

**13. Berner Alpkäse-Meisterschaft  
17./18. September 2011  
im Diemtigtal (Wiriehorn)**

**Inhalt**

Unser neues Vorstandsmitglied stellt sich vor ..... 3

13. Berner Alpkäse-Meisterschaft  
(Wettkampfbestimmungen) ..... 4

Preisempfehlungen 2011 Direktvermarktung ..... 6

Richtpreise Übernahmexatation Herbst 2011 ..... 6

Übernahmetaxation Berner Alpkäse AOC  
im Herbst 2011 ..... 6

Reglement für die Alpmulchen- und Über-  
nahmetaxation inkl. Anhang ..... 7

Anmeldung Äplerehrung ..... 11

Mitgliederseite ..... 12

Marketing / Kommunikation ..... 13

Ab Herbst neu im Sortiment ..... 14

Umfrage Biokäse ..... 14

Veranstaltungskalender..... 15

11. OLMA Alpkäse-Prämierung..... 16

Buch- Neuerscheinungen ..... 16



**Titelbild: Michael Schinnerling, Spiez**

**Redaktionsschluss CASALPline 1/2012: 1. Februar 2012**  
**Erscheinungsdatum CASALPline 1/2012: März 2012**

**Präsident** Burri Hansueli, Schönriedstr. 103, 3778 Schönried  
Tel. 079 693 99 21  
huburri@sunrise.ch

**Sekretariat, Redaktion und Layout** Evelyne Gisler, CASALP Geschäftsstelle  
INFORAMA Berner Oberland, 3702 Hondrich  
Tel. 033 650 84 15, Fax 033 650 84 10  
info@casalp.ch, www.casalp.ch

**Druck** Schlaefli & Maurer AG, 3700 Spiez

**STARK IM DRUCK**

«Wir sind fit – über kurze und lange Distanzen.  
Als grösste Druckerei im Berner Oberland erbringen wir  
starke Leistungen für kleine und grosse Kunden.»

**Schlaefli & Maurer**  
Grafische Betriebe

Interlaken · Spiez · Uetendorf  
Telefon 033 828 80 70 · www.schlaefli.ch

## Unser neues Vorstandsmitglied stellt sich vor

**Ueli Tritten ist seit März 2011 neues Mitglied im Vorstand der CasAlp.**

**Der Vater von 3 Kindern bewirtschaftet zusammen mit seiner Frau einen 44 ha-Betrieb an der Oberriedstrasse in der Lenk. Im Sommer zügelt die Familie Tritten auf den Alpbetrieb Chäli-Langermatte und produziert einmaligen und unverwechselbaren Berner Alpkäse AOC.**

**CasAlp: Aus welchen Beweggründen engagierst du dich für die Sortenorganisation CasAlp?**

*Ueli Tritten: Für viele Bergbauernfamilien und auch für uns ist die Käseproduktion ein wichtiger Einkommenspunkt, welcher deshalb erhalten, gefördert und unterstützt werden muss.*

**Was möchtest du bewegen und umsetzen?**

*Mir ist wichtig, dass das Alpprodukt geschützt wird. Ansonsten möchte ich wie bisher das Konzept beibehalten.*

**Hedi und Ueli, ihr seid sehr erfolgreiche Produzenten von Berner Alpkäse AOC. Wie lautet das Geheimnis zu eurem Erfolg?**

*In der Produktion und an Wettbewerben braucht es immer Glück. Es ist aber auch wichtig, dass man die Arbeit in jeder Produktionsstufe gerne und mit sehr viel Sorgfalt macht.*

**Wie sehen deine Zukunftswünsche aus?**

*Es wäre schön, wenn eines unserer Kinder den Betrieb übernehmen würde. Ansonsten wünschen wir uns gute Gesundheit und dass es weiterhin so läuft wie bisher.*



Ueli und Hedi Tritten  
Gewinner Goldmedaille Kategorie Hobelkäse und Gewinner  
Silbermedaille Kategorie Coeur des Alpes  
12. Berner Alpkäse-Meisterschaft, Grindelwald



Chälihütte  
Der Unterstafel zu Langermatten vor dem Oberlaubhorn  
(Quelle: www.alporama.ch, B. Straubhaar)

## 13. Berner Alpkäse-Meisterschaft 17./18.09.2011, Wiriehorn Wettkampfbestimmungen

Als Mitglied der CASALP können Sie Ihr Topprodukt zur Prämierung an der Berner Alpkäse-Meisterschaft anmelden.

### Datum

Samstag, 17. September 2011  
(Vorrunde/Final)

Sonntag, 18. September 2011  
(Ausstellung und Preisverleihung)  
Programm in der Beilage

### Austragungsort

Berghotel Nüegg, Wiriehorn, Diemtigtal

### Teilnehmerkreis

Teilnehmen können alle CASALP-Mitglieder aus dem Ursprungsgebiet der CASALP.

