

Postadresse FROMARTE  
Die Schweizer Käsespezialisten  
Brunnmattstr. 21, Postfach  
CH-3001 Bern  
031 390 33 33  
Fax: 031 390 33 35  
E-Mail: info@fromarte.ch  
Internet: http://www.fromarte.ch

Informationen A. Schmutz und M. Weber

# Mediendokumentation

Bern , 21. November 2001

**Sperrfrist bis Donnerstag 22. November 2001 bis 17.00 Uhr**

## Swiss Cheese Awards 2001

### **Die besten Schweizer Käse erhalten erstmals den SWISS CHEESE AWARD**

FROMARTE die Schweizer Käsespezialisten verliehen in Bern erstmals den SWISS CHEESE AWARD an die besten Schweizer Käse. 300 Käse hatte die Wettbewerbsjury zu begutachten, bevor die Sieger fest standen. Regierungsrätin Elisabeth Zölch-Balmer benutzte die Gelegenheit, das Schweizerische Käseschaffen zu würdigen. Den Gewinnern kam die Ehre zu, den SWISS CHEESE AWARD aus den Händen des schönsten Schweizer Käasers zu empfangen. Tobias Rentsch, amtierender Mister Schweiz, freute sich als Jurymitglied die Awards zu übergeben. Käse macht stark, dies beweist Arnold Forrer, gelernter Käser und eidgenössischer Schwingerkönig des Jahres 2001. Er durfte einen Award für den stärksten Käser in Empfang nehmen. Höhepunkt bildete der Auftritt von Miss FROMARTE, der Edelsten aller Käsekünste und gleichzeitig Symbolfigur für den von Schweizer Käsespezialisten ins Leben gerufenen Wettbewerb. Anton Schmutz, Direktor FROMARTE, verglich die Leistungen der Käser mit der Besteigung des höchsten Berges der Welt. Evelyne Binsack, der ersten Schweizerin auf dem Gipfel des Mount Everest kam die Ehre zu, in Anerkennung ihrer aussergewöhnlichen Leistung den Award Miss FROMARTE 2001 in Empfang nehmen zu können. Die Schweizer Käser bekennen sich zum Ziel, auch in Zukunft höchstmögliche Käsequalität für die Konsumentinnen und Konsumenten im In- und Ausland herzustellen. Die Übergabe der Meisterdiplome an 39 neue Berufsleute stimmt, in Hinblick auf die grossen Herausforderungen der Schweizer Milchwirtschaft in Europa, zuversichtlich. Die Bernerinnen und Berner konnten sich während drei Tagen auf dem Käsemarkt im Zentrum der Bundesstadt von der Vielfalt des Schweizerischen Käseschaffens überzeugen. Die Schweiz verfügt über eine erstaunliche Käsekultur, die die Vergangenheit der Planwirtschaft überlebt hat.

---