



# CHEESE- FESTIVAL<sup>CH</sup>

KÄSE-PROGRAMM 2024

ALLES RUND UM  
SCHWEIZER KÄSE

- › Käsefeste
- › Vollmondfondue
- › Weitere Käse-Events

**regio.**  
garantie

Schweiz. Natürlich.

# SPONSOREN UND PARTNER

Gold-Sponsor



**Unser  
Schweizer  
Käse**

[www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch)

Bronze-Sponsor

**KÄSER TREUHAND**

persönlich. kompetent. proaktiv.



**Für die Landwirtschaft!**  
Alle Versicherungen aus einer Hand.

Event-Sponsor



**swissmilk**





# PARIS ODER LUGANO?

Paris ist dieses Jahr Gastgeber der olympischen Sommerspiele. Sportlerinnen & Sportler aus der ganzen Welt qualifizieren sich an verschiedenen Vorauscheidungen für diesen Grossevent, erst dann können sie sich in verschiedenen Disziplinen messen und um Medaillen kämpfen. Als Anerkennung werden Siegerinnen & Sieger in ihrer Heimat mit grossen Ehren empfangen.

Lugano ist dieses Jahr Gastgeber des Swiss Cheese Awards, kurz SCA. Die Teilnehmenden durchlaufen keine Qualifikation, denn für Käserinnen & Käser ist tägliche Höchstleistung eine Selbstverständlichkeit. Dennoch «kämpfen» auch sie in knapp 20 Kategorien um Gold, Silber oder Bronze. Den Gewinner/-innen winkt nebst medialer Anerkennung auch eine vermehrte Nachfrage ihrer Käse.

Können Sie nicht an den SCA in Lugano kommen? Kein Problem, denn cheese-festival organisiert diesen Herbst nebst in Lugano an sieben weiteren Orten kleine Käseolympiaden, an denen sie bestimmt künftige Siegerkäse degustieren und kaufen können.

Also, ein Besuch lohnt sich! Ich wünsche Ihnen viel Genuss.



Franz Schwegler  
Präsident «cheese-festival»



# KÄSE-KALENDER

Alle von cheese-festival organisierten Käsefeste sowie viele weitere Anlässe rund um feinen Schweizer Käse in der Übersicht.

## AUGUST 2024

---

**Bodäfahrt Urnerboden** UR  
Urnerboden, Durchführungsdatum auf [urnerboden.ch](http://urnerboden.ch)

## SEPTEMBER 2024

---

DO 05.09. **Solothurner Chäs-Tag** SO  
Solothurn, [chaestag.ch](http://chaestag.ch)

---

SA 07.09. **Käsefest Frauenfeld** TG  
Altstadt Frauenfeld, [cheese-festival.ch](http://cheese-festival.ch)

---

SA 14.09. **Alpabzug Wassen** UR  
Wassen, [wassen.ch](http://wassen.ch)

Solothurner Chäs-Tag



Alpabzug Wassen



SO	15.09.	<b>Berner Alpkäsemeisterschaft</b> Bergstation Männlichen, Grindelwald, <a href="http://casalp.ch">casalp.ch</a>	BE
SA	21.09.	<b>Käsefest Huttwil</b>	BE
SO	22.09	Marktplatz, <a href="http://cheese-festival.ch">cheese-festival.ch</a>	
SA	28.09.	<b>Käsefest Thun</b> Bälliz, <a href="http://cheese-festival.ch">cheese-festival.ch</a>	BE
SA	28.09.	<b>Alpabfahrt Kerns</b> Kerns, <a href="http://obwalden-tourismus.ch">obwalden-tourismus.ch</a>	OW
SA	28.09	<b>Entlebucher Alpabfahrt</b> Schüpfheim, <a href="http://biosphaere.ch">biosphaere.ch</a>	LU
SA	28.09	<b>Alpabfahrt Ennetbürgen</b> Ennetbürgen, Durchführungsdatum auf <a href="http://korporation-ennetbuergen.ch">korporation-ennetbuergen.ch</a>	NW



