

Medienmitteilung vom 11. September 2008

---

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

## **Die Schweizer Käsemeisterschaften mit Rekordbeteiligung sind eröffnet!**

95 Juroren aus dem In- und Ausland sind heute Mittag nach Unterwasser zur Kür der besten Schweizer Käse angetreten: Die Anmeldung von 497 Wettbewerbskäsen ist ein absoluter Rekord seit Einführung der SWISS CHEESE AWARDS vor 7 Jahren. Die Käse werden nun nach strengem Reglement und in 23 verschiedenen Kategorien geprüft, bewertet und an der morgigen Preisverleihung ausgezeichnet. Ein Schulprojekt zum Thema fand bereits heute Vormittag statt: Den Wettbewerbsregeln entsprechend, angewiesen und ausgerüstet wie die „richtigen“ Swiss Cheese Awards Juroren, beurteilten die Fünftklässler aus Zürich die Kategorie Rohmilchtilsiter. Die Jurierung der Kategorien-Sieger sind zum 6. Mal etablierter Bestandteil der Swiss Cheese Awards. Der Swiss Champion, der aus allen Kategorien-Siegern ermittelt wird, findet heuer zum zweiten Mal statt und zwar morgen Freitagnachmittag. Neben den Swiss Cheese Awards finden vom 12. bis 14. September die Käsetage Toggenburg in Unterwasser statt, die den traditionellen Schweizer Käsewettbewerb publikumsnah umrahmen.

### Die Arbeit der internationalen Jury

497 Wettbewerbskäse werden in 23 verschiedenen Kategorien nach Geschmack, Konsistenz und Aussehen bewertet. Unter der Leitung eines Gruppenchefs arbeiten pro Kategorie vier bis fünf Käseprüfer, die 23 bis 30 Käseproben unter die Lupe nehmen. Bei der Individualprüfung protokolliert jeder Juror seine Noten und orientiert sich an den definierten Ideal-Qualitätsmerkmalen eines Käses.

Die Juroren sind Fachleute aus der Käsewirtschaft, der Gastronomie, Konsumenten und Medienschaffende. Neben Schweizer Juroren haben 42 Käseprüfer aus Frankreich, Deutschland, Österreich, Belgien, Italien, USA, Kanada und Japan die Einladung an die Swiss Cheese Awards 2008 angenommen.

Bei der Begrüssung der Juroren betonte Anton Schmutz, Direktor von FROMARTE, Organisatorin und Initiatorin der Swiss Cheese Awards, die Notwendigkeit, *„die hervorragenden Leistungen der Schweizer Käser im offenen internationalen Käsemarkt auch national zu würdigen. Ein professionelles, standardisiertes und faires Wettbewerbsprozedere bietet eine gute Möglichkeit für einen Schweizer Meister, sein Produkt zu bewerben.“* Und weiter sagte Anton Schmutz: *„Es ist wenig erstaunlich aber erfreulich, dass einmal mehr die meisten Bewerbungen in der Kategorie `übrige Halbhartkäse` eingegangen sind. In dieser sortenunabhängigen Kategorie, kommt das individuelle Handwerk eines jeden Käasers stark zum Ausdruck.“* Diese Individualität in „seinem“ Produkt bewerten zu lassen, sei neben der fachlich-professionellen Anerkennung und der höheren Marktbekanntheit auch von hoher emotionaler Bedeutung für eine jede Käserfamilie.

### Die Schüler-Jury

Eric Périsset hat als Klassenlehrer der privaten Mehrklassen-Tagesschule Unterstrass in Zürich eine umfassende Projektwoche zum Thema vorbereitet. So mit einem erlebnisreichen Unterricht, der in eine Käserei führt, mit dem selber Käsen und dem Lernen, bzw. Degustieren aller unterschiedlichen Käsesorten. Ein selbst gemachter Käseaward und das Kochen mit Käse Rezepten runden das Projekt ab.

Heute Morgen wurden die 24 Schüler heute Morgen zuerst mit Käppi, Schürze und Messer ausgerüstet und in den Wettbewerbsablauf eingeführt. Alle hatten zuerst den Dreieckstest zu bestehen, so wie es die richtigen Juroren auch müssen. Dabei werden jedem Juror drei Käse-Muster vorgelegt, wovon zwei vom ein- und demselben Stück sind. Aus diesen drei Käse-Proben muss der Juror erkennen, welches sich von den beiden gleichen Stücken unterscheidet. Danach gingen je zwei Schüler-Gruppen ans Werk und beurteilten die total 14 Wettbewerbs-Tilsiter. Der Spezial-Schüler-Preis wird morgen Freitagabend anlässlich der festlichen Käsegala verliehen.

**Wie es zu den Swiss Cheese Awards kam**

Vor sieben Jahren führte die FROMARTE auf Eigeninitiative die SWISS CHEESE AWARDS erstmals in Bern durch. Die Idee, Qualität des Schweizer Käses zu fördern und den KonsumentInnen dessen Vielfalt näher zu bringen, fruchtete 2001 im ersten Wettbewerb. Die Schweizer Käsemeisterschaften leisten seither einen wesentlichen Beitrag zur Förderung des einheimischen Käseschaffens.

Das Interesse der Schweizer Käsehersteller, sich in einem fair geführten Fachwettbewerb zu messen, war seit jeher gross, wie die nachfolgenden Zahlen zeigen:

Jahr	Wettbewerbskäse
2001	171
2002	292
2003	371
2004 mit Olympiade der Bergkäse	227 und 267 Schweizer Bergkäse
2006	436
2008	497

Das Gesamtprogramm der SWISS CHEESE AWARDS:

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

<b>Freitag, 12.9.2008</b>	
11.30 Uhr	<b>Bekanntgabe der Kategoriensieger SWISS CHEESE AWARDS 2008</b> Pressekonferenz mit Stehlunch im Hotel Sternen
13.00 Uhr	<b>Beginn der Swiss Champion Jury</b> – Superfinale über alle Kategorien
15.00 Uhr	<b>Eröffnung des Käsemarktes</b> im Zentrum von Unterwasser
15.30 Uhr	Besuch des <b>Käsemarktes</b>
18.00 Uhr	Start zur <b>Siegerehrung</b> mit Bekanntgabe des Swiss Champion
19.30 Uhr	Galadinner

Akkreditierungen, Programm, weitere Informationen und Anmeldungen auf:

[www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch) und [www.kaesetage.ch](http://www.kaesetage.ch).

Aktuelle Bilder zur heutigen Wettbewerbseröffnung folgen im späteren Nachmittag via Photopress und werden auf der Homepage unter <http://www.cheese-awards.ch/galerie/de.aspx> publiziert.

### **Für Medienfragen und Akkreditierungen**

Medienverantwortliche

Martina Schelker

c/o FROMARTE

Tel. direkt 079 446 33 26

[mschelker@bluewin.ch](mailto:mschelker@bluewin.ch)