anfang der Käseherstellung stand ein ganz praktischer Grund im Vordergrund, nämlich das Haltbarmachen von Milch. Das war ein grosser Fortschritt, denn es ermöglichte den Menschen, in jenen Regionen sesshaft zu werden, wo im Winter das Angebot an Nahrungsmitteln beschränkt war. Mit der Konservierung der Milch wurde Käse auch ein Handelsgut, das über grössere Distanzen gehandelt werden konnte. So verwundert es nicht, dass es Epochen gab, als Käse ein Zahlungsmittel war.

Mit der Zeit verbreitete sich der Käse über den ganzen europäischen Kontinent. Die Griechen kannten den Käse genauso wie die Römer. Seit dem frühen Mittelalter gibt es Aufzeichnungen der Klöster über die Käseherstellung. «Le Gruyère» zum Beispiel wurde im Jahre 1115 zum ersten Mal erwähnt.

Dank der klimatischen und topographischen Bedingungen der Voralpen und des Juras mit den sehr hohen Niederschlagsmengen und dem üppigen Graswuchs haben sich in diesen Regionen die Viehhaltung und damit die Milchwirtschaft etabliert. Die bekanntesten Schweizer Käsesorten wie Emmentaler, Gruyère, Sbrinz, Appenzeller und Tête de Moine stammen aus diesen Gebieten. Meine Vorfahren haben sich sogar für einen Stier im Kantonswappen entschieden – starkes Symbol für die hohe Bedeutung der Viehhaltung.

Im Mittelalter bis in die Neuzeit war der wirtschaftliche Erfolg von vielen Regionen in der Schweiz fast ausschliesslich vom Käseverkauf abhängig. In den letzten Jahren sind viele Käse- und Alpkäsemärkte entstanden, die jährlich Tausende von Menschen anziehen.

Trotz des grossen Wandels in der Käsebranche in den letzten 15 Jahren sind Käsereien in Rand- und Bergregionen nach wie vor ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Mit dem Produkt Käse gelingt es, Werte wie Tradition, Handwerk und Natürlichkeit in die Agglomerationen zu tragen und zu verkaufen. Käse ist der Botschafter dieser Regionen. Zudem bieten Käsereien Arbeits- und oft Ausbildungsplätze an und ermöglichen den lokalen Milchproduzenten meist eine bessere Wertschöpfung für die Milch. Käsereien sind für den ländlichen Raum sehr wichtig.

Kein Wunder also, ist Käse mehr als Käse. Käse ist ein Kulturgut. Käse trägt zur Identifikation ganzer Regionen, ja des ganzen Landes bei. Käse löst Emotionen aus wie kaum ein anderes Lebensmittel. Kurzum: Käse is(s)t Schweiz.

FROMARTE, als Dachorganisation der gewerblichen Käsereien, setzt sich zur Förderung und Erhaltung dieser dezentralen Strukturen ein. Ein Event wie die SWISS CHEESE AWARDS zeigt die Vielfalt und Kreativität der Branche auf. Ich lade Sie dazu ein, diese Vielfalt und Kreativität in der wunderschönen Stadt Rapperswil-Jona zu entdecken. Herzlich willkommen!

Hans Aschwanden

Präsident FROMARTE – die Schweizer Käsespezialisten

Le fromage fait partie des aliments les plus anciens produits par l'homme. Au début de sa fabrication, le côté pratique était surtout recherché, soit la possible conservation du lait. Cela fut une grande avancée, car cela a permis aux hommes de demeurer dans des régions où les aliments se faisaient rares en hiver. En plus de conserver le lait, le fromage est également devenu une marchandise négociable, pouvant être commercialisée sur de grandes distances. Il n'est donc pas étonnant qu'à certaines époques le fromage ait servi de monnaie d'échange.

Avec le temps, le fromage s'est répandu sur tout le continent européen. Les Grecques et les Romains connaissaient le fromage. Dès le début du Moyen-Age, on trouve des traces de la fabrication du fromage dans les écrits de monastères. «Le Gruyère», par exemple, a été mentionné pour la première fois en 1115.

En raison de leurs conditions climatiques et topographiques, avec leur haut niveau de précipitations et leurs grasses prairies, l'élevage et l'économie laitière se sont développés dans les Préalpes et le Jura. Les variétés de fromage suisse les plus connues, telles que l'Emmentaler, Le Gruyère, le Sbrinz, l'Appenzeller et la Tête de Moine, proviennent de ces régions. Mes ancêtres ont même orné les armes de leur canton avec un taureau – témoin privilégié de l'importance que revêtait l'élevage.

