



PRESSEMITTEILUNG VOM 7. FEBRUAR 2019

4. Fest des Tête de Moine – „Die Kuh“

Das Organisationskomitee präsentiert den festgelegten Rahmen für die 4. Ausgabe des Festes des Tête de Moine, die unter dem Thema „Die Kuh“ steht und vom 3. bis 5. Mai 2019 in Bellelay stattfindet.

Nebst dem Erfolg der dritten Ausgabe des Festes des Tête de Moine, die 2018 rund 15'000 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 in Bellelay – wird auf 60'000 geschätzt. Dieser Anstieg von rund 20 % ist nicht zuletzt dem grossen Erfolg der Heusulpturen-Ausstellung zu verdanken. Mit einem Absatzanstieg von 3,4 % auf insgesamt mehr als 2'609 Tonnen war das Jahr 2018 erneut ein Rekordjahr in Bezug auf den Verkauf des Tête de Moine AOP. Mit 1'602 Tonnen nahmen die Exporte um 1.6 % zu, was 61 % des Gesamtabsatzes entspricht und eine neue Rekordmarke setzt. Auch der Absatz in der Schweiz stieg um 6.3 % auf ca. 1'000 Tonnen. Ungefähr 30,6 Mio. Kilogramm Milch wurden verarbeitet, was einer Steigerung von 6,4 % gleichkommt. Diese Menge entspricht einer Jahresproduktion von ca. 3'220'000 Tête de Moine.

Das Thema „Die Kuh“ 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, für die 4. Ausgabe des Festes des Tête de Moine ausgewählt.

Die Kuh hat eine entscheidende Rolle bei der Besiedlung abgelegener Gebiete gespielt. Sie nutzt die saftigen Weiden, um hochwertige Produkte hervorzubringen, auf denen der Ruf der Region aufbaut – und verdient deshalb höchsten Respekt. Sie wird in den über das ganze Wochenende angebotenen Aktivitäten im Zentrum stehen.

Im Rahmen einer in der Schweiz einzigartigen Ausstellung werden auf dem Feld neben dem Maison de la Tête de Moine mehrere riesige, von Jean-Pierre Froidevaux aus Les Emibois präsentierte Skulpturen gezeigt. Diese Wurzelskulpturen werden in der Woche vor der Veranstaltung installiert. Die Werke, deren Realisierung mehrere Monate dauert, können während des Festes und normalerweise noch bis Herbstende bewundert werden.

Im Maison de la Tête de Moine wird eine von Robert Spaderna realisierte Fotoausstellung zum Thema der Veranstaltung gezeigt, die noch mehrere Monate nach dem Fest zu sehen sein wird.

Dieses Jahr nimmt zum zweiten Mal ein Ehrengast am Fest teil: die Appenzeller-Sortenorganisation. Die Besucherinnen und Besucher können diesen international berühmten Käse, der in über 50 Käsereien in der Ostschweiz produziert wird, näher kennenlernen und vielleicht sogar sein würziges Geheimnis lüften ... Am Sonntag tritt ein Chor aus dem Appenzellerland 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. Zum zweiten Mal wird der internationale Wettbewerb in der Abteikirche von Bellelay durchgeführt, bei dem am Samstag von 10.00 Uhr bis 12.00 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 wieder während des ganzen Wochenendes Produkte mit den Labels *Spécialité du Canton du Jura*, *Jura bernois Produits du terroir* und *Neuchâtel Vins Terroir* angepriesen. Als Neuheit dieses Jahr findet am Freitag von 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr ein Afterwork-Apéro mit kleinen Imbissen im Rahmen des Marktes statt. Diese werden an den Marktständen zu attraktiven Preisen und in geselliger Atmosphäre angeboten. 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 beim Melken der Kühe beiwohnen und danach im landwirtschaftlichen Bereich zuschauen, wie die kostbare Flüssigkeit zum Tête de Moine verarbeitet wird. Mirette, die Kuh, die auf dem Bildmaterial zur Veranstaltung abgebildet ist, wird ebenfalls vor Ort sein. Während des ganzen Wochenendes werden ausserdem geführte Besichtigungen des Museums des Tête de Moine angeboten. Im landwirtschaftlichen Bereich wird sich die Fromagerie des Franches-Montagnes (Le Noirmont) vorstellen, die im April 2019 eröffnet wird.

Während der ganzen Dauer des Festes werden in Zusammenarbeit mit Jura bernois Tourisme geführte Besichtigungen der Abteikirche 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 „Live unplugged“ von Nathanaël Rochat am Freitagabend, verschiedene Nummern der Zirkusschülerinnen und -schüler der Ecole de Cirque du Jura sowie musikalische Unterhaltung mit Musikgruppen aus der Region, unter anderem die Nachtvagabunden, Écho du Sässeli, Oergeli-Trio Rufener-Tschan, Les Johnstons und das Konzert von Thomas Mathis (Schlagerparade), werden in einem Zelt des Zirkus Starlight zusätzlich für gute Stimmung sorgen.

Jean-Marc Soldati, Küchenchef des Hôtel du Cerf – Restaurant Soldati und Pate der Veranstaltung, freut sich, seine Leidenschaft für die regionalen Produkte zu teilen. Und ganz besonders für den Tête de Moine aus Bellelay, dem er in Zusammenarbeit mit der Schweizer Fluggesellschaft SWISS einen Ehrenplatz in den erstklassigen Menüs gab, die über tausendmal täglich auf über 10'000 Metern Höhe einen ganzen Sommer lang serviert wurden.

Das Ziel des Veranstalters ist es, am Festwochenende erneut rund 15'000 Besucherinnen und Besucher anzuziehen.

Das ausführliche Programm kann auf der Website www.tetedemoine.ch eingesehen werden. Voranmeldungen für die Show „Live unplugged“ am Freitag, 3. Mai, das Riesenfondue am Samstag, 4. Mai, und den Regionalprodukte-Brunch am Sonntag, 5. Mai 2019, 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