

Informationen an die Redaktionen vom 23. Juni 2008

---

*Bern - Swiss Cheese Awards während den Käsetagen in Unterwasser vom 11.-14. September 2008 - Eine Hommage an den Schweizer Käse*

## **Ausschreibung zu den Swiss Cheese Awards eröffnet**

**Der Countdown zum Käse Schweizer Meister 2008 läuft: Ab sofort kann sich jeder Schweizer Käser innerhalb der 25 Kategorien zu den Swiss Cheese Awards anmelden. Diese finden vom Donnerstag bis Sonntag 11. bis 14. September 2008 anlässlich der Käsetage in Unterwasser statt. Erwartet werden rund 450 Käse, die von einem internationalen Team aus 100 Juroren bewertet werden. Passend zum Wettbewerb setzt die Gastgeberregion Toggenburg alles auf Schweizer Sitte: ein grosser Käsemarkt, interessante Käseseminare aber auch lokales Brauchtum mit Ausstellungen, Tanz, Musik und Sport sowie die Ballontage versetzen jetzt schon in vorfreudige Festlaune.**

Für jeden Schweizer Käser sind die Swiss Cheese Awards eine ideale Möglichkeit, ihre Käse vor einer breiten Öffentlichkeit bewerten und prämiieren zu lassen. Neben den 25 Kategorien-gewinnern wird zum zweiten Mal der Spezialpreis „Swiss Champion“ erkoren. Es handelt sich um eine Bewertung über alle Wettbewerbsarten hinweg.

Krönung der Schweizer Käsemeisterschaften ist der Galaabend mit feierlicher Preisverleihung und bekannten Gästen, die vorgängig an der Eröffnung des Käsemarktes in Unterwasser teilnehmen. Mitten in Unterwasser laden 40 Käsespezialisten zum Degustieren ein und verkaufen ihre Köstlichkeiten aus nah und fern.

### **Programm und Anmeldung**

Für die Teilnahme an den Swiss Cheese Awards und am Käsemarkt kann man sich ab sofort anmelden. Die Teilnahmebedingungen und das Wettbewerbsprogramm sind unter [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch) veröffentlicht. Wer sich ein Chalet am Käsemarkt reservieren möchte, geht direkt auf das Anmeldeformular mit entsprechenden Informationen auf [www.kaesetage.ch](http://www.kaesetage.ch).

**Der Gastgeber: Toggenburg**

Zwischen dem mächtigen Säntismassiv und den Gipfeln der sieben Churfürsten, da, wo die Flüsse Thur und Necker ihren Lauf nehmen, liegt das Toggenburg. Hier geniessen Familien, Sportler oder Erholungssuchende die verschneiten Pisten sowie Schneeschuhrouten im Winter und die Wanderwege und Bergwiesen im Sommer. Die Ostschweizer Ferienregion Toggenburg begeistert dank einem vielseitigen touristischen Angebot in naturbelassener Umgebung. Gäste sammeln auf dem Klangweg oder in Klangkursen besondere Eindrücke, staunen bei den Ballontagen über die Geschicklichkeit der Piloten oder geniessen bei einer der traditionsreichen Alpfeste die mitreissende Stimmung. Aus der Kraft der Natur schöpfen auch der Doppelolympiasieger Simon Ammann sowie die Schwingerkönige Jörg Abderhalden und Noldi Forrer und die ehemalige Skirennfahrerin Maria Walliser. Das Toggenburg ist stark und sympathisch. Im Toggenburg – nur eine Stunde vom Bodensee und Zürich entfernt – werden zudem erstklassige kulinarische Köstlichkeiten produziert. Darunter mehrfach ausgezeichnete Käse. Darum ist das Toggenburg auch für (Käse) - Gourmets eine Reise wert!

**Die Organisatorin: Fromarte**

Die Swiss Cheese Awards sind die höchsten Auszeichnungen, die das Käseland Schweiz vergibt und die von FROMARTE initiiert und organisiert werden. Die Teilnahme steht allen Käseherstellern offen. Er dient der Branche als Massstab für die Qualität der Schweizer Käse. Viele prämierte Produkte haben, im Interesse der Schweizer Käsehersteller und zur Freude der Käsegourmets, über diese Schweizer Käsemeisterschaften den Weg zu den Konsumenten gefunden. FROMARTE, der Verband der gewerblichen Käsereien, organisiert diesen Anlass mit mehreren zehntausend Gästen alle zwei Jahre und 2008 bereits zum 6. Mal.

FROMARTE in Zahlen und Fakten:

Ziele	Zahlen	Fakten 2007
Interessenverband der milchverarbeitenden Unternehmen	600 gewerbliche Käsereien	- 80% Anteil am Gesamt-Käseexport von 59 302 t
Einsatz für die Erhaltung der dezentralen Milchverarbeitungsstruktur	1 000 000 000 kg verarbeitete Milch das entspricht 1/3 der Jahresproduktion	- vorwiegend Naturkäse aus silofreier Milch  - 800–1000 Millionen CHF Umsatz/Jahr
Käserei als existenzfähigen Familienbetrieb zur Unterstützung des ländlichen Raums im Zentrum	Milch von 11 000 Produzenten  117 520 t Käse, das entspricht der 2/3 der Schweizer Käseproduktion	- 2400 Arbeitsplätze  - 250 Lehrlinge

#### Hinweis an die Redaktionen

Bildmaterial in Farbe sowie laufend aktualisierte Detailinformationen finden Sie:

- zum Wettbewerb auf [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch) (wie Gewinnerlisten, Reglement, Ausschreibungsunterlagen, Teilnehmer und Jurylisten)
- zum Programm der Käsetage und Käsemarkt auf [www.kaesetage.ch](http://www.kaesetage.ch)
- zum Austragungsort und touristischen Informationen auf [www.toggenburg.org](http://www.toggenburg.org)

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen gerne zur Verfügung:

#### Für Fachfragen zu den Swiss Cheese Awards

FROMARTE

Schwarztorstrasse 26

CH-3001 Bern

Projektleiterin Swiss Cheese Awards

Michelle Weber

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)

### **Für Medienfragen und Akkreditierungen**

Medienverantwortliche

Martina Schelker

c/o FROMARTE

Tel. direkt 079 446 33 26

[mschelker@bluewin.ch](mailto:mschelker@bluewin.ch)

### **Für Fragen zum Käsemarkt**

Andreas Leibundgut

c/o Fromarte

Tel. direkt 079 723 66 67

[a.leibundgut@fromarte.ch](mailto:a.leibundgut@fromarte.ch)

### **Für Fragen zum Anlass in Unterwasser**

Toggenburg Tourismus

Christine Bolt

Lisighaus

9658 Wildhaus

Tel. 071 / 998 60 00

Fax 071 / 998 60 01

[bolt@toggenburg.org](mailto:bolt@toggenburg.org)

[www.toggenburg.org](http://www.toggenburg.org)