Du Moyen-Age jusqu'au début de l'Epoque moderne, le succès économique de nombreuses régions de Suisse dépendait presque exclusivement de la vente de fromage. Ces dernières années, de nombreux marchés du fromage et du fromage d'alpage ont été développés et attirent annuellement des milliers de personnes.

Malgré les grands changements auxquels la branche fromagère a dû faire face ces 15 dernières années, les fromageries sont toujours un important facteur économique dans certaines régions périphériques et de montagne. Avec un produit comme le fromage, il est possible de promouvoir des valeurs telles que tradition, artisanat et produit naturel dans les agglomérations. Le fromage est l'ambassadeur de ces régions. De plus, les fromageries offrent des places de travail et de formation et permettent souvent aux producteurs de lait locaux de réaliser un meilleur prix pour leur lait. Les fromageries sont très importantes pour le milieu rural.

Il n'est, de ce fait, pas étonnant que le fromage soit plus qu'un fromage. Le fromage est un bien culturel. Le fromage contribue à l'identification de certaines régions, voire du pays tout entier. Le fromage génère des émotions comme aucun autre aliment. En d'autres mots, le fromage est la Suisse.

FROMARTE en tant qu'association faîtière des artisans fromagers se bat pour la promotion et le maintien des structures décentralisées. Un événement tel que les SWISS CHEESE AWARDS montre la diversité et la créativité de la branche. Je vous invite tous à venir découvrir cette diversité et cette créativité dans la belle ville de Rapperswil-Jona. Soyez les bienvenus!

Hans Aschwanden

Président de FROMARTE – Artisans suisses du fromage

Mot de bienvenue



Die Schweizer Käsemeisterschaften sind für uns in den letzten 10 Jahren mehr als eine qualitative Huldigung an einen traditionellen Beruf geworden. Ihre starke Anziehung drückt sich bei den vielen Wettbewerbsteilnehmern aus, die ihre Diplome in der Käseerei aufhängen, ihre Käse mit einem SWISS CHEESE AWARDS Emblem etikettieren und die ihre Berufung mit viel Innovation als Unternehmer und als Produktetüfler vorantreiben. Das Leben in der Schweizer Käsebranche pulsiert und geht bis in die hintersten Winkel und auf die höchsten Gipfel der Schweiz hinaus. Höhepunkt ist die Nacht der Schweizer Käser, jeweils am Freitag nach dem Wettbewerb, die ihre Anerkennung für ihr Werk im feierlichen Rahmen und mit viel Medieninteresse empfangen können.

Der Weg zu einem Award ist oft steinig, mit viel persönlichem Mut und betrieblichem Durchhaltewillen verbunden oder gar über Generationen hinweg in einer Familie gewachsen. Für seinen Käse einen Schweizer Meistertitel zu holen, ist vergleichbar mit einem Kunstwerk, dessen Urheber vor Vollendung abschätzen muss, ob das Publikum sein Schaffen goutieren wird. Die verarbeitete Milch im Käse bringt als Rohstoff die Grundfarbe für das Endprodukt ein. Mit Finesse und Raffinesse in Würze, Form und Lagerung verarbeitet der Käser in jeden Laib sein sensorisches Handwerk, wie es ein bildnerischer Gestalter auch tut.

Das Publikum in Rapperswil-Jona und die Kunden am Käsetresen zollen ihm und seinem Betrieb den Erfolg, ob ihnen der Käse gefällt und sie wieder einkaufen. Bei den SWISS CHEESE AWARDS sind es erfahrene Berufskollegen, die ein Produkt beurteilen, in einer Momentaufnahme, im Team die Käse in Kategorien degustieren und bewerten. Sich mit anderen Mitbewerbern messen zu lassen, muss der Stolz einer Branche sein. Angst vor dem Vergleich gibt es nicht, im besten Fall Respekt und einen Titel als Schweizer Meister seiner Disziplin.

Und es gilt – wie bei anderen Awards auch – ausnahmsweise die Regel: Eigenlob stinkt nicht. Ich lade Sie herzlich ein, den vielfältigen Duft und den unvergleichlichen Geschmack von Schweizer Käse in jeder Facette zu riechen. Den Käsern dieses Landes verspreche ich jetzt schon ein schönes Fest und...

Grossen Respekt!
Ihr Jacques Gygax
OK-Präsident SWISS CHEESE AWARDS 2014
Direktor FROMARTE – die Schweizer Käsespezialisten

Au cours de ces 10 dernières années, les championnats suisses du fromage sont devenus plus qu'un hommage à une profession traditionnelle. Leur fort attrait est confirmé par les participants au concours qui exposent leurs diplômes dans leur fromagerie, qui étiquettent leur fromage avec l'emblème des SWISS CHEESE AWARDS et dont la vocation d'entrepreneur et concepteur de nouveaux produits se voit ainsi renforcée. La branche fromagère est vivante et le montre dans les moindres recoins et jusqu'aux plus hauts sommets de Suisse. Le point culminant est la nuit des fromagers suisses, le vendredi après le concours, lorsque leur travail est récompensé dans un cadre festif et éveille ainsi un grand intérêt médiatique.