### Kategorien

1. *Hobelkäse*:  
ein Berner Hobelkäse AOC Produktion 2009 oder älter
2. *Coeur des Alpes*:  
ein Berner Alpkäse AOC Produktion 2010
3. *Mutschli*:  
ein Mutschli nachweisbar älter als 60 Tage

**Pro Kategorie müssen mind. 10 Teilnehmende angemeldet sein.**



Stimmen Teig und Farbe beim Berner Hobelkäse AOC?  
Das kontrollieren die beiden Experten Ruedi Zenger und Jürg Romang (v.l.) ganz genau

### Anforderungen an die Käse

#### *Hobelkäse/Coeur des Alpes*

**Die Laibe müssen eine Höhe von 8.0 bis 9.9 cm aufweisen und einem Durchmesser von 30 bis 48 cm entsprechen.** Die Käse müssen mit der offiziellen CASALP-Käsemarke gut lesbar gekennzeichnet sein. Sie dürfen keine Bohrlöcher aufweisen und nicht angeschnitten sein. Das Produktionsdatum muss auf den Laiben ersichtlich sein.

#### *Mutschli*

**Die Laibe müssen einen Durchmesser von 13 bis 26 cm und ein Gewicht von 0.5 kg bis 4 kg haben.** Die Käse müssen mit der Mutschlimarke gut lesbar gekennzeichnet sein. Sie dürfen keine Bohrlöcher aufweisen und nicht angeschnitten sein. Das Produktionsdatum oder eine fortlaufende Nummer muss auf den Laiben ersichtlich sein.



**Käse, welche den Wettkampfbestimmungen nicht entsprechen, werden von der Teilnahme ausgeschlossen.**

### Einzelbeurteilung der Käselaiibe

In der Vorrunde wird jeder Laib unter der Leitung eines Chefexperten von Alpkäse-Taxatoren in den folgenden vier Positionen beurteilt:

- „Lochung“
- „Teigbeschaffenheit“
- „Geschmack und Aroma“
- „Äusseres, Postur und Lagerfähigkeit“

Für jeden beurteilten Laib erhalten die Teilnehmenden eine schriftliche Beurteilung. Die Beurteilung ist endgültig, es besteht keine Rekursmöglichkeit.

Höchstens 50% bzw. maximal 10 Laibe pro Kategorie (je nach Teilnehmerzahl) aus der Vorrunde kommen in den Final. Im Final werden die Laibe innerhalb der Kategorie erneut geprüft und rangiert. Dann werden die drei Kategorien-Sieger und der Tagessieger erkoren. Alle beurteilten Käse können am 18. September 2011 ab 11.30 Uhr degustiert werden.

## Haftung

Die CASALP übernimmt keinerlei Haftung für die Käselaike (Beschädigung, Verlust, usw.).

## Urkunden, Medaillen, Preisgelder und CASALP-Wanderpreis

### Urkunde

Die besten 40 - 50 % je Kategorie erhalten eine Urkunde.

### Medaille

Die FinalistInnen erhalten eine Medaille.

### Preisgeld

Innerhalb jeder Kategorie werden folgende Preisgelder ausgerichtet:

#### Hobelkäse/Coeur des Alpes

1. Rang	=	Fr. 500.--
2. Rang	=	Fr. 400.--
3. Rang	=	Fr. 300.--
4. und 5. Rang	=	Fr. 250.--
6. und 7. Rang	=	Fr. 200.--
8. und 9. Rang	=	Fr. 150.--
10. Rang	=	Fr. 100.--

#### Mutschli

1. Rang	=	Fr. 350.--
2. Rang	=	Fr. 250.--
3. Rang	=	Fr. 200.--
4. Rang	=	Fr. 150.--
5. Rang	=	Fr. 100.--

### Wanderpreis

Der Tagessieg geht an die Siegerin oder den Sieger der Kategorie „Hobelkäse“. Sie oder er gewinnt den Wanderpreis (Kessi mit Turner).

Über die Abgabe der Urkunden, der Medaillen, der Preisgelder und des Wanderpreises entscheidet die Jury endgültig. Es besteht keine Rekursmöglichkeit.

## Startgeld

Das Startgeld zur Teilnahme in einer Kategorie beträgt Fr. 20.--.

Jede weitere Kategorie kostet zusätzlich Fr. 10.-- (d.h. bei Teilnahme in zwei Kategorien beträgt das Startgeld Fr. 30.--, bei Teilnahme in allen 3 Kategorien Fr. 40.--).

## Einzahlung des Startgeldes

Nach Eingang der Anmeldung schicken wir Ihnen eine Rechnung mit Einzahlungsschein.



Unser Berner Hobelkäse AOC steht zum Degustieren bereit

## Käsesammelstellen

Anfangs September 2011 erhalten Sie von uns die Adressen der regionalen Sammelstellen bei denen Sie den Käse für die Meisterschaft abgeben können. Den Transport der Käse von den Sammelstellen an die Meisterschaft und wieder zurück übernimmt die CASALP.

## Anmeldung

**Bitte senden Sie die Anmeldung bis am 25. August 2011 an:**

**CASALP Geschäftsstelle  
INFORAMA Berner Oberland  
3702 Hondrich**

**(Bitte separaten Anmeldekalender in der Beilage benutzen)**



**Die Bahnfahrt zum Berghotel Nüegg ist während der Meisterschaft gratis.  
Für die Benutzung des Shuttle-Busses wird ein Unkostenbeitrag erhoben.**

## Preisempfehlungen 2011 für die Direktvermarktung

Der Vorstand CasAlp ruft die Mitglieder auf, sich an diese Empfehlungen zu halten.

