

OLMA Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung
St.Gallen, 7. - 17. Oktober 2010

Medieninformation

Preisverleihung der 10. OLMA Alpkäse-Prämierung mit prominenten Gästen zum Jubiläum

Am Freitag, 8. Oktober 2010, wurde an der OLMA unter Anwesenheit prominenter Gäste zum 10. Mal Alpkäse prämiert. Der St.Galler Regierungsrat und Vorsteher des Volkswirtschaftsdepartements Dr. Josef Keller hielt die Eröffnungsansprache, und die bekannte Jodlerin Nadja Räss umrahmte die Jubiläumsveranstaltung mit musikalischen Einlagen vom Feinsten, begleitet von Rita Gabriel auf dem Akkordeon.

Die OLMA Alpkäse-Prämierung ist eine Auszeichnung für Qualitätserzeugnisse der Alpkäseproduktion. Die Preissumme ist mit 22'000 Franken dotiert. Der Jury wurde eine Rekordzahl von 166 Käsen zur Teilnahme eingereicht. Zur Beurteilung gelangten schliesslich 157 Käse, deren Qualität von der Jury insgesamt als hervorragend eingestuft wurde.

Prämierung mit Referat über die Bedeutung der Alpwirtschaft

Im Vorfeld der OLMA wurden die eingereichten Käse von einer Fachjury beurteilt und bewertet. Die Prämierung der Gewinner fand am Freitag, 8. Oktober 2010, an der OLMA in der Halle 9.2 statt. Regierungsrat Dr. Josef Keller, Vorsteher des Volkswirtschaftsdepartements des Kantons St.Gallen, eröffnete die Jubiläumsveranstaltung mit einem Grusswort. Anschliessend hielt Nationalrat Hansjörg Hassler, Präsident des Schweizerischen Alpwirtschaftlichen Verbandes, ein Referat zur Bedeutung der Alpwirtschaft. Die offizielle Preisübergabe erfolgte durch Jury-Präsident Markus Hobi, Dipl. Ing. Agr. ETH, Präsident Alpwirtschaftskommission des St.Galler Bauernverbandes. Die bekannte Jodlerin Nadja Räss sorgte für die musikalische Umrahmung des Anlasses und wurde dabei von der Akkordeonistin Rita Gabriel begleitet.

Teilnahmekriterien

Teilnahmeberechtigt zur Bewertung waren Käse, die nachfolgende Kriterien erfüllten:

Herkunft aller Sorten: Aus Milch hergestellt, die im Sömmerungsgebiet gemolken und im Sömmerungsgebiet CH und FL zu Alpkäse verarbeitet wurde (Art. 8 Berg- und Alp-Verordnung, BAIV)

Kategorie Halbhartkäse: produziert aus 100% Kuhmilch (Rohmilch), Wassergehalt 38-42%, Zulassungsnummer gem. Art. 5 MQV auf dem Käse, Alter 1-5 Monate

Kategorie Hartkäse: produziert aus 100% Kuhmilch (Rohmilch), Wassergehalt <37%, Zulassungsnummer gem. Art. 5 MQV auf dem Käse, Alter 1-2 Jahre

Kategorie Hobelkäse: produziert aus 100% Kuhmilch (Rohmilch), Wassergehalt <36%, Zulassungsnummer gem. Art. 5 MQV auf dem Käse, Alter 2-3 Jahre

Kategorie Schafkäse/ Ziegenkäse: produziert aus mind. 25% Schaf- oder Ziegenmilch

Kategorie Mutschli: produziert aus Rohmilch, wärmebehandelt, Wassergehalt 38-45%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung, Alter 1-5 Monate, Gew. max. 2kg

Verkauf und Degustation in der Halle 9.1

Am Stand der Switzerland Cheese Marketing in der Halle 9.1 wird eine Auswahl der prämierten Käse präsentiert und zum Verkauf und zur Degustation für die OLMA-Besucher angeboten.

