



Medienmitteilung und Medienprogramm

Swiss Cheese Awards in Neuenburg

News und Einladung

Bern, 8. September 2010 – Drei Wochen vor der Austragung der «Oskars» der Schweizer Käse lässt sich eine Rekordbeteiligung im Wettbewerb um den besten Schweizer Käse prognostizieren: Von den 450 angemeldeten Käseprodukten stammt ein Fünftel aus der Kategorie «Halbhartkäse». Auch Innovationen werden stark vertreten sein: Käse, die nicht länger als zwei Jahre auf dem Markt erhältlich sind. Beides zeigt, wie wichtig Nischenprodukte im innovativen Markt eines Kulturgutes wie des Schweizer Käses sind. Angeboten werden diese Kostbarkeiten auf dem grossen Käsemarkt, der mit seinen 40 Chalets die Innenstadt von Neuenburg bereichern wird.

Schweizer Tradition, auch modern interpretiert, wird vom 30. September bis am 3. Oktober gross geschrieben sein: Kulinarisches am Bauernbrunch und aus der kalten und warmen Käseküche, Folkloristisches von Alphörnern und Treicheln, Landwirtschaftliches auf den Viehschauen und beim Melken, Sportliches im Ring oder Literarisches bei der Buchvernissage der französischen Fassung von «Fromages Suisses» und vieles mehr.

Schweizer Käse im Wettbewerb

Auch bei der 7. Austragung beweist die Zahl der eingegangenen Anmeldungen mit einer noch nie registrierten Wettbewerbsbeteiligung, wie beliebt die Swiss Cheese Awards für die Schweizer Käser sind. Am 30. September werden fachkundige Prüfer einem einheitlichen Reglement folgend mehr als 450 verschiedene Käse degustieren und die besten in den 27 geführten Kategorien auswählen. Das Publikum kann bei dieser Jurierung zuschauen.

Sobald diese Kategoriensieger feststehen, wird am 1. Oktober unter Ausschluss der Öffentlichkeit eine Superjury tagen, um den Swiss Champion zu erküren. Freitagnacht während des feierlichen Galadiners dürfen die besten Käser des Landes ihre Auszeichnungen entgegennehmen und sich feiern lassen.

Käsekenner

Als Juror bei den Schweizer Käsemeisterschaften mitzumachen, ist ein begehrter Job: Rund 100 in- und ausländische Fachpersonen aus der Milchwirtschaft, der Gastro- und Medienbranche streben nach einer Teilnahme, um die Wettbewerbskäse nach Aussehen, Geschmack und Konsistenz beurteilen zu dürfen. Wie beliebt Schweizer Käse ist, bestätigen auch die interessierten Medien und die vielen Veröffentlichungen, die sich aktiv und vielseitig dem berühmten Schweizer Kulturgut widmen. So wird der Verlag Glénat die druckfrische französische Fassung des umfassenden und imposanten Werks «Schweizer Käse» von Dominik Flammer und Fabian Scheffold im Anschluss an den Wettbewerb einweihen.



Wie FROMARTE-Direktor, Jacques Gygax, kürzlich auf DRS 1 bestätigte, ist Schweizer Käse seit Jahren der beste der Welt, und darauf dürfen wir stolz sein: «*Connaisseurs gibt es überall auf der Welt. Sie ehren das Handwerk der Schweizer Käser, die aus dem Käsen eine kulinarische Kunst machen.*»

Schlemmen – aber natürlich!

Vom grossen Trend, der Sehnsucht nach Ursprünglichkeit und natürlichen Lebensmitteln werden auch die diesjährigen Aktivitäten rund um die Swiss Cheese Awards profitieren. So dürfte der Bauernbrunch der Landfrauen vom Sonntagmorgen ein Publikumsrenner werden (Platzreservation empfohlen): Köstlichkeiten aus der Bauernhofsküche mit Selbst- und Eingemachtem gibt es nicht alle Tage schon zum Frühstück zu essen. Telefonische Reservationen werden von Neuenburg Tourismus unter 032 889 68 90 entgegengenommen.

Die Swiss Cheese Awards führen mit den Kochlehrlingen des Kantons ein «Laboratoire du Goût» durch, um ihnen die professionelle Käse-Degustation zu lehren und die Käsevielfalt der Schweiz näherzubringen. Daneben finden im Hotel-Restaurant «O'terroirs» Käsewochen statt, die ein Fünf-Gänge-Menü namens Swiss Cheese anbieten. Mehr Informationen und Reservationsmöglichkeiten sind auf der Website www.beau-rivage-hotel.ch publiziert.

Ein Käsefest für alle!

