

Medienbericht

3. Käsefest von cheese-festival in Basel mit rund 3'500 Besuchern

Geschätzte 3'500 Besucherinnen und Besucher genossen am Samstag, 27. Januar 2018 die grosse Käsevielfalt, welche es in der Markthalle in Basel zu geniessen und zu bestaunen gab. An 30 Marktständen konnten zweihundertfünfundfünfzig regionale Milch- und Käsespezialitäten degustiert und gekauft werden.

Geschätzte 3'500 Besucher genossen Käsevielfalt

Die Schaukäserei prominent vor dem Haupteingang der Markthalle platziert, bot einen hervorragenden Einstieg in die Welt des Käses. Dem Schaukäser über die Schultern geblickt und mehr über die Herstellung von Käse erfahren, ging es auf in die Markthalle. Die Markthalle selbst bot eine herrliche Vielfalt an regionalen Milch- und Käsespezialitäten. Die mit viel Liebe zum Detail gezierten Stände luden zum Degustieren und Kaufen ein. Nebst der breiten Vielfalt von zweihundertfünfundfünfzig Milch- und Käsespezialitäten überzeugte der unmittelbare Kontakt zwischen Konsumenten und Produzenten. Im direkten Dialog erfuhr man mehr über den Ursprung der Milch, die Zubereitung sowie den Reifeprozess des Käses.

Das vielfältige Angebot an den Marktständen, wurde ergänzt mit feinen Käsegerichten wie etwa «Chäschüechli», «Ricotta-Burger» oder einem herzhaften «Raclette». Der Einladung zum 3. Käsefest von cheese-festival in Basel, sind geschätzte 3'500 Besucherinnen und Besucher gefolgt. Die Besucherinnen und Besucher lobten den direkten Kontakt zu den Produzenten und deren Wissen und Handwerk, welches hinter der Käseproduktion steckt.

Ein Höhepunkt, nebst dem grossen Käsemarkt, war das Kuhmelken, wo gross und klein einen feinen Sofortpreis gewinnen konnten. Direkt beim Eingang konnte man in der Schaukäserei dem Käser Markus Mächler über die Schultern schauen und zuschauen wie aus Milch ein feiner Käse entsteht. Der Schaukäser gab bereitwillig Auskunft und präsentierte stolz sein traditionelles Handwerk.



Trägerverein cheese-festival
Geschäftsstelle
Schellenrain 5
6210 Sursee



Ob Kuhmelken, Schaukäserei, Spiel und Spass am Miini-Region-Stand, Alphorn- oder Jodelklänge – die verschiedenen Programm-Punkte fanden viel Gefallen bei den grossen und den kleinen Gästen. Besondere Aufmerksamkeit fanden die Besucherinnen und Besucher an der Alphorngruppe Enzian. Denn der Klang der Alphornformation kam im Kuppelbau der Markthalle besonders schön zur Geltung. Nicht weniger Erfolg hatte das Basler Frauen-Jodel-Chörli, welches traditionelle Jodellieder zum Besten gab.



Die Veranstalter, der Verein cheese-festival, in Zusammenarbeit mit «MIBA Genossenschaft», «Das Beste der Region»* sowie die Käseproduzenten, sind mit dem Besucheraufmarsch des dritten Käsefestes in der Markthalle Basel zufrieden.



regio.
garantie

Schweiz. Natürlich.



Geschichte, Kultur und Tradition verpflichten!

Die am Käsefest Basel 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. Das Käsefest Basel fand am 27. Januar 2018 zum dritten Mal statt. Für das Projekt vor Ort zeichnet sich der Trägerverein cheese-festival in enger Zusammenarbeit mit «MIBA Genossenschaft» und «Das Beste der Region»* verantwortlich. Ein wichtiger Partner ist die Markthalle Basel. Merken Sie sich: Im 2019 findet das Käsefest am Samstag, 26. Januar 2019 statt.

Weitere cheese-festival Veranstaltungen

cheese-festival 2018 startet mit dem Käsefest in Basel. Gefolgt von den Käsefesten Appenzell, Bodensee, Luzern, Rapperswil-Jona und Thun. Das Käsefest Luzern findet in diesem Jahr im Rahmen der Swiss Cheese Awards (28. bis 30. September) statt.

Das Käsefest Bodensee und das Käsefest Appenzell sind in diesem Jahr zum ersten Mal mit dabei.

Am 25. September 2018 findet das bekannte Vollmondfondue im Kanton Bern statt. Weitere käsiges Anlässe finden Sie unter: www.cheese-festival.ch.

*20 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 Basel, Luzern, Thun sowie Rapperswil-Jona zeigt cheese-festival seit Jahren mit der längsten Käsetheke der Schweiz die Käsevielfalt exemplarisch auf und gewährt anhand von Schaukäsereien Einblick in das Käseriehandwerk. In diesem Jahr neu sind das Käsefest Bodensee sowie das Käsefest Appenzell.

Ihr Kontakt

Projektkoordination und
Kommunikation cheese-festival
Trägerverein cheese-festival

Patricia Häfeli

Tel. 041 925 80 23

Mobile 079 697 36 24

E-Mail patricia.haefelli@luzernerbauern.ch

www.cheese-festival.ch