Le chemin de la victoire est souvent ardu et demande beaucoup de courage et une grande volonté. Parfois même, elle est le fruit de plusieurs générations au sein d'une famille. Obtenir un titre de champion suisse pour l'un de ses fromages est comparable à la création d'une œuvre d'art dont l'auteur doit évaluer, avant sa finition, si le public la goûtera. Le lait, transformé en fromage, donne la couleur de base au produit. Avec finesse et raffinement dans ses assaisonnements, la forme donnée et la finition du produit, l'artisan fromager fait du fromage qu'il fabrique une œuvre sensorielle tout comme un peintre le fait de ses tableaux.

Si le fromage leur plaît et qu'ils l'achètent ensuite régulièrement, le public à Rapperswil-Jona et les clients aux comptoirs couronnent son œuvre et son exploitation de succès. Lors des SWISS CHEESE AWARDS se sont des confrères expérimentés qui dégustent et notent en équipe les fromages d'une catégorie. Se mesurer à des rivaux doit faire la fierté de la branche. La peur de la comparaison n'a pas sa place quand, dans le meilleur des cas, le respect de ses pairs et un titre de champion de sa discipline est peut-être au rendez-vous.

Et, comme dans d'autres championnats également, même si cela n'est pas du meilleur ton, il est bon, pour une fois, de se féliciter mutuellement. Ne manquez pas de venir apprécier les différentes couleurs et saveurs de nos fromages suisses sous toutes leurs facettes. Et, à nos artisans fromagers, je promets d'ores et déjà une belle fête et...

Un grand respect!
Jacques Gygax
Directeur des SWISS CHEESE AWARDS 2014
Directeur de FROMARTE – Artisans suisses du fromage



1 Schlosshof | Cour du château
 Präsentation der Gewinnerkäse, Wahl des Swiss Champion
 Présentation des fromages lauréats, élection du Swiss Champion

2 Seequai | Quai du lac
 Käsemarkt, Siegerehrung der Schweizer Käsemeister 2014
 und des Swiss Champion
 Marché du fromage, remise des prix aux lauréats 2014
 et au Swiss Champion

3 Sportcenter Grünfeld
 Käse-Wettbewerb, Laboratoire du Goût
 Concours du fromage, Laboratoire du Goût

Anreise mit dem öffentlichen Verkehr

Mit www.sbb.ch finden Sie die besten Zugverbindungen nach Rapperswil und nach Jona. Die Hauptverbindungen laufen über den HB Zürich, wo jede Viertelstunde ein Zug nach Rapperswil fährt.

Individualreise

Von Bern aus ist Rapperswil-Jona in 1,5 Stunden erreichbar. Der Weg führt über die A1 nach Zürich, beim Limmattaler Kreuz Richtung «Flughafen», danach Richtung «Chur». Bei Ausfahrt 40 «Pfäffikon, Rapperswil» die A3 verlassen.

Parking

Die Altstadt Rapperswil-Jona ist autofrei. Dank der nahen Parkhäuser und Bus- und Bahnstationen erreicht man das Zentrum und die Altstadt in wenigen Minuten zu Fuss.

Unterkunft

Kontakt für Hotelbuchungen: Zürich Tourismus, Hotelreservation,
 Im Hauptbahnhof, Postfach, 8021 Zürich
 Telefon: 044 215 40 40, E-Mail: hotel@zuerich.com

Weitere Informationen zu Ihrem Aufenthalt erhalten Sie bei der Tourist Information Rapperswil-Jona. Telefon: 055 220 57 57

Accès avec les transports publics

Sur www.cff.ch vous trouverez les meilleures correspondances pour Rapperswil et Jona. De la gare centrale de Zurich, un train relie, par exemple, Rapperswil tous les quarts d'heure.

Accès en voiture

Rapperswil-Jona est à environ 1h½ de Berne par l'A1 via Zurich. A l'échangeur de Limmattaler prendre direction «Zürich Flughafen» et suivre ensuite la direction «Chur». Prendre la sortie 40 «Pfäffikon, Rapperswil» sur l'A3.

Parking

La vieille ville de Rapperswil-Jona est interdite aux voitures. Grâce aux nombreux parkings près de la gare et des haltes de bus, le centre et la vieille ville peuvent être atteints en quelques minutes.