Die Schweizer Käsemeisterschaften feiern alle zwei Jahre die besten Käser des Landes. Die diesjährige Gastgeberstadt Neuenburg bereitet dazu ein fröhliches und bodenständiges Fest vor, das bis am Sonntag, 3. Oktober, viele Besucher in die historische Käse-Stadt am See locken wird. Immerhin stammt der amtierende Käse-Weltmeisterkäser, Cédric Vuille, aus diesem Kanton.

Die Confrérie du Gruyère beteiligt sich mit ihrem gleichnamigen Chor, führt eine öffentliche Intronisationszeremonie durch und demonstriert in einer eigens dafür aufgestellten Käserei das Alp-Käsen. Daneben darf der «Sauerkäse/Bloderkäse» von höchster eidgenössischer Stelle seine AOC-Zertifizierung entgegennehmen.

Vom Publikumserfolg des Eidgenössischen Schwingfestes in Frauenfeld wird auch der Ring profitieren, der in der Innenstadt von Neuenburg die Menschen zum Hosenlupf animieren wird. Daneben können sich die Kinder an einem geduldigen «Dummy» im Kuhmelken üben oder Bauernhoftiere im Gehege streicheln. Für den grossen und kleinen Hunger stehen rund um die Uhr kleine und grosse Köstlichkeiten wie Käseplättchen mit Schweizer Meisterkäse oder Fondue zur Auswahl.

Daneben unterstreichen Treicheln, Alphornklänge und Vihschauen die folkloristische Seite, die so nah am Käsen liegt. Live vor Ort berichtet die bekannte RSR-Sendung «Kiosque à musiques». Für Nachtschwärmer lädt am Freitag und Samstag das musikalische Abendprogramm im Festzelt ein: Die Swiss Walkers spielen jeweils bis ein Uhr früh.

Was wann und wo stattfindet, ist auf der offiziellen Website der Swiss Cheese Awards unter www.cheese-awards.ch publiziert.



Nützliche Informationen

Archivmaterial in Bild und Text von vergangenen Durchführungen der Swiss Cheese Awards (2008 im Toggenburg; 2006 in Huttwil) sind genauso unter www.cheese-awards.ch abrufbar wie das Wettbewerbsreglement und das laufend aktualisierte Programm. Die Medienvertreter, die im Vorfeld bei den Vorbereitungen vom 27. September dabei sein möchten, wenden sich bitte an:

Catherine Lüscher

Kommunikationsverantwortliche
Swiss Cheese Awards
079 759 01 55
cat@axessonline.ch

Martina Schelker

Verantwortliche Fachmedien und Wettbewerb
Swiss Cheese Awards
079 446 33 26
mschelker@bluewin.ch

Anmeldung an die offiziellen Anlässe der Swiss Cheese Awards

Interessierte Medienschaffende können sich ab sofort an die Schweizer Käsemeisterschaften anmelden.

Bitte kreuzen Sie an, wann Sie uns gerne besuchen möchten, und senden oder faxen Sie uns Ihre Anmeldung zu:

cat@axessonline.ch
mschelker@bluewin.ch
Fax +41 (0)26 670 64 61



Das Medienprogramm

Änderungen vorbehalten

Offizielle Anlässe zu den Swiss Cheese Awards 2010	Wann?	Wo?	Teilnahme (bitte ankreuzen)
Donnerstag, 30.09.2010			
Käsewettbewerb mit Medientisch zum Degustieren unter der fachkundigen Führung von Hans Knüsel und Jean-Luc Morier	13.00–16.30 Uhr	Eissporthalle «Patinoires du Littoral»	
Buchpräsentation «Fromage Suisse» von Dominik Flammer, inkl. Signierung	16.30–17.30 Uhr	Le Lobby «Stade de la Maladière»	
Freitag, 01.10.2010			
Wahl des «Swiss Champion» – Kür des Gewinners über alle Kategorien	11.00 Uhr	Péristyle de l'Hôtel-de-Ville	
Offizielle Eröffnung des Käsemarktes und der Ausstellung der Siegerkäse im Beisein von Behördenvertretern der Gemeinde und des Kantons.	14.00–14.30 Uhr	Péristyle de l'Hôtel-de-Ville	
Verleihung des AOC-Zertifikats an die Verantwortlichen der "Sauerkäse/Bloderkäse-AOC", Diplome zum Sommelier «Maître Fromager»	15.00–16.30 Uhr	Péristyle de l'Hôtel-de-Ville	
Pressekonferenz mit Bekanntgabe der Kategoriengewinner	16.30–17.30 Uhr	Eissporthalle «Patinoires du Littoral»	
Galaabend mit Preisverleihung an die Gewinner der Swiss Cheese Awards	18.00 Uhr (Türöffnung: 17.15 Uhr)	Eissporthalle «Patinoires du Littoral»	

Medium: Redaktion:

Name: Vorname:

Strasse: PLZ/Ort

Tel./Fax E-Mail