



PRESSEMITTEILUNG VOM 6. FEBRUAR 2018

3. Fest des Tête de Moine – Heu ist gut

Das Organisationskomitee präsentierte den festgelegten Rahmen für die 3. Ausgabe des Festes des Tête de Moine, die unter dem Thema „Heu ist gut“ steht und vom 4. bis 6. Mai 2018 in Bellelay stattfindet.

Nebst dem Erfolg der zweiten Ausgabe des Festes des Tête de Moine, die trotz ungünstigen Wetters über 6000 Besucherinnen und Besucher anlockte, zieht die Interprofession Tête de Moine eine positive Bilanz über das vergangene Jahr. Die Besucheranzahl aller Standorte – Käsereien in Saint-Imier, Saignelégier und Maison de la Tête de Moine – wird auf 50'000 geschätzt und blieb somit, unter Berücksichtigung der am Standort Saint-Imier realisierten Bauarbeiten, stabil. Mit einem Absatzanstieg von 5,6 % auf insgesamt 2'523 Tonnen war das Jahr 2017 ein Rekordjahr in Bezug auf den Verkauf des Tête de Moine. Rund 63 % wurden ins Ausland exportiert was eine Steigerung von 4.7% auf 1'577 Tonnen entspricht. Die Inlandverkäufe sind ebenfalls um 8.5% auf 947 Tonnen gestiegen. Ungefähr 28'800'000 kg Milch wurden verarbeitet, was einer Steigerung von 7.2 % gleichkommt. Diese Menge entspricht zum ersten Mal einer Jahresproduktion von mehr als 3 Mio. Tête de Moine Laib.

Das Thema „Heu ist gut“ wurde von den Organisatoren, der Interprofession Tête de Moine, den Landwirtschaftskammern Jura und Berner Jura, der Fondation Rurale Interjurassienne, Jura bernois Tourisme und der Gemeinde Saicourt, ausgewählt und wird sich wie ein roter Faden durch die 3. Ausgabe des Festes des Tête de Moine ziehen.

Die vorwiegend auf der Basis von Gräsern und Heu produzierte Milch, die für die Herstellung des Tête de Moine verwendet wird, schmeckt gut und ist gut für die Gesundheit und für die Umwelt. Das Heu wird in den über das ganze Wochenende angebotenen Aktivitäten im Zentrum stehen.

Im Rahmen einer in der Schweiz einzigartigen Ausstellung werden auf dem Feld nördlich des Maison de la Tête de Moine sechs riesige, unter der Anleitung des Künstlers Christian Burger errichtete Skulpturen gezeigt. Ein Dutzend Personen werden diese Kunstwerke aus Heu bilden und für jedes von ihnen rund eine Woche Zeit benötigen. Die realisierten Werke können während des Festes und normalerweise noch bis Oktober bewundert werden.

Das Maison de la Tête de Moine zeigt eine Fotoausstellung von James Gerber zum Thema „Heu ist gut“, die noch während mehreren Monaten nach dem Fest besucht werden kann.

Dieses Jahr nimmt erstmals ein Ehrengast teil. L'Etivaz AOP. Der in rund 130 Chalets in den Waadtländer Alpen produzierte Alpkäse nimmt einen wichtigen Platz auf dem Markt des Festes ein. In einem in Bellelay für die Dauer des Wochenendes errichteten Chalet wird die Herstellung dieses Käses gezeigt. Am Sonntag tritt ein Chor aus der Region Etivaz in der Abteikirche auf.

Auch dieses Jahr erhält das Publikum am Samstagmorgen wieder die Gelegenheit, die Tête de Moine der verschiedenen Produzenten der Region nach dem offiziellen Degustationssystem des Schweizer

Wettbewerbs der Regionalprodukte zu beurteilen. Eine weitere Neuheit wird dieses Jahr der internationale Wettbewerb in der Abteikirche von Bellelay sein, bei dem am Samstag von 11.00 Uhr bis 13.00 Uhr Käseplatten realisiert werden, die das Publikum am Nachmittag beurteilen darf. Der auf den Stimmen des Publikums beruhende Publikumspreis (goldene Girolle) wird am Samstagabend im Rahmen des Riesenfondues unter dem für den Anlass aufgestellten Zirkuszelt überreicht.

