



Bern/Bellinzona 20. April 2012

Swiss Cheese Awards 2012 in Bellinzona: Viva la Festa um die besten Käse der Schweiz!

Es ist das erste Mal, dass die SWISS CHEESE AWARDS (SCA) in der beliebtesten Sonnenstube der Schweiz stattfinden. Vom 27. September bis 30. September 2012 gibt sich die Stadt Bellinzona die Ehre um die feinen Schweizer Käse. Hoher Besuch aus Bern wird den Anlass höchst persönlich würdigen: Bundesrat Johann Schneider-Ammann wird am Freitag, den 28. September an der grossen Eröffnungsfeier erwartet. Zur Lancierung der 8. Schweizer Käsemeisterschaften vom 20. April 2012 im Castelgrande in Bellinzona haben die Organisatoren Fakten und Hintergründe rund um den wichtigsten Branchenwettbewerb der Schweizer Käser präsentiert.

Am letzten Septemberwochenende werden mehr als 20'000 Besucher in Bellinzona erwartet, wo im Castelgrande ein grosser Käsemarkt und viele unterhaltsame Animationen dargeboten werden. Rund 800 Schweizer Käser aus der ganzen Schweiz werden in den nächsten Wochen aufgefordert werden, ihre Spezialitäten im wichtigsten Branchenwettbewerb einzureichen. Es dürfte mit 400 bis 600 Wettbewerbskäse, eingeteilt in 28 Kategorien gerechnet werden – das Rekordergebnis von stolzen 623 Wettbewerbseingaben aus den Schweizer Käsemeisterschaften 2010 setzt die Latte hoch. Neu im Wettbewerb zugelassen sind die Glarner Alpkäse, die sich um eine AOC-Auszeichnung bemühen. Folgende Käsekategorien werden sich um den besten ihrer Klasse und um den besten aller Besten messen:

Emmentaler AOC	Le Gruyère AOC	Le Gruyère d'alpage AOC	Sbrinz AOC
Appenzeller	Rohmilch-Tilsiter	Bündner Bergkäse	Walliser Raclette AOC
Raclette und Bratkäse	Vacherin Fribourgeois AOC	Vacherin Mont d'Or AOC	Tête de Moine AOC
Bloderkäse und Sauerkäse AOC	L' Etivaz AOC	Berner Alp- und Hobelkäse AOC	Formaggio d'Alpe ticinese AOC
Glarner Alpkäse	Schafkäse	Ziegenkäse	Frischkäse
Weichkäse Weisseschimmel	Blauschimmelkäse	Weichkäse geschmiert	Übrige Halbhartkäse (ohne aromatisierende Zusätze)
Übrige Halbhartkäse (mit aromatisierenden Zusätzen)	Übrige Hartkäse	Übrige Alpkäse	Käseinnovationen (maximal 2 Jahre auf dem Markt oder noch nicht eingeführt)

Neben den Tessiner Alpkäsen dürften sich Formaggini und Formagella in den Kategorien Frischkäse und Ziegenkäse gut positionieren und für die Käser vor Ort von besonderem Interesse sein.

Rund 100 Juroren, Profis aus Milchwirtschaft und Gastronomie, sowie Konsumenten- und Medienvertreter werden die Wettbewerbskäse am 27.9.2012 einem strengen Reglement folgend nach Konsistenz, Geschmack und Aussehen beurteilen. Die Jury wird international zusammengesetzt sein, da rund 30 Fachpersonen aus fernen Ländern eingeladen werden. Auch von den rund 50 anwesenden Medienvertretern werden erfahrungsgemäss wieder 20 Personen aus dem Ausland anreisen und am Medientisch mitmachen. Eine rare Gelegenheit bietet sich erneut der Öffentlichkeit, die den Käseprüfern während des Wettbewerbs zuschauen darf. Am Folgetag erkürt eine Super-Jury den Swiss Champion, Sieger über alle Kategorien – dies erfolgt allerdings nur in Anwesenheit der Presse.

