



Medienmitteilung: Bellinzona 28. September 2012 - SWISS CHEESE AWARDS 2012 in Bellinzona mit den frisch gekürten Schweizer Käsemeistern:

**SPERRFRIST: 18.00 UHR**

## **Bester Schweizer Käse 2012 ist ein Vacherin Mont-d'Or AOC**

**Heute Vormittag hat die Superjury im wichtigsten Branchenwettbewerb, den SWISS CHEESE AWARDS, aus 714 Wettbewerbskäsen den besten über alle 27 Schweizer Käsemeister ihrer Kategorie erkoren. Der Titel Swiss Champion geht 2012 an: Charles und Patrick Hauser (Le Lieu VD) für ihren Vacherin Mont-d'Or.**

*«Die Rekordbeteiligung zeigt das enorme Potential unserer Käser. Dank ihrem Können, das seit Generationen vererbt wird, dank dem professionellen Engagement von allen Akteuren wie Produzenten, Affineuren und Händlern ist Käse zu dem Symbol geworden, das die Schweiz in die ganze Welt transportiert. Unsere Käsemeister sind würdige Botschafter von Schweizer Qualität und tragen der internationalen Ausstrahlung unseres schönen Landes viel bei.»* verkündete Organisator der SWISS CHEESE AWARDS und Direktor der FROMARTE, Jacques Gygax anlässlich der heutigen offiziellen Eröffnung der SWISS CHEESE AWARDS.

Herr Prof. Bernard Lehmann, Direktor vom Bundesamt für Landwirtschaft, weihte die 8. Käsemeisterschaften offiziell ein. Frau Laura Sadis, Staatsrätin des Kantons Tessin, Mario Branda, Bürgermeister von Bellinzona und Beatrice Lundmark, mehrfache Schweizer Meisterin im Hochsprung erweisen dem Swiss Champion heute Abend ebenfalls die Ehre. Alle 27 Kategoriensieger werden heute Abend anlässlich der grossen Galanacht preisgekrönt. Sie wurden gestern von einer internationalen 115-köpfigen Jury aus insgesamt 714 eingereichten Wettbewerbskäsen zum Schweizer Käsemeister auserwählt. Noch nie wurden so viele Käse an den SWISS CHEESE AWARDS geprüft.

Die Burgenstadt Bellinzona bleibt das ganze Wochenende über Metropole der Schweizer Käse mit einem grossen Fest für Gross und Klein. Bis Sonntagabend werden rund 20'000 Besucher in Bellinzona erwartet.

### **Ein festliches Weekend**

Am Samstag kommt neben dem Tessiner Alpkäsemarkt und dem bekannten Altstadtmarkt ein grosser Alpabzug in die Burgen-Stadt: Der Umzug am Samstag aus geschmückten Tieren, Fahenschwingern, Alphornbläsern, Chören, Ticinelle und 30 Treicheln mündet auf den Campo Militare, Neben vielen Folklore-darbietungen animiert ein Ring auf der Piazza del Sole zum Schwingen. In der mobilen Gruyère-Fabrikation wird der Beruf des KäSENS gezeigt, das einmal täglich mit Tessiner Alpkäse. Kinder können ihren eigenen Käse machen und mit nach Hause nehmen oder an einer künstlichen Kuh das Melken versuchen – echte Tiere sind

im Bauernhof-Streichelzoo einquartiert. Künstlerische Einlagen der Scuola Teatro Dimitri verzaubern die Gassen und die Galerie der Schweizer Käsemeister die Arkaden des Palazzo Civico.

#### **Nützliche Informationen für die Medien:**

Redaktionell frei verfügbare Bilder werden laufend auf [www.mas-media.ch](http://www.mas-media.ch) (Bilderupload in Druckqualität im Ordner FROMARTE, Swiss Cheese Awards 2012) aufgeschaltet und sind auch auf [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch) abrufbar. Die Gewinnerlisten, das Medienprogramm, Medienmitteilungen, Wettbewerbsreglement und Programm sind ebenfalls hier aufgeschaltet.

#### **Rückfragen**

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an Martina Schelker, Kommunikationsverantwortliche SCA 2012, auf 079 446 33 26 oder per Email [martina.schelker@mas-media.ch](mailto:martina.schelker@mas-media.ch)

#### **Nützliche Informationen für das Publikum:**

- Das Programm für das Publikum ist hier <http://www.cheese-awards.ch/de/program/> beschrieben
- Für die Anreise an die SWISS CHEESE AWARDS ist ein SBB RailAway-Kombi mit 50% Ermässigung erhältlich: An den Bahnhöfen, beim Rail Service 0900 300 300 (CHF 1.19/Min. vom Schweizer Festnetz) oder online buchbar unter [sbb.ch/swisscheeseawards](http://sbb.ch/swisscheeseawards)

#### **Hier geht es zum:**

[Direktlink zu den Bildern](#)