

BERN.

BE.

**BOLTIGEN BE:** Berner Alpkäsemeisterschaften auf dem Jaunpass

# Medaillen für die besten Berner Alp- und Hobelkäse

*Hedi und Ueli Tritten haben erstmals bei der Berner Alpkäsemeisterschaft mitgemacht und gleich zwei erste Preise abgeräumt.*

STEPHAN JAUN-PFANDER

Der beste Berner Alpkäse AOC und der beste Berner Hobelkäse AOC kommen heuer aus dem Kessi von Hedi und Ueli Tritten auf den Alpen Chäli und Langermatte. Die beiden Lenker Älpler haben am Wochenende nicht nur zum ersten Mal bei der Berner Alpkäsemeisterschaft mitgemacht, sondern in ihrem 23. Alpsommer zum ersten Mal überhaupt ihren Käse einer Wettbewerbsjury eingeschickt. Dass sie in beiden AOC-Kategorien den 1. Preis und das Punktmaximum (100) geholt haben, hat auch sie überrascht. «Für uns ist es eine grosse Genugtuung», findet Ueli Tritten. «Sauberkeit, Milchqualität und Glück», bringt Hedi Tritten ihr Erfolgsrezept auf den Punkt.



**Freude bei den Siegern der Berner Alpkäsemeisterschaften: Fritz Gerber (links) sowie Ueli und Hedi Tritten. (Bild: sja)**

«Guter Hobelkäse muss blind sein (ohne Löcher), muss rollen, ohne zu brechen, darf nicht zu scharf und nicht bitter sein», beschreiben Trittens das Pro-

dukt, wie sie es sich wünschen – und gemäss drei unabhängigen Jurygruppen auch erreichen.

Das erfolgreiche Älplerehepaar bewirtschaftet im Sommer

mit den Kindern Stefan, Kathrin und Marco die Voralp Chäli und die Alp Langermatte zwischen der Iffigenalp und den Simmefällen. Die 31 eigenen Red-Holstein- und Holsteinkühe werden 142 Tage gesömmert und liefern Milch für rund 7 Tonnen Berner Alpkäse AOC. Ein Fünftel davon vermarkten Trittens direkt. Für den Stallschnitt von 8440 Liter Milch pro Jahr sorgt unter anderem eine Tagesportionenweide auf der Alp, die im Nachgang von 7 Angus-Mutterkühen und 10 Stück Jungvieh geputzt wird.

«Geputzt» – also gewonnen – hat auch der Jaunpass-Käser Fritz Gerber aus dem Schangnau. Die Expertenjury – das erste Mal stimmten auch Konsumentinnen mit – befand Gerbers Mutschli als das beste. Er holte damit den Titel in der Mutschli-Kategorie das dritte Mal in Serie.

Einen Erfolg konnten auch die Organisatoren auf dem Jaunpass verbuchen: Die vielen Zuschauer, die erstmals auch

den ausgestellten Käse degustieren konnten, fühlten sich im gemütlichen Ambiente zufrieden.

Rangliste (Rang, Vorname, Name, Wohnort, Alp, Total Punkte). **Berner Hobelkäse AOC:** 1. Hedi und Ueli Tritten, Lenk, Chäli-Langermatte, 100; 2. Peter Ryter-Hofer, Saanen, Mittenbach, 99,2; 3. Marianne und Fritz Oberli, Schangnau, Imbrig, 99; 4. Nelly und Katrin Zurbrugg, Lenk, Pöris, 98,4; 5. Werner Bühler-Blum, Erlenbach, Oberstockenalp, 98,2; 6. Adrian Zeller, Lenk, Ahorni, 97,6; 7. Ruth Zimmermann, Adelboden, Vorder Sillern, 97,2; 8. Hansrudolf Bühler, Därstetten, Stutz und Ritz, 97; 9. Manuela und Erwin Oester-Kurzen, Adelboden, Tschentalalp, 96,8; 10. Heidi und Stephan Sarbach, Adelboden, Vorder Bonder, 96,5

**Berner Alpkäse AOC:** 1. Hedi und Ueli Tritten, Lenk, Chäli-Langermatte, 100; 2. Therese und Niklaus Gerber, Oberwil, Gr. Bäderberg, 99,5; 3. Marianne und Fritz Oberli, Schangnau, Imbrig, 99,2; 4. Magdalena und Matthias Gobeli, Matten, Unter Albrist, 98,8; 5. Ruth Zimmermann, Adelboden, Vorder Sillern, 98,7; 6. Adrian Zeller, Lenk, Ahorni, 98,6; 7. Esther und Ueli Gfeller, Schangnau, Tannisboden, 98,4; 8. Fritz Gerber, Schangnau, Alpkäserei Jaunpass, 98,3; 9. Mariann und Fritz Batzli, Därstetten, Schwarzmoos-Hintertäferen, 98; 10. Arnold Wüthrich, Arni, Längenberg, 97,8

**Mutschli:** 1. Fritz Gerber, Schangnau, Alpkäserei Jaunpass, 100; 2. Bernhard Schranz, Emdthal, Latreyen-Mittelberg, 95,5; 3. Lina und Bartlome Sumi, Zweisimmen, Hinter Schwarzensee, 93,5; 4. Therese und Niklaus Gerber, Oberwil, Gr. Bäderberg, 93; 5. Beatrice Wäfler, Frutigen, Hahnenmoos, 92