Hébergement

Contact pour la réservation d'hôtel: Zürich Tourisme, Réservation d'hôtel, Im Hauptbahnhof, Case postale, 8021 Zurich
 Téléphone: 044 215 40 40, E-Mail: hotel@zuerich.com

Vous trouverez de plus amples renseignements pour votre séjour auprès du centre d'information touristique de Rapperswil-Jona. Tél. 055 220 57 57

Donnerstag, 23. Oktober 2014

13 – 16.30 Uhr Sportcenter Grünfeld	Wettbewerb um die besten Schweizer Käse ihrer Kategorie mit einer internationalen Jury
13 – 16.30 Uhr Sportcenter Grünfeld	Laboratoire du Goût mit Auszubildenden aus der Gastrobranche

Freitag, 24. Oktober 2014

9.30 – 12.30 Uhr Schlosshof	Wahl des Swiss Champion
17.30 Uhr Bühne am Seequai	Siegerehrung der Schweizer Käsemeister 2014 und des Swiss Champion

Freitag, 24. – Sonntag, 26. Oktober 2014

Schlosshof	Ausstellung aller Gewinnerkäse Käseteller SWISS CHEESE AWARDS aus der Schlossküche
Fr 11 – 17 Uhr Sa/So 9 – 17 Uhr Seequai	Käsemarkt, organisiert von cheese-festival Ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm wird den Käsemarkt laufend animieren.

Jeudi 23 octobre 2014

13 – 16.30 h Sportcenter Grünfeld	Concours par catégorie pour les meilleurs fromages suisses avec un jury international
13 – 16.30 h Sportcenter Grünfeld	Laboratoire du Goût avec des apprentis dans le domaine de la gastronomie

Vendredi 24 octobre 2014

9.30 – 12.30 h Cour du château	Election du Swiss Champion
17.30 h Scène sur le quai du lac	Remise des prix aux lauréats 2014 et au Swiss Champion

Vendredi 24 – dimanche 26 octobre 2014

Cour du château	Exposition de tous les fromages gagnants Assiette de fromage SWISS CHEESE AWARDS de la cuisine du château
Ven 11 – 17 h Sa/Di 9 – 17 h Quai du lac	Marché du fromage, organisé par cheese-festival Un riche programme cadre est proposé durant toute la durée du marché du fromage.



Wettbewerb

Schweizer Käse lebt

Das Mass aller Dinge wurde vor zwei Jahren geknackt: Mit über 700 Wettbewerbskäsen an den SWISS CHEESE AWARDS von 2012 erreichten die Eingaben absolute Spitze. Das starke Interesse der Käser am Wettbewerb zeigt sich auch in ihrem grossen Willen, sich mit Kollegen und Konkurrenten zu messen.

Für FROMARTE, Initiantin und Organisatorin der SWISS CHEESE AWARDS, ist eine hohe Teilnahme am Wettbewerb ein Höhepunkt für eine lebendige Branche der gewerblichen Käseereien. Aber auch die Jury, mit bis zu 23 Gruppen zu fünf Prüfern, die minutiöse Logistik und der faire Wettbewerb bedeuten eine grosse Arbeit – und tiefe Zufriedenheit.

Für die 9. Ausgabe der Schweizer Käsemeisterschaften in Rapperswil-Jona dürften 28 Kategorien aufgestellt werden. Um die Hundert Juroren, Berufsleute aus Milchwirtschaft, Gastronomie und Vertreter von Medien und Konsumentenorganisationen werden die Käse beurteilen. Ein strenges, aber faires Reglement hat sich im Laufe der vielen Jahre bewährt und gibt vor, wie die Punkte für Aussehen, Geschmack und Konsistenz der Käse verteilt werden.

Die besten Käse ihrer Kategorie

Eine jede der insgesamt 28 Wettbewerbskategorien wird in einer fünfköpfigen Gruppe juriert und von einem Oberprüfer geleitet. Die internationale Jury setzt sich aus rund 30 Personen zusammen, die extra an die SWISS CHEESE AWARDS eingeladen werden. Akkreditierte Medienvertreter finden sich unter fachlicher Anleitung an einem eigenen Prüftisch zusammen – denn, es lässt sich viel besser berichten, wenn man Käse selber degustiert hat. Im sogenannten «Laboratoire du Goût» lernen Auszubildende aus der Gastronomie im eigenen Wettbewerb Finessen und Tücken der Käseprüfung.

Wie der Rückblick zeigt, lassen sich viele Käse aus den Kategorien Halbhartkäse und Innovationen im Wettbewerb beurteilen. Nirgendwo sonst als bei den SWISS CHEESE AWARDS kann sich ein junges Produkt, das nicht länger als zwei Jahre auf dem Markt ist, besser messen.



