

Jahresrückblick 2018

Echt oder nur vergoldet?

Sie kennen es! Was golden verpackt wird, suggeriert höhere Qualität und Wertigkeit. Angefangen beim goldglänzenden Weihnachtspapier über vergoldetes Alupapier bei der Schokolade bis hin zum Nescafé Gold, wo nebst Verpackung auch der Name besonderen Genuss bedeuten soll.

Seit einigen Jahren gibt es im Kanton Aargau eine Käsehandlung. Nebst Gold im Namen verwendet sie auch das bekannte Emmentaler-Käselogo, mit welchem unsere Skifahrer an Olympiaden mehrere Goldmedaillen errungen haben. Lange Zeit war das Käsedress Synonym für Sieg, Lob und Ehre unserer Skifahrer. Und am Abend des Rennens wurde zur besten Sendezeit im TV für unseren Emmentaler mit dem Spruch geworben: „Unsere Jung’s haben zum Frühstück Emmentaler gegessen, das hat ihnen heute Gold gebracht!“

Ich weiss nicht, ob die 7 Verwaltungsräte der oben genannten Firma Ski fahren können. Was sie aber, um in der Skifahrersprache zu bleiben, bestens beherrschen ist, die Tore falsch zu umfahren oder im Nebel bewusst ein Tor auszulassen, um so zu Gold zu kommen. Ob dies fair ist und den Regeln der Sorte entspricht, war zweitrangig, wichtig war der Profit. Nun haben sie beim Slalom eingefädelt und der ganze „Bschiss“ um die Fabrikation von Emmentaler AOP ist aufgefliegen. Viele Geschäftspartner und Akteure wurden jahrelang hintergangen, der Staat, die Sortenorganisation, der Handel und vor allem die Kunden!

goldenes cheese-festival

Da gehe ich als Kunde lieber zum Händler oder zum Käser meines Vertrauens, besuche ihn in seinem Geschäft oder am Marktstand des cheese-festivals. Hier kann ich ihm nicht nur in die Augen schauen, ich bekomme auch Emmentaler, in dem Emmentaler drin ist. Echter Emmentaler AOP aus frischer, silofreier Milch und nach den Vorgaben der Sorte hergestellt. Dieser Käser trägt zwar nicht das Prädikat „Gold“ in seinem Namen, aber dieser Käse ist für mich Gold wert.

Deshalb wirbt cheese-festival mit Freude und zu Recht mit diesem Logo.



Franz Schwegler
Präsident cheese-festival

Käsefeste 2018.

2018 war ein Käse Jahr. Der Swiss Cheese Award hat sich als Austragungsort Luzern ausgesucht. cheese-festival zeichnete sich für den dazugehörenden Käsemarkt mit 65 teilnehmenden Käsern aus der ganzen Schweiz verantwortlich. Der Käsemarkt war Publikumsmagnet. 60'000 Besucher degustierten sich durch die Schweizer Käselandschaft und entdeckten dabei einige Neuheiten; so gab es zum Beispiel einen schwarzen Weichschimmelkäse – der Engelwy Tomme oder einen Cheebab; genau, einen Kebab mit Käse – zu geniessen. Die Besucherinnen und Besucher schätzen den persönlichen Kontakt zu den Käsern – so kaufen Sie nicht nur einen Käse sondern einen Käse mit Geschichte und erfuhren einiges zur Herkunft und Herstellung des Käses. Wer mehr zur Käseproduktion wissen wollte, konnte dem Schaukäser „Sälmi“ über die Schulter schauen. Gross und Klein konnten ihre Melkkünste an der Kunststoff-Kuh unter Beweis stellen und sich ein Milchprodukt verdienen. Alphornspieler und Jodlerformationen sorgten zudem für eine besonders schöne Stimmung am Markt.

Nebst dem Rekordkäsemarkt in Luzern führte cheese-festival fünf weitere Käsefeste durch unter anderem das erste Mal ein Käsefest am Bodensee und eines in Appenzell.

Zahlen 2018.

- 6 Standorte in der Schweiz
- über 650 Medienberichterstattungen
- über 120 teilnehmende Käser
- über 92'000 Besucherinnen und Besucher

Käsefest Basel.

