

Medienmitteilung vom 9. September 2008

Bern – SWISS CHEESE AWARDS während den Käsetagen in Unterwasser vom 11.-14. September 2008

Früh übt sich, wer ein Käseprüfer sein will!

Zwei Tage vor Wettbewerbseröffnung trainieren Schüler und Schülerinnen der Mittelstufe an der Gesamtschule Unterstrass in Zürich ihre Gaumen und Nasen, um als Käseprüfer bei den SWISS CHEESE AWARDS anzutreten. Von den 500 Wettbewerbskäsen aus den 23 geführten Kategorien und dem offiziellen Prüfreglement folgend werden die Schüler die Kategorie Tilsiter beurteilen, um einen Spezial-Preis zu verleihen. Am 11. September findet der grösste Branchenwettbewerb der Schweizer Käser statt. Neben den „kleinen“ reisen rund 100 „grosse“ Juroren nach Unterwasser, um die Kategorienbesten zu erküren.

Initiator, OK-Präsident der 6. Swiss Cheese Awards und Direktor von Fromarte, Anton Schmutz freut sich ganz besonders, dass künftige Käsekenner und Käsekonsumenten das Metier und die Bedeutung der Schweizer Käser kennen lernen: *„Käse gehört auf jeden gesunden und modernen Speiseplan. Wenn die Kinder nun dank der Schule auch etwas über die Vielfalt der Schweizer Käse lernen, dann freut das die 600 Käserfamilien im Land ganz besonders. Und wer weiss, vielleicht lernt der eine oder die andere aus der Klasse das ‚Käsen‘.“*

Eric Périsset hat als Klassenlehrer der privaten Mehrklassen-Tagesschule Unterstrass eine umfassende Projektwoche zum Thema vorbereitet und bezeichnet die Mitwirkung am wichtigsten Branchenwettbewerb des Schweizer Käses als erlebnisreichen Anschauungsunterricht: *„Für uns ist das natürlich auch eine Belohnung fürs intensive Lernen, dass wir am Ort des Geschehens jurieren dürfen. Wir hatten uns im Vorfeld nicht vorgestellt, wie vielfältig ein Käse derselben Sorte schmecken kann und wie breit gefächert unsere Käsepalette ist.“* Die grosse Käsevielfalt wird denn auch von den Schülern selbst zitiert, wenn man sie nach ihrem Lieblingskäse fragt. Die Meinungen sind breit gefächert und gehen von Blauschimmelkäse über Emmentaler hin zu Appenzeller. Bestimmt ist das nach den SWISS CHEESE AWARDS auch geklärt.

Neben dem praxisnahen Käseprüfen und der Käseherstellung lernen die Kinder den Produktionsweg und die Bestandteile eines einheimischen Produktes kennen, die verschiedenen Charakteristika und Käsesorten, die es gibt und rechnen mit Zahlen und Fakten aus der Schweizer Käseindustrie. Die wirtschaftliche und politische Geschichte und ihre Bedeutung runden die Projektwoche ab, in der sogar ein eigener Schüleraward entstehen wird.

Das Gesamtprogramm der SWISS CHEESE AWARDS:

Donnerstag, 11.9.2008	
09.30 Uhr	Beginn der Schülerjury in der Tennishalle Unterwasser
13.00 Uhr	Juryeinführung mit Wettbewerbsinformationen im Hotel Sternen, Churfürsten-Saal
14.00 Uhr	Jurybeginn mit Besichtigung in der Tennishalle Unterwasser
15.30 Uhr	Juryende

Freitag, 12.9.2008	
11.30 Uhr	Bekanntgabe der Kategoriensieger SWISS CHEESE AWARDS 2008 Pressekonferenz mit Stehlunch im Hotel Sternen
13.00 Uhr	Beginn der Swiss Champion Jury – Superfinale über alle Kategorien

15.00 Uhr	Eröffnung des Käsemarktes im Zentrum von Unterwasser
15.30 Uhr	Besuch des Käsemarktes
18.00 Uhr	Start zur Siegerehrung mit Bekanntgabe des Swiss Champion
19.30 Uhr	Galadinner

Akkreditierungen, Programm, weitere Informationen und Anmeldungen auf:

www.cheese-awards.ch und www.kaesetage.ch.

Für Medienfragen und Akkreditierungen zu den SWISS CHEESE AWARDS

Medienverantwortliche

Martina Schelker

c/o FROMARTE

Tel. direkt 079 446 33 26

mschelker@bluewin.ch

**Für Fragen zum Lehrprogramm Schweizer Käse an der Mittelstufe der
Gesamtschule Unterstrass**

Stufenleiter und Klassenlehrer

Eric Périsset

Tel. direkt 079 698 29 12

eric@gesamtschule.ch

<http://www.gesamtschule-unterstrass.ch>