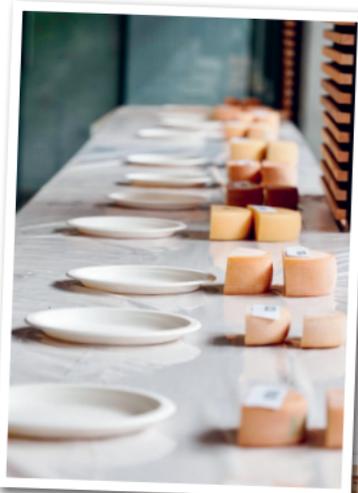
Alpabfahrt Kerns



## OKTOBER 2024

SA	05.10.	<b>Käsefest Lugano am Swiss Cheese Awards</b>	TI
SO	06.10	Riva G. Albertolli, cheese-festival.ch	
FR	11.10.	<b>OLMA Alpkäse-Prämierung</b>	SG
		Olma St. Gallen, olma.ch	
SA	12.10.	<b>Käsefest Bern</b>	BE
		Unterer Waisenhausplatz, cheese-festival.ch	
SA	12.10.	<b>Äplerfest und Äplerzmenge an der Lenk</b>	BE
SO	13.10	Lenk, lenk-simmental.ch	
SA	19.10.	<b>Käsefest Luzern</b>	LU
		Kapellplatz, cheese-festival.ch	
SA	19.10.	<b>Alpkäsewettbewerb</b>	NW
		Einkauszentrum Tellpark, nbv-obv-ubv.ch	
SA	26.10.	<b>Käsefest Appenzell</b>	AI
SO	27.10.	Im Garten des Kapuzinerklosters, cheese-festival.ch	

OLMA Alpkäse-Prämierung



Alpkäsewettbewerb



Äplerfest und Äplerzmenge Lenk

## NOVEMBER 2024

SA 02.11.	<b>Obwaldner Alpchäs-Märt</b>	OW
	Dorfplatz Sarnen, obwaldner-alpchaes.ch	
SA 09.11.	<b>Käsefest Rapperswil-Jona</b>	SG
	Seequai, cheese-festival.ch	
SA 16.11.	<b>Nidwaldner Alpchäs Märcht</b>	NW
SO 17.11.	Altes Schützenhaus, Beckenried, nidwaldner-alpkaesemarkt.ch	
SA 23.11.	<b>ÜRner Alpchäsmärcht</b>	UR
SO 24.11.	RHC Halle, Seedorf, alpkaese-uri.ch	



Obwaldner Alpchäs-Märt



ÜRner Alpchäs Märcht

regio.  
garantie

Schweiz. Natürlich.

Der rote  
Punkt für echte  
Regionalprodukte  
schweizweit.

[www.regio-garantie.ch](http://www.regio-garantie.ch)

alpina<sup>VERA</sup>  


  
CULINARIUM

DAS BESTE  
DER REGION

regio.  
garantie  
ROMANDIE

# KÄSEFEST FRAUENFELD

SAMSTAG, 7. SEPTEMBER 2024  
09.00 - 16.00 UHR  
ALTSTADT FRAUENFELD

Seit einigen Jahren ist das Käsefest zu Gast beim Herbst- und Erntefest in Frauenfeld. In der historischen Altstadt entdecken Sie traditionsreiche Klassiker wie auch spannende Neukreationen, die zeigen, dass der Thurgau weit mehr als nur Äpfel zu bieten hat.

› Käsemarkt › Kuhmelken › Schaukäserei › Käse-Chalet von Schweizer Käse › Festwirtschaft › Musikalische Unterhaltung

REGIONALER ORGANISATOR: Agro Marketing Thurgau



UNSERE EMPFEHLUNG DER REGION:  
**TILSITER EXTRA**



Durch seine längere Reifezeit im Käsekeller entwickelt sich sein ausgeprägter Charakter. Dieser besticht durch seine rezente kräftige Note und für einen Tilsiter typischen zartschmelzenden Teig, der auf der Zunge vergeht.