Samstag, 27. Januar 2018. 30 teilnehmende Käser. 3'500 geschätzte Besucher/innen.

Datum: 02.02.2018

BAUERNZEITUNG

NORDWESTSCHWEIZ, BERN UND FREIBURG

BauernZeitung / Nordwestschweiz, BE + FR
3000 Bern 22
031/ 858 33 29
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 41'873
Erscheinungsweise: wöchentlich



Alles Käse oder was?

Cheese-Festival.ch / 3500 Besucher genossen in Basel die angebotene Käsevielfalt.

BASEL 250 Milch- und Käsespezialitäten konnten die Besucher des Cheese-Festivals in der Markthalle Basel geniessen und kaufen. Rund 3500 Käseliebhaber folgten der Einladung und konnten am vergangenen Samstag an 30 Marktständen das Angebot vergleichen.

Welt des Käses

Die Schaukäseerei prominent vor dem Haupteingang der Markthalle platziert, bot einen hervorragenden Einstieg in die Welt des Käses. Nachdem die Interessierten dem Schaukäser über die Schultern geblickt und mehr über die Herstellung von Käse erfahren hatten, ging es auf in die Markthalle. Diese bot eine herrliche Vielfalt an regionalen Milch- und Käsespezialitäten. Die mit viel Liebe zum Detail gestalteten Stände luden zum Degustieren und Kaufen ein.

Direkter Dialog

Nebst der breiten Vielfalt an Milch- und Käsespezialitäten überzeugte der unmittelbare Kontakt zwischen Konsumenten und Produzenten. Im direkten Dialog erfuhren die Käseliebhaber mehr über den Ursprung der Milch, die Zubereitung sowie



Käse direkt von den Machern: Beim Cheese-Festival können die Konsumenten direkt mit den Produzenten über die angebotenen Spezialitäten philosophieren. (Bild: rkg)

den Reifeprozess des Käses. Das vielfältige Angebot an den Marktständen, wurde ergänzt mit feinen Käsegerichten wie Chäscheuchli, Ricotta-Burger oder einem herzhaften Raclette.

Der Einladung zum dritten Käsefest von cheese-festival.ch in Basel, sind geschätzte 3500 Besucher gefolgt. Ein Höhepunkt, nebst dem Käsemarkt, war das Kuhmelken, wo gross und klein

einen feinen Sofortpreis gewinnen konnten. pd

Weitere Informationen:
www.cheese-festival.ch



regio.
garantie

Schweiz. Natürlich.

Käsefest Bodensee.

Samstag, 03. Juni 2018. 30 teilnehmende Käser. 3'000 geschätzte Besucher/innen.



Thurgauer Bauer

«Gold der Schweiz» am Arenenbergertag

Im Fokus des Arenenbergertages stand in diesem Jahr das Käsefest «cheese-festival.ch» mit dem Motto «Gold der Schweiz». Über 5000 Besucherinnen und Besucher folgten der Einladung zu dieser traditionellen Veranstaltung.

täten aus der Ostschweiz und dem Bodenseeraum vorgestellt. Das Motto des attraktiven Rahmenprogramms lautete «Alles rund um den Käse». In einer extra eingerichteten Schaukäserei erfuhren die Besucher Wissenswertes über das «Gold der Schweiz».

In seinem Grusswort sagte Martin Huber, Direktor des Bildungs- und Beratungszentrum (BBZ) Arenenberg, dass bereits 2011 mit dem «Arenenbergertag» gestartet wurde. Bereits ein Jahr später wurde der Arenenbergertag zum Begegnungstag «für neue und alte Freunde des Arenenbergs». Laut Martin Huber hat sich der Tag mit dem Traktorengeschicklichkeitsfahren, dem Ermatinger Puuremarkt, der Ausstellung der Freunde alter Landmaschinen mit den Oldtimertraktoren sowie dem Ryfallexpress stets positiv weiter entwickelt. Im vergangenen Jahr wurde der «Slow food Markt» gestartet, und in diesem Jahr stand das «cheese-festival.ch» im Zentrum, welches bei den über 5000 Besucherinnen und Besuchern grossen



Käsefest Luzern im Rahmen der Swiss Cheese Awards.

