

OLMA Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung
St.Gallen, 9. - 19. Oktober 2008

Medieninformation

Preisverleihung der 8. OLMA Alpkäse-Prämierung

Bereits zum achten Mal wurde an der OLMA die Alpkäse-Prämierung durchgeführt, eine Auszeichnung für Qualitätsprodukte der Alpkäseproduktion. Insgesamt wurden 127 Alpkäse zur Teilnahme angemeldet. Schliesslich wurden von der mit zehn Personen besetzten Fachjury 125 Alpkäse beurteilt und juriert. Die Preissumme der OLMA Alpkäse-Prämierung beträgt 20'000 Franken, verteilt auf die vier Kategorien „Halbhartkäse“, „Hartkäse“, „Hobelkäse“ sowie „Schaf-/Ziegenkäse“.

Die Prämierung der Gewinner der 8. OLMA Alpkäse-Prämierung fand am Freitag, 10. Oktober 2008, wie gewohnt in einer Forumsveranstaltung an der OLMA statt. Umrahmt wurde die Prämierung mit einer Bildpräsentation von Peter Donatsch, Publizist und Fotograf, Ulisbach, mit dem Titel "Der Fotograf und die Äpler". Die Preisübergabe erfolgte durch Markus Hobi, Dipl. Ing. Agr. ETH, Präsident Alpwirtschaftskommission des St.Galler Bauernverbandes und Leiter Beratung, Landwirtschaftliches Zentrum SG, Rheinhof Salez.

„Die Äplerinnen und Äpler führen nicht nur eine Tradition weiter, sie leisten auch einen wertvollen Beitrag zur Nutzung und Pflege der Bergregionen“, sagte Hanspeter Egli, Direktor der Olma-Messen im vollbesetzten Forum. Und mit einem Seitenblick auf das benachbarte Vorarlberg stellte er mit Genugtuung fest: „Unsere Alpen sind noch grün und nicht gelb und braun.“

Markus Hobi erklärte: „Ohne Kühe keine Olma – ohne Kühe auch keinen Alpkäse.“ Alpkäse könne sich durchaus mit dem übrigen Käse messen. Ein Grossverteiler habe kürzlich auf die Einzigartigkeit des Alpkäses hingewiesen. Erfreulich sei, so Hobi, dass in letzter Zeit für den Alpkäse auch bessere Preise erzielt wurden. Auch in diesem Jahr zeichne sich der Alpkäse durch eine hervorragende Qualität aus.

Beeindruckende Bergwelt

„Berge sind Seelenlandschaften“ stand im Vorspann des Bildervortrages „Der Fotograf und die Äpler“ von Peter Donatsch. Der Autor hat sein Leben den Bergen gewidmet. Mit 14 Jahren erlernte er das Bergsteigen und entdeckte so die Alpen. In seinen letzten Projekten befasste er sich hauptsächlich mit dem Prättigau und dem Sarganserland. Im ersten Teil des Bildervortrages gab es vor allem Berglandschaften zu bestaunen, begleitet von sennischen Klängen: Viel Licht und Schatten, Nebelmeere und Silhouetten, Wasserfälle über Felswände, eine beeindruckende Bergwelt. Äpler und Tiere, vor allem Kühe, standen im zweiten Teil im Zentrum der Präsentation. Äpler als Milchproduzenten, als Käser, demonstrierten auf eindruckliche Art und Weise die produzierende Landwirtschaft in den Bergen. „I jedäm Gsicht stoht ä Gschicht“ stand als Untertitel auf einem Bild mit urchigen Äplern. Als treue Begleiter fehlten auch die Hirtenhunde nicht. Auf einer Sitzbank unter einem Wegkreuz ruhten sich Äpler aus und genossen im Abendlicht die letzten Sonnenstrahlen.