Mehr Infos unter:  
[cheese-festival.ch/  
kaesefeste/kaesefest-frauenfeld](https://cheese-festival.ch/kaesefeste/kaesefest-frauenfeld)

**regio.**  
garantie

Schweiz. Natürlich.

# KÄSEFEST HUTTWIL

SAMSTAG, 21. SEPTEMBER 2024

SONNTAG, 22. SEPTEMBER 2024

10.00 - 17.00 UHR

MARKTPLATZ

Der Käsemarkt Huttwil ist weit mehr als nur ein Markt – er ist eine einzigartige Gelegenheit, die Vielfalt des Schweizer Käses zu entdecken. Am 21. und 22. September verwandelt sich der Marktplatz Huttwil in ein Paradies für Käseliebhabende aus der ganzen Region und darüber hinaus.

- › Käsemarkt › Kuhmelken › Schaukäserei › Festwirtschaft
- › Musikalische Unterhaltung › Kinderattraktionen

REGIONALER ORGANISATOR: Pro Regio Huttwil



## UNSERE EMPFEHLUNG DER REGION: EMMENTALER AOP



Emmentaler AOP ist ein authentischer Schweizer Käse mit unverwechselbarem Geschmack und höchster Qualität. Er ist ein Genuss für jeden Käsefan und ein unverzichtbarer Bestandteil der Schweizer Kulinarik.



Mehr Infos unter:  
[cheese-festival.ch/  
kaesefeste/kaesefest-huttwil](https://cheese-festival.ch/kaesefeste/kaesefest-huttwil)

**regio.**  
garantie

Schweiz. Natürlich.

# KÄSEFEST THUN

SAMSTAG, 28. SEPTEMBER 2024

09.00 - 17.00 UHR

BÄLLIZ

Am 28. September 2024 verwandelt sich der Bälliz in Thun in ein Käseparadies. Das Käsefest Thun bietet ein einzigartiges Erlebnis für alle Sinne mit einer riesigen Auswahl an regionalen Käsespezialitäten, einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm und einer gemütlichen Atmosphäre.

- › Käsemarkt › Kuhmelken › Schaukäserei › Kinderattraktion
- › Verpflegung › Musikalische Unterhaltung

REGIONALER ORGANISATOR: Ländliche Entwicklung Berner Oberland



UNSERE EMPFEHLUNG DER REGION:

**BERNER  
ALPKÄSE AOP**



Alpkäse wird nur im Sommer hergestellt, wenn die Kühe auf der Alp die würzigen Kräuter grasen. Nur dann kann gehaltvolle Alpmilch gemolken und vor Ort zum würzigen Käse verarbeitet werden. Ein Käse muss danach mindestens viereinhalb Monate reifen.



Mehr Infos unter:  
[cheese-festival.ch/  
kaesefeste/kaesefest-thun](https://cheese-festival.ch/kaesefeste/kaesefest-thun)

**regio.**  
garantie

Schweiz. Natürlich.

# KÄSEMARKT LUGANO

SAMSTAG, 5. OKTOBER 2024

10.00 - 22.00 UHR

SONNTAG, 6. OKTOBER 2024

10.00 - 17.00 UHR

RIVA G. ALBERTOLLI

Cheese-festival organisiert im Auftrag vom Swiss Cheese Awards den Käsemarkt in Lugano. Im Mittelpunkt der Swiss Cheese Awards steht das traditionelle Handwerk. Käsereien aus der ganzen Schweiz schicken ihre besten Käser:innen mit ihren hochwertigsten Produkten in den Wettbewerb. Welche auch am Käsemarkt degustiert und gekauft werden können.

