



**EMBARGO 19.00 Uhr 27.10.06**

Pressemitteilung vom 27. Oktober 2006, 18.00 Uhr

---

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

**Hier kommen die Schweizer Käsemeister 2006!**

**Nun ist bekannt, wer sich Schweizer Meister 2006 seiner Käse-Disziplin nennen darf: 23 Kategoriensieger sind von einer internationalen Jury aus 436 eingereichten Wettbewerbskäse auserwählt. Wer daraus der Beste ist, wird heute Abend an der grossen Käsegala bekannt gegeben. Die entsprechende Jurierung zum Swiss Champion fand heute Nachmittag statt.**

**Parallel dazu wurden auf dem Brunnenplatz in Huttwil der Schweizer Käsemarkt und die erste Käsestrasse der Schweiz feierlich eröffnet. Bis am Sonntag 29. Oktober 2006 stellen Käseschaffende an rund 40 Chalets ihre Spezialitäten vor, die das Publikum nach Lust und Laune kosten darf. Der Volkswirtschaftsdirektor des Kantons Bern, Andreas Rickenbacher enthüllte gemeinsam mit der Huttwiler Gemeinderatspräsidentin Frau Therese Löffel-Bühler den Wegweiser zur Emmentaler Käsestrasse, ein touristisches Erlebnis, das in die Ursprungsregion des Emmentaler AOC führt.**

## **Die Würfel sind gefallen**

Einmal mehr fällt bei den Swiss Cheese Awards die enorme Vielfalt an Schweizer Käse auf, die keiner Sortenorganisation eingegliedert sind. So standen 2006 beispielsweise 100 „übrige Halbhartkäse“ im Wettbewerb. Diese Tendenz lässt gemäss Anton Schmutz, Direktor von FROMARTE, der Initiantin und Organisatorin der Swiss Cheese Awards darauf schliessen: *“dass sich gerade jene Käser noch mehr um Qualität, Absatz –und Werbemöglichkeiten bemühen müssen.“* Eine gute Plattform dazu, „seinen“ Käse jurieren, prämiieren und ausgezeichnet zu bewerben, sind natürlich die Swiss Cheese Awards, die nicht zuletzt aus solchen Überlegungen hinaus entstanden sind.

In den 23 Wettbewerbskategorien der Swiss Cheese Awards 2006 belegen die folgenden Käser die ersten Plätze:

Bester Emmentaler AOC  
Meinrad Abt  
Käsereigenossenschaft Winon  
6215 Beromünster

Bester Le Gruyère AOC  
Daniel Conod  
D. + J. Conod SA  
1446 Baulmes

Bester Sbrinz AOC  
Franz Hegglin  
Käserei Hegglin GmbH  
6404 Greppen

Bester Appenzeller  
Marcel Ledergerber  
Käserei Mutwil  
9246 Niederbüren

Bester Rohmilch-Tilsiter  
Albert Thoma  
Käserei Zwieseln  
9614 Libingen

Bester Walliser Raclette  
Heribert Brügger  
Schaukäserei Turtmann  
3946 Turtmann

Bester Raclette Suisse  
Felix Schibli  
Seiler Käserei AG  
6060 Sarnen

Bester Tête de Moine AOC  
Daniel Amstutz  
Fromagerie Amstutz SA  
2717 Fornet-Dessous

Bester Bündner Bergkäse  
Jürg Flükiger  
Sennerei  
7435 Splügen

Bester Vacherin Fribourgeois AOC  
Anton Brügger  
Käserei Wiler vor Holz  
1714 Heitenried

Bester Vacherin Mont d'Or AOC  
Charles & Patrick Hauser  
Hauser SA  
1345 Le Lieu

Bester "übriger" Alpkäse  
Heinz-Peter Meichtry  
Alpe Obern-Galm  
3956 Guttet-Feschel

Bester Schafkäse  
Thomas Stadelmann  
Käserei Stofel AG  
9657 Unterwasser

Bester Ziegenkäse  
Josef Spielhofer  
Fromages Spielhofer SA  
2610 St.-Imier

Bester Weisssschimmel-Weichkäse  
Urs Preisig  
Käserei Rietwies  
8499 Sternenbergr

Bester Blauschimmelkäse  
George Hofstetter  
Spezialitätenkäserei Doppleschwand AG  
6112 Doppleschwand

