

„Das Beste der Region“  
Geschäftsstelle Zentralschweiz  
Projektkoordination cheese-festival  
c/o Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband  
Schellenrain 5, 62 10 Sursee

Fon 041 925 80 33  
Fax 041 921 73 37  
E-Mail regionalprodukte@luzernerbauern.ch



## Medienmitteilung

---

### **cheese-festival 2011** **Fest für Käsegeniesser auf dem Waisenhausplatz in Bern**

*Bei richtigem Käsewetter fand am 8. Oktober das 6. Käsefest auf dem Berner Waisenhausplatz statt. Für den Käsegenuss war das kühle Herbstwetter gerade richtig - die Veranstalter, der Verein cheese-festival und „Das Beste der Region“ freuten sich über mehrere tausend Besucherinnen und Besucher.*

#### **Käse in seiner ganzen Vielfalt**

22 Marktstände, eine Schaukäserei, eine Festwirtschaft, ein Melk-Wettbewerb, ein Mutterschaf mit 2 Lämmern und vieles andere mehr belebten den Waisenhausplatz in Bern. Trotz dem misslichen Wetter wurden zahlreiche Besucherinnen und Besucher vom Käseduft, der über den Waisenhausplatz wehte und vom bunten Treiben angelockt.

Alpkäse aus dem Berner Oberland, dem Entlebuch und dem Muotathal, Schafkäse, Ziegenkäse, Sbrinz, Emmentaler – aber auch innovative Käse wie der violette Heubeeri-Frischkäse der Käserei Zäziwil oder die Zauberkäsli mit verschiedenen Kräutermänteln und viele andere Käseköstlichkeiten präsentierten sich den Käsefreundinnen und –freunden.

Wein aus dem Seeland, Brot vom Bärner Beck, Eingemachtes und die Backwaren vom Bärner Burechorb rundeten das Angebot ab. Die Käsespezialitäten, die auf dem Waisenhausplatz im Mittelpunkt standen, werden in regionalen, gewerblichen Käsereien hergestellt.

#### **Käseduft in der Stadt**

Passend zum Herbstwetter startete die IG Frischfondue mit der Fonduebar in die neue Saison. Gross und klein liessen sich die Fonduehäppchen schmecken. Die richtige Inspiration für das Wochenend-Menü.

In der Festwirtschaft verwöhnten Urs Mäder und sein Team vom Bären Trubschachen die Gäste mit feinem Raclette, das Schwyzerörgeli-Quartett Bern-Süd sorgte für gute Stimmung im Zelt.

Die Attraktion für die Kleinsten (und auch die Junggebliebenen unter den Grossen) war das Melken mit der geduligen Modellkuh. Gleich daneben faszinierte die Schaukäserei der Molkerei Gstaad.

Der Bernische Käserverein feierte mit einem Infostand sein 100-jähriges Jubiläum. Alle Mitgliedskäsereien wurden mit einem Bild vorgestellt. Der Käserverein engagiert sich in der Ausbildung des Käser-Nachwuchs. So ist sichergestellt, dass auch in Zukunft wunderbare Käsespezialitäten in unseren gewerblichen Käsereien geschaffen werden.

Das Beste  
der Region

regionalprodukte.ch

cheese-festival.ch

„Das Beste der Region“  
 Geschäftsstelle Zentralschweiz  
 Projektkoordination cheese-festival  
 c/o Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband  
 Schellenrain 5, 62 10 Sursee

Fon 041 925 80 33  
 Fax 041 921 73 37  
 E-Mail regionalprodukte@luzernerbauern.ch

## „Das Beste der Region“

„Das Beste der Region“ kennzeichnet eine Vielfalt an Regionalprodukten, die mit Wissen, Können, Sorgfalt, Begeisterung und Leidenschaft hergestellt werden.

Die Marke «Das Beste der Region» kombiniert mit der Herkunftsregion garantiert den Konsumentinnen und Konsumenten, dass die Gewinnung der Rohstoffe und die Verarbeitung der Produkte in der jeweiligen Region erfolgen. Die Produkte widerspiegeln somit die Besonderheiten des Bodens, der Landschaften und vor allem auch der Menschen, die sie schaffen. Ein jedes Regionalprodukt erhält dadurch eine Seele, ein Gesicht und wird zu einem handwerklich gefertigten Juwel. Regionalprodukte – wie sie von allen Käsern, die auf dem Waisenhausplatz vertreten waren, mit Liebe und Engagement hergestellt werden.

## **Geschichte, Kultur und Tradition verpflichten!**

Die am Käsefest Luzern präsentierten Käsespezialitäten werden in regionalen gewerblichen Käsereien hergestellt. Ob Emmentaler AOC, Sbrinz AOC, würziger Alpkäse aus Obwalden oder ein Käsemutschli aus dem Entlebuch, Schweizer Käse hat Tradition und vor allem eine lange Geschichte. Am Käsefest trifft der Besucher ein Stück Tradition, Kultur und Geschichte an.