Berner Alp- und Hobelkäse AOC sind exklusive Spitzenprodukte, die aufgrund ihrer aufwändigen und saisonal befristeten Herstellung auf den Alpen, der relativ langen Reifezeit und aufgrund des ausgereiften Geschmacks zum Hochpreis-Segment zählen.

Produkt	Mindestpreise, Fr. / kg	
	bei Verkauf an Endverbraucher	bei Verkauf an Detailhandel oder Gastronomie
Berner Alpkäse AOC (mind. 4 1/2 Mt.), ganze Laibe	nicht unter 18.50	nicht unter 16.--
Berner Alpkäse AOC (mind. 4 1/2 Mt.), am Stück	nicht unter 21.--	nicht unter 18.--
Berner Alpkäse AOC (mind. 4 1/2 Mt.), verpackt mit AOC-Etikette	nicht unter 25.--	nicht unter 23.--
Berner Hobelkäse AOC (mind. 18 Mt.), ganze Laibe	nicht unter 28.--	nicht unter 24.--
Berner Hobelkäse AOC (mind. 18 Mt.), am Stück	nicht unter 31.50	nicht unter 27.--
Berner Hobelkäse AOC (mind. 18 Mt.), gehobelt, verpackt, AOC-Etikette	nicht unter 41.--	nicht unter 35.--

Bei den angegebenen Preisen wird sehr gute Qualität in allen vier Positionen, perfekte Affinage sowie das Einhalten des Mindestalters für den Konsum von mindestens 4 1/2 bzw. 18 Monaten vorausgesetzt.

## Richtpreise Übernahmetaxation Herbst 2011

Über die Übernahmepreise (Richtpreise) für Berner Alpkäse AOC im Herbst 2011 hat sich die CASALP mit den Abnehmern wie folgt festgelegt:

Berner Alpkäse AOC, **20 punktiger Käse hobelfähig** Fr. 12.80/kg

Berner Alpkäse AOC, **19.5 punktiger Käse hobelfähig**  
leicht fehlerhaft im Äusseren Fr. 12.40/kg

Berner Alpkäse AOC, **20 punktiger Schnittkäse** Fr. 11.00/kg

## Übernahmetaxation Berner Alpkäse AOC Herbst 2011

Die für Lieferanten und Abnehmer kostenlose Übernahmetaxation von Berner Alpkäse AOC erfolgt im Herbst 2011 gestützt auf das „Reglement für die Übernahmetaxation von Berner Alpkäse“ vom 18.5.2001 und „Rapportformular für die Übernahmetaxation“.

Die Übernahmetaxation beginnt frühestens am 15. Okt. 2011 und dauert längstens bis am 15. März 2012. Bei Spätübernahmen wird dem Verkäufer ein Leichtungszuschlag ausgerichtet.



## Alpmulchen- und Übernahmetaxation 2011

Gemäss Eidg. Verordnung über AOC Produkte, müssen alle AOC Käse einer Endproduktkontrolle (Taxation) unterzogen werden. Wie bereits mitgeteilt, findet die Taxation neu jedes Jahr statt.

Diese Aenderungen fordert auch das Taxationsteam stark. Wir sind bestrebt, das Ganze möglichst speditiv und ohne Verzögerungen umzusetzen. Sollte die Taxation bei Ihnen trotzdem nicht zum gewünschten Termin stattfinden, bitten wir Sie um Verständnis.

Hanspeter Graf, Alpkäsereiberater

### Reglement für die Alpmulchen- und Übernahmetaxation von Berner Alpkäse AOC

#### 1. Zweck

In diesem Taxationsreglement wird die Qualitätsprüfung von Berner Alpkäse AOC gemäss Artikel 19 und 20 des Pflichtenheftes Berner Alpkäse AOC und Berner Hobelkäse AOC, geregelt.

Das vorliegende Reglement ist Bestandteil des Kontrollhandbuchs für Berner Alpkäse AOC und Berner Hobelkäse AOC.

#### 2. Sinn und Ziel der Taxation

Die Taxation dient der Erhaltung einer hohen, ausgeglichenen Qualität des Berner Alpkäse AOC und Berner Hobelkäse AOC. Nur Käse, welche die Mindestanforderungen erfüllen, dürfen die Bezeichnung Berner Alpkäse AOC und Berner Hobelkäse AOC tragen und mit dem AOC Signet vermarktet werden.

#### 3. Geltungsbereich

Das vorliegende Taxationsreglement ist für alle Berner Alpkäse AOC-Produzenten verbindlich. Sie müssen ihre Produktion gemäss den Vorgaben dieses Reglements von den zuständigen Stellen taxieren lassen.

#### 4. System und Organisation der Qualitätsbeurteilung

Grundsätzlich wird jedes Mulchen von Berner Alpkäse AOC überprüft. Unter einem Mulchen versteht man die Produktion eines Alpsommers pro Betrieb. Die grosse Zahl an Alpen, die vielen verschiedenen Verteilmöglichkeiten der Käse und der grosse Anteil an Direktvermarktern erschweren die Organisation der Taxation in hohem Masse.

Aus diesem Grund ergeben sich zwei Möglichkeiten der Taxationsorte, bzw. Zeitpunkte. Die Übernahmetaxation in der Handelsfirma zum Zeitpunkt des Verkaufs der Käse oder die Taxation auf der Alp. Die Anforderungen ans Produkt sind aber identisch.