28. bis 30. September 2018. 65 teilnehmende Käser. 60'000 geschätzte Besucher/innen.



PLAY **SRF** TV Radio

Startseite Live Sendungen Themen

00:18 / 02:09

01:53 Bund und Kantone einig bei Reform des Finanzausgleichs

02:12 Betreuende Eltern müssen bei Trennung früher arbeiten

02:34 Erdogan auf schwierigem Staatsbesuch in Berlin

03:57 Swiss Cheese Award

02:09 «Wolkenbruch» – Der Film

Tagesschau, 28.09.2018, 19:30 Uhr

Swiss Cheese Award

In Luzern gehen von heute bis Sonntag die elften «Swiss Cheese Awards» – also quasi die «Schweizer Käsemeisterschaften» über die Bühne. Dafür haben knapp 1'000 Schweizer Käser ihre besten Kreationen in die Zentralschweiz gerollt.

Käsefest Thun.

13. Oktober 2018. 31 teilnehmende Käser. 10'000 geschätzte Besucher/innen.

Datum: 15.10.2018

Jungfrau Zeitung

Online-Ausgabe

Jungfrau Zeitung
3800 Interlaken
033/ 826 01 01
www.jungfrauzeitung.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Page Value: 486'238

Thun
15. Oktober 2018

320 Käsesorten und 11'500 Besucher

Bereits zum siebten Mal fand im Bälliz das Käsefest statt. Bei schönstem Herbstwetter fanden Tausende Besucherinnen und Besucher den Weg nach Thun. An 31 Marktständen konnten die Besucher über 320 Käsespezialitäten von Produzenten aus der Region degustieren und kaufen.



Auch Fondues durften am Käsefest nicht fehlen. Fotos: Trägerverein Cheese-Festival

Bereits frühmorgens herrschte am Samstag im Thuner Bälliz frohe Marktstimmung. Die präsentierte Käsevielfalt von über 320 Käse- und Milchspezialitäten kam beim Publikum sehr gut an, wie die Veranstalter mitteilen. So durften die Besucher zum Beispiel das «Hanfmutschli» oder «Blau's Himi» probieren oder hatten die Qual der Wahl bei den vielen Fondue-Spezialitäten. Vom Prosecco-Fondue bis zum roten Fondue gab es eine breite Vielfalt zum Probieren und zum Entdecken. Nebst den Berg- und Alpkäsespezialitäten wurden Geissen- und Ziegenkäseprodukte angeboten, und pünktlich zur Saison konnte das Publikum auch den Vacherin Mont-d'Or kaufen. Nicht vergessen ging dabei der Lokalmatador – der Emmentaler – er war als ganzer 86-Kilogramm-Laib am Markt vertreten.

Bei der Schaukäserei zeigte Hanspeter Graf das Käseerhandwerk auf, und einige Besucher durften bei der traditionellen Käseherstellung mithelfen. Beim Kuhmelken konnte man sein Melktaent unter Beweis stellen und tolle Sofortpreise gewinnen. Im Streichelzoo genossen Ziegen, ein Säuli, Schafe und Hühner Streicheleinheiten von Gross und Klein.



Käsefest Appenzell.

25.-27. Oktober 2018. 28 teilnehmende Käser. 3'500 geschätzte Besucher/innen.

Datum: 28.10.2018

TAGBLATT

Online-Ausgabe

St. Galler Tagblatt
8001 St. Gallen
071 / 272 78 88
www.tagblatt.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
U/UpM: 537'000
Page Views: 2'401'581

«Tocke ond Schnöchsle» am 1. Käsefest in Appenzell

Heute und am Samstag verwandelte sich der Garten des Kapuzinerklosters Appenzell in ein Festgelände für Käseliebhaber. Der Käse war dabei aber nicht die einzige Attraktion.
Claudio Weder 28.10.2018, 18:07 Uhr



An diesem Wochenende wurde der Klostergarten zum Käsemarkt. (Bild: Claudio Weder)

Wer dieses Wochenende den Weg zum 1. Cheesefestival in Appenzell suchte, musste nur seiner Nase nach gehen: Schon von weitem glaubte man, einen dezenten Käseduft in der Luft wahrzunehmen. Spätestens aber beim Flanieren durch die Stände des «Chäas-Maats» oder beim Betreten des Festzeltes wurde auch den weniger empfindlichen Nasen bewusst, welchem Produkt dieses Fest gewidmet war.

