

Medienmitteilung von cheese-festival vom Montag, 29. Oktober 2018

1. Käsefest in Appenzell

Zum 1. Mal fand vom Freitag, 26. bis Sonntag, 28. Oktober 2018 das Käsefest im Garten des Kapuzinerklosters in Appenzell statt. Trotz Regen, Kälte und Schnee fanden geschätzte 3'200 Besucherinnen und Besucher den Weg nach Appenzell. An 21 Käsehütten konnten über 134 Käsespezialitäten von 23 Produzenten aus der Region degustiert und gekauft werden.

Der Auftakt erfolgte am Freitagabend mit den Sennen. Erfreulicherweise folgten viele Sennen der Einladung und erschienen in Tracht. Bei einem käsigen Nachtessen herrschte eine gemütliche Stimmung und das Rugguserle verschiedener Formationen garantierte Hühnerhautgefühle. Nach dem Essen wurden die Sieger der Alpkäseprämierung (Experten: Marcel Ledergerber und Josef Artho) verkündet:

Mutschli Kuhmilch

1. Rang mit 20 Punkten, Kleinhütten
2. Rang mit 19.75 Punkten, Hundsländen
3. Rang mit 19.75 Punkten, Rainhütten

Halbhart Kuhmilch

1. Rang mit 20 Punkten, Klein Betten
2. Rang mit 19.75 Punkten, Fählenalp
3. Rang mit 19.75 Punkten, Untere Hundsländen

Ziegenkäse

1. Rang mit 20 Punkten, Alp Spitzigsteig
2. Rang mit 19.75 Punkten, Alp Rainhütten
3. Rang mit 19.50 Punkten, Altenalp

3 200 Besucher genossen die Käsevielfalt

Am Samstag wurde das Käsefest um 11 Uhr mit dem Gästeapéro eröffnet. Landeshauptmann Stefan Müller begrüßte die Gäste in Appenzell und machte auf die zunehmende Nachfrage nach «echten Lebensmitteln» aufmerksam und betonte die Wichtigkeit der Produktion in der Region. Danach richtete sich Landammann Daniel Fässler ebenfalls an die Gäste und überbrachte die Grüsse aus der Standeskommission.

Zum Schluss richtete Franz Schwegler, Präsident des Verein cheese-festival ein herzliches Dankeschön an das OK und alle Helfer. Er verriet «Mit dem Käsefest in Appenzell sei ein langgehegter Wunsch in Erfüllung gegangen, denn hier werde Brauchtum und Kultur nicht nur gepflegt, sondern auch gelebt. Die Käsekultur sei Teil dieser Kultur».

Danach wurden die Käsehütten besucht und die verschiedene Spezialitäten degustiert und gekauft. Die am Käsefest in Appenzell präsentierten Käse- und Milchspezialitäten werden in regionalen gewerblichen Käsereien oder auf den Alpen 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. Nebst dem Käsemarkt wurde den Besuchern ein tolles Rahmenprogramm geboten. Bei der Schaukäserei wurde das Käsereihandwerk aufgezeigt, beim Kuhmelken konnte man sein Melktalent unter Beweis stellen und tolle Sofortpreise gewinnen und im Streichelzoo genossen Ziegen, Kälbli, zwei Ponys und Hühner Streicheleinheiten von Gross und Klein. Wer eine Pause brauchte, konnte sich in der Festwirtschaft bei «Chäshörnli» oder einem feinem «Chäschüechli» mit Weisswein oder einem «Sennen-Kafi» stärken und wurde dabei von verschiedenen Musik- und Gesangsformationen bestens unterhalten.

Der Samstagabend wurde dann bei einer «Stobede» mit der Kapelle «Quöllfrisch» bis in die späten Stunden gefeiert.

Publikumsprämierung am Sonntag

Am Sonntag fand nebst dem Käsemarkt auch die Publikumsprämierung statt. Es standen 3 Kategorien zur Auswahl und total wurden 21 Käsesorten eingereicht. Folgende Teilnehmer wurden ausgezeichnet:

Talkäse

1. Rang, Käserei Hungerbühler, Walter Hungerbühler, Oberrindal, Käse-Nr. 103
2. Rang, Urnäser Milchspezialitäten AG, Stefanie Fuchs, Urnäsch, Käse-Nr. 102
3. Rang, Bergkäserei Gais, Andreas Hinterberger, Gais, Käse-Nr. 101

Alpkäse

1. Rang, Alpkäserei Nase, Doris und Christian Brunner, Käse-Nr. 207
2. Rang, Alp Seealp-Boden-Spitzigstein, Daniela und Hans Gmünder-Gollbach, Haslen, Käse-Nr. 208
3. Rang, Alp Rainhütten, Theresia und Bernhard Hollenstein-Fässler, Brülisau, Käse-Nr. 211

Ziegenkäse

1. Rang, Appenzeller Ziegenprodukte, Mathias Koch, Gonten, Käse-Nr. 304
2. Rang, Schriener Alpkäse, Hans Schmid-Sutter, Wolfhalden, Käse-Nr. 305
3. Rang, Alp Fählenalp, Silvia und Sepp Inauen-Bollhalder, Gontenbad, Käse-Nr. 306

Zufrieden Veranstalter

Die Veranstalter, der Verein cheese-festival, in Zusammenarbeit mit dem Land- und Forstwirtschaftsdepartement und Appenzellerland Tourismus sowie die Käseproduzenten sind mit der Umsetzung des ersten Käsefestes in Appenzell zufrieden und planen den Anlass im nächsten Jahr - bei hoffentlich besserem Wetter - zu wiederholen.

Weitere cheese-festival Veranstaltungen

Nebst dem Käsefest in Appenzell veranstaltet cheese-festival am Samstag, 3. November das Käsefest am Seequai in Rapperswil-Jona und am Samstag, 26. Januar 2019 das Käsefest in der Markthalle in Basel. Alle Veranstaltungen finden Sie unter www.cheese-festival.ch.

Ihr Kontakt:

Landeshauptmann Stefan Müller, Land- und Forstwirtschaftsdepartement, Tel: 071 / 788 95 80, stefan.mueller@lfd.ai.ch

Mirjam Birrer, Leitung Geschäftsstelle cheese-festival, Tel. 041 / 925 80 23
info@cheese-festival.ch, www.cheese-festival.ch