



Medienmitteilung

Jetzt wird der Bergkäse gefeiert!

Olympiade der Bergkäse im Jura

Bellelay, 23. Oktober 2009 – 100 internationale Juroren haben heute in der Abtei Bellelay 605 Bergkäse geprüft und die besten ihrer Kategorie erkoren. Auf welche Käser sich die 61 Medaillen verteilen, wird am Sonntag an der Preisverleihung in Saignelégier bekanntgegeben. Mit den Käseherstellern aus den bekannten europäischen Bergnationen wetteifern auch japanische, mexikanische und kanadische Berufskollegen um den Titel des besten Bergkäses der Welt.

Bundesrätin Doris Leuthard hat den grossen Wettbewerb in der Abtei Bellelay besucht und den Käseprüfern lobend über die Schultern geschaut. Danach hat sie zusammen mit den beiden Regierungsvertretern der Kantone Jura und Bern, Michel Probst und Andreas Rickenbacher, das Museum Tête de Moine und den Käsemarkt in Saignelégier eröffnet.

Die Juraregion steht dieses Wochenende unter einem einzigen Stern, der die Bergkäse dieser Welt ins glanzvolle Licht rückt. An der feierlichen Eröffnung des olympischen Dorfes mit 70 Ausstellern konnten die ersten Gäste erahnen, wie vielfältig und köstlich Bergkäse mundet. Bis Sonntagabend werden 40'000 Besucher am Fest in Bellelay und Saignelégier erwartet.

Bergkäse berührt

Wie wichtig der Wettbewerb für die Käser ist, durften die Organisatoren bereits zehn Tage vor Beginn der Feierlichkeiten erfahren. Eine Wettbewerbsteilnehmerin aus der Region von Ancona liess es sich nicht nehmen, «ihren» Käse persönlich nach Saint-Imier zu bringen. FROMARTE-Direktor und Präsident des Oks, Jacques Gygax, betonte bei seiner Begrüssung die Wichtigkeit der Olympiade der Bergkäse mit folgender besonders rührenden Geschichte: *«Wenn eine alte Dame, stellen Sie sich die typische Nonna italiana vor, zehn Stunden Zugfahrt auf sich nimmt, um ihre Käsemuster selber an den Wettbewerb zu bringen – ja, sie wollte ganz sicher sein, dass die auch heil ankommen –, wenn diese Dame ihren Söhnen und der Arbeit zuliebe noch am gleichen Abend wieder zurückfährt, 10 Stunden bis nach Hause, wie anders als so kann ich Ihnen den Stellenwert der Bergkäse-Olympiade erklären? Wir freuen uns sehr, dass die Nonna morgen Abend bei uns im Jura ist und wir sie dafür umarmen können.»*

Bergkäse unter der Lupe

Die 605 eingegangenen Bergkäse aus 15 Kategorien und 16 Unterkategorien mit Ursprungsbezeichnung wurden von 20 Prüfgruppen zu maximal sechs Juroren gestestet und bewertet. Die Juroren aus dem In- und Ausland arbeiten in den Bereichen Milch- und Käsewirtschaft, Handel, Gastronomie, Konsumentenschutz und/oder Medien und haben die Wettbewerbskäse dem Prüfglement folgend nach Aussehen, Geschmack und in ihrer Teigkonsistenz beurteilt. Die am Wettbewerb teilnehmenden Käser stammen gut zur Hälfte aus der Schweiz, dies auch, weil die 6. Olympiade der Bergkäse zum zweiten Mal hier stattfindet. Käser aus Italien, Frankreich, Deutschland und Österreich sind mit je rund 50 Proben vertreten, während die Produzenten aus Kanada, Mexiko, Japan, Portugal und Spanien weniger als zehn Käseproben eingereicht haben.



Weitere Käsekenner dürfen sich auf den morgigen Samstagabend freuen: Sie sind die ersten erfolgreichen Absolventen des Lehrgangs zum «Sommelier Maître Fromager», und sie erhalten in diesem feierlichen Rahmen ihr Diplom dieser von FROMARTE lancierten Ausbildung.

Was die Fachwelt sagt

Bereits heute Vormittag unterhielten sich Manfred Bötsch, Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft, und Peter Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus, mit Gästen am runden Tisch darüber, was die Konsumenten von einem Regionalprodukt erwarten.