#### 4.1. Übernahmetaxation

Werden mindestens 20 % (mind. 15 Laibe) eines Mulchens von einer Handelsfirma übernommen, werden diese Käse in der Handlung taxiert. Dieses Resultat wird gültig für das gesamte Mulchen.

#### 4.2. Alpmulchentaxation

Wird kein oder nur wenig Käse (<20%) einer Handelsfirma verkauft, so muss das Mulchen auf der Alp taxiert werden. Dieses Resultat ist gültig für das gesamte Mulchen.

#### 6. Beurteilungsgrundlage für die Taxation

Die Beurteilungskriterien stellen die Grundlage zur Taxation dar.

Die Käse werden nach folgenden Kriterien beurteilt:

#### 6.1. Beurteilungskriterien

- Lochung
- Teig
- Aroma (Geruch und Geschmack)
- Aussehen (Äusseres, Postur, Kennzeichnung)

#### 6.2. Bewertung in den vier Beurteilungskriterien

Die Bewertung setzt sich aus der Benotung in den vier Beurteilungskriterien, der Gesamtnote (Summe der 4 Einzelnoten) zusammen.

Notenskala in den vier Beurteilungskriterien:

- |          |  |
|----------|--|
| Note 5   | Ausgezeichnete, ideale Qualität entsprechend der Kategorie (fehlerfrei)  |
| Note 4 ½ | Gute Qualität, evtl. leicht fehlerhaft (Fehler, jedoch kaum qualitätsmindernd)   |
| Note 4   | Fehlerhafte Qualität (Fehler ist qualitätsmindernd)  |
| Note 3 ½ | Stark fehlerhafte Qualität → Deklassierung (Fehler so qualitätsmindernd, dass das Produkt nicht verkehrsfähig ist → Verwertung in Selbstversorgung oder Industrie) |

Position	Beurteilungskriterien	Beurteilungsgrundsätze
Lochung	Lochungsansatz Lochungsfehler	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ideal bzw. fehlerfrei:</b> keine bzw. spärliche u. gleichmässig verteilte, saubere Lochung;</li> <li>• <b>Abzug bei:</b> zu grosse, zu kleine bzw. unsaubere Lochung (ideal: Lochdurchmesser <math>\leq 3</math> mm); nissrige, fehlerhafte bzw. unsaubere Lochform, Pick, Nest, Gläs, Vielsatz, ungleichmässige Lochverteilung, usw.</li> </ul>
Teig	Struktur / Konsistenz / Elastizität / Farbe  Teig- bzw. Farbfehler	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ideal bzw. fehlerfrei:</b> Konsistenz, Elastizität, Struktur und Farbe sind einwandfrei, d.h. lang, leicht fest bis mittelhart, feine bis mittelfeine Körnung, nicht schmierig bzw. nicht adhäsiv, einwandfrei in der Farbe; keinerlei Zweifel mit Bezug auf einwandfreie Lagerfähigkeit</li> <li>• <b>Abzug bei:</b> kurz, zäh, schmierig, körnig-sandig, bröckelig, gummig, zweifarbig, gefleckt, atypische Farbe; Zweifel in Bezug auf Lagerfähigkeit. <i>Ist die Abweichung in der Teigbeschaffenheit bzw. in der Farbe geringfügig und kaum qualitätsmindernd <math>\rightarrow</math> Note 4 <math>\frac{1}{2}</math>;</i> <i>Ist die Abweichung in der Teigbeschaffenheit deutlich und qualitätsmindernd (z.B. schmierig) oder bestehen Zweifel mit Bezug auf einwandfreie Lagerfähigkeit <math>\rightarrow</math> Note 4 oder weniger</i></li> </ul>
Aroma	Geruch (in der Nase) und Geschmack (auf der Zunge)  Aromafehler	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ideal bzw. fehlerfrei:</b> Geschmack und Aroma sind einwandfrei, d.h. Geruch: leicht säuerlich, tierisch bzw. pflanzlich, evtl. leicht geräucherte Note; ausgewogen, typisch chüschtig und harmonisch in den sensorischen Eindrücken (beim jungen Käse oft noch zurückhaltend); keinerlei Zweifel mit Bezug auf einwandfreie Lagerfähigkeit.</li> <li>• <b>Abzug bei:</b> salzig, bitter, sauer, beissend, unrein, ranzig, vorreif, fad, leer, Bläh- bzw. unerwünschter Nachgärungsgeschmack <i>- Ist die Abweichung im Aroma geringfügig und kaum qualitätsmindernd <math>\rightarrow</math> Note 4 <math>\frac{1}{2}</math>;</i> <i>- Ist die Abweichung im Aroma deutlich und qualitätsmindernd oder bestehen Zweifel mit Bezug auf einwandfreie Lagerfähigkeit <math>\rightarrow</math> Note 4;</i> <i>- Ist der Käse abchüschtig <math>\rightarrow</math> Note 3 <math>\frac{1}{2}</math></i></li> </ul>
Aussehen	Äusseres und Postur)  Fehler im Aussehen  Mangelhafte Lagerfähigkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ideal bzw. fehlerfrei:</b> runder, schön postierter, flacher Laib (typisches Verhältnis zwischen Laibhöhe und Laibdurchmesser: Höhe zwischen 8 und 9.9 cm, Durchmesser zwischen 30 – 48 cm), feiner Span, gesunder und gepflegter Narben, vorschriftsgemässe Laibkennzeichnung</li> <li>• <b>Abzug bei:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ungenügender Laibkennzeichnung;</li> <li>- Järb- oder blattseitige Verformung („gebläht“, verlaufen, gekachelt, eingefallen), unsauberer Span</li> <li>- Posturfehler: zu hoch bzw. zu niedrig; zu klein bzw. zu gross</li> <li>- kranker oder verletzter Narben (gefleckt, durchgelegen, gespalten, angemaust, verbohrt, Trockenfäule, usw.)</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Deklassierung bei akuter Nachgärung <math>\rightarrow</math> Note 3 <math>\frac{1}{2}</math></b> <i>Die einwandfreie Lagerfähigkeit ist sehr wichtig. Mangelhafte Lagerfähigkeit (inkl. Nachgärung) ist aufgrund des Aussehens schlecht erkennbar <math>\rightarrow</math> Lagerfähigkeit ist in erster Linie in den Positionen „Teig“ und „Aroma“ zu beurteilen.</i></p>

