



Medienbericht

3. Käsefest in Thun mit rund 10'000 Besuchern

Bei perfektem Käsefest-Wetter verzeichnete das dritte Käsefest vom Samstag, 11. Oktober 2014 in Thun geschätzte 10'000 interessierte Besucherinnen und Besucher. An 30 Ständen konnten rund zweihundert Käsespezialitäten von Produzenten aus der Region degustiert und gekauft werden.

Bereits frühmorgens herrschte im Thuner Bälliz frohe Marktstimmung und die ersten Besucher zog es ans dritte Käsefest. Die Stände der Käseproduzenten waren bald umringt von vielen interessierten Käseliebhabern. Die liebevoll und mit grossem Aufwand präsentierte Käsevielfalt kam beim Publikum sehr gut an. Die Anbieter präsentierten engagiert ihre Spezialitäten und boten Sie zur Degustation an. Ihre Stände waren passend zum Herbst dekoriert. Das Käsefest zeigte mit rund 30 Marktständen und rund 200 verschiedenen Käsesorten die Käsepalette von A, wie Alpkäse bis Z, wie Ziegenkäse – Käsevielfalt und Innovationen pur. Ob Berner Alpkäse AOP, der Blauschimmelkäse „Sommerhimu“ oder ein geräuchertes Mutschli – es war für jede und jeden etwas dabei.



Ein Höhepunkt, nebst dem grossen Käsemarkt, war das umfassende Rahmenprogramm. Ob Kuhmelken, Schaukäserei oder der Streichelzoo – die verschiedenen Programm-Punkte fanden viel Gefallen bei den grossen und den kleinen Besucherinnen und Besuchern. In der Festwirtschaft kamen Käsefreunde und Geniesser voll auf ihre Kosten, denn was gibt es leckeres, als einen „Chäsbrätel“ oder ein Raclette zu geniessen, bei diesem herbstlichen Käsewetter? Zum Aufwärmen lockte das cheese-festival-Kaffee.

Fon 041 925 80 33
Fax 041 921 73 37
E-Mail info@cheese-festival.ch

Um 11.00 Uhr begrüsst Theresia Marbach, Projektkoordination cheese-festival die Gäste am dritten Käsefest in Thun und leitete zum Grusswort von Martin Rüeegg, Vorstandsmitglied des Trägervereins cheese-festival und Geschäftsführer Schweizer Alpkäse, über. Martin Rüeegg begrüsst die Gäste und eröffnet sein Grusswort wie folgt: „cheese-festival steht für Genuss, für regionale Käsespezialitäten, für handwerkliche Herstellung und Tradition. Hinter jedem angebotenen Laib oder Stück Käse steht eine Geschichte. Was braucht es denn alles, bis 100 kg Milch zu einem haltbaren Produkt, eben zu einem Käse, verarbeitet werden können? Diesen Prozess aufzuzeigen, die Geschichte die dahinter steckt, sowie die Freude und Leidenschaft an einem handwerklich hergestellten Produkt erlebbar zu machen, das ist ein Herzensanliegen des Trägervereins cheese-festival und seiner Trägerorganisationen wie z.B. von Schweizer Alpkäse und AOP-IGP.“

Als Festredner trat Markus Engemann, Präsident Burgergemeinde Thun auf. Er unterstrich in seiner Festrede, dass Thun seit jeher einen Bezug zu Käse hatte und gerade deshalb das Käsefest von cheese-festival so gut zu Thun passt. Er fährt fort: „Wir feiern ja in diesem Jahr das 750-jährige Bestehen der Thuner Stadtrechte. Ich habe mal nachgeschaut ob ich in der Handfeste von 1264, den Vorschriften über das Gesellschafts- und Wirtschaftsleben, auch etwas über Käse finde. Und siehe da, dieser wird in diesen Schriften erstmals erwähnt.“ Unter anderem sei im Art 64 der Käse wie folgt explizit erwähnt: „Wenn ein Nichtburger Käse zum Verkauf auf den Stadtmarkt bringt, soll er dem Zöllner im Mai einen Käse geben, nicht den besten und nicht den schlechtesten, und ist damit vom Käsezoll fürs ganze Jahr befreit“. „Es ist Alpkäse gewesen, wie wir wissen – von der Alp Chiley. Unser Burgarchivar hat mir gesagt, dass es dort oben zweierlei Alphütten gegeben hat: nämlich die, bei denen man beim Alpbzug das Dach abgedeckt hat, weil es die winterliche Schneelast nicht hätte tragen können und die anderen, mit dem stärkeren und teureren Dach, nämlich die Alphütten der Thunburger. Aktuell wird auf der Alp Kiley mit Erfolg die grösste Bio-Alpkäserei der Schweiz, von Landwirten aus dem Diemtigtal betrieben.“ Zum Abschluss seiner Festrede wünscht Engemann allen ein gelungenes Käsefest.

Die Veranstalter, der Verein cheese-festival, in Zusammenarbeit mit «Das Beste der Region»* und dem Stadtmarketing Thun sowie die Käseproduzenten sind mit dem Besucheraufmarsch des dritten Käsefestes in Thun sehr zufrieden. Nach Aussagen einzelner Teilnehmer konnten die bereits hohen Verkaufszahlen vom letzten Jahr erneut gesteigert werden.

Die Bilder zum dritten Thuner Käsefest sind auf der Webseite www.cheese-festival.ch ersichtlich.

Fon 041 925 80 33
Fax 041 921 73 37
E-Mail info@cheese-festival.ch

Geschichte, Kultur und Tradition verpflichten!

Die am Käsefest Thun präsentierten Käsespezialitäten werden in regionalen gewerblichen Käsereien 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 2014 startete mit dem Vollmondfondue am 8. Oktober. Am Samstag, 11. Oktober fand das 3. Käsefest in Thun statt. Ihm folgen das grosse Käsefest in Luzern am 18. Oktober 2014 und jenes in Bern am 25. Oktober 2014. Parallel zum Käsefest Bern findet in Rapperswil, im Rahmen der Swiss cheese awards vom 24.-26. Oktober ein grosser Käsemarkt mit umfassendem Rahmenprogramm statt. Weitere käsiges Anlässe finden Sie auf der Webseite unter: www.cheese-festival.ch in der Rubrik Anlässe.

*Rund 20 regionale Vermarktungsorganisationen aus den Kantonen Aargau, beider Basel, Bern, Solothurn, Jura und Zürich, die Bauernverbände der Kantone Bern, Solothurn und Aargau sowie der Verein «Das Beste der Region 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. Es werden Produzenten, Verarbeiter und Direktvermarkter im Marketing und in der Kommunikation unterstützt.

Fon 041 925 80 33
Fax 041 921 73 37
E-Mail info@cheese-festival.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 Bern, Luzern und Thun 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 cheese-festival
Trägerverein cheese-festival

Theresia Marbach-Jund

Tel. 041 925 80 24
Mobile 079 963 17 89

E-Mail theresia.marbach@regionalprodukte.ch

Projektleitung Käsefest Thun
«Das Beste der Region»

Verena Gertsch

Tel. 034 409 37 29

E-Mail verena.gertsch@regionalprodukte.ch

www.cheese-festival.ch