Schon wenige Stunden nach der Öffnung des Festgeländes am Samstag wandelten die ersten Besucher zwischen den Marktständen im Garten des Kapuzinerklosters umher. Das nasskalte Herbstwetter hielt die Käsefans verschiedenen Alters – darunter auch Touristen – nicht vom Besuch des Cheesefestivals ab. Im Gegenteil: Es herrschte geradezu perfektes Fondue- und Chäschüechli-Wetter. Rund 25 Käseproduzentinnen und Käseproduzenten aus dem Appenzellerland und den angrenzenden Regionen waren mit ihren Produkten vertreten. Nebst Käse in seiner vielfältigen Erscheinungsform konnte man aber auch andere Milchprodukte wie Joghurt oder Butter degustieren – und kaufen. Zwischen den Käseläuben waren hier und da auch Nidelzeltli, Milchseifen oder die eine oder andere Fleischspezialität zu finden. Parallel dazu wurden im Festzelt verschiedene Käsespezialitäten wie Chähörnli angeboten.

Streichelzoo und Melkwettbewerb

Auch die Kinder kamen auf ihre Kosten: Sie konnten im Streichelzoo oder im Spielzelt verweilen. Zudem hatten die



regio.
garantie

Schweiz. Natürlich.

Käsefest Rapperswil-Jona 2018.

Samstag, 03. November 2018. 28 teilnehmende Käser. 10'000 geschätzte Besucher/innen.

Datum: 05.11.2018

Höfner Volksblatt

Höfner Volksblatt
8832 Wollerau
044/ 787 03 03
www.hoefner.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'872
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Seite: 9
Fläche: 27'975 mm²



Viel Volk am Käsefest

Bereits zum 5. Mal fand am Samstag das Käsefest am Seequai statt. Bei idealem Herbstwetter fanden geschätzte 10 000 Besucher den Weg nach Rapperswil-Jona.

Bei herbstlicher Morgenstimmung richteten die 28 Käserinnen und Käser ihre Marktstände mit viel Liebe ein und präsentierten ihre Käsespezialitäten. Sie bereiteten sich auf einen belebten und intensiven Markttag vor. Kurz nach 9 Uhr trudelten die ersten Marktbesucher ein und degustierten die Spezialitäten, wovon es bei 363 unterschiedlichen Produkten eine breite Auswahl gab.

Die am Käsefest in Rapperswil-Jona 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 Schaukäseerei wurde das Käsehandwerk aufgezeigt, und einige Besucher durften bei der traditionellen Käseherstellung mithelfen. Beim Kuhmelken konnte man sein



Der Käsemarkt in Rapperswil profitierte von schönem Herbstwetter.

Melktalent unter Beweis stellen und tolle Sofortpreise gewinnen. Im Streichelzoo genossen Ziegen und Kälbchen Streicheleinheiten von Gross und Klein. Wer eine Pause brauchte, konnte sich in der Festwirtschaft bei einem Raclette mit Weisswein oder einem «Kafi-Luz» stärken.

Kurz nach 11 Uhr begrüßte Hansruedi Aggeler, Vorstandsmitglied des Trägervereins cheese-festival, die Gäste in Rapperswil-Jona. Martin

Stöckling, Stadtpräsident Rapperswil-Jonas, richtete sich ebenfalls an die Gäste und bedankte sich für die tolle Zusammenarbeit.

Die Veranstalter, der Verein cheese-festival, in Zusammenarbeit mit dem Trägerverein Culinarium und Rapperswil Zürichsee Tourismus sowie die Käseproduzenten sind mit dem Besucheraufmarsch und der Umsetzung des Käsefestes in Rapperswil-Jona sehr zufrieden.



regio.
garantie

Schweiz. Natürlich.

