

Medienmitteilung, 20. September 2017

Kleine Weltwunder in den Schweizer Pärken

Gipfeltreffen der Käsekunst: Toggenburger Käser besuchen den Regionalen Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut

Heute haben sich die Meister der Schweizer Käsekunst im Regionalen Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut getroffen, um miteinander die Geschichte ihres Handwerks zu teilen. Unter der Moderation von Dominik Flammer widmeten sich drei Käse-Spezialisten aus dem Park mit drei Berufskollegen aus dem Toggenburg der Kunst des KäSENS und degustierten ihre kulinarischen kleinen Weltwunder.

L'Etivaz AOP, Gruyère AOP und Vacherin fribourgeois AOP: Diese drei bekannten Käsesorten werden alle im Regionalen Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut produziert. Sie haben nicht nur den Park und die lokale Kultur bis heute geprägt, sondern auch den guten Ruf des Schweizer Käses weltweit. Was heute als «kleines Weltwunder» der Kulinarik serviert wird, wäre aber nicht denkbar ohne die Käser aus dem Toggenburg. Denn ihren Pionierleistungen ist es zu verdanken, dass das Käsen in der Schweiz im 15. Jahrhundert erst Fuss fassen konnte. Insofern wurde aus der Einladung auf eine Alp in Les Mosses ein eigentliches Gipfeltreffen der Schweizer Käsekultur.

Ost- und Westschweizer Käser an einem Tisch

Zu Gast auf der idyllischen Alp Lioson d'en Bas waren die drei Toggenburger Käser Willi Schmid, Jakob Knaus und Walter Räss. Die Einladung erfolgte im Rahmen der Kampagne «Kleine Weltwunder», die zum Entdecken der natürlichen und kulturellen Vielfalt der Schweizer Pärke einlädt (www.kleineweltwunder.ch). Die Idee zur Einladung kam von drei Berufskollegen aus der Westschweiz: von Etivaz-AOP-Käser Blaise Chablaix, Gruyère-AOP-Produzent Pierre Buchillier und François Raemy, Meister des Vacherin fribourgeois AOP. «Wir wissen zwar voneinander, was wir für Käse herstellen, aber wir sind uns noch nie persönlich begegnet. So war die Einladung für uns auch die einmalige Chance, voneinander zu lernen. Und die Geheimnisse zu entdecken, die hinter den kulinarischen Weltwundern stecken», fasst Blaise Chablaix die Begegnung zusammen.

Foodscout Dominik Flammer führte durch den Tag und schlug gemeinsam mit den Käsern eine kulinarisch-kulturelle Brücke zwischen West- und Ostschweiz: «Beide Regionen, das Toggenburg wie das Greyerzerland, sind bekannt für ihre Innovationskraft. An beiden Orten findet man Käse, der weltweit Beachtung findet und Trends setzt. Weil beide Regionen offen sind, immer wieder Neues auszuprobieren. Neue Käsekreationen, Verbesserungen in der Produktion und Verfeinerungen in der Lagerung und der Affinage. Und trotzdem bleiben sie dabei den traditionellen Wurzeln ihres Handwerks absolut treu.»

Käsen und Käse-Degustation

Nach dem gemeinsamen Vorkäsen tauschten die Käser ihre Erfahrungen aus und teilten einige Geheimnisse. Denn jeder Käse ist einzigartig in seiner Machart. Ausgewählte Besucher durften die Käser dabei begleiten und an ihrem Austausch teilhaben. Bei der Degustation der mitgebrachten Schätze gab es angeregte Gespräche, Meinungsverschiedenheiten und Neues zu lernen. Walter Räss: «Faszinierend war, mit welch

einfachen Mitteln – auf Holzfeuer und im Kupferkessel – hier auf höchstem Niveau gekäst wird. Und wie sehr das Terroir mit seinen typischen Alpwiesen im Käse wieder auflebt.»

Wirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft

Der Regionale Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut erstreckt sich zwischen zwischen Bulle, Montreux und Rougemont über die beiden Kantone Freiburg und Waadt. Natur- und Kulturlandschaften prägen das Voralpengebiet. Die Landwirtschaft, speziell Rindviehzucht und Milchwirtschaft, ist das wichtigste Standbein der Region. Auf der Gesamtfläche von 503 km² finden sich dreizehn Gemeinden, die den Park tragen und beleben.

Ausgezeichnete Käse mit Herkunftsnachweis

Der Regionale Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut ist bekannt für seine drei renommierten Käsesorten mit geschützten Herkunftsnachweisen: Gruyère AOP, L'Étivaz AOP, Vacherin fribourgeois AOP. Aber auch Schaf-, Geisskäse und viele andere regionale Spezialitäten werden hier tagtäglich produziert.