Schmid äusserte sich zum Wachstum, das die Tourismusbranche den Bergregionen bringt. Die Zusammenarbeit zwischen Tourismus und Landwirtschaft bedeute eine zusätzliche Entwicklung und erlaube den Erhalt vieler Arbeitsplätze: *«Ich freue mich, die Chancen aufzuzeigen, die der Tourismus den Berggebieten geben kann.»*

Manfred Bötsch hob den olympischen Geist unter den Besten der Berg- und Alpkäse hervor und unterstrich die Bedeutung des Handwerks der Käsespezialisten: *«Die Olympiade und die Bergkäse sind Top-Botschafter für die Schweizer Milchwirtschaft.»*

Mit der Wertschöpfung, die Berggebiete für die Landwirtschaft und die Gesellschaft sicherstellen, setzten sich Fachleute bereits am Donnerstag auseinander. Die zweitägige Fachtagung mit Podiumsdiskussion, an der Landwirtschafts- und Tourismusvertreter teilnahmen, fand im Vorfeld der Olympiade der Bergkäse in Tramelan statt.

Ein Fest für alle – für Käsefans und solche in spe!

Auf dem gedeckten Bergkäsemarkt mit 70 Chalets voller Käsedelikatessen aus der nahen Region, der Schweiz und dem Ausland, am schweizweit grössten Bergkäsebuffet oder beim Riesen-Bergkäsefondue für 1000 Personen darf man sich gerne bestätigen lassen, wie vielfältig und köstlich Bergkäse schmeckt. Wem das zuviel ist, der kann einem Orgelkonzert in der Abtei Bellelay lauschen oder sich auf einem Fonduewagen in Bellelay gemütlich zurücklehnen.

Während des ganzen Wochenendes finden zahlreiche Veranstaltungen statt, die Besucher jeden Alters über Handwerk, Brauchtum und Geschichte unterhalten und informieren. Im Tête de Moine-Museum und während der wiederkehrenden Theateraufführung kann man sich historisch in das Leben der Mönche und ihres Käses Tête de Moine versetzen lassen. Wie dieser Käse, der älter ist als die Schweizer Eidgenossenschaft, früher produziert wurde, wird täglich am Markt in Saignelégier gezeigt. Aber auch beim Gruyère- oder Parmigiano-Herstellen kann man live dabei sein und sehen, wie viel Handarbeit in einem Käselaiab steckt. Mit der Motorsäge entstandene Holzkunst sowie die ländlichen Pferde-Quadrillen zeigen eine andere Seite der Juraregion auf.

Für die Kinder wird's ebenfalls witzig: An der Olympiade der Bergkäse können sie selber Käse machen, Ponies und Pferde reiten, basteln, schminken oder am Traktorwettbewerb mitmachen. In Saignelégier werden Käse gerollt und Kühe gemolken. Zudem kann man auf der Tyrolienne schweben oder sich beim Käsezirkus vergnügen.

Während der Olympiade der Bergkäse besteht während des ganzen Wochenendes die Möglichkeit, das grösste Schweizer Solar- und Windkraftwerk oberhalb von St-Imier auf dem Mont-Crosin zu besichtigen. Weiter laden das Longines-Museum sowie die Käserei Spielhofer in St-Imier zu kostenlosen Führungen ein.



Bequeme Infrastruktur und Anreise

Das grosse Fest steigt, auch wenn Regen fällt. An beiden Austragungsorten sind die Plätze und die Stände für alle Aktivitäten gedeckt. Sonderfahrten der SBB sowie ein Shuttleservice der Chemins de Fer du Jura sorgen für eine stressfreie Anfahrt nach Saignelégier sowie die Verbindung nach Bellelay und zurück. Der Zugang zu allen Veranstaltungsorten ist kostenlos.

Hinweis an die Redaktionen und Anmeldung an die 6. Olympiade der Bergkäse

Interessierte Medienschaffende können die 6. Olympiade der Bergkäse besuchen.

Auf der Seite <http://www.caseusmontanus.ch/2009/de/media/> finden Sie weiteres Recherchematerial in Bild und Text.

Wir freuen uns auf Ihre Publikation und stehen für Ihre Rückfragen gerne zur Verfügung.

Für Fragen zum Anlass:

CASEUS MONTANUS
c/o FROMARTE
Olivier Isler
Schwarztorstrasse 26, CH-3001 Bern

Tel. +41 (0)31 390 33 33
Fax +41 (0)31 390 33 35
olivier.isler@fromarte.ch

Für Akkreditierungen, Medien- und Fachfragen:

CASEUS MONTANUS
c/o FROMARTE
Martina Schelker

Tel. +41 (0)79 446 33 26
Fax +41 (0)26 670 64 61
mschelker@bluewin.ch

Für Fragen zum Jura Tourisme:

Place du 23 juin 6
CH-2350 Saignelégier

Tel. +41 (0)32 420 47 70
info@juratourisme.ch

Für Fragen zum Jura bernois Tourisme:

Avenue de la Gare 9
2740 Moutier

Tel. +41 (0)32 494 53 43
info@jurabernoistourisme.ch