



Pressemitteilung vom 20. September 2006

---

*Swiss Cheese Awards am Schweizer Käsemarkt in Huttwil – Ein Käsefest für Gaumen und Ohren.*

### **Das Fest für Schweizer Käse kann steigen!**

**Bald heisst die Devise, Käse probieren und im Wettbewerb um den besten Schweizer Käse prämiieren: Vom 26. bis 29. Oktober 2006 finden in Huttwil die Swiss Cheese Awards statt. Käse soweit das Auge reicht, bietet auch der Schweizer Käsemarkt, der den traditionellen Schweizer Käsewettbewerb publikumsnah umrahmt. Mit einem rekordverdächtigen Anmeldestand von 430 Wettbewerbskäsen versprechen die 5. Swiss Cheese Awards jetzt schon zu einem besonderen Erfolg zu werden. Die Qual der Wahl wird die internationale Jury nicht nur in der Verleihung der Kategorien-Sieger haben. Vielmehr wird sich beim Gesamt-Gewinner, beim Swiss Champion herausstellen, welcher aller 430 geführten Käse den Juroren-Gaumen am besten gefallen hat.**

### **Ein Anmelderekord**

Von den insgesamt 430 Wettbewerbskäsen sind am meisten für die Kategorie „übrige Halbhartkäse“ eingegeben worden, gefolgt von der Kategorie „übrige Halbhartkäse aromatisiert“. Interessant und besonders schön ist die Zahl der drittmeisten Wettbewerbseingaben für die Kategorie „Käseinnovationen“: Diese Tatsache lässt darauf schliessen, dass sich die Schweizer Käser neben ihrer täglichen Arbeit an ihrem Käse zusätzlich mit ihrem savoir-faire etwas einfallen lassen, und solange tüfteln, bis Geschmack und Geruch ihrer Käseinnovation wettbewerbsreif sind, um den Konsumenten auch zu gefallen. Neu ist die Kategorie, Berner Oberländer Alpkäse AOC, die erstmals an den Swiss Cheese Awards geführt wird.

## **Die Jury**

Unter Ausschluss der Öffentlichkeit beginnt der nationale Käsewettbewerb am Donnerstag Mittag, 26. Oktober 2006 in der Schaukäserei in Affoltern im Emmental. Die 430 Wettbewerbskäse lassen sich in 23 verschiedenen Kategorien nach Aroma, Konsistenz und Aussehen bewerten. Vier bis fünf Käseprüfer arbeiten in einer Kategorie. Die Juroren sind Fachleute aus der Käsewirtschaft, der Gastronomie, sind Konsumenten und Medienschaffende. Neben heimischen Juroren haben auch rund 50 Käseprüfer aus Frankreich, Deutschland, Italien, Österreich, USA und Kanada die Einladung an die Swiss Cheese Awards 2006 angenommen. Pro Prüfgruppe arbeiten vier bis fünf Juroren, die 25 bis 30 Käsesorten einer bestimmten Kategorie streng nach dem Reglement der Swiss Cheese Awards beurteilen.

## **Der Swiss Champion**

Am späteren Freitagnachmittag geht ein speziell zusammengesetztes Jurorenteam an die Prämierung des Besten aller 23 Kategorien. Der Swiss Champion erkürt sich aus allen im Wettbewerb geführten Sorten und den daraus erkorenen Gesamt-Sieger. Dieser Spezialpreis, verspricht zum Juryliebling zu avancieren, sind doch so unterschiedliche Vergleiche wie beispielsweise zwischen Hartkäse und Weichkäse auch rein persönliche Geschmacksache eines jeden Käseprüfers. Trotzdem, der Swiss Champion wird eine hohe Resonanz in Publikum und Presse gewährleisten. Während dem alle Gewinnerkäse untereinander prämiert werden, steigt auf dem Brunnenplatz die Eröffnung des Schweizer Käsemarktes. Auf dem anschliessenden Rundgang durch den Markt führt das Eröffnungsfest auch zum Siegerzelt, das die gekürten Käse präsentiert – dies unter den für die Swiss Cheese Awards traditionell gewordenen Riesen-Käseglocken.

