

Medienmitteilung vom 12. August 2008

Bern – SWISS CHEESE AWARDS während den Käsetagen in Unterwasser vom 11.-14. September 2008 – Eine Hommage an den Schweizer Käse

Rekordbewerbungen um den Titel des besten Schweizer Käses

Der wichtigste Branchenwettbewerb, die Swiss Cheese Awards, animiert immer mehr Schweizer Käser, ihr Können unter Beweis zu stellen: 450 Käse aus 23 geführten Kategorien werden am 11. September 2008 ermittelt für den Titel des besten Schweizer Käses 2008. Das wird eine grosse Herausforderung für die 100 Juroren aus dem In- und Ausland, die einem strengen Reglement folgend, jeden Kategoriensieger erküren. Die Gastgeberregion Toggenburg verleiht den Schweizer Käsemeisterschaften einen würdigen Rahmen: ein grosser Käsemarkt mit ausländischer Beteiligung, Ausstellungen und viel lokale und volkstümliche Unterhaltung umgarnen die Siegesfeier zum Schweizer Käse thematisch.

Auch in ihrer 6. Ausgabe prämiieren die SWISS CHEESE AWARDS jeden Kategoriensieger und zum zweiten Mal den Swiss Champion, der Beste über alle Käsesorten. Er wird in einer Finalrunde aus den 23 Kategoriensiegern ermittelt, wo zu den üblichen Kriterien der Qualitätsbeurteilung auch Punkte für das „Bauchgefühl“ vergeben werden. Unter den 100 Juroren sind 30 Personen aus dem europäischen Ausland eingeladen, aber auch Fachleute aus den USA, Kanada und Japan beurteilen „unseren“ Käse professionell. Dabei gilt es neben Aroma und Aussehen, die Konsistenz zu testen. In der Kategorie „Käseinnovationen“ werden zusätzlich Innovation und Marktchancen beurteilt.

Im Dorf Unterwasser lädt ein grosser Käsemarkt mit lokalen, nationalen und internationalen Käseköstlichkeiten zum Degustieren und Einkaufen ein. Unter den 40 Anbietern ist eine englische Gastkäserei zu entdecken, die Farm-House Cheddar, handgeschöpfter Stilton und Carphilly-Käse anbietet.

Am Freitagabend, 12.9.08, feiern die Schweizer Käsemeisterschaften ihre Gewinner während des grossen Galaabends mit einer Preisverleihung und in Anwesenheit von prominenten Gästen aus Politik und Unterhaltung.

Schülerjury

Früh übt sich, wer sich SWISS CHEESE AWARDS Juror nennen will! Die Premiere einer Schülerjury zeigte 2006 wie hoch das Interesse der ganz jungen Käsekonsumenten ist. Auch in diesem Jahr ist eine Schüler-Jury vor dem offiziellen Wettbewerb geplant. Die Klasse stammt aus der Stadt Zürich und beschäftigt sich eine Woche lang mit dem Thema Schweizer Käse. Vom «Dreieckstest», bei dem es zwei identische Proben aus drei Mustern zu erkennen gilt, bis zur definitiven Bewertung werden die Schüler eine Kategorie genau so wie die Profijuroren bewerten und einen selbst gemachten Spezial-Schüler-Preis verleihen.

Programm und Akkreditierung

Für die Teilnahme an den SWISS CHEESE AWARDS und am Käsemarkt kann man sich ab sofort anmelden. Mehr Informationen sind im entsprechenden Dokument.

Die Organisatorin: Fromarte

Die SWISS CHEESE AWARDS sind die höchsten Auszeichnungen, die das Käseland Schweiz vergibt und 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 Schweizer Käsespezialisten, organisiert diesen Anlass mit mehreren zehntausend Gästen regelmässig 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 (wie Gewinnerlisten, Reglement, Ausschreibungsunterlagen, Teilnehmer und Jurylisten)
- zum Programm der Käsetage und Käsemarkt auf www.kaesetage.ch
- zum Austragungsort und touristischen Informationen auf 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

Michelle Weber

Tel. +41 (0)31 390 33 33

Fax. +41 (0)31 390 33 35

m.weber@fromarte.ch

www.fromarte.ch

Für Medienfragen und Akkreditierungen

Medienverantwortliche

Martina Schelker

c/o FROMARTE

Tel. direkt 079 446 33 26

mschelker@bluewin.ch

Für Fragen zum Käsemarkt

Andreas Leibundgut

c/o Fromarte

Tel. direkt 079 723 66 67

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

www.toggenburg.org