- › Käsemarkt › Kuhmelken › Schaukäserei
- › Käse-Chalet von Schweizer Käse › Verpflegung

REGIONALER ORGANISATOR: Cetra Alimentari



UNSERE EMPFEHLUNG DER REGION:

**TESSINER  
ALPKÄSE AOP**



Der Tessiner Alpkäse AOP ist ein halbharter fetter Käse aus roher Kuh- und/oder Ziegenmilch. Er hat ein milchiges Aroma, leicht buttrig und fruchtig mit Haselnussnuancen. Er schmeckt süss und in gereifter Form mit einer entschiedenen aromatischen Nuance.



Mehr Infos unter:  
[cheese-festival.ch/kaesefeste](https://cheese-festival.ch/kaesefeste)

**regio.**  
garantie

Schweiz. Natürlich.

# KÄSEFEST BERN

SAMSTAG, 12. OKTOBER 2024

09.00 - 17.00 UHR

WAISENHAUSPLATZ

In der malerischen Berner Altstadt findet am 12. Oktober 2024 wieder das beliebte Käsefest statt. Ein Paradies für alle Feinschmecker und Käsefreunde, die sich auf eine einzigartige Entdeckungsreise durch die Welt des Käses begeben möchten.

- › Käsemarkt › Kuhmelken › Schaukäserei › Verpflegung
- › Käse-Chalet von Schweizer Käse › Hüpfburg für Kinder
- › Musikalische Unterhaltung

REGIONALER ORGANISATOR: OK cheese-festival Bern / aaremilch



UNSERE EMPFEHLUNG DER REGION:

## ROTCHÄPPLI



Der Rotschmierweichkäse wird aus thermisierter Kuhmilch, vollfett mit mind. 45% Fett in der Trockenmasse hergestellt und ist eine beliebte Eigenkreation der Dorfchäsi Hofer Aarwangen.



Mehr Infos unter:  
[cheese-festival.ch/  
kaesefeste/kaesefest-bern](https://cheese-festival.ch/kaesefeste/kaesefest-bern)

**regio.**  
garantie

Schweiz. Natürlich.

# VOLLMONDFONDUE

Das gesellige Käse-Erlebnis bei Mondschein.  
Mehr Infos unter [vollmondfondue.ch](http://vollmondfondue.ch)



KANTON BERN

## Fondue-Erlebnis unter dem ersten Herbstvollmond

Donnerstag, 17. Oktober 2024

GASTRO  BERN

KANTON TESSIN

## Fondue-Erlebnis in Biasca

Sonntag, 15. Dezember 2024



**CHEESE-  
FESTIVAL<sup>CH</sup>**

# KÄSEFEST LUZERN

SAMSTAG, 19. OKTOBER 2024

09.00 - 17.00 UHR

KAPELLPLATZ

Der Käseschmaus am Vierwaldstättersee. Entdecken Sie die Vielfalt an Käsen aus der ganzen Zentralschweiz – von noch unbekanntem Kleinbetrieb-Kreationen hin bis zum weltberühmten Sbrinz AOP oder Emmentaler AOP.

- › Käsemarkt › Kuhmelken › Schaukäserei
- › Käse-Chalet von Schweizer Käse › Verpflegung
- › Musikalische Unterhaltung

REGIONALER ORGANISATOR: Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband



UNSERE EMPFEHLUNG DER REGION:

**SBRINZ AOP**



Sbrinz ist ein extraharter Vollfettkäse mit 45% Fett in der Trockenmasse. Das Mindestalter für den Konsum ist 18 Monate. Der Sbrinz ist dann ideal zum Hobeln. Das volle Aroma entwickelt er ab ungefähr 22 Monaten. Je älter ein Sbrinz ist, desto aromatischer und würziger wird sein Bouquet.



Mehr Infos unter:  
[cheese-festival.ch/  
kaesefeste/kaesefest-luzern](https://cheese-festival.ch/kaesefeste/kaesefest-luzern)

**regio.**  
garantie

Schweiz. Natürlich.



# Lust auf mehr?

Testen Sie «le menu» und lassen Sie sich von einer feinen Hüttenkäse-Wähe und anderen raffinierten Rezepten mit Schweizer Zutaten inspirieren!