Appellation d'Origine Protégée (AOP) ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Nur Produkte, bei denen vom Rohstoff bis zum Endprodukt alles aus der definierten Ursprungsregion kommt, dürfen die Bezeichnung AOP tragen.

Schweizer schätzen lokale Produkte und bezahlen mehr dafür

Nicht nur für den Regionalen Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut ist der Käse ein wichtiges Regionalprodukt. Die Schweizer lieben ihren Käse und sind dafür auch bereit, mehr zu zahlen. Die Studie «Regionalprodukte: Was ist Herkunft wert?» der htp St. Gallen zeigt: Im Premiumsegment sind Konsumenten bereit, 20 bis 30 Prozent mehr für regionale Produkte zu bezahlen. Für Käse ist die Bereitschaft am grössten, mehr auszugeben.

Kleine Weltwunder in den Schweizer Pärken

Mit der neuen Kampagne der Schweizer Pärke machen das Bundesamt für Umwelt BAFU und das Netzwerk Schweizer Pärke auf die Rolle der Schweizer Pärke für Kultur, Wirtschaft, Natur und Bildung aufmerksam. Unter dem Motto «Kleine Weltwunder» laden alle 19 Schweizer Pärke die Bevölkerung ein, die natürliche und kulturelle Vielfalt der Schweizer Pärke zu entdecken. Auf der Website www.kleinelweltwunder.ch finden sich regelmässig die neusten Entdeckungen, welche Besucherinnen und Besucher der Schweizer Pärke bei Facebook, Instagram und Twitter mit #kleinelweltwunder teilen. Im TV-Spot zur Kampagne zeigen Bewohnerinnen und Bewohner der Pärke ihre kleinen Weltwunder: <https://goo.gl/XooPcc>

Weitere Informationen zu den kleinen Weltwundern in den Schweizer Pärken: www.kleinelweltwunder.ch, www.joyauxapartager.ch, www.tesoridavivere.ch

Die Fotos der Einladung sind ab 21. September ab 17.00 Uhr auf <https://www.parks.swiss/de/medienmitteilungen.php> zu finden.

Der Film zur Einladung kann ab 26. September von <https://www.parks.swiss/de/medienmitteilungen.php> heruntergeladen werden.

Die Zusammenfassung der Studie «Regionalprodukte: Was ist Herkunft wert?» ist auf <https://www.parks.swiss/de/medienmitteilungen.php> zu finden.

Kontakte

Rückfragen zum Regionalen Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut und zur Einladung der Käser:

Isabelle Daccord

Patrick Rudaz

Tel. 026 921 34 30

E-Mail: medias@gruyerepaysdenhaut.ch

Rückfragen zur neuen Kampagne der Schweizer Pärke: Netzwerk Schweizer Pärke

Christian Stauffer, Geschäftsführer

Tel. 079 509 32 89

E-Mail: c.stauffer@parks.swiss

Die Schweizer Pärke

Die Schweizer Pärke zeichnen sich durch schöne Landschaften, eine reiche Biodiversität und hochwertige Kulturgüter aus. Neben dem Schweizerischen Nationalpark, den es bereits seit gut 100 Jahren gibt, sind - immer auf Initiative der lokalen Bevölkerung - in den letzten zehn Jahren 18 neue Pärke entstanden. Sie sind weitgehend intakte, vielfältige, natürliche oder vom Menschen naturnah gestaltete Lebensräume. Die Parkgemeinden zusammen mit der Bevölkerung und den Kantonen sind bestrebt, diese Werte zu erhalten und für die wirtschaftliche und soziale Entwicklung ihrer Regionen weiter zu steigern und nachhaltig zu nutzen.

Das Netzwerk Schweizer Pärke

Das Netzwerk Schweizer Pärke ist der nationale Dachverband aller Pärke und Parkprojekte der Schweiz. Es vertritt die Pärke politisch auf Bundesebene, in nationalen Kooperationen und internationalen Verbänden. Das Netzwerk fördert die positive Wahrnehmung, die Bekanntheit, die Identität und fachliche Entwicklung der Pärke. Es führt für die Pärke verschiedene Projekte zu Geoinformation, Tourismus, Landschaft oder Bildung durch. www.parks.swiss #schweizerpärke

Das Bundesamt für Umwelt BAFU

Der Bund fördert die Errichtung und den Betrieb der Schweizer Pärke seit dem 1. Dezember 2007. Als Fachstelle des Bundes für die Pärke von nationaler Bedeutung zeichnet das BAFU Pärke, die auf Basis freiwilliger Initiativen in den Regionen entstanden sind und die Anforderungen erfüllen, mit dem Parklabel aus. Das BAFU unterstützt die Kantone mit Finanzhilfen für die Errichtung, den Betrieb und die Qualitätssicherung der Pärke und sorgt für den markenrechtlichen Schutz der Park- und Produktlabel und deren Bekanntmachung. www.bafu.admin.ch/paerke