## Beurteilung des Mulchens nach Qualitätsklasse

<b>a. Surchoix:</b>	Der Qualitätsklasse „ <i>Surchoix</i> “ werden nur schönste, weitgehend oder ganz fehlerfreie, Partien zugewiesen. Zudem müssen Partien zum Zeitpunkt der Übernahmetaxation den Taxatoren als „zum Stellen“ (zur Hobelkäsereifung) geeignet erscheinen. Anforderungen an die Partie: Q-Index $\geq 98$ .
<b>b. Surchoix mit Vorbehalt</b>	Dieser Optionsklasse werden schöne Partien zugewiesen, die zwar nicht ganz fehlerfrei sind, den Taxatoren zum Zeitpunkt der Übernahmetaxation dennoch als wahrscheinlich zum „Stellen“ (zur Hobelkäsereifung) geeignet erscheinen. Anforderungen an die Partie: Q-Index $\geq 95$ und in keiner Position weniger als Note 4½. (Teil)Partien mit dieser Klassierung werden frühestens 3 Monate später in einer Zweit-Taxation definitiv den Klassen " <i>Surchoix</i> " und/oder " <i>Berner Alpkäse</i> " zugewiesen.
<b>c. Berner Alpkäse</b>	Dieser Qualitätsklasse werden Partien, denen es nicht für die Qualitätsklassen a. oder b. reicht zugewiesen sowie alle übrigen Partien, welche die Anforderungen erfüllen.

## Q-Index Formel

**Q-Index = Note „Lochung“ x 4 + Note „Teig“ x 6 + Note „Aroma“ x 6 + Note „Äusseres“ x 4**  
(max. 100 Pt.)

## Aufteilung des Mulchens in verschiedene Lot

Sind die Käse einer gewissen Zeitperiode in der Qualität abweichend, so kann das Taxationsgremium verschieden Lot machen. So kann ein Teil der Partie z.B. *Surchoix* taxiert werden und ein anderer Teil als *Berner Alpkäse*. Die Lotbildung liegt im Ermessen der Taxationsexperten.

## Taxation unter Vorbehalt

Es besteht die Möglichkeit, Käse unter Vorbehalt zu klassieren und zu taxieren. Das bedeutet, dass das Resultat noch nicht definitiv ist und die Käse frühestens nach 3 Monaten ein zweites Mal abschliessend beurteilt werden. Nach dem 15. Dezember können keine Käse mehr unter Vorbehalt klassiert oder taxiert werden.

## Deklassierung

- Partien oder Laibe, die nicht vorschriftsgemäss gekennzeichnet sind;
- Partien mit einer Positionsnote < 4 oder einer Gesamtpunktzahl < 18
- Deklassierten Käsen werden die Marken ausgebrannt

## 7. Ausführung der Taxation

### 7.1. Anzahl Experten

Der Verkäufer der Käse oder der Aelpler sind eingeladen, der Taxation als Zuschauer beizuwohnen. Bei der Übernahmetaxation taxieren zwei vom Vorstand bestimmte Vertreter der Taxationskommission sowie der Käufer der zu übernehmenden Käse. Bei der Alpmulchentaxation taxieren zwei Experten der Taxationskommission die Käse. Die Einteilung der Experten wird durch den Chef-Experten gemacht.

### 7.2. Taxieren

Die Taxationsexperten beurteilen Käse, welche älter als 3 Wochen sind. Sie kontrollieren, ob alle Käse mit Kaseinmarke und Fabrikationsdatum gekennzeichnet sind. Die Käse werden stichprobenmässig abgeklopft, in der Regel jähseitig gestochen, degustiert und beurteilt. Damit das Resultat repräsentativ ist, müssen Käse verschiedenen Alters gestochen werden.

Die Menge zu stechender Käse bestimmen die Taxationsexperten.

### 7.3. Resultatmeldung

Die Resultatmeldung erfolgt unmittelbar nach der Beurteilung durch die Abgabe des Doppels des Taxationsrapportes.

