

Medienbericht

10. Käsefest von cheese-festival in Bern ein Erfolg

Bei sonnigem Wetter verzeichnete das zehnte Käsefest vom Samstag, 24. Oktober 2015 in Bern, geschätzte 10'000 Besucherinnen und Besucher. An 20 Marktständen konnten rund zweihundert Käsespezialitäten von Produzenten aus der Region degustiert und gekauft werden.

Bereits frühmorgens herrschte auf dem Waisenhausplatz beste Marktstimmung und die ersten Besucher zog es ans zehnte Käsefest. Die Stände der Käseproduzenten waren bald umringt von vielen interessierten Käseliebhabern. Die präsentierte Käsevielfalt von rund zweihundert Milch- und Käsespezialitäten kam beim Publikum sehr gut an. Die Anbieter präsentierten engagiert ihre Produkte und boten Sie zur Degustation an.



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. Ob Kuhmelken, Schaukäserei oder die musikalischen Einlagen – 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 ein feines Raclette zu geniessen, bei diesem schönen Herbstwetter? Zum Aufwärmen lockte ein feines „Kaffee-Schnaps“.

Um 11.00 Uhr begrüsst Martin Rügsegger des Trägerverein cheese-festival die Gäste am zehnten Käsefest in Bern. Rügsegger hiess die Gäste sowie Besucherinnen und Besucher herzlich willkommen. Er betonte in seinem Grusswort, dass es ihn besonders freut, wie viele interessierte Besucherinnen und Besucher an diesem Samstag den Weg ans 10. Käsefest gefunden haben, im Speziellen freut er sich über den grossen Anteil an jungen Besuchern wie auch die

Familien mit ihren Kindern. „Es ist mir ein Anliegen, dass wir unseren kulturellen Reichtum rund um den gewerblich produzierten Käse sichtbar machen, und diesen unserer nächsten Generation weitergeben. Dabei soll der Genuss, die Freude und Leidenschaft an handwerklich hergestellten Produkten für Alt und Jung spür- und erlebbar werden.“

Als Festredner trat Christoph Zimmerli, Vizepräsident des Stadtrats Bern auf. „Was gibt es besseres als ein rezent es Stück Käse zu geniessen? Ein Stück Käse, von dem Sie wissen, dass er hier in der Region mit viel Liebe, Sorgfalt und Fertigkeit entstanden ist?“ so eröffnete Zimmerli die Festrede und fuhr fort: „Indem Sie den Städterinnen und Städtern Ihre Produkte schmackhaft machen, gewinnen Sie diese als Ihre Kundinnen- und Kunden.



Damit steigern Sie die Wertschöpfung Ihrer Produkte in der Region. Sie vermarkten aber nicht nur irgendein Produkt, sondern Sie schaffen und verkaufen ein Lebensmittel von hochwertigster Qualität. Die Qualität ist es denn auch, die Ihre Produkte – nicht nur in der Schweiz, sondern weltweit – einzigartig macht. Eine Schweiz ohne Käse ist undenkbar, ein Bern ohne Käse sowieso.“ Zum Abschluss seiner Festrede wünschte Christoph Zimmerli allen ein schönes Käsefest, einen gefreuten Besuch in der Stadt Bern und vorallem „E Guetä“.

Die Veranstalter, der Verein cheese-festival, in Zusammenarbeit mit «Das Beste der Region»* sowie die Käseproduzenten sind mit dem Besucheraufmarsch des zehnten Käsefestes in Bern sehr zufrieden. Die hochwertigen Produkte der teilnehmenden Käseproduzenten fanden besten Absatz. Zudem schätzten die Besucherinnen und Besucher insbesondere den direkten Kontakt zum Produzenten und die Möglichkeit, direkt vom Hersteller mehr Informationen zur Herstellung der Produkte erfahren zu können.

*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.

Geschichte, Kultur und Tradition verpflichten!

Die am Käsefest Bern 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 Bern schrieb am 24. 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 folgten das grosse Käsefest in Luzern am 17. Oktober 2015 und jenes in Bern am 24. Oktober 2015. Seit letztem Jahr findet in Rapperswil-Jona Anfang November, ein Käsefest von cheese-festival statt. Im Januar 2016 lanciert cheese-festival am Standort Basel ein fünftes Käsefest. Weitere käsige Anlässe finden Sie auf der Webseite unter: www.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, 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