Concours



Le fromage suisse est vivant

La mesure de référence a été dépassée il y a deux ans: Avec la participation de plus de 700 fromages aux SWISS CHEESE AWARDS de 2012, les inscriptions ont atteint un record absolu. Le grand intérêt porté par les fromagers à ce concours se voit également dans leur volonté à se mesurer à leurs collègues et concurrents.

Pour FROMARTE, initiatrice et organisatrice des SWISS CHEESE AWARDS, une forte participation au concours est le signe que la branche fromagère artisanale est vivante. Mais l'organisation du jury, avec jusqu'à 23 groupes de 5 examinateurs, la logistique minutieuse et un concours loyal représentent un grand travail et surtout une grande satisfaction.

Pour la 9^e édition des championnats suisses du fromage à Rapperswil-Jona, 28 catégories seront en lice. Quelque cent jurés, des professionnels de la branche laitière et des milieux gastronomiques ainsi que des représentants des médias et des associations de consommateurs, noteront les fromages. Un règlement sévère, mais juste, qui a fait ses preuves au cours des années indique comment les points pour la présentation, le goût et la consistance des fromages doivent être donnés.

Le meilleur fromage de sa catégorie

Chaque catégorie du concours – au total 28 – sera notée par un jury de cinq membres sous la responsabilité de l'un d'entre eux. Le jury international est constitué d'environ 30 personnes qui ont été invitées spécialement aux SWISS CHEESE AWARDS. Des journalistes accrédités font également partie du jury et sont regroupés à une table sous la direction d'un spécialiste – car comment mieux rapporter que si l'on a soi-même dégusté les fromages. Dans le cadre du «Laboratoire du goût», les apprentis en gastronomie peuvent découvrir dans leur propre concours les finesses et les difficultés de l'appréciation des fromages.

Comme le montrent les dernières éditions, de nombreux fromages participent au concours dans les catégories fromages à pâte mi-dure et innovations. Car nulle part ailleurs qu'aux SWISS CHEESE AWARDS un jeune produit qui n'a pas été lancé depuis plus de deux ans ne peut mieux se mesurer à ses semblables.



Swiss Champion

Der Swiss Champion

Sobald am Donnerstagabend die Schweizer Käsemeister aus allen Kategorien errechnet sind, werden diese nochmals einem Wettbewerb unterzogen: Am Freitagvormittag geht es um den Swiss Champion, der anonym von einer Superjury aus allen Gewinnern erkoren wird. Der Swiss Champion sticht alle anderen Wettbewerbsgewinner aus, unabhängig ob es ein Hartkäse, eine Innovation oder ein Weichkäse ist. Die Prüfer müssen sich also auf einen einzigen Schweizer Meister einigen. Das Ambiente für die Kür des Swiss Champion ist stilvoll dekoriert und mit allen Gewinnerkäsen umrahmt. Bis am Sonntagabend wird diese Ausstellung der breiten Öffentlichkeit gezeigt.

Nacht der Schweizer Käser

Der Abend und die lange Nacht gehören dann vollumfänglich den Schweizer Käsemeistern. Sei es auf der Bühne bei der Awardvergabe mit anschliessendem Fotoshooting oder am längsten Käsebuffet der Schweiz: Die Krönung ist für alle wohlverdient und als Dank gibt es für die geladenen Gäste Schweizer Siegerkäse – von den Meistern in corpore serviert.

Der Titel Swiss Champion ging 2012 an Charles und Patrick Hauser (Le Lieu VD) für ihren Vacherin Mont-d'Or AOP (Bild: Patrick Hauser).





Le Swiss Champion

Le jeudi soir, dès que les lauréats de chaque catégorie seront connus, ils seront à nouveau jugés: Le vendredi matin, il s'agit de définir le Swiss Champion qui sera élu parmi tous les gagnants par un super-jury. Le Swiss Champion supplante tous les autres vainqueurs que cela soit un fromage à pâte dure, une innovation ou un fromage à pâte molle. Les jurés doivent se mettre d'accord pour un unique champion suisse. Le cadre autour de la nomination du Swiss Champion est décoré avec goût par tous les fromages lauréats du concours. Jusqu'au dimanche soir, cette exposition sera ouverte au public.

Nuit des fromagers suisses

La soirée et la nuit qui suivent sont réservées entièrement aux artisans-fromagers suisses. Que cela soit sur scène, lors de la remise de prix et de la séance photos finale, ou dans le cadre du plus grand buffet de fromages de Suisse: Un couronnement bien mérité et un remerciement pour les invités vu que les fromages lauréat sont servis par les gagnants in corpore.

Le Swiss Champion 2012 revenait à Charles et Patrick Hauser (Le Lieu VD) pour leur Vacherin Mont-d'Or AOP (Photo: Patrick Hauser).