Die Gewinner der OLMA Alpkäse-Prämierung 2010

1. - 3. Preisträger Kategorie "Halbhartkäse"

1. Preis Alpkäse, Alp Tannenboden, Gemeinde Flums-Grossberg, von Jann Walder, Flumserberg
2. Preis Schwägäl-Käse, Schwägäl, Gemeinde Hundwil, von Othmar Manser, Urnäsch, Genossenschaft Alpmilchverwertung Schwägäl
3. Preis Urner Alpkäse, Oberalp, Gemeinde Isenthal, von Claudia und Josef Arnold-Aregger, Isenthal

(> Weitere Preisträger Kategorie "Halbhartkäse" siehe detaillierte Liste im Anhang)

1. - 3. Preisträger Kategorie "Hartkäse"

1. Preis Gruyère d'alpage AOC, Jg. 2009, Alp Les Grands-Plats du Vent, Gemeinde Le Chenit, von Jean-Pierre Ruch, L'Orient
2. Preis Berner Alpkäse AOC, Jg. 2009, Alp Ritz, Gemeinde Lenk, von Hans-Rudolf Bühler, Därstetten
3. Preis Gruyère d'alpage AOC, Jg. 2009, Alp Vounetz, Gemeinde Charmey, von Germain und Béat Piller, Charmey

(> Weitere Preisträger Kategorie "Hartkäse" siehe detaillierte Liste im Anhang)

1. - 3. Preisträger Kategorie "Hobelkäse"

1. Preis Berner Hobelkäse AOC, Jg. 2008, Alp Hahnenmoos, Gemeinde Adelboden, von Beatrice Wäfler, Frutigen
2. Preis Hobelkäse AOC, Jg. 2008, Alp Langermatte, Gemeinde Lenk BE, von Ueli Tritten-Siegfried, Lenk
3. Preis Berner Hobelkäse AOC, Jg. 2008, Oberstockenalp, Gemeinde Erlenbach i.S., von Vreni und Werner Bühler-Blum, Erlenbach i.S.

1. - 3. Preisträger Kategorie "Schaf-/ Ziegenkäse"

1. Preis z'Holzschuenis Geisskäse, Oberalp, Gemeinde Isenthal, von Claudia Arnold-Aregger, Isenthal
2. Preis Halb Ziegenkäse, Bäderalp, Gemeinde Boltigen, von Therese und Niklaus Gerber-Mani und Hans Heimberg jun., Oberwil
3. Preis Geisskäse, Alp Arni-Schwand, Gemeinde Giswil, von Ida Müller, Giswil

1. - 3. Preisträger neue Kategorie "Mutschli"

1. Preis Trübseer Alpmutschli, Alp Untertrübsee, Gemeinde Wolfenschiessen, von Andrea und Thomas Scheuber-Durrer, Engelberg
2. Preis Mutschli, Alp Gamperfin, Gemeinde Grabs, von Andreas Tischhauser, Grabs
3. Preis Mutschli, Alp Laui, Gemeinde Morschach/Stoos, von Alois Fassbind, Illgau

(> Weitere Preisträger Kategorie "Mutschli" siehe detaillierte Liste im Anhang)

Anerkennungsurkunde

Weiteren Teilnehmern, die nicht in den Genuss eines Preisgeldes kamen, wurde eine Anerkennungsurkunde für ausgezeichnete Qualität verliehen. 10 Käse der Kategorie "Halbhartkäse", 3 Käse der Kategorie "Hartkäse", je 2 Käse der Kategorien "Hobelkäse" und "Schaf-/Ziegenkäse" sowie 3 Käse der Kategorie "Mutschli" erhielten eine Anerkennungsurkunde. (> Detaillierte Liste im Anhang)

Jury

Der Jury der 10. OLMA Alpkäse-Prämierung 2010 gehörten an:

- Markus Hobi, Landwirtschaftliches Zentrum St.Gallen, Salez (Vorsitz)
- Bruno Beerli, Landw. Beratungsdienst LBBZ Plantahof, Landquart
- Stefan Bless, Landw. Beratungsdienst LBBZ Plantahof, Landquart
- Renato Bontognali, Servizio ispezione e consulenza lattiera, Giubiasco
- Peter Engeli, Käsereiberater, Mosnang
- Marlis Gwerder, Dorfmozzarella Gwerder & Partner, Muotathal
- Judith Kaufmann, Chäslade Kaufmann, Mosnang
- André Remy, Président Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Charmey
- Ernst Roth, Bern
- Niklaus Seelhofer, Bamos AG, Weinfelden

10. OLMA Alpkäse-Prämierung

Die OLMA Alpkäse-Prämierung wird dieses Jahr bereits zum 10. Mal durchgeführt. Anfangs wurden nur Käse der Kategorien "Halbhartkäse" und "Hartkäse" beurteilt. Aber bereits bei der 3. Prämierung wurde die Palette um die Kategorien "Hobelkäse" sowie "Schaf-/Ziegenkäse" erweitert. 2009 folgte dann die Kategorie "Mutschli".

Während der letzten zehn Jahre wurden der Jury über 1'320 Käse zur Teilnahme angemeldet. Zur fachlichen Beurteilung gelangten schliesslich 1'289 Käse. Die Jury bezeichnete die Qualität der zur Jurierung eingereichten Alpkäse aller Kategorien mit wenigen Ausnahmen jedes Jahr als hervorragend. Unter den Teilnehmern fanden sich zahlreiche Alpkäser und Sennen, welche während der letzten zehn OLMA Alpkäse-Prämierungen regelmässig zu den Siegern gehörten bzw. in den Genuss einer Anerkennungsurkunde kamen. Die gesamte Preissumme, welche von 2001 bis 2010 bisher an die Gewinner verteilt wurde, beträgt stolze 204'000 Franken.

Veranstalter und Preisstifter

Veranstalter der OLMA Alpkäse-Prämierung sind die Olma Messen St.Gallen. Hauptsponsor ist Raiffeisen Schweiz. Co-Sponsoren sind: Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost, Landwirtschaftsamt des Kantons Graubünden, Olma Messen St.Gallen, Schweizer Milchproduzenten SMP, St.Galler Bauernverband, St.Galler und Appenzeller Alpkäseproduzenten. Im Weiteren unterstützen folgende Organisationen die OLMA Alpkäse-Prämierung mit einem finanziellen Beitrag: Bamos AG, Bauernverband Appenzell Innerrhoden, Bündner Bauernverband, CASALP, Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Kantonaler Landwirtschaftlicher Verein AR, Landwirtschaftsamt Fürstentum Liechtenstein, Liechtensteiner Milchverband, Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete SAB.

Die OLMA Alpkäse-Prämierung wird auch durch den LV-St.Gallen, welcher anlässlich der Prämierung vom 8. Oktober 2010 allen Teilnehmern den Apéro offerierte, unterstützt.

Weitere Informationen

OLMA
Splügenstrasse 12, Postfach, 9008 St.Gallen
Telefon 071 242 01 33 / Fax 071 242 01 03
olma@olma-messen.ch / www.olma.ch

St.Gallen, 8. Oktober 2010

Anhang

Liste mit sämtlichen Preisträgern und Anerkennungsurkunden der 10. OLMA Alpkäse-Prämierung 2010

Kategorie "Halbhartkäse"