### 8. Rekursmöglichkeit

Gegen die definitive Taxation oder Klassierung können die Betroffenen innert fünf Tagen nach Erhalt des Taxationsrapportes schriftlich bei der Geschäftsstelle der CasAlp Rekurs einreichen. Die Geschäftsstelle ihrerseits beauftragt zur abschliessenden Beurteilung der Partie das Taxationsgremium. Im Fall, dass das Ergebnis des Taxationsgremiums durch das Rekursgremium bestätigt wird, schuldet der/ die Beschwerdeführer/in die Rekursgebühr gemäss Anhang zum Reglement, andernfalls nicht. Das Rekursgremium ist im Anhang zum Reglement bezeichnet.

Genehmigt Vorstand CasAlp, 2. Februar 2011

## Anhang zum Reglement für die Alpmulchen- und Übernametaxation von Berner Alpkäse AOC

### A. Taxationsgremium

Der Vorstand hat für die Taxationsgremien folgende Personen bestimmt:

#### 1. Übernametaxation

- Adolf Stucki, Thun
- Christian von Känel, Lenk

#### 2. Alpmulchen

- Hanspeter Graf, Chefexperte, INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
- Niklaus Durand, Aeschi
- Fritz Gerber, Schangnau
- Esther Gfeller, Schangnau
- Ernst Jakob, Agroscope Liebefeld
- Kurt Jundt, Bönigen
- Hans Kohler, Meiringen
- Hanspeter Mäder, Hofstetten
- Jürg Romang, Gstaad
- Stephan Sarbach, Adelboden
- Ruedi Zeller, Sigriswil
- Andreas Zenger, Innertkirchen

### B. Rekursgremium

Der Vorstand hat für das Rekursgremium folgende Personen bestimmt:

- Hanspeter Graf, Chefexperte, INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
- Ein neutrales Vorstandsmitglied aus dem Händlerkreis

### C. Taxationsgebühren

#### 1. Alpmulchentaxation

Für die Alpmulchentaxation bei Nicht-Mitgliedern der CasAlp, erhebt die CasAlp eine Taxationsgebühr von CHF 100.00 pro Sennatum bzw. Mulchen. Ebenfalls eine Gebühr von CHF 100.00 pro Sennatum erhebt die Geschäftsstelle bei einer AOC-Nachinspektion (gemäss AOC-Kontrollhandbuch).

#### 2. Übernametaxation

Nicht-Mitglieder zahlen für die Übernametaxation CHF 15.00 pro 100 Kilogramm, bzw. minimal CHF 150.00 pro Partie und Taxation.

#### 3. Rekurs

Für den Rekurs CHF 200.00, wenn das Ergebnis des Taxationsgremiums durch das Rekursgremium bestätigt wird.

### D. Beispiel Berechnung Q-Index

Nummer	Lochung (max. 5 Pte. x 4)	Teig (max. 5 Pte. x 6)	Aroma (max. 5 Pte. x 6)	Aussehen (max. 5 Pte. x 4)	Q-Index (max. 100)
255	5.0 x 4 = 20	5.0 x 6 = 30	5.0 x 6 = 30	5.0 x 4 = 20	100
121	5.0 x 4 = 20	5.0 x 6 = 30	5.0 x 6 = 30	4.5 x 4 = 18	98
315	5.0 x 4 = 20	5.0 x 6 = 30	4.5 x 6 = 27	5.0 x 4 = 20	97

### E. Leistungsprämien

Für Mulchen mit einem Gesamtergebnis von 19.5 oder 20 Punkten stellt die CasAlp eine Anerkennungskarte auf den Namen der auf dem Anmeldeformular aufgeführten Person aus. Zur Anerkennung von tüchtigen Sennen-Leistungen stellt die CasAlp gegen Vorweisung von 6 Anerkennungskarten mit 19.5 und mehr Punkten, die auf den gleichen Namen lauten, eine besondere Urkunde aus.

Punktesumme von 6 Karten	Leistungsprämie
119.5 – 120	CHF 400.--
118 – 119	CHF 200.--
weniger als 118	CHF 0.--

Für die Übergangsfrist bis und mit Ende 2015 werden bei den Anerkennungskarten, datiert vor 2010, die Punktesummen verdoppelt. Nicht eingereichte Karten können ab dem Jahr 2016 nicht mehr gewertet werden.

Genehmigt vom Vorstand, 5. April 2011

## Wichtig Wichtig Gebrauch Thermometer

Die Lebensmittelkontrolle beanstandet die „ungeschützten“ Thermometer (siehe Bild) wegen Glasbruchgefahr. Damit die Thermometer weiterhin bedenkenlos genutzt werden können, muss ein Vermerk in der „Selbstkontrolle der Alp“ stehen.

