

Medieninformation

6. Käsefest von cheese-festival in Thun

Am Samstag, 14. Oktober 2017 von 8 - 17 Uhr wird das Thuner Oberbälliz wieder zum Treffpunkt für Käseliebhaber und Geniesser. Im Rahmen des bekannten cheese-festival findet das sechste grosse Käsefest Thun statt. Es bietet nebst einer vielfältigen Auswahl regionaler Käsesorten, auch Einblick in die Käseherstellung, ein attraktives Unterhaltungsprogramm und die Möglichkeit eine Kuh zu melken.

Das Erlebnis für die ganze Familie – ein Muss für alle Käseliebhaber!

Wenn im Herbst die Alpabzüge beginnen, finden an verschiedenen Orten in der Schweiz auch die traditionellen Käsefeste statt. Im 2017 startete cheese-festival am 5. Oktober 2017 mit dem Vollmondfondue im Kanton Bern. Am 14. Oktober 2017 findet das sechste Käsefest in Thun statt. Nach den erfolgreichen Durchführungen des Käsefests in den vergangenen Jahren, verspricht auch dieses Käsefest ein besonderes Highlight zu werden. Rund 30 Produzenten aus der Region Bern sind mit ihren vielfältigen Käsekreationen vertreten. Gelebtes traditionelles Käsehandwerk lädt zum Zuschauen und Mitmachen ein, erlesene Käseköstlichkeiten zum Probieren und Kaufen.

Im Mittelpunkt steht der «Käsemärit» mit einer Fülle regionaler Käsespezialitäten des Berner Oberlandes und der angrenzenden Gebiete. Ob Emmentaler AOP, Sbrinz AOP, würziger Berner Alp- und Hobelkäse AOP oder ein chüschtiges Käsemutschli. An rund 30 Marktständen bieten engagierte Käseproduzenten eine «gluschtige» Palette an Weich-, Hart- oder Frischkäse, Fonduekreationen und andere Käseprodukte wie beispielsweise Ziegen- oder Schafkäse an. Die am Käsefest in Thun präsentierten Käse- und Milchspezialitäten werden in regionalen gewerblichen Käsereien hergestellt. Sie stehen für authentische Kultur und Tradition, für hohe Qualität, Lebensmittelkompetenz und höchste kulinarische Ansprüche. Angesichts zunehmend globalisierter Märkte erfreuen sich regionale Produkte steigender Wertschätzung. Dieses Bedürfnis nach mehr Bezug zum Lebensmittel, insbesondere im Hinblick auf Herkunft, Qualität und traditionelle Herstellungsverfahren, erfüllt das Käsefest von cheese-festival.



Die Schaukäserei bietet Gelegenheit, die Käseproduktion hautnah mitzuerleben. Interessierten ermöglicht Schaukäser Hanspeter Graf schon mal das Umrühren im Käsekessi. Der Streichelzoo «Hatti» auf dem Waisenhausplatz lässt nicht nur Kinderherzen höher schlagen. Gross und Klein können am Wettmelken teilnehmen und mit etwas Glück tolle Preise gewinnen. In der Festwirtschaft auf dem Stadthofplatz können Käsefreunde ihre Leibspeise in Variationen geniessen und bei einem Märit – Kaffee verweilen. Ein buntes Livemusik-Programm lockt zudem mit musikalischen Leckerbissen. Peter Siegenthaler, Vize-Stadträsident der Stadt Thun, ist Festredner des 6. Käsefests in Thun. Das Grusswort überbringt Martin Rüeegsegger, Vorstandsmitglied des Trägervereins cheese-festival.

Geschichte, Kultur und Tradition verpflichten!

Die am Käsefest Thun präsentierten Käsespezialitäten werden in regionalen gewerblichen Käseereien hergestellt und haben Tradition, vor allem aber eine lange Geschichte. Am Käsefest trifft der Besucher ein Stück Tradition, Kultur und Geschichte an.

Auf Initiative der Kommunikationsagentur Weber AG und des Thuner Stadtmarketings konnte das Käsefest in Thun im 2012 erfolgreich lanciert werden. Für das Projekt vor Ort zeichnet sich der Trägerverein cheese-festival in enger Zusammenarbeit mit «Das Beste der Region»* verantwortlich.

Weitere cheese-festival Veranstaltungen

cheese-festival 2017 startete mit dem Vollmondfondue am Donnerstag, 5. Oktober 2017. Ihm folgen das 6. Käsefest in Thun und das grosse Käsefest in Luzern am 21. Oktober 2017. Anfang November findet in Rapperswil-Jona ein weiteres Käsefest von cheese-festival statt. Ende Januar 2018 führt der Trägerverein cheese-festival bereits das dritte Käsefest am Standort Basel durch. Weitere käsige Anlässe finden Sie auf der Webseite unter: www.cheese-festival.ch.

*19 Regionalmarken aus den Kantonen Aargau, beider Basel, Bern, Jura, Solothurn, Zürich und der Zentralschweiz stehen für die Vielseitigkeit in ihren Regionen und malen das Bild einer vielfältigen Produktpalette. Motiviert durch die Überzeugung, gemeinsam mehr zu erreichen, bündeln sie ihre Kräfte. Ziel vom Verein «Das Beste der Region»: Den Absatz und die Steigerung der Wertschöpfung regionaler Lebensmittelspezialitäten zu fördern.



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 Thun, Luzern, Rapperswil-Jona sowie Basel zeigt cheese-festival seit Jahren mit der längsten Käsetheke der Schweiz die Käsevielfalt exemplarisch auf und gewährt anhand von Schaukäseereien Einblick in das Käsehandwerk.

Ihr Kontakt

Projektkoordination und
Kommunikation cheese-festival
Trägerverein cheese-festival

Theresia Marbach-Jund

Tel. 041 925 80 24
Mobile 079 963 17 89

E-Mail theresia.marbach@luzernerbauern.ch

www.cheese-festival.ch