Auf dem in Zusammenarbeit mit der Fondation Rurale Interjurassienne unter der Schirmherrschaft von Pays romand – Pays gourmand organisierten Käse- und Regionalproduktmarkt werden auch dieses Jahr, bereits ab Freitagabend, wieder während des ganzen Wochenendes Produkte mit den Labels Spécialité du Canton du Jura, Jura bernois Produits du terroir und Neuchâtel Vins Terroir angepriesen. Auch der vom Bäuerinnen- und Landfrauenverband des Berner Jura vorbereitete Brunch am Sonntagmorgen bietet sich zur Stärkung an.

In Zusammenarbeit mit den Landwirtschaftskammern Jura und Berner Jura werden Bauernhoftiere ausgestellt. Mehrmals können die Besucherinnen und Besucher in diesem landwirtschaftlichen Bereich beim Melken der Kühe beiwohnen und danach zuschauen, wie die kostbare Flüssigkeit zum L'Etivaz AOP und zum Tête de Moine AOP verarbeitet wird. Während des ganzen Wochenendes sind ausserdem geführte Besichtigungen des Museums des Tête de Moine vorgesehen. Auch die Käserei Fernet-Dessous wird im landwirtschaftlichen Bereich anwesend sein.

Während der ganzen Dauer des Festes werden in Zusammenarbeit mit Jura bernois Tourisme geführte Besichtigungen der Abteikirche und spektakuläre Besichtigungen von Bellelay organisiert.

Gleich neben dem Maison de la Tête de Moine ist ein Bereich speziell für Kinder vorgesehen. Im Rahmen des Brunches am Sonntagmorgen werden zudem Aktivitäten in Zusammenarbeit mit der Zirkusschule Ecole de Cirque du Jura angeboten.

Die Show NOUS der Komiker Yann Lambiel und Marc Donnet-Monay am Freitag, 4. Mai, verschiedene Nummern der Zirkusschülerinnen und -schüler der Ecole de Cirque du Jura sowie musikalische Unterhaltung mit Musikgruppen aus der Region, unter anderem die Nachtvagabunden, Suiss'Melodies und Echo des Ordons, werden in einem Zelt des Zirkus Starlight zusätzlich für gute Stimmung sorgen.

Daniel Bloch, CEO von Camille Bloch SA und Pate der Veranstaltung, freut sich, seine Leidenschaft für Schokolade zu teilen und unsere Region besser bekannt zu machen, in der Käse und Schokolade einen wichtigen Stellenwert einnehmen.

Das Ziel des Veranstalters ist es, am Festwochenende über 7000 Besucherinnen und Besucher anzuziehen.

Das ausführliche Programm kann auf der Website www.tetedemoine.ch eingesehen werden. Voranmeldungen für die Show NOUS am Freitag, 4. Mai, das Riesenfondue am Samstag, 5. Mai, und den Regionalprodukte-Brunch am Sonntag, 6. Mai 2018, können ebenfalls auf der Website oder direkt im Maison de la Tête de Moine in Bellelay getätigt werden.

Der Zutritt zum Veranstaltungsgelände ist gratis. Wir empfehlen Ihnen, mit dem öffentlichen Verkehr anzureisen. Dank der Unterstützung unseres Partners Postauto zirkulieren zusätzliche Busse am Wochenende. Parkplätze stehen zur Verfügung, sind aber teils kostenpflichtig.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Interprofession Tête de Moine

Olivier Isler +41 (0) 32 941 77 77

+41 (0) 79 275 65 33

Bilder: www.tetedemoine.ch/de/fest/presse