

# SYMPOSIUM DINNER ON THE GURTEN

WEDNESDAY 12 MARCH 2008 BERN SWITZERLAND



5<sup>th</sup> IDF SYMPOSIUM  
ON CHEESE RIPENING

BERN, SWITZERLAND  
9-13 MARCH 2008







## SYMPOSIUM DINNER ON THE GURTEN

WEDNESDAY 12 MARCH 2008 BERN SWITZERLAND

«Ein unvergesslicher Abend» lautete die Ankündigung der Organisatoren für das Symposium Dinner auf dem Gurten. FROMARTE die Schweizer Käsespezialisten nahm die Herausforderung an und präsentierte «Käsetradition aus vier Regionen der Schweiz». Die Schweiz in ihrer landschaftlichen, kulturellen und kulinarischen Käse-Vielfalt zeigte sich den 350 Gästen aus 41 Ländern von der besten Seite.

An dieser Stelle geht der Dank an alle Käsehersteller, die ihre Spezialitäten für das Buffet offerierten. Ein Dankeschön gehört auch unserem Team, das die Käsepräsentation aufgebaut hat, sowie den Musikantinnen und Musikanten und den Sängern, die mit typischer Volksmusik aus den vier Regionen der Schweiz den Ton angaben.

Mit den einzigartigen Käsebuffets am Symposium Dinner auf dem Gurten dankt FROMARTE der Direktion und den Mitarbeitenden der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP für die Erfolge der Schweizer Käser und der Schweizer Käse im Weltmarkt. Die besten Käse der Welt sind das Resultat der erfolgreichen Zusammenarbeit von Forschung und Praxis.

Les organisateurs du Symposium Dinner, sur la colline du Gurten, avaient annoncé «une soirée inoubliable». FROMARTE Artisans suisses du fromage a relevé le défi et présenté «la tradition fromagère de quatre régions de Suisse». Les 350 hôtes, venus de 41 pays, ont ainsi pu découvrir les plus beaux côtés des paysages, de la culture et de la diversité de la production fromagère de la Suisse.

Nous remercions chaleureusement tous les fabricants de fromage qui ont offert des spécialités pour le buffet. Nous exprimons aussi notre gratitude aux membres de notre équipe qui ont préparé la présentation des fromages, ainsi qu'à toutes les personnes qui se sont produites pour permettre aux participants de découvrir la musique populaire typique de ces régions de Suisse.

Avec cet exceptionnel buffet de fromages offert lors du Symposium Dinner sur le Gurten, FROMARTE a voulu remercier la direction et les collaboratrices et collaborateurs de la Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP pour les succès enregistrés par les fromagers et le fromage suisses sur le marché mondial. Les meilleurs fromages au monde sont le résultat d'une collaboration efficace entre la recherche et la pratique.

The organisers of the Symposium Dinner on the Gurten advertised it as an «An unforgettable evening». FROMARTE, the Swiss Specialist Cheesemakers, willingly took on the challenge and presented «Four Swiss regions with their cheese traditions» – taking the 350 guests from 41 countries on a voyage of discovery to reveal the culinary, cultural and scenic diversity of the cheeses in these four regions.

We would like to take this opportunity to thank the cheese producers who generously donated their cheeses for our buffet as well as all our team members who helped set up the cheese presentation. Our thanks go also to all the musicians and singers who provided such a fitting accompaniment with typical folk music from the four regions.

The unique cheese buffet presented at the Dinner on the Gurten is FROMARTE'S way of thanking the staff and management at the Agroscope Liebefeld-Posieux Research Station ALP for the success enjoyed by Swiss cheeses and Swiss cheesemakers on the world stage. The best cheeses in the world result from the perfect symbiosis of research and practice.



René Kolly, Président FROMARTE

Anton Schmutz, Direktor FROMARTE



Die Schweizer Käsespezialisten  
Artisans suisses du fromage  
Artigiani svizzeri del formaggio  
Swiss Specialist Cheesemakers













ZENTRALSCHWEIZ – TESSIN

SVIZZERA CENTRALE – TICINO





WESTSCHWEIZ



SUISSE ROMANDE