Preisträger Halbhartkäse

1. Preis Alpkäse, Alp Tannenboden, Gemeinde Flums-Grossberg, von Jann Walder, Flumserberg
2. Preis Schwägalp-Käse, Schwägalp, Gemeinde Hundwil, von Othmar Manser, Urnäsch, Genossenschaft Alpmilchverwertung Schwägalp
3. Preis Urner Alpkäse, Oberalp, Gemeinde Isenthal, von Claudia und Josef Arnold-Aregger, Isenthal
4. Preis Halbhartkäse, Alp Walabütz, Gemeinde Mels, von Martin Schlegel, Mels
5. Preis Alpkäse, Alp Clavadel, Gemeinde Davos Clavadel, von Stefan Schmucki, Davos Platz
6. Preis Alpkäse, Alp dil Plaun, Gemeinde Scheid-Feldis, von Günther Kneissl, Moos in Passeier
7. Preis Rieter Alpkäse, Alp Riet, Gemeinde Wartau, von Roman Kaiser, Gams
8. Preis Bündner Alpkäse, Alp Nadels, Gemeinde Trun, von Simon Lutz, Speicher
9. Preis Alpkäse, Alp Sevgein, Gemeinde Sevgein, von Madlaina Caviezel, Vaz/Obervaz
10. Preis Alpkäse, Alp Prigel Bödmeren, Gemeinde Muotathal, von Toni Holdener, Muotathal
11. Preis Muotathaler Alpkäse, Alp Tröligen, Gemeinde Muotathal, von Marianne und Oskar Pfyl, Ried-Muotathal
12. Preis Valüner Alpkäse, Alp Vanüla, Gemeinde Triesen FL, von Hanspeter Raschle, Triesen
13. Preis Halbhartkäse, Alp Praditschöl, Gemeinde Scuol, von Max Eller, Scuol
14. Preis Alpkäse, Belalp, Gemeinde Naters, von Veronika Wurmser, Naters
15. Preis Bündner Alpkäse, Alp Albin, Gemeinde Andeer, von Jann Ehrensperger, Davos-Dorf
16. Preis Siezer Alpkäse, Alp Siez, Gemeinde Mels, von Michael Pfiffner, Sargans

Anerkennungsurkunden Halbhartkäse

- Bündner Alpkäse, Sarneralp, Gemeinde Sarn, von Silvia Raschle, Triesenberg
- Halbhartkäse, Alp Oberrieter Kienberg, Gemeinde Oberriet, von Gebhard Hutter, Oberriet
- Bündner Alpkäse, Alp Sezner, Gemeinde Vignogn, von Erika Lussi, Oberdorf
- Bündner Alpkäse, Tenneralp, Gemeinde Tenna, von Walter von Ah, Grüşch
- Urner Alpkäse, Alp Wannelen, Gemeinde Unterschächen, von Katharina und Karl Muheim- Brand, Bürglen
- Bündner Alpkäse, Alp Nagens, Gemeinde Laax, von Karin Niederberger, Malix
- Alpchäs, Fluonalp, Gemeinde Giswil, von Guido Gmünder, Giswil
- Halbhartkäse, Alp Gamperfin, Gemeinde Grabs, von Andreas Tischhauser, Grabs
- Arni-Tristächäs, Alp Arni-Schwand, Gemeinde Giswil, von Urs Müller, Giswil
- Bündner Alpkäse, Grüşcher Äplli, Gemeinde Grüşch, von Bruno Werder, Küssnacht

Kategorie "Hartkäse"

Preisträger Hartkäse

1. Preis Gruyère d'alpage AOC, Jg. 2009, Alp Les Grands-Plats du Vent, Gemeinde Le Chenit, von Jean-Pierre Ruch, L'Orient
2. Preis Berner Alpkäse AOC, Jg. 2009, Alp Ritz, Gemeinde Lenk, von Hans-Rudolf Bühler, Därstetten
3. Preis Gruyère d'alpage AOC, Jg. 2009, Alp Vounetz, Gemeinde Charmey, von Germain und Béat Piller, Charmey
4. Preis Gruyère d'alpage AOC, Jg. 2009, Alp La Vathia, Gemeinde Charmey, von Hans Koenig, Charmey
5. Preis Gruyère d'alpage AOC, Jg. 2009, Alp Les Groins d'en haut, Gemeinde Gruyères, von Pierre-André Barras, Charmey
5. Preis Hartkäse AOC, Jg. 2009, Alp Stiegelberg, Gemeinde Lenk, von Hulda und Hans Trachsel, Lenk
7. Preis Berner Alpkäse AOC, Jg. 2009, Alp Arnen, Gemeinde Gsteig, von René Chappuis, Feutersoey