## **Weitere cheese-festival-Veranstaltungen**

cheese-festival 2011 startete mit dem 6. Käsefest in Luzern. Bis im November 2011 finden noch zahlreiche weitere Veranstaltungen rund ums Thema Käse statt:

29./30. Oktober 2011	16. Muotitaler Alpchäsmärcht	Muotathal, Stumpenmatt
05. November 2011	18. Obwaldner Alpchäsmärcht	Sarnen, Dorfplatz
19. November 2011	Nidwaldner Alpchäsmärcht	Beckenried, Altes Schützenhaus

Fon 041 925 80 33  
Fax 041 921 73 37  
E-Mail regionalprodukte@luzernerbauern.ch

## cheese-festival

### Über uns

cheese-festival steht für den Genuss von regionalen Käsespezialitäten, verbunden mit der handwerklichen Herstellung und Tradition in den Regionen.

Das Zusammenspiel von Landwirtschaft, Tourismus und Gastronomie sowie weiteren Partnern und Sponsoren, ermöglicht diese Vielfalt an Veranstaltungen. Die Produzenten hochwertiger Käse freuen sich, Sie über das gesunde Naturprodukt mit Kultur – Schweizer Käse – zu informieren.

### Trägerverein

Der Verein cheese-festival hat sich zum Ziel gesetzt, die Wertschöpfung der Käseproduktion in den Regionen zu fördern sowie Konsumentinnen und Konsumenten aus Stadt und Agglomeration die Lebensweise und das Brauchtum der Regionen, insbesondere im Zusammenhang mit Käse näher zu bringen.

An den grossen Käsefesten in Luzern und Bern zeigt cheese-festival mit der längsten Käsetheke der Schweiz die Käsevielfalt exemplarisch auf und gewährt anhand von Schaukäseereien Einblick in das Käserhandwerk. Im 2011 wird das Käsefest in Luzern erstmals mit einem traditionellen Alpsegen und der Käsemarkt in Bern mit einem Natur-Jutz eröffnet und so dem Publikum ein weiteres Stück Tradition rund um den Käse näher gebracht.

### Geschichte Käsefest Luzern

Vor sechs Jahren mit Käsemärkten gestartet, hat sich cheese-festival zu DEM Treffpunkt für **Käseliebhaber und Geniesser** entwickelt. Liebhaber feiner Schweizer Käse fühlen sich an Veranstaltungen, wie den grossen Käsefesten in den Städten Bern, Luzern und Huttwil wohl. Ein umfangreiches Rahmenprogramm wie die Festwirtschaft mit musikalischer Unterhaltung und zahlreiche Attraktionen wie Schaukäsen, Kuhmelken mit Wettbewerb und weitere Anlässe machen cheese-festival zum **Käse-Erlebnis für die ganze Familie**.

cheese-festival lädt herzlich zum Genuss eines Stücks Schweizer Tradition ein. Ganz nach dem Motto „Regionaler Käse – Ihr Genuss“ dreht sich beim cheese-festival alles nur um regionale Käsespezialitäten.

„Das Beste der Region“  
 Geschäftsstelle Zentralschweiz  
 Projektkoordination cheese-festival  
 c/o Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband  
 Schellenrain 5, 62 10 Sursee

Fon 041 925 80 33  
 Fax 041 921 73 37  
 E-Mail regionalprodukte@luzernerbauern.ch

## cheese-festival wird unterstützt von folgenden

### Sponsoren und Partnern

---

#### **Hauptsponsoren:**

Coop Schweiz, Basel  
 Sbrinz Käse GmbH, Sursee  
 SwitzerlandCheese Marketing SCM, Bern

#### **Co-Sponsoren:**

Amt für Landwirtschaft und Natur Kanton Bern  
 AOC/IGP Schweizerische Vereinigung der AOC-IGP, Bern  
 Intercheese AG, Hildisrieden  
 Victorinox AG, Ibach SZ

#### **Bahnpartner:**

BLS AG

#### **Anlasssponsoren:**

Siehe [www.cheese-festival.ch](http://www.cheese-festival.ch)

#### **Trägerverein:**

Siehe [www.cheese-festival.ch](http://www.cheese-festival.ch)

## Ihr Kontakt

### für weitere Auskünfte und Informationen

---

#### **Ansprechpersonen**

Kommunikation  
 Projektkoordination cheese-festival

Geschäftsstelle  
 Trägerverein

#### **Theresia Marbach**

„Das Beste der Region“  
 Geschäftsstelle Zentralschweiz  
 c/o Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband  
 Schellenrain 5  
 6210 Sursee

Tel. 041 925 80 33  
 Mobile 079 963 17 89  
 E-Mail [theresia.marbach@luzernerbauern.ch](mailto:theresia.marbach@luzernerbauern.ch)

#### **Carol Aschwanden**

Trägerverein cheese-festival  
 Geschäftsstelle  
 c/o Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP  
 Friedentalstrasse 43  
 6004 Luzern

Tel. 041 429 39 17

E-Mail [info@cheese-festival.ch](mailto:info@cheese-festival.ch)

[www.cheese-festival.ch](http://www.cheese-festival.ch)