

Medienmitteilung/Bern 29. Juli 2014

SWISS CHEESE AWARDS vom 23. bis 26. Oktober 2014 in Rapperswil-Jona: Ein grosser Rosenstraus für Schweizer Käse

Die SWISS CHEESE AWARDS (SCA) finden vom 23. bis 26. Oktober 2014 in der Rosenstadt Rapperswil-Jona statt. Initiatorin und Organisatorin des wichtigsten Branchenwettbewerbs FROMARTE schreibt die Anmeldungen diese Tage aus. Für den Käsemarkt zeichnet der Trägerverein cheese-festival verantwortlich.

Eine Fachjury aus über 100 Personen wird an den 9. Schweizer Käsemeisterschaften rund 28 Käsekategorien beurteilen. Sobald die Kategoriensieger feststehen, wird am Freitagvormittag 24. Oktober eine Super-Jury den Swiss Champion küren: Der Topkäse unter allen Besten. Für diese Tage im Zeichen des Schweizer Käses werden rund 25'000 Personen in Rapperswil-Jona erwartet, die den grossen Käsemarkt am Seequai mit unterhaltsamen Rahmenprogramm besuchen werden.

Rund 500 Käser aus der ganzen Schweiz werden in diesen Tagen aufgefordert, ihre Spezialitäten im wichtigsten Branchenwettbewerb einzureichen. Es dürfte mit 400 bis 600 Wettbewerbskäsen gerechnet werden – der Rekord von mehr als 700 Eingaben aus den SWISS CHEESE AWARDS von 2012 in Bellinzona weckt grosse Ambitionen und Erinnerungen. Diese Käsekategorien werden sich um den besten ihrer Klasse und um den Swiss Champion messen:

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

100 Käseprüfer aus Milchwirtschaft und Gastronomie sowie Konsumenten- und Medienvertreter werden die Wettbewerbskäse am Donnerstag 23. Oktober 2014 dem Reglement folgend nach Konsistenz, Geschmack und Aussehen beurteilen. Internationales Flair für Schweizer Käse verleihen die 30 Fachpersonen, die speziell aus dem Ausland eingeladen werden. Für die interessierten Medienvertreter wird unter fachlicher Anleitung ein spezieller Medientisch zur Verfügung stehen.



Eine seltene Gelegenheit bietet sich auch dem Publikum, das den Käseprüfern während des Wettbewerbs zuschauen darf.

Laboratoire du Goût - Spezialpreis für den Nachwuchs aus der Gastronomie

Auszubildende aus der Gastrobranche dürfen sich im Spezialwettbewerb „Laboratoire du goût“ messen. Dieser Spezialpreis von der Sortenorganisation „Tête de Moine“ wird von einem bekannten Gastronomen präsentiert werden, wie es in den letzten Jahren unter Ivo Adam auch geschehen ist.

Käsefestival

In Zusammenarbeit mit FROMARTE organisiert cheese-festival den Käsemarkt. An einem Ort vereint und an vier aufeinander folgenden Tagen wird Rapperswil-Jona das Zentrum sein, um die vielfältigen Schweizer Käse zu degustieren, mit Gleichgesinnten zu fachsimpeln und viele wertvolle Kontakte zu knüpfen.

So am grossen Käsemarkt am Seequai mit rund 40 Ausstellern aus dem Inland, der Gross und Klein zum Entdecken und Geniessen von über 250 Käsespezialitäten anziehen wird. Oder die stilvolle Galerie der Gewinnerkäse im Schlosshof von Rapperswil, die alle prämierten Käse der SWISS CHEESE AWARDS in Szene setzen wird.

Daneben lädt ein vielfältiges Rahmenprogramm zu Spass und Unterhaltung ein. Dieses wird nun laufend aktualisiert und mit mehreren Höhepunkten und Attraktionen gespickt.

Die Organisatoren des Käsemarktes

Die Vielfalt der regionalen Schweizer Käsespezialitäten bildet das Fundament für die Aktivitäten von cheese-festival. So organisiert cheese-festival bereits seit Jahren erfolgreiche Käsemärkte in Luzern, Bern und Thun. Dank der Zusammenarbeit mit FROMARTE und den SWISS CHEESE AWARDS als kommunikatives Zugpferd will cheese-festival nun auch in Rapperswil Fuss fassen. Es ist geplant, dass nach dem dreitägigen Startanlass in diesem Jahr danach jährlich ein Käsemarkt organisiert wird, welcher allerdings dann nur an einem Tag durchgeführt werden wird.

cheese-festival ist ein Verein mit Sitz in Luzern und trägt mit seinen Events dazu bei, dass die Konsumentinnen und Konsumenten den Mehrwert und Kaufnutzen von regionalen Schweizer Käsespezialitäten kennen sowie erleben können und somit die Produkte auch vermehrt nachfragen. Das Ziel des Vereins liegt in der Förderung des Images des Schweizer Käses und den damit verbundenen Sympathieelementen.

Das Programm (Stand Juli 2014)

Donnerstag, 23. Oktober 2014 von 13.00 bis 16.30 Uhr

Wettbewerb im Sportzenter Grünfeld

(Das Publikum kann bei der Arbeit der Käseprüfer zuschauen)

Donnerstag, 23. Oktober 2014 um 20.00 Uhr

Buffet für die Jurymitglieder im Schloss Rapperswil

(Nur auf Einladung)

Freitag, 24. Oktober 2014 um 09.30-12.30 Uhr

Wahl des Swiss Champion im Schlosshof Rapperswil

Freitag, 24. Oktober 2014 um 09.00-19.30 Uhr

Vernissage und Ausstellung der Kategoriensieger im Schlosshof Rapperswil

Freitag, 24. Oktober 2014 von 11.00 bis 17.00 Uhr

Käsemarkt am Seequai

Freitag, 24. Oktober 2014 um 17.30 Uhr

Preisverleihung an die Schweizer Käsemeister 2014 am Seequai

Freitag, 24. Oktober 2014 um 19.00 Uhr

Nacht der Schweizer Käser mit Apéro Riche im Schloss Rapperswil

(Nur auf Einladung)

Samstag, 25. Oktober 2014 von 9.00 bis 17.00 Uhr

Käsemarkt am Seequai

Rahmenprogramm mit Attraktionen

Ausstellung der Kategoriensieger im Schlosshof

Sonntag, 26. Oktober 2014 von 09.00 bis 17.00 Uhr

Käsemarkt am Seequai

Rahmenprogramm mit Attraktionen

Ausstellung der Kategoriensieger im Schlosshof

Nützliche Informationen für die Medien:

Archivmaterial in Bild und Text vergangener SWISS CHEESE AWARDS (2012 Bellinzona, 2010 Neuchâtel und 2008 Toggenburg) 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 2014, auf 079 446 33 26 oder per Email martina.schelker@mas-media.ch