Teilnahmekriterien

- *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

Die Gewinner der OLMA Alpkäse-Prämierung 2008

Die preisgekrönten Produkte der 8. OLMA Alpkäse-Prämierung sind:

Preisträger Kategorie "Halbhartkäse"

1. Preis Bündner Alpkäse, Alp Fasons, Gemeinde Seewis, von Mathias Büttner, Seewis
2. Preis Siezer Alpkäse, Alp Siez, Gemeinde Mels, von Michael Pfiffner, Sargans
3. Preis Grabser Alpkäse, Alp Höhi-Voralp, Gemeinde Grabs, von Josef Schumacher, Mels
4. Preis Alpkäse, Alp Neunaserina-Fursch, Gemeinde Flums-Flumserberg, von Patrick Mannhart, Flumserberg
5. Preis Alpkäse, Alp Tannenboden, Gemeinde Flums-Grossberg, von Jann Walder, Flumserberg
6. Preis Alpkäse, Alp Selva, Gemeinde Vals, von Martin Capaul, Vals
7. Preis Alpkäse, Gisleralp, Gemeinde Spiringen, von Marcel Brändle, Landquart
8. Preis Bündner Alpkäse, Alp Albin, Gemeinde Andeer, von Jann Ehrensperger, Davos-Dorf
9. Preis Halbhartkäse, Alp Kloster, Gemeinde Mels, von Reto Good, Mädris-Vermol
10. Preis Arni-Tristächäs, Alp Arni Schwand, Gemeinde Giswil, von Urs Müller, Giswil
11. Preis Schwägälp-Käse, Genossenschaft Alpmilchverwertung Schwägälp, von Othmar Manser, Urnäsch
12. Preis Malbuner Alpkäse, Alp Pradamee, Gemeinde Vaduz, von Walter Boos, Krinau

Preisträger Kategorie "Hartkäse"

1. Preis Berner Oberländer Alpkäse, Jg. 2007, Alp Ritz, Gemeinde Lenk, von Hans-Rudolf Bühler, Därstetten
2. Preis Berner Alpkäse AOC, Jg. 2007, Grosse Bäderalp, Gemeinde Boltigen, von Therese und Niklaus Gerber-Mani, Oberwil
3. Preis Berner Alpkäse, Jg. 2007, Alp Chäli-Langermatte, Gemeinde Lenk, von Hedi und Ueli Tritten-Siegfried, Lenk
4. Preis Gruyère d'alpage AOC, Jg. 2007, Alp La Vathia, Gemeinde Charmey, von Hans Koenig, Charmey
5. Preis Gruyère d'alpage, Jg. 2007, Alp Le Cerney, Gemeinde Le Chenit, von Simon Renaud, Gimel VD

Preisträger Kategorie "Hobelkäse"

1. Preis Trübseer Alpsbrinz, Jg. 2006, Alp Untertrübsee, Gemeinde Wolfenschiessen, von Thomas Scheuber-Durrer, Ennetmoos
2. Preis Berner Hobelkäse, Jg. 2006, Alp Hahnenmoos, Gemeinde Adelboden, von Andreas Wäfler, Frutigen
3. Preis Hobelkäse AOC, Jg. 2006, Grosse Bäderalp, Gemeinde Boltigen, von Therese und Niklaus Gerber-Mani, Oberwil

Preisträger Kategorie "Schaf-/ Ziegenkäse"

1. Preis Muotitaler Geisschäs, Alp Tröligen, Gemeinde Muotathal, von Oskar Pfyl, Ried-Muotathal
2. Preis Alpkäse, Alp Lipplisbüel, Gemeinde Muotathal, von Peter Betschart-Walker, Muotathal
3. Preis Ziegenkäse, Alp Puzzetta, Gemeinde Medel/Lucmagn, von Linhard Furrer, Curaglia

Anerkennungsurkunde

Weiteren Teilnehmern, die nicht in den Genuss eines Preisgeldes kamen, wurde eine Anerkennungsurkunde für ausgezeichnete Qualität verliehen. 12 Käse der Kategorie "Halbhart", 5 Käse der Kategorie "Hart" und je 1 Käse der Kategorien "Schaf-/Ziegenkäse" sowie "Hobelkäse" erhielten eine Anerkennungsurkunde.

