



EMBARGO 19.00 Uhr 27.10.06

Pressemitteilung vom 27. Oktober 2006

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

Und der Swiss Champion 2006 heisst...“Mont Vully Bio“

Die Jury hat entschieden: Der Beste aller Schweizer Käse ist ein Halbhartkäse. Während der heutigen Käse-Gala zu den Swiss Cheese Awards, die um 19.00 Uhr im Mohrensaal Huttwil beginnt, wird der Swiss Champion der Schweizer Käsemeisterschaften bekannt gegeben: Es ist Ewald Schafer, bereits zum Besten „übrige Halbhartkäse“ gekürt. Neben ihm standen 22 weitere Kategoriengewinner im Wettbewerb um diesen Spezialpreis. Auf der Bühne würdigt Anton Schmutz den Käser aus Cressier (FR) und meint zum erstmals verliehenen Swiss Champion: *“Heute Nachmittag wurde einmal nicht nach Wettbewerbskategorien juriert, sondern die Top-Käsevielfalt der Schweiz getestet.“*

We are the Champion

Nach der musikalischen Einstimmung durch die Käserchöre, würdigt der Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft, Manfred Bötsch die Käser: *„Ich gratuliere allen Teilnehmenden, und ganz speziell allen Siegerinnen und Siegern herzlich. Sie alle machen einem breiten Publikum klar, dass die schweizerische Milchwirtschaft seit den Zeiten der Käseunion enorm an Innovationskraft, an Qualitätsbewusstsein und an Unternehmertum zugelegt hat.“*

Die höchsten Auszeichnungen des Käselandes Schweiz werden auch von Nationalrat Johann N. Schneider-Amman begleitet, der in einem augenzwinkernden Vergleich zwischen Käse und Maschinenbau meint, dass er die Käser beneide, denn *“der Unterschied zwischen Ihnen und uns Maschinenbauern ist der: Sie dürfen Käse bauen, wir definitiv nicht.“* Besonders stolz dürfte der Swiss Champion sicher sein, dass er von Francine Jordi den Top-Award entgegen nehmen darf.

Der Swiss Champion

Wer von den 23 Schweizer Meistern nun zum absoluten Favoriten, zum Swiss Champion gekürt wurde, das konnte nur ein spezielles Jurorenteam beurteilen. Der Wettbewerb um die Swiss Cheese Awards gewinnt damit gewiss an Höchstspannung, weil über die Frage des Jurygeschmacks über die Käsesorten nur gerätselt werden kann. In diesem Sinn durfte die Jury beim Bewerten der 23 Käsekategorien ihren Gaumen und Geschmack freien Lauf lassen und man wird gespannt sein, ob die Konsumenten dem Juryurteil folgen.

Der Schweizer Käsemarkt

Bis am Sonntag ist der Schweizer Käsemarkt geöffnet, wo rund 40 Käsehersteller ihre Spezialitäten dem Publikum zur Gratisdegustation anbieten. Daneben steht vielfältige Unterhaltung um Brauchtum, Tradition und Handwerk auf dem Programm, um es gebührend zu umrahmen, das Fest für Schweizer Käse!

Wer die prämierten Käse aus den Swiss Cheese Awards sehen möchte, dem steht das sogenannte Siegerzelt mit Gratiswettbewerb offen. Um sich ein Stück der Gewinnerkäse vor Ort zu ergattern, der kann am morgigen Samstag um 14.00 Uhr an der Käseversteigerung mitbieten.

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 und 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 und unter 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

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