Anerkennungsurkunden Hartkäse

- Bio Alpkäse, Jg. 2009, Alp Colonda Jeur, Gemeinde La Lecherette, von Bruno Felder, Sigriswil
- Gruyère d'alpage AOC, Jg. 2009, Alp Tissinévaz, Gemeinde Charmey, von Jacques Ruffieux, Charmey
- Berner Alpkäse AOC, Jg. 2009, Alp Hahnenmoos, Adelboden, Gemeinde Lenk, von Beatrice Wäfler, Frutigen

Kategorie "Hobelkäse"

Preisträger Hobelkäse

1. Preis Berner Hobelkäse AOC, Jg. 2008, Alp Hahnenmoos, Gemeinde Adelboden, von Beatrice Wäfler, Frutigen
2. Preis Hobelkäse AOC, Jg. 2008, Alp Langermatte, Gemeinde Lenk BE, von Ueli Tritten-Siegfried, Lenk
3. Preis Berner Hobelkäse AOC, Jg. 2008, Oberstockenalp, Gemeinde Erlenbach i.S., von Vreni und Werner Bühler-Blum, Erlenbach i.S.

Anerkennungsurkunde Hobelkäse

- Berner Hobelkäse AOC, Jg. 2008, Alp Ritz, Gemeinde Lenk, von Hans-Rudolf Bühler, Därstetten
- Alp Sbrinz AOC, Jg. 2007, Fluonalp, Gemeinde Giswil, von Guido Gmünder, Giswil

Kategorie "Schaf-/Ziegenkäse"

Preisträger Schaf-/Ziegenkäse

1. Preis z'Holzschuenis Geisskäse, Oberalp, Gemeinde Isenthal, von Claudia Arnold-Aregger, Isenthal
2. Preis Halb Ziegenkäse, Bäderalp, Gemeinde Boltigen, von Therese und Niklaus Gerber-Mani und Hans Heimberg jun., Oberwil
3. Preis Geisskäse, Alp Arni-Schwand, Gemeinde Giswil, von Ida Müller, Giswil

Anerkennungsurkunden Schaf-/Ziegenkäse

- Ziegenkäse, Alp Siez, Gemeinde Mels, von Michael Pfiffner, Sargans
- Muotithaler Geisschäs, Alp Tröligen, Gemeinde Muotathal, von Marianne und Oskar Pfyl, Ried-Muotathal

Kategorie "Mutschli"

Preisträger Mutschli

1. Preis Trübseer Alpmutschli, Alp Untertrübsee, Gemeinde Wolfenschiessen, von Andrea und Thomas Scheuber-Durrer, Engelberg
2. Preis Mutschli, Alp Gamperfin, Gemeinde Grabs, von Andreas Tischhauser, Grabs
3. Preis Mutschli, Alp Laui, Gemeinde Morschach/Stoos, von Alois Fassbind, Illgau
4. Preis Urnerboden Mutschli, Alp Urnerboden, Gemeinde Spiringen, von Toni Arnold, Bürglen
5. Preis Urner Alpkäse, Alp Wannelen, Gemeinde Unterschächen, von Katharina und Karl Muheim-Brand, Bürglen

Anerkennungsurkunden Mutschli

- Mutschli, Alp Hahnenmoos, Gemeinde Adelboden, von Beatrice Wäfler, Frutigen
- Mutschli, Alp Lipplisbüel, Gemeinde Muotathal, von Andrea und Peter Betschart-Walker, Muotathal
- Mutschli, Alp Gental, Gemeinde Innertkirchen, von Stefan Liem, Rickenbach