Vollmondfondue 2018.

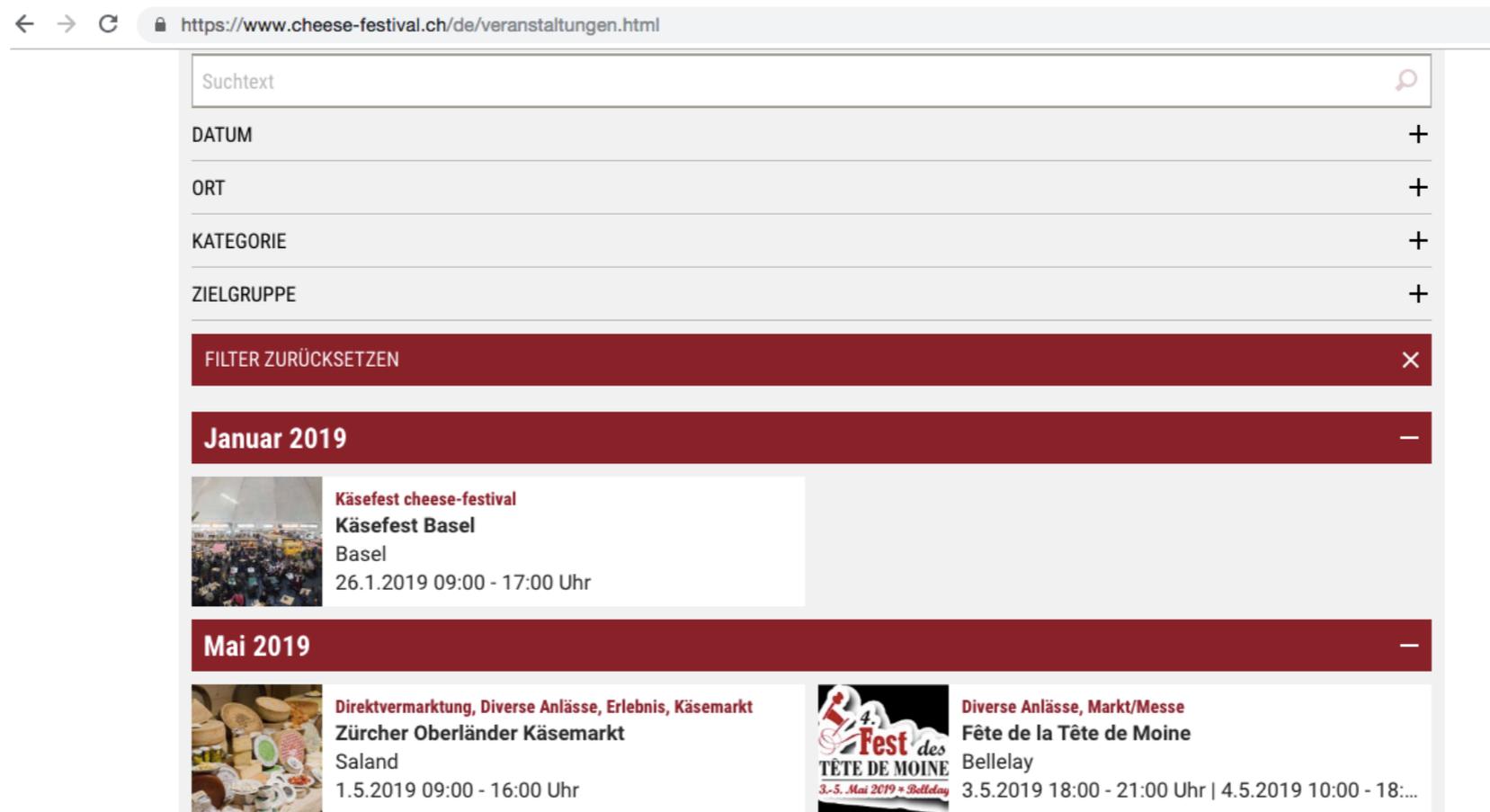
In diesem Jahr haben über 50 Gastrobetriebe aus dem Kanton Bern am Vollmondfondue teilgenommen. Einige Vertreter des Vorstandes genossen das Vollmondfondue im ältesten Bären der Schweiz in Truebschachen.