Spezialpreise für den Nachwuchs und das Tessin

Der Nachwuchs aus der Gastronomie kann sich beim Spezialpreis der Hauptsponsorin Coop messen. Der „Prix Coop“ wird vom Sternekoch Ivo Adam präsiert, der bereits seit vielen Jahren eng mit Coop zusammenarbeitet und auch schon als Juror während den SWISS CHEESE AWARDS amtierte. Die Stadt Bellinzona ihrerseits wird den „Premio Bellinzona“ verleihen für den besten Tessiner Käse.

Für jeden Geschmack etwas

An einem einzigen Ort vereint und an vier aufeinander folgenden Tagen bieten die SWISS CHEESE AWARDS die einzigartige Chance, die vielfältigen Schweizer Käse zu degustieren, mit Gleichgesinnten und Käsefans zu fachsimpeln und viele wertvolle Kontakte zu knüpfen. Daneben laden viele Attraktionen ein, sowohl Traditionelles als auch Innovatives aus der vielfältigen Käseauswahl der Schweiz kennen zu lernen. So am grossen Käsemarkt mit rund 40 Ausstellern aus dem In- und Ausland, der die Leute bestimmt in Scharen zum Schlendern und Schmausen anziehen wird. Oder die öffentliche Galerie der Gewinnerkäse unter den Arkaden des Palazzo Civico, die alle prämierten Käse der SWISS CHEESE AWARDS attraktiv in Szene setzen wird. Für Speis und Trank und Unterhaltung für Jung und Alt wird auch gesorgt werden: So mit einer mobilen Gruyère-Fabrikation, einer künstlichen Kuh zum Melken, einer Kinderkäserei, einem Streichelzoo mit Bauernhoftieren, mit Alphornklängen, Treicheln, Ticinella, einem Alpabzug und Chören.

Das Programm, das im August definitiv gesetzt sein wird, kommt am Wochenende zu weiteren Höhepunkten mit Einlagen von der Scuola Teatro Dimitri und der Liveübertragung vor Ort von Rete sowie der Einführung in den Schwingersport für jedermann in einem echten Ring.

Das Programm (Stand April 2012)

Donnerstag, 27. September 2012 von 13.00 bis 16.30 Uhr

Wettbewerb mit anschliessendem Aperitif für die Jurymitglieder im Espo Centro
(Das Publikum kann bei der Arbeit der Käseprüfer zuschauen)

Freitag, 28. September 2012 um 11.00 Uhr

Präsentation der Kategoriensieger und Wahl des Swiss Champion unter den Arkaden des Palazzo Civico

Freitag, 28. September 2012 von 14.00 bis 19.30 Uhr

14.00 Uhr Offizielle des Käsemarktes auf der Piazza del Sole

17.15 Uhr Offizielle Eröffnungsfeier durch Bundesrat Johann N. Schneider-Ammann auf der Piazza del Sole

Freitag, 28. September 2012 um 19.00 Uhr

Galaabend und Preisverleihung an die Schweizer Käsemeister 2012 im Espo Centro
(Nur auf Einladung)

Samstag, 29. September 2012 von 9.00 bis 21.00 Uhr

Käsemarkt auf der Piazza del Sole

Umzug vom Bahnhof auf den Campo militare, danach Schwingdemonstrationen, Alpabzug, Fahnschwingen und weitere Attraktionen

Sonntag, 30. September 2012 von 10.00 bis 16.00 Uhr

Käsemarkt auf der Piazza del Sole

Brunch im Castel Grande von 11.00 bis 14.00 Uhr

Weitere Informationen zur Lancierung am 20. April 2012 erhalten Sie bei:

Bellinzona Turismo, Gian Luca Cantarelli unter 091 825 21 31 und via
gianluca.cantarelli@bellinzoneaturismo.ch

Nützliche Informationen für die Medien:

Archivmaterial in Bild und Text vergangener Swiss Cheese Awards (2008 Toggenburg, 2010 Neuchâtel) sind auf www.cheese-awards.ch abrufbar. Wettbewerbsreglement und Programm, das laufend aktualisiert wird, sind ebenfalls aufgeschaltet.

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

Für den Bilderdownload klicken Sie auf www.mas-media.ch.