Der Käsemarkt

Der Käsemarkt

In Zusammenarbeit mit FROMARTE organisiert cheese-festival den Käsemarkt im Rahmen der SWISS CHEESE AWARDS vom 24. bis 26. Oktober 2014 in Rapperswil-Jona. Der Käsemarkt lädt Gross und Klein zum Entdecken und Geniessen von über 250 Käsespezialitäten ein. Insgesamt werden 40 verschiedene gewerbliche Käsehersteller am Käsemarkt ihre Produkte präsentieren und zum Verkauf anbieten. Es werden Käsehersteller aus der ganzen Schweiz erwartet.

Der Käsemarkt findet direkt am Seequai entlang des Ufers des Zürichsees statt und startet bereits am Freitagmittag. Abends ist er jeweils bis 17 Uhr geöffnet. Am Samstag und am Sonntag startet der Käsemarkt jeweils bereits ab 9 Uhr. Ein vielfältiges Rahmenprogramm mit einigen Attraktionen wie Kuhmelken, Streichelzoo, Schaukäseerei oder musikalische Darbietungen werden das Angebot für Familien, Käseliebhaber und Geniesser abrunden. Während der rund drei Tagen werden insgesamt rund 25 000 Besucher erwartet.

Die Schweizer Käsespezialitäten mit ihrer regionalen Herkunft, ausgezeichnetem Handwerk, Tradition, Authentizität und mit einem sehr hohen Qualitätsstandard begeistern die Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz und im Ausland. Die Vielfalt der regionalen Schweizer Käsespezialitäten bildet denn auch das Fundament für die Aktivitäten von cheese-festival. So organisiert cheese-festival bereits seit Jahren erfolgreiche Käsemärkte in Luzern, Bern und Thun. Dank der Zusammenarbeit mit FROMARTE und den SWISS CHEESE AWARDS als kommunikatives Zugpferd will cheese-festival nun auch in Rapperswil Fuss fassen.

cheese-festival ist ein Verein mit Sitz in Luzern und trägt mit seinen Events dazu bei, dass die Konsumentinnen und Konsumenten den Mehrwert und Kaufnutzen von regionalen Schweizer Käsespezialitäten kennen sowie erleben können und somit die Produkte auch vermehrt nachfragen. Das Ziel des Vereins liegt in der Förderung des Images des Schweizer Käses und den damit verbundenen Sympathieelementen.



Le marché du fromage



Le marché du fromage

En collaboration avec FROMARTE, cheese-festival organise, dans le cadre des SWISS CHEESE AWARDS, le marché du fromage du 24 au 26 octobre 2014 à Rapperswil-Jona. Le marché du fromage invite petits et grands à découvrir et déguster plus de 250 spécialités fromagères. Au total 40 différents artisans-fromagers participeront au marché et présenteront leurs produits à la vente. Des artisans fromagers de toute la Suisse sont attendus.

Le marché du fromage se tiendra sur les quais le long des berges du lac de Zurich et débutera déjà vendredi à midi. Le soir, il sera ouvert jusqu'à 17 heures. Le samedi et le dimanche, le marché du fromage sera ouvert dès 9 heures. En plus, diverses attractions telles que traire une vache, une mini-ferme où les animaux pourront être caressés, une fromagerie de démonstration et des prestations musicales arrondiront l'offre pour les familles et les amateurs de fromage. Pendant ces trois jours, quelques 25 000 visiteurs sont attendus au total.

Les spécialités fromagères suisses avec leur provenance régionale et artisanale, leur tradition, leur authenticité et leur standard de qualité très élevé réjouissent les consommateurs et les consommatrices en Suisse et à l'étranger. La diversité des fromages suisses constitue également la base des activités de cheese-festival. Ainsi, cheese-festival organise déjà depuis des années, avec succès, différents marchés aux fromages, à Lucerne, Berne et Thoune. Grâce à sa collaboration avec FROMARTE et les SWISS CHEESE AWARDS et leur fort potentiel au niveau médiatique, cheese-festival entend développer dorénavant également un marché du fromage à Rapperswil.

cheese-festival est une association dont le siège est situé à Lucerne et qui poursuit le but de faire connaître aux consommateurs et aux consommatrices les plus-values et les avantages des fromages régionaux suisses afin qu'ils demandent davantage ces produits. L'objectif de l'association est la promotion de l'image du fromage suisse et des éléments d'intérêts qui y sont liés.

Rapperswil-Jona

Besuch in der Rosenstadt

Rapperswil-Jona, die Rosen-, Kultur-, Sport- und Freizeitstadt an der Riviera des Oberen Zürichsees ist ein regionales Zentrum mit südländischem Charme und entsprechender Gastfreundschaft.