(> *Detaillierte Liste im Anhang*)

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, Schweizer Milchproduzenten SMP, St.Galler Bauernverband und Olma Messen St.Gallen. 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 Appenzell Ausserrhoden, Landwirtschaftsamt Fürstentum Liechtenstein, Liechtensteiner Milchverband und die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete SAB.

Die OLMA Alpkäse-Prämierung wird auch durch den LV-St.Gallen, welcher anlässlich der Prämierung vom 10. Oktober 2008 allen Teilnehmern den Apéro offerierte, unterstützt.

Jury

Der Jury der 8. OLMA Alpkäse-Prämierung 2008 gehörten an:

- Markus Hobi, Landwirtschaftliches Zentrum St.Gallen, Salez (Vorsitz)
- Bruno Beerli, Milchwirtschaftlicher Berater, Landquart
- Renato Bontognali, Servizio ispezione e consulenza lattiera, Giubiasco
- Kaspar Elmer, Milchwirtschaftlicher Berater, Elm
- Peter Engeli, Käsereiberater, Mosnang
- Marlis Gwerder, Dorfalkerei Gwerder & Partner, Muotathal
- Barbara Paulsen Gysin, Schweizer Milchproduzenten SMP, Bern
- André Remy, Präsident Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Charmey
- Ernst Roth, Bern
- Niklaus Seelhofer, Bamos AG, Weinfelden

Verkauf und Degustation in der Halle 9.1

Eine Auswahl der prämierten Käse wird während der OLMA am Stand der Switzerland Cheese Marketing in der Halle 9.1 (Stand 9.1.035) präsentiert und zum Verkauf und zur Degustation angeboten.

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, 10. Oktober 2008

Anhang

Liste mit sämtlichen Preisträgern und Anerkennungsurkunden der 8. OLMA Alpkäse-Prämierung 2008

Kategorie "Halbhartkäse"

Preisträger Halbhartkäse

1. Preis Bündner Alpkäse, Alp Fasons, Gemeinde Seewis, von Mathias Büttner, Seewis
2. Preis Siezer Alpkäse, Alp Siez, Gemeinde Mels, von Michael Pfiffner, Sargans
3. Preis Grabser Alpkäse, Alp Höhi-Voralp, Gemeinde Grabs, von Josef Schumacher, Mels
4. Preis Alpkäse, Alp Neunaserina-Fursch, Gemeinde Flums-Flumserberg, von Patrick Mannhart, Flumserberg
5. Preis Alpkäse, Alp Tannenboden, Gemeinde Flums-Grossberg, von Jann Walder, Flumserberg
6. Preis Alpkäse, Alp Selva, Gemeinde Vals, von Martin Capaul, Vals
7. Preis Alpkäse, Gisleralp, Gemeinde Spiringen, von Marcel Brändle, Landquart
8. Preis Bündner Alpkäse, Alp Albin, Gemeinde Andeer, von Jann Ehrensperger, Davos-Dorf
9. Preis Halbhartkäse, Alp Kloster, Gemeinde Mels, von Reto Good, Mädris-Vermol
10. Preis Arni-Tristächäs, Alp Arni Schwand, Gemeinde Giswil, von Urs Müller, Giswil
11. Preis Schwägalp-Käse, Genossenschaft Alpmilchverwertung Schwägalp, von Othmar Manser, Urnäsch
12. Preis Malbuner Alpkäse, Alp Pradamee, Gemeinde Vaduz, von Walter Boos, Krinau