Drittveranstaltungen 2018.

Als Kommunikationsplattform will der Trägerverein cheese-festival die lokalen Organisationen der verschiedenen Anlässe unterstützen und die attraktiven Erlebnis-Angebote einem breiten Publikum zugänglich machen.

So haben im 2018 erneut 18 Organisatoren ihren Anlass über cheese-festival kommuniziert. Von «A» wie Alpabfahrt über Chästeilet, Chäsi-Fest, Genussfest - Solothurner Chästtag oder Käseerlebnistag bis «Z» wie Zürcher Oberländer Käsemarkt.



The screenshot shows the website interface for cheese-festival.ch. At the top, there is a search bar labeled 'Suchtext' and a list of filter categories: DATUM, ORT, KATEGORIE, and ZIELGRUPPE, each with a plus sign. Below the filters is a red button labeled 'FILTER ZURÜCKSETZEN' with a close icon. The main content area is divided into two sections: 'Januar 2019' and 'Mai 2019'. Under 'Januar 2019', there is one event listing: 'Käsefest cheese-festival Käsefest Basel' in Basel, scheduled for 26.1.2019 from 09:00 to 17:00 Uhr. Under 'Mai 2019', there are two event listings. The first is 'Direktvermarktung, Diverse Anlässe, Erlebnis, Käsemarkt Zürcher Oberländer Käsemarkt' in Saland, scheduled for 1.5.2019 from 09:00 to 16:00 Uhr. The second is 'Diverse Anlässe, Markt/Messe Fête de la Tête de Moine' in Bellelay, scheduled for 3.5.2019 from 18:00 to 21:00 Uhr and 4.5.2019 from 10:00 to 18:00 Uhr. A small logo for 'Fest des TÊTE DE MOINE' is visible next to the second listing.

Geschäftsstelle.

Das Mandat der Geschäftsstelle liegt beim Luzerner BÄuerinnen- und Bauernverband. Seit Juli 2108 leitet Mirjam Birrer die Geschäftsstelle und koordiniert alle Aufgaben:

Trägerverein cheese-festival

Mirjam Birrer

Schellenrain 5

6210 Sursee

mirjam.birrer@cheese-festival.ch

Tel. 041 / 925 80 23

Trägerverein.

cheese-festival ist als Verein organisiert. Der Vorstand setzt sich aktuell aus folgenden Vertretern der Trägerorganisationen zusammen:

Trägerorganisation	Vorstandsmitglied
Schweizer Alpkäse	Martin Rügsegger Geschäftsführer Schweizer Alpkäse
Schweizerische Vereinigung der AOP und IGP	Sabine Leuba PR und Kommunikation AOP
Bernischer Milchkäuferverband BMKV	Thomas Hofer Vorstand BMKV
Dienststelle Landwirtschaft und Wald Kt. Luzern lawa	Christoph Böhnert
Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband LBV	Stefan Heller Geschäftsführer
MIBA Genossenschaft	Evelyne Piller Stv. Geschäftsführerin
Verein Heumilch Schweiz	Manuela Vogel Kommunikation & Marketing
Ostschweizer Milchverarbeiter OMV	Hansruedi Aggeler Geschäftsführer OMV
Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost VMMO	Markus Berner Geschäftsführer VMMO
Zentralschweizer Käsermeister	Pius Oggier Geschäftsstelle ZSKM
Genossenschaft Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP	Carol Aschwanden Kommunikation

Geschäftsleitung.



Franz Schwegler
Präsident



Carol Aschwanden
Vize-Präsidentin



Mirjam Birrer
Leitung Geschäftsstelle



Pius Oggier
Finanzen

Wir freuen uns auf ein spannendes 2019.

**cheese-
festival.ch**

regio.
garantie

Schweiz. Natürlich.

**cheese-
festival.ch**

regio-
garantie

Schweiz. Natürlich.