Bester Weichkäse geschmiert  
Ueli Moser  
bonCas AG  
3293 Dotzigen

Bester Frischkäse  
Fredy Niederberger  
Molkerei Buttikon  
8863 Buttikon SZ

Bester Halbhartkäse  
Ewald Schafer  
Käserei  
1785 Cressier FR

Bester aromatisierter Halbhartkäse  
Walter Gerhard  
Käserei Thyssenwaltsberg  
8344 Bäretswil

Bester "übriger" Hartkäse  
Bruno Pfister  
Käserei Niederhaus  
8498 Gibswil-Ried

Beste Käseinnovation  
Willi Schmid  
Städtlichäse Lichtensteig GmbH  
9620 Lichtensteig

Bester Berner Oberländer Alpkäse AOC  
Ueli und Esther Gfeller  
Alp Tannisboden  
6197 Schangnau

### **Der Swiss Champion**

Wer von den 23 Kategoriensieger nun zum absoluten Favoriten, zum Swiss Champion gekürt wird, das weiss bis zur Käse-Gala heute Abend nur das spezielle Jurorenteam, das die Siegerkäse im Zelt im Zentrum von Huttwil beurteilt hat. Dieser erstmals verliehene Spezialpreis macht den Wettbewerb noch spannender, weil über die Frage des Jurygeschmacks über die Käsesorten nur gerätselt werden kann. Wird ein Weichkäse Swiss Champion? Oder eher ein Hartkäse? Ein Emmentaler AOC, ein Rohmilch-Tilsiter oder ein Appenzeller? *Dazu Swiss Champion-Jurymitglied und Chefredaktor Ruedi Naef vom Magazin „Erlesenes“: „Ich könnte mir vorstellen, dass sich die Konsumtrends widerspiegeln, die im Raffinierten eines aromatisierten Weichkäses oder in der Würze eines reifen Alpkäses liegen.“*

### **Galabend der Schweizer Käse**

Das Fest zu den Swiss Cheese Awards, das die Verleihung der 23 Käse-Schweizer Meister und des Swiss Champion einschliesst, beginnt heute Abend um 19.00 Uhr im

Mohrensaal von Huttwil. Sängerin Francine Jordi, Nationalrat Johann N. Schneider-Ammann und Manfred Bötsch, Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft, zeichnen die Besten des grossen Käselandes Schweiz aus.

Die Präsenz der medaillengekrönten Käser, der geladenen Gäste, Sponsoren und Presse begleiten musikalische Auftritte von den Käserchören, der Gruppe Bumerang und einer Showeinlage von Francine Jordi.

### **Die erste Schweizer Käsestrasse liegt im Emmental**

Die Erlebnisstrasse führt zu den Wurzeln des Emmentalers und geht von Kiesen nach Huttwil und umgekehrt. Am heutigen Freitagnachmittag wurden die Idee, das Angebot, die Anbieter, die Veranstalter und die Karte erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt. Neben direkten Begegnungen mit der Milch- und Käsewirtschaft kommen auch Kulinarisches und Touristisches zum Zug, um Herkunft, Echtheit und Qualität des Käses mit den grössten Löchern zu erfahren. Neue und erprobte Tourismusangebote der Region Emmental sind auf der Emmentaler Käsestrasse vereint. Um das Optimum an regionaler Wertschöpfung und direkte Kundennähe zu erreichen, arbeiten Käser, Landwirte, Gewerbetreibende, Touristiker und Gastronomen eng zusammen. Die entsprechende Homepage [www.kaesestrasse.ch](http://www.kaesestrasse.ch) und der Logo zur Emmentaler Käsestrasse wurden ebenfalls heute veröffentlicht.

### **Hinweis an die Redaktionen**

Aktuelles Bildmaterial in Farbe wird während der Preisverleihung ab 19.00 Uhr gemacht und anschliessend publiziert auf [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch) und [www.photopress.ch](http://www.photopress.ch), weiteres Bildmaterial sowie weitere Detailinformationen (wie Gewinnerlisten, Reglemente, Teilnehmer, Jurylisten, das Programm zu den Swiss Cheese Awards und genaue Inhalte des Schweizer Käsemarktes) finden Sie bereits unter: [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch) und unter [www.kaesemarkt.ch](http://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](http://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](http://www.regio-huttwil.ch)

**Für Fragen zur Emmentaler Käsestrasse**

Pro Emmental

Matthias Sommer

Schlossstrasse 3

3550 Langnau i.E./BE

Tel. 034 402 42 52

[www.kaesestrasse.ch](http://www.kaesestrasse.ch)