Anerkennungsurkunden Halbhartkäse

- Alpkäse, Alp Lavirunz, Gemeinde Zuoz, von Alexander Gruber, St.Walburg/Ulten
- Bündner Alpkäse, Hintere Alp, Gemeinde Untervaz, von Erwin Bauer, Untervaz
- Bündner Alpkäse, Alp Calanda, Gemeinde Mastrils, von Ruedi Roth, Hergiswil
- Bündner Alpkäse, Alp Nagens, Gemeinde Laax, von Peter Strässle, Müselbach
- Alpkäse, Vorderalp, Gemeinde Obersaxen, von Gieri Arpagaus-Durisch, Obersaxen
- Glaner Alpkäse, Alp Altenoren Chäsboden, Gemeinde Linthal, von Ruth Horner-Trümpy, Ennenda
- Alpkäse, Alp Sücka, Gemeinde Triesenberg, von Ernst Buff, Heldswil
- Alpkäse, Alp Alplen-Oberstafel, Gemeinde Unterschächen, von Ida Gisler-Imhof, Spiringen
- Kohlschlager Alpkäse, Alp Kohlschlag, Gemeinde Mels, von Fritz Horat, Mels
- Formaggio d'alpe, Alp Giumello, Gemeinde St. Antonio, von Marcel Kunz, Balerna
- Alpkäse, Alp Malun, Gemeinde Walenstadt, von Thomas Ulmann, Berschis
- Urner Alpkäse, Alp Wannelen, Gemeinde Unterschächen, von Karl Muheim-Brand, Bürglen

Kategorie "Hartkäse"

Preisträger Hartkäse

1. Preis Berner Oberländer Alpkäse, Jg. 2007, Alp Ritz, Gemeinde Lenk, von Hans-Rudolf Bühler, Därstetten
2. Preis Berner Oberländer Alpkäse, Jg. 2007, Grosse Bäderalp, Gemeinde Boltigen, von Therese und Niklaus Gerber-Mani, Oberwil
3. Preis Berner Alpkäse, Jg. 2007, Alp Chäli-Langermatte, Gemeinde Lenk, von Hedy und Ueli Tritten-Siegfried, Lenk
4. Preis Gruyère d'alpage AOC, Jg. 2007, Alp La Vathia, Gemeinde Charmey, von Hans Koenig, Charmey
5. Preis Gruyère d'alpage, Jg. 2007, Alp Le Cerney, Gemeinde Le Chenit, von Simon Renaud, Gimel

Anerkennungsurkunden Hartkäse

- Gruyère d'alpage AOC, Jg. 2007, Alp Les Grands-Plats du Vent, Gemeinde Le Chenit, von Gilbert Magnin, L'Orient
- Alpkäse, Jg. 2007, Alp Stiegelberg, Gemeinde Lenk, von Hulda und Hans Trachsel, Lenk
- Berner Alpkäse, Jg. 2007, Oberstockenalp, Gemeinde Erlenbach, von Vreni und Werner Bühler-Blum, Erlenbach
- Alp-Sbrinz, Jg. 2006, Gerschnialp, Gemeinde Engelberg, von Anselm Töngi, Engelberg
- Alpkäse AOC, Jg. 2007, Alpkäserei Jaunpass, Gemeinde Boligen, von Fritz Gerber, Schangnau

Kategorie "Hobelkäse"

Preisträger Hobelkäse

1. Preis Trübseer Alpsbrinz, Jg. 2006, Alp Untertrübsee, Gemeinde Engelberg, von Thomas Scheuber-Durrer, Ennetmoos
2. Preis Berner, Jg. 2006, Alp Hahnenmoos, Gemeinde Adelboden, von Andreas Wäfler, Frutigen
3. Preis Hobelkäse AOC, Jg. 2006, Grosse Bäderalp, Gemeinde Boltigen, von Therese Gerber-Mani, Oberwil

Anerkennungsurkunde Hobelkäse

- Hobelkäse, Jg. 2006, Alp Chäli-Langermatte, Gemeinde Lenk, von Hedi und Ueli Tritten-Siegfried, Lenk

Kategorie "Schaf-/Ziegenkäse"

Preisträger Schaf-/Ziegenkäse

1. Preis Muotitaler Geisschäs, Alp Tröligen, Gemeine Muotathal, von Oskar Pfyl, Ried-Muotathal
2. Preis Alpkäse, Alp Lippisbüel, Gemeinde Muotathal, von Peter Betschart-Walker, Muotathal
3. Preis Ziegenkäse, Alp Puzzetta, Gemeinde Medel/Lucmagn, von Linhard Furrer, Zürich

Anerkennungsurkunden Schaf-/Ziegenkäse

- Ziegenkäse, Alp Chäserenholz Rigi-Kulm, Gemeinde Arth-Goldau, von Franz-Toni Kennel, Arth