

Medienbericht

10. Käsefest von cheese-festival in Luzern mit rund 12'000 Besuchern

Bei kalt-nassem Herbstwetter verzeichnete das zehnte Käsefest vom Samstag, 17. Oktober 2015 in Luzern, auch im Jubiläumsjahr geschätzte 12'000 Besucherinnen und Besucher. An 22 Marktständen konnten über dreihundert Milch- und Käsespezialitäten von Produzenten aus der Region degustiert und gekauft werden.

12'000 Besucher trotzten Käsewetter

Bereits frühmorgens herrschte auf dem Kapellplatz reges Treiben und die Käser richteten mit viel Liebe zum Detail ihre Marktstände ein. Die schön dekorierten Stände der Käseproduzenten waren bald umringt von vielen interessierten Käseliebhabern. Die präsentierte Käsevielfalt von über dreihundert Milch- und Käsespezialitäten ist rekordverdächtig und kam beim Publikum sehr gut an. Die Anbieter präsentierten engagiert ihre Produkte und boten Sie zur Degustation an. Die Besucher trotzten dem kalt-nassen Herbstwetter und lobten die präsentierte Produktvielfalt, bei der viele einen „neuen“ Gaumenschmaus und vielleicht sogar das neue Lieblingsprodukt entdeckten.

Ein Höhepunkt, nebst dem grossen Käsemarkt, war das umfassende Rahmenprogramm. Gelebtes traditionelles Käsereihandwerk in der Schaukäserei lud zum Zuschauen ein und machte gluschtig, erlesene Käseköstlichkeiten zu Probieren und zu Kaufen. Der Schaukäser Anselm Töngi, alias Sälmi gab bereitwillig Auskunft und zeigte gross und klein wie aus Milch feiner Käse hergestellt wird.

Ob Kuhmelken, Schaukäserei oder Alphornklänge – 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 leckereres, als ein köstliches Raclette zu geniessen, bei diesem herbstlichen Käsewetter? Zum Aufwärmen lockte das Kaffee-Luz.



Um 11.00 Uhr begrüßte Carol Aschwanden, Vizepräsidentin des Trägervereins cheese-festival die Gäste anlässlich des Jubiläumsfests das bereits zum zehnten Mal in Luzern stattfindet. Aschwanden hiess die Gäste sowie Besucherinnen und Besucher, Sponsoren und Partner ganz herzlich willkommen am zehnten Käsefest in Luzern.

Als Festredner trat Stefan Roth, Präsident der Stadt Luzern auf. Er eröffnete die Festrede mit der Bekundung, dass er sich sehr freut, bei der heutigen Eröffnung der Jubiläumsausgabe des diesjährigen Käsefests dabei zu sein und fuhr fort: „Ich bin stolz, dass das grosse Käsefest bereits zum 10. Mal in Luzern stattfindet. Was als „Käsemarkt“ gestartet hat, ist zwischenzeitlich zu einem bekannten „Chäsfäscht“ geworden. Ich gratuliere



ganz herzlich zu diesem Jubiläum! Nun, der Verein cheese-festival organisiert einen solchen Anlass ja nicht nur in Luzern. Nein, auch in Bern, Thun, Rapperswil-Jona und schon bald in Basel gibt es ein Käsefest. Es wäre vermessen zu sagen, das „Chäsfäscht“ in Luzern sei schöner als das in Bern, Thun oder Rapperswil-Jona. Den Verdacht habe ich aber schon. Besser als das hier geht es nicht. Es ist „rüdig“ schön, was hier auf die Beine gestellt worden ist.“ Der Stadtpräsident sagt's und bedankt sich bei den Organisatoren und allen involvierten Vereinen und Personen die hinter dem Käsefest von cheese-festival stehen.

„Das Käsefest wirbt mit dem Zusatz «Das Beste der Region»“, das könne er nur unterschreiben, so Roth, denn nirgends ist es so schön wie in Luzern. „Das Käsefest findet in Luzern statt, die Käse aber stammen aus der Region. Denn in Luzern wird gar kein Käse hergestellt. Umso mehr sind wir stolz, dass die Emmi-Gruppe ihren Sitz in Luzern hat. Die Emmi Gruppe verarbeitet jeden vierten Liter Milch in der Schweiz, aber halt nicht in der Stadt. Hier wird der Käse später verkauft.“ Stefan Roth fährt fort und ergänzt: „Liebe Gäste, Luzern ist bevölkerungsmässig nicht die grösste und wirtschaftlich nicht die dynamischste Stadt der Schweiz. Luzern ist aber die Stadt der Herzen und damit man die Herzen erobern kann braucht es die Pflege des Brauchtums. Das ist typisch für Luzern. Wir pflegen das Brauchtum. Wir leben Traditionen und verändern sie gleichzeitig. Wir schaffen es, Innovation und Tradition zu verbinden. Das Käsefest ist Ausdruck davon!“ Ich wünsche Ihnen alles Gute, Gesundheit und geniessen Sie das zehnte Käsefest“.

Die Veranstalter, der Verein cheese-festival, in Zusammenarbeit mit «Das Beste der Region»* sowie die Käseproduzenten, sind mit dem Besucheraufmarsch des zehnten Käsefestes in Luzern sehr zufrieden. „Es freut uns ganz besonders, dass trotz des nass-kalten Herbstwetters geschätzte 12'000 Besucherinnen und Besucher das Käsefest besucht haben. Der Besucheraufmarsch bestätigt uns, dass das Käsefest mit seiner riesigen Vielfalt an Milch- und Käsespezialitäten von über 300 Produkten, ein echtes Bedürfnis ist und bei den Konsumentinnen und Konsumenten sehr gut ankommt,“ so Marbach Theresia, Projektkoordination und Vorstandsmitglied des Trägervereins cheese-festival.

Beim Degustationswettbewerb wurde vom Publikum aus der Auswahl von 10 Käsen, verschiedener Hersteller, der AlpSbrinz AOP – 3-Jahre, von der Käserei Alp Chünern, Wiesenberg zum Gewinner-Käse prämiert. Der AlpSbrinz AOP ist ein dreijähriger Extrahartkäse aus 100% Kuh-Rohmilch und wird von Andreas Gut auf der Alp Chünern hergestellt.

Geschichte, Kultur und Tradition verpflichten!

Die am Käsefest Luzern 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.

Das Käsefest Luzern schrieb am 17. Oktober 2015 10-jährige Geschichte. Für das Projekt vor Ort zeichnet sich der Trägerverein cheese-festival in enger Zusammenarbeit mit «Das Beste der Region»* sowie lokalen Organisationen verantwortlich.

Weitere cheese-festival Veranstaltungen

cheese-festival 2015 startete mit dem Vollmondfondue am 28. September. Am Samstag, 10. Oktober fand das 4. Käsefest in Thun statt. Ihm folgte das grosse Käsefest in Luzern am 17. Oktober 2015. Am 24. Oktober 2015 findet das Käsefest in Bern statt. In Rapperswil-Jona findet am 7. November das zweite Käsefest von cheese-festival statt. Im Januar 2016 lanciert cheese-festival am Standort Basel das fünfte Käsefest. Weitere käsiges Anlässe finden Sie auf der Webseite unter: www.cheese-festival.ch.

*21 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 Bern, Luzern, Thun sowie Rapperswil-Jona 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@regionalprodukte.ch

www.cheese-festival.ch