## **Die Schweizer Käse-Gala**

Die Übergabe der Swiss Cheese Awards und die Verleihung des „Swiss Champion“ finden an der festlichen Preisverleihung am Freitagabend während des Galaabends im Mohrensaal statt. Das Käseland Schweiz bekommt seine höchsten Auszeichnungen unter Beifall geladener Gäste aus Politik, Wirtschaft, Käsebranche und Unterhaltung. Francine Jordi umrahmt den Festakt und weitere musikalische Darbietungen der Gruppe Bumerang und die Käserchöre begleiten das Käsefest.

## **Ein Loblied an den Schweizer Käse**

„E gsungi Schwyzer Chueh git Milch bis gnue, une vache heureuse“ – lautet der zweisprachige Refrain des Liedes „Fromage Suisse“, das die Tradition der Swiss Cheese Awards 2006 zum ersten Mal auch klanglich unterstreicht. Mit dem Kommissionsauftrag an die Gruppe Bumerang wollte FROMARTE, als Organisatorin der Swiss Cheese Awards, einmal mehr das Schaffen und Können unserer Käser ehren.

## **Das Non plus Ultra für Käsegourmets**

Lobeslieder auf die Schweizer Käse werden auch kulinarisch und unterhaltsam angestimmt: Wenn sich das schmucke Blumenstädtchen Huttwil vom 27. bis 29. Oktober zum kulinarischen und unterhaltsamen Treffpunkt verwandelt. Am Schweizer Käsemarkt mit internationaler Beteiligung zeigen Hersteller an rund 40 Chalets Spezialitäten aus den verschiedensten Regionen. Das Publikum kann selber solange kosten und entscheiden, wie es möchte. Bestimmt werden hier im Stillen Lieblingskäse erkoren und im kleinen Kreis darüber diskutiert. Neben ausgiebigem Degustieren dürfen sich die Käseliebhaber auf zahlreiche weitere Attraktionen freuen wie beispielsweise auf die Käseversteigerung und die Chäs-Stubete im Städtli. Es warten aber auch regionale Spezialitäten auf dem «bunten Weg durch die Regionen» und in der Festwirtschaft mit «Das Beste der Region» sowie der 25. Huttwiler Zibelemärit, eine Plauschschwinget, Handwerk, Musik und vieles mehr.

### **Programm der Swiss Cheese Awards am Schweizer Käsemarkt in Huttwil**

Swiss Cheese Awards – Wettbewerb	Emmentaler Schaukäserei Affoltern i. E.	Donnerstag, 26.10.2006 – 12.00 Uhr
Eröffnung Schweizer Käsemarkt mit anschliessendem Rundgang	Huttwil, Brunnenplatz	Freitag, 27.10.2006 – 15.00 Uhr
Swiss Cheese Awards – Finaljurierung “Swiss Champion”	Huttwil, Siegerzelt	Freitag, 27.10.2006 - nachmittags
Swiss Cheese Awards - Eröffnung Siegerzelt	Huttwil, Siegerzelt	Freitag, 27.10.2006 – 17.30 Uhr
Türöffnung Preisverleihung	Huttwil, Mohrensaal	Freitag, 27.10.2006 - 18.30 Uhr
Swiss Cheese Awards - Preisverleihung	Huttwil, Mohrensaal	Freitag, 27.10.2006 - 19.00 Uhr
Swiss Cheese Awards - Galadinner	Huttwil, Mohrensaal	Freitag, 27.10.2006 - 20.30 Uhr

**Auszüge aus dem Unterhaltungsprogramm des Schweizer Käsemarktes entnehmen Sie dem beiliegenden Flyer**

### **Hinweis an die Redaktionen**

Bildmaterial in Farbe sowie weitere Detailinformationen (wie Reglemente, Teilnehmer und genaue Inhalte des Schweizer Käsemarktes) finden Sie unter: [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch) und unter [www.regio-huttwil.ch/kaesefestival](http://www.regio-huttwil.ch/kaesefestival)

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)