Flanieren durch die Altstadt

Heimelig verträumte Gassen und belebte Plätze laden zum Flanieren und Verweilen ein. Der einzigartige Charme des Städtchens mit wunderschön erhaltenen Bauten aus dem Mittelalter bezaubert die Besucher. In den kleinen Shops in der Altstadt, in Design- und traditionsreichen Fachgeschäften oder in den diversen Einkaufszentren werden Spezialitäten, Kunsthandwerk und Dinge des täglichen Gebrauchs angeboten. Zum Flanieren gehört zwischendurch auch ein Halt in einem der über 80 Restaurants in Rapperswil-Jona. Die Genüsse in Wirtsstuben, feinen Lokalen und lauschigen Cafés reichen von A wie asiatisch über T wie Tapas bis Z wie Züriseeknusperli.

Herrliche Rosengärten

Zwei Rosen zieren das Wappen von Rapperswil-Jona. Über 20 000 Rosenpflanzen von rund 600 Sorten blühen und duften von Mai bis Oktober in den vier Rosengärten in der Altstadt und in weiteren öffentlichen und privaten Anlagen. Einzigartig ist der Blindenrosengarten mit speziellen Duftrosen, die alle mit Braille-Blindenschrift beschildert sind.

Ausblick vom Schlosshügel

Die Silhouette von Schloss und Kirche über dem See ist das Wahrzeichen der Stadt und beeindruckt schon von weitem. Der schönste Aussichtspunkt der Stadt ist der Lindenhof direkt über dem See mit wundervollem Panoramablick vom Säntis über die Glarner Alpen bis ins Zürcher Oberland. Der Hirschpark direkt neben dem Schloss mit rund 10 Damhirschen erinnert an die Legende der Stadtgründung.

An und auf dem See

Während den Sommermonaten verkehren die Kursschiffe der Zürichsee Schifffahrtsgesellschaft im Stundentakt zwischen Zürich und Rapperswil. Auch eine Rundfahrt im Obersee oder ein Halt auf der Klosterinsel Ufnau ist ein Vergnügen. Beliebt ist auch ein Spaziergang über die längste Holzbrücke der Schweiz. Sie ist 841 Meter lang und führt von Rapperswil nach Hurden. Die Brücke ist ein attraktives Teilstück des Jakobswegs nach Santiago de Compostela.

Plausch für die ganze Familie

Auch für Familien mit Kindern hat Rapperswil-Jona einiges zu bieten. Das Eintauchen ins Paradies von Knies Kinderzoo mit seinen rund 400 Tieren ist für Gross und Klein ein faszinierendes Erlebnis. Highlights sind das Elefanten- und Kamelreiten, die Seelöwenvorführung, das Elefantenbad und der grosse Abenteuerspielplatz.

Immer etwas los

Rapperswil-Jona bietet viele tolle Veranstaltungen. Musikfans kommen am blues'n'jazz rapperswil-jona und beim Schweizer Volksmusik Festival voll auf ihre Kosten. Sportliches Ambiente herrscht am Ironman 70.3 Rapperswil-Jona und beim jährlichen Schlosslauf. Im September sind beim slowUp Zürichsee die Strassen dem rechten Zürichseeufer entlang für Velofahrer, Inlineskater und Fussgänger gesperrt. Während der Adventszeit können die Samichlauseinzüge, der wunderschöne Christkindlimart und das Sternsingen besucht werden. Event-Highlight ist jeweils das alle drei Jahre stattfindende Seenachtfest im August.



Foto: Boris Güttinger



Foto: Zürichsee Tourismus

Visite de la ville des roses

Rapperswil-Jona, la ville des roses, de la culture et du sport sur la rive du lac supérieur de Zurich est un centre régional au charme méditerranéen et possédant un grand sens de l'hospitalité.

Flâner dans la vieille ville

Un dédale pittoresque de ruelles et des places vivantes invite à la flânerie. Le charme unique de la vieille ville avec ses magnifiques bâtiments du Moyen Age enchante les visiteurs. Des petites boutiques, des magasins traditionnels ou design et divers centres commerciaux leur offrent des spécialités, de l'artisanat et d'autres objets usuels. Une halte dans l'un des 80 restaurants de Rapperswil-Jona agrémente merveilleusement la flânerie. Les plaisirs gastronomiques, dans une taverne ou un accueillant café vont de A pour asiatique à T comme Tapas et Z comme Züriseeknusperli, poisson frit à la zurichoise.



Foto: Josef Wyrsch



Foto: Josef Wyrsch

De magnifiques jardins de roses

Deux roses ornent les armes de Rapperswil-Jona. Plus de 20 000 rosiers et quelque 600 sortes de roses fleurissent de mai à octobre et diffusent un agréable parfum dans les quatre jardins de la vieille ville et de nombreux autres publics ou privés. Le jardin de roses pour aveugles est quant à lui unique, il renferme les roses ayant un parfum particulier et leur nom est inscrit en braille sur des panneaux.