**Schnupper-Abo**

**5 Ausgaben für Fr. 29.-**

Jetzt bestellen unter:  
[lemenu.ch/cheese-festival](http://lemenu.ch/cheese-festival)



**le menu**

# KÄSEFEST APPENZELL

**SAMSTAG, 26. OKTOBER 2024**

**10.00 - 17.00 UHR**

**SONNTAG, 27. OKTOBER 2024**

**10.00 - 16.00 UHR**

**GARTEN KAPUZINERKLOSTER**

Zwei Tage lang geht es beim Appenzeller Käsefest fröhlich und gesellig zu. Köstlicher Käse, Alphornklänge und Volksmusik sorgen für ein unvergessliches Erlebnis. Ein Muss für Gross und Klein.

- › Käsemarkt › Kuhmelken › Schaukäserei › Festwirtschaft
- › Käseprämierung › Musikalische Unterhaltung

REGIONALER ORGANISATOR: Land- und Forstwirtschaftsdepartement Appenzell

## SAMSTAG, 26. OKTOBER

- › 10.00 - 17.00 Käsemarkt
- › 12.00 - 17.00 musikalische Unterhaltung mit Jungformation «Gäätligruess»
- › ab 20.00 Musik im Festzelt mit Jungformation «Kapelle Handgschalte» und Preisverleihung kantonale Alpkäseprämierung



## SONNTAG, 27. OKTOBER

- › 10.00 - 16.00 Uhr Käsemarkt
- › 10.00 - 14.00 Uhr Alphorntrio «Egnach-Appenzell»
- › 12.00 - 16.00 Uhr Jungformation «Brölisauer Gruess»
- › 14.00 - 16.00 Uhr Stegreifgruppe «Harmonie Appenzell»



Mehr Infos unter:  
[cheese-festival.ch/  
kaesefeste/kaesefest-appenzell](https://cheese-festival.ch/kaesefeste/kaesefest-appenzell)

**regio.**  
**garantie**

Schweiz. Natürlich.

# TRÄGER

Folgende Organisationen unterstützen cheese-festival und sind in unserem Vorstand vertreten:



# KÄSEFEST RAPPERSWIL-JONA

SAMSTAG, 9. NOVEMBER 2024  
09.00 - 17.00 UHR  
SEEQUAI

10 Jahre  
Jubiläum

Am Käsefest Rapperswil-Jona erwartet Sie ein Paradies aus köstlichen Käsespezialitäten, direkt am Seeufer gelegen. Probieren Sie bei atemberaubendem Blick die Vielfalt der Käsesorten und geniessen Sie Musik und Unterhaltung für die ganze Familie. Ein unvergessliches Erlebnis!

- › Käsemarkt › Kuhmelken › Schaukäserei › Verpflegung
- › Musikalische Unterhaltung

Regionaler Organisator: Trägerverein Culinarium



UNSERE EMPFEHLUNG DER REGION:

**BLODERKÄSE**  
**SAUERKÄSE**



Aufgepasst: Dieser Liebling vieler Toggenburger ist nicht jedermanns Geschmack. Der Bloderkäse wurde vor tausenden von Jahren von Nomaden ins Land gebracht. Bei diesem Sauermilchkäse wird die Gerinnung der Milch durch Milchsäurebakterien herbeigerufen. Deshalb auch das komplett andersartige Aroma.



Mehr Infos unter:  
[cheese-festival.ch/kaesefeste/käsefest-rapperswil-jona](https://cheese-festival.ch/kaesefeste/käsefest-rapperswil-jona)

**regio.**  
**garantie**

Schweiz. Natürlich.



In einer Zeit, in der sich immer mehr Produkte immer ähnlicher sehen, **ist es gut, mit Leidenschaft vielfältig zu bleiben.**

Schweizer Käse ist Vielfalt.  
Weil alles drin ist, was uns ausmacht.



ENTDECKE HIER DIE GANZE  
VIELFALT VON SCHWEIZER KÄSE