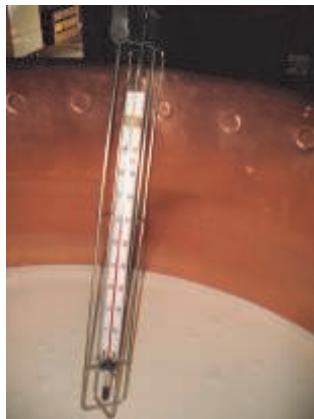
Unter „Gefahrenpunkte beim Käsen“ ist ein zusätzlicher Punkt aufzuführen:

Ungeschütztes Thermometer	Thermometer wird täglich kontrolliert. Bei Glasbruch während des KäSENS werden die KäSE entsorgt.	Optische Kontrolle ohne Aufzeichnung
---------------------------	---	--------------------------------------

Ein Muster des Formulars ist auf unserer Homepage aufgeschaltet:

[www.casalp.ch/documents/dokumente-formulare](http://www.casalp.ch/documents/dokumente-formulare)

„ungeschütztes“  
Thermometer



## Anmeldung Äplerehrung

Der Schweizerische Alpwirtschaftliche Verband (SAV) ehrt jedes Jahr langjährige Äplerinnen und Äpler, für Ihre Verdienste in der Alpwirtschaft.

Haben Sie

- nach Austritt aus der Schule während mindestens 10 Jahren als Eigentümer, Pächter oder Verwalter einen Alpbetrieb selber bewirtschaftet?
- als Angestellter zur vollen Zufriedenheit des Arbeitsgebers gearbeitet?
- eine Funktion als Alpverwalter, Rechnungsführer, Werkmann, usw. ausgeübt?

**Die Anmeldungen für ein Diplom müssen bis am 6. Januar 2012 eingereicht werden.**

Die Übergabe der Urkunden findet am 24. Januar 2012, im Expoareal Thun statt.

**Anmeldeformulare erhalten Sie bei:**

**SAV Sekretariat**  
**c/o SAB**  
**Postfach 7836**  
**3001 Bern**

Tel. 031 382 10 10  
 E-Mail [anders.gautschi@sab.ch](mailto:anders.gautschi@sab.ch)



## Mitgliederseite

### Schwarzwaldalp

Die Schwarzwaldalp liegt in der hintersten Talsohle des Reichenbachtals auf 1450-1700 m. Schwarzwaldalp gehört zum Gemeindegebiet von Meiringen und hat Rosenlauri als Nachbarort.

Der Ort war die erste bewohnte Siedlung auf der Passstrasse von Grindelwald über die Grosse Scheidegg ins Haslital; schon 1904 stand hier ein Kurhaus, welches 1943 niederbrannte.

Die Schwarzwaldalp gilt als geschützt, futterwüchsig, weidgänglich und sehr gutgrässig.

Die Alp bildet ein einstufiges Senntum und wird von Ende Mai bis Mitte September bestossen (30 Stösse). Das Weideland beträgt 32 ha und die Waldweide 5 ha. So wird unsere Schwarzwaldalp portraitiert. Details dazu unter [www.alporama.ch](http://www.alporama.ch)

Die Gesamtproduktion von Berner Alpkäse AOC und Mutschler beträgt pro Saison ca. 3.7 to, davon lagern wir ca. 20 Laibe für Berner Hobelkäse AOC. Aufgeteilt sind es ca. 2,3 to Berner Alpkäse AOC und 1,4 to Mutschler.

Den einmaligen Berner Alp- und Hobelkäse AOC und den Mutschler verkaufen wir ab Sennhütte und seit ca. 4 Jahren direkt vom wunderschönen, alten Spycher beim Parkplatz, oder über das Restaurant.



René Kohler und Ueli Müller beim Käseverkauf vor dem Spycher



René Kohler beim Herausnehmen eines Berner Hobelkäses AOC



Käsespycher Schwarzwaldalp

Die Beliebtheit unserer Produkte sehen wir immer wieder. So zum Beispiel, wenn das Sackmesser ausgepackt wird und der Käse an Ort und Stelle den Weg zum Gaumen findet.

Albin Rohrer, der bei uns den 9. Sommer Käser ist, zeichnet sich für die Produktion zuständig. Dank seiner hervorragenden Arbeit wird die Fangemeinde unseres Käses immer grösser.

Hoffen wir, dass es noch lange so bleibt. Unser Produkt ist von der Natur entnommen und in seiner ursprünglichen Art gelassen. Genau das schätzt unsere Kundschaft aus der ganzen Welt.

René Kohler, VR-Präs.  
Kurhaus Schwarzwaldalp AG

## Marketing / Kommunikation

### Eidgenössisches Jodlerfest Interlaken

CasAlp konnte, dank der Partnerschaftsvereinbarung zwischen Schweizer Alpkäse und dem Eidg. Jodlerfest Interlaken, am offiziellen Festumzug teilnehmen. An Apéros rund um das Fest und am Eröffnungsanlass am Freitag genossen sehr viele Leute Berner Alp- und Hobelkäse AOC.

Am Sonntag säumten rund 70'000 Besucher die Strassen von Interlaken. Das Schweizer Fernsehen berichtete live vom Fest-Umzug. Der Umzugswagen von CasAlp und Schweizer Alpkäse, ein alter Aebi Zweiachsmäher, zog ein schönes Käsekessi durch das Publikum. Holz und schöne Blumen stellten das Feuer unter dem Kessi dar. Unter den begeisterten Zuschauern wurde Berner Hobelkäse AOC verteilt. Der Rummel war gross. Alle wollten eine Rolle des „chüschtigen“ Käses ergattern. Ein Mann mit Räf sowie zwei entzückende Kinder rundeten das Bild ab und ernteten von allen Seiten herzlichen Applaus. Das Wetterglück, die unterschiedlichsten Fuhrwerke und die fröhlichen Besucher machten das Fest perfekt.



