

SWISS CHEESE AWARDS 2002 – Die Käse “Oskars” für Kunst am Käse

Käsekunst – im wahrsten Sinn des Wortes! FROMARTE die Schweizer Käsespezialisten zeigt am 12.09.02 an der Expoagricole in Murten, dass die einheimische Käsekunst innovativ, modern und fortschrittlich ist.

Anlässlich des 2. SWISS CHEESE AWARDS 2002 werden über 350 Käse in 19 verschiedenen Sorten bewertet und juriiert. Die hochqualifizierte Fachjury aus dem In- und Ausland beurteilt die Käse nach ihrem Aussehen, Geschmack und Teig. Geht der SWISS CHEESE AWARD in diesem Jahr ins Emmental oder kommt der Gewinner wieder aus der Ostschweiz?

International renommierte Jurymitglieder wie Juliet Harbut, Chairman British Cheese Awards aus England und William Schlingsog oder Consultant World cheese championship contest Wisconsin/USA fällen zusammen mit ihren Schweizer Kollegen den mit Spannung erwarteten Entscheid.

Das Geheimnis wird am 12. September 2002 im FORUM der Expoagricole in Murten gelüftet. Anlässlich der Käsekunst Ausstellung „FROM cheese to ART“ werden die Gewinner mit ihren Käsen vorgestellt und erhalten den begehrten AWARD für ihre Kunst am Käse.

Beim Degustieren eines Winnerplättlis können die Besucher gleich vor Ort feststellen, wie der beste Appenzeler mündet! Der SWISS CHEESE AWARDS – das ist Genuss für den Gaumen und gleichsam fürs Gehör. Dass Käser nicht nur Käse herstellen, beweist der Auftritt der vereinigten Käserchöre unter der Leitung von Alfred Beer. 70 Sängerinnen und Sänger aus der ganzen Schweiz verwandeln das FORUM für einen Augenblick in einen Konzertsaal.

Der SWISS CHEESE AWARDS - ein einmaliges Treffen für alle Käsekunstliebhaber an der Landesausstellung Expo.02.

Kontakt und Informationen: Anton Schmutz oder Michelle Weber
Internet: <http://www.cheese-awards.ch>