Le château et son point de vue

La silhouette du château et de l'église sur le lac est l'emblème de la ville et impressionne déjà de loin. Le plus beau point de vue de la ville est le Lindenhof surmontant le lac avec vue imprenable du Säntis aux Alpes glaronnaises et à l'Oberland zurichois. Le parc aux cerfs à côté du château avec environ 10 daims rappelle la légende de la fondation de la ville.

Sur le lac

Pendant l'été, les bateaux de la Société zurichoise de navigation circulent toutes les heures entre Zurich et Rapperswil. Une promenade en bateau sur le lac supérieur ou une halte à l'île d'Ufnau avec son abbaye sont un véritable plaisir. Une balade sur le plus long pont en bois de Suisse est également très appréciée. Avec ses 841 mètres de long, il relie Rapperswil à Hurden. Cette passerelle en bois fait partie du chemin de Saint-Jacques de Compostelle.

Pour les familles

Rapperswil-Jona a également de quoi réjouir les familles avec enfants. L'immersion dans le zoo du cirque Knie avec ces quelques 400 animaux ravit petits et grands. Les points forts sont: monter sur le dos d'un éléphant ou d'un chameau, assister au spectacle des otaries ou au bain des éléphants et l'aire de jeux et d'aventure.

Toujours quelque chose à faire


De nombreuses manifestations rythment la vie de Rapperswil-Jona. Le blues'n'jazz rapperswil-jona et le festival des musiques populaires suisses comblent les fans de musique. Une ambiance sportive domine lors du Ironman 70.3 de Rapperswil-Jona et du Schlosslauf, course à pied annuelle. En septembre, lors du slowUp, les routes sur la rive droite du lac de Zurich sont réservées aux cyclistes, aux rollers et aux piétons. Le temps de l'Avent n'est pas oublié avec son magnifique marché et ses chanteurs à l'étoile. Le point fort est vraisemblablement la Seenachtfest, la nuit de la fête du lac, qui a lieu tous les trois ans en août.



Jedem Partner und Gönner sei hier ein herzliches Dankeschön gewiss. Sie machen es möglich, dass die SWISS CHEESE AWARDS 2014 zum grossen Fest werden.

Un grand merci aux partenaires et donateurs grâce à qui les SWISS CHEESE AWARDS 2014 seront une grande et belle fête.

PATRONAT | PATRONAGE

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bundesamt für Landwirtschaft BLW
Office fédéral de l'agriculture OFAG
Ufficio federale dell'agricoltura UFAG
Uffizi federal d'agricoltura UFAG

ORGANISATOR | ORGANISATEUR


FROMARTE
Die Schweizer Käsespezialisten/Artisans suisses du fromage

GOLD | OR

Fromage Käse Formaggio
Appenzeller
SWITZERLAND

AMREIN
www.pacovis-amrein.com

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

Emmi

INTER CHEESE AG
WWW.INTERCHEESE.CH

kalt

GASTRO SUISSE
Für Hotellerie und Restauration

sbrinz
SWITZERLAND

VICTORINOX

Bischof Anlagenbau AG

MILKA KÄSE AG BURGDORF
MILKA FROMAGE SA BURGDORF
MILKA FORMAGGIO SA BURGDORF
MILKA CHEESE Co. SA BURGDORF

SILBER | ARGENT

ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

MARGOT

SUGNAUX
CH-1680 Romont
www.sugnaux.ch

SRG
swiss promo group
PG OA PP KK

Winkler

LEU Anlagenbau AG
CH-3861 Uetendorf

EMMENTALER
SWITZERLAND

Tilsiter
SWITZERLAND
Das Original seit 1893.

GÖNNER | DONATEUR

BAMOS AG
BERATUNG · ANALYTIK

Vacherin Mont-d'Or
SWITZERLAND

FROMB SA
MOUDON

Val d'Arve

HALAG
SWITZERLAND

Vacherin Fribourgeois

BICHSEL
Käsebedarf
Equipment/Utensils
Attrezzatura per caseificio
www.bichsel.ch

PATRIC concept SA
Automation & industrial solutions

La Be Co

JRO CERT

AMIBA MELCHERSBAHD DER NORDWESTSCHWEIZ
REGISTRATION LAITIÈRE DU NORD-OUEST DE LA SUISSE

KÄSEMARKT
MARCHÉ DU FROMAGE

cheese-festival.ch
regionalprodukte.ch

SPONSOR
«LABORATOIRE DU GOÛT»

TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY

TOURISMUSPARTNER
PARTENAIRE TOURISTIQUE

VVD zürich
Verkehrsverein Rapperswil-Jona