

„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 mit grossem Käsefest in Luzern erfolgreich gestartet

Am vergangenen Samstag, 17. September startete cheese-festival 2011 mit dem Käsefest in Luzern. Das Käsefest ist ein einzigartiges Erlebnis für alle Käseliebhaber und Geniesser, für Gross und Klein. „Unser Ziel ist es, den Ursprung, das Handwerk und das Brauchtum der Regionen im Zusammenhang mit Käse näherzubringen.“ Das betonte Rolf-Peter Pfaff, Präsident des Trägervereins cheese-festival, zu Beginn des grossen Käsefests auf dem Kapellplatz. Die Vertreterin der Stadt Luzern, Ursula Stämmer-Horst lobt im Grusswort die hoch entwickelte Luzerner Käsekultur und erklärt: „Seit der Fusion mit Littau haben wir mehr Kühe. Würden wir mit Emmen fusionieren, so hätten wir noch mehr Käse.“ Firmin Zihlmann aus Entlebuch eröffnete schliesslich das 6. Käsefest mit einem traditionellen Alpsegen.

Längste Käsetheke der Zentralschweiz

Mit 22 Käse-Anbietern ist das Käsefest Luzern die längste Käsetheke der Zentralschweiz. Das riesige Angebot von 240 Milch- und Käsespezialitäten lässt keine Wünsche offen. Ob extrahart, hart, halbhart, weich und Frischkäse – Fondue-Kreationen der Extraklasse oder Käsespezialitäten aus Ziegen-, Schaf-, und Büffelmilch, ein Schmaus für Käseliebhaber und Geniesser.

Regionale Käsegerichte verführen den Gast im Festzelt. Bratkäse ist neben Raclette das Gericht des Tages und der Favorit zahlreicher Gäste. Für die musikalische Unterhaltung der Feinschmecker sorgten die sympathischen „Chnöpfli dröcker“ aus Hergiswil LU.

„Wildspitz“ ragt bei der Käseprämierung heraus und gewinnt

Die Besucher hatten am Samstag Gelegenheit aus acht Käsesorten verschiedener Käsereien ihren Favoriten zu küren. Dabei bewerteten 30% der Teilnehmenden den „Wildspitz“ als Ihren Favoriten. Der Gewinner ist ein Halbhartkäse aus 95% Kuh- und 5% Ziegen-Milch. Produziert wird der Gewinner-Käse „Wildspitz“ von der Käserei Vogel AG, Steinerberg SZ.

Erlebnis für die ganze Familie

Sehr beliebt bei Gross und Klein war die Schaukäserei, wo Alpkäser „Sälmi“, Anselm Töngi, vor Ort die Herstellung von Käse demonstrierte. Das Kuh-Melken weckte den Wettbewerbseifer aller. Kinder melkten mit Ihren Eltern und Geschwistern um die Wette und die Stadträtin Ursula Stämmer-Horst entpuppte sich als wahre Melkmeisterin.

„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

„Regionaler Käse – Ihr Genuss“

Mit 22 teilnehmenden Käseern und einem Angebot von rund 240 Milch- und Käse-Spezialitäten ist der Käsemarkt in Luzern der grösste der Zentralschweiz. Die käsigen Gerichte und das regionale Weinangebot, liessen das Herz der Käsefreunde höher schlagen und lockten manchen Feinschmecker ins Festzelt.

Mit total rund 7'000 Besuchern im Verlauf des Tages war auch die 6. Durchführung dieses Käse-Events top besucht. cheese-festival lud einmal mehr zum Genuss eines Stücks Schweizer Tradition ein und konnte an den Erfolg der Vorjahre anknüpfen.

Ganz nach dem Motto „Regionaler Käse – Ihr Genuss“ dreht sich beim cheese-festival alles nur um regionale Käsespezialitäten. Die Anzahl Besucher, begeisterte Gäste und die breite Unterstützung von Seite der Stadt Luzern, Sponsoren und Partnern bestätigen es. Regionaler Käse ist Genuss!

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 in der Zentralschweiz

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

24. September 2011	1. Ennetbürger Alpabfahrt	Ennetbürgen
24. September 2011	Entlebucher Alpabfahrt	Sörenberg – Schüpfheim
01. Oktober 2011	1. Grosse Alpabfahrt	Kerns
08. Oktober 2011	6. Käsefest mit Käsemarkt	Bern, Waisenhausplatz
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 Schaukäseries 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

Hauptponsoren:

Coop Schweiz, Basel
Sbrinz Käse GmbH, Sursee
Switzerland Cheese 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

Trägerverein:

Siehe 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

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

www.cheese-festival.ch