Die „heimlichen“ Stars des Festes

Am OLMA-Festumzug vom 15. Oktober 2011 nimmt CasAlp mit einem Pferdegespann und einer echten Showkäserei teil.

Barbara Läderach  
Kommunikation CasAlp



Die CasAlp Crew in voller Aktion

## Ab Herbst neu in unserem Sortiment

Käse-Hobel



mit



Brand

## Umfrage Biokäse

Die Nachfrage nach Bioprodukten ist in den letzten Jahren ständig gestiegen. Grossverteiler, wie Coop und Migros, setzen sich stark für die Förderung von Bioprodukten ein.

Deshalb sollte der Absatz von vorhandenem Berner Alpkäse AOC, welcher nach den Richtlinien der Bio-Suisse produziert und mit der Knospe ausgezeichnet wird, gefördert werden. Dies würde den konventionellen Markt eher etwas entlasten, da der Biomarkt nicht in Konkurrenz mit dem herkömmlichen Berner Alpkäse AOC steht.

Um diesbezügliche Gespräche und Verhandlungen zu führen, müssen die Mengen von vorhandenem Biokäse bekannt sein.

Entspricht Ihr Käse diesen Anforderungen, ist evtl. bereits zertifiziert oder möchten Sie den Käse zertifizieren lassen? Dann melden Sie sich unverbindlich bei folgender Adresse:

Ernst Knutti  
Alpkäserei Kiley  
Tel. 079 460 11 43

## Veranstaltungskalender Sommer / Winter 2011

12- August – 4. September

8. Genuss'11 Berner Oberland  
[www.regionalprodukte-beo.ch](http://www.regionalprodukte-beo.ch)

**18. September**

**13. Berner Alpkäsemeisterschaft, Wiriehorn Diemtigtal (Anmeldung liegt bei)**

26. September – 15. Oktober

Degustationen Coop in Zusammenarbeit mit Tourismus/BLS im Raum St. Gallen

1. – 2. Oktober

4. Wettbewerb der Regionalprodukte in Delémont-Courtemelon  
[www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)

15. Oktober

OLMA Festumzug Gastkanton Bern

13. – 23. Oktober

OLMA, St. Gallen (14. Oktober Alpkäseprämierung)

24. Oktober – 12. November

Degustationen Coop, Heimberg, Wankdorf

27.-31. Oktober

Salon des Goûts et Terroirs, Bulle

3. – 6. November

NeuLand, Thun Expo

11. – 13. November

Slow Food Market, Zürich

**Bitte melden Sie uns Ihre Daten von Anlässen rund um den Berner Alpkäse und Hobelkäse AOC**

## 11. OLMA Alpkäse-Prämierung - 14. Oktober 2011

Alpkäse-Produzenten aus der ganzen Schweiz sind eingeladen, ihre besten Alpkäse für die 11. OLMA Alpkäse-Prämierung einzureichen. Mit dieser Auszeichnung werden Qualitätserzeugnisse der Alpkäseproduktion in den fünf Kategorien "Halbhartkäse", "Hartkäse", "Hobelkäse", "Mutschli" und "Schaf-/ Ziegenkäse" prämiert. Die Preissumme beträgt 20'000 Franken.

### Teilnahmebedingungen, Anmeldung

Interessenten erhalten die detaillierten Teilnahmebedingungen für die Anmeldung und Einreichung der Käse bei:

OLMA  
Alpkäse-Prämierung  
Postfach, 9008 St. Gallen  
Tel. 071 242 01 33 / Fax 071 242 02 35  
[olma@olma-messen.ch](mailto:olma@olma-messen.ch)

Infos und Anmeldeformular sind auch unter [www.olma.ch](http://www.olma.ch) abrufbar.

### Anmeldeschluss: Freitag, 2. Sept. 2011

Die Anlieferung der Käse muss zwischen dem 6. und 8. Septempfer 2011 an die Adresse der OLMA erfolgen. Angemeldete Käse, die am 8. September 2011 noch nicht im Besitze der Olma Messen St. Gallen sind, nehmen nicht an der Jurierung teil.



## Buch-Neuerscheinungen für Äpler und Freunde der Alp

### Alpbeizli-Führer Berner Oberland

Der erstmals erscheinende Alpbeizli-Führer zeigt die oft versteckten Alpbeizli im Berner Oberland. Er beinhaltet eine Auflistung von 57 Alpbetrieben, die den Gästen auf der Alp eigene Produkte von der Alp anbieten. Zudem informiert der Führer – eine Fortsetzung der beliebten Z'Bärg Bücher – über die Wege zur Alp und erklärt touristische Möglichkeiten.

Autoren: Ernst Roth und Beat Straubhaar  
Fotografen: Beat Straubhaar, Heimberg; Theodor Weber, Spiez; Brigitte Knutti, Thun;  
Adrian Aellig, Oberdiessbach und zvg  
Preis: CHF 39.-  
ISBN 978-3-909532-93-3  
©2011, 14x21cm, 144 Seiten, vierfarbig, deutsch



### Birgit Bayer – Ein Sommer auf der Alp

Dieses praxisnahe Handbuch ist ein wertvoller Gesundheitsratgeber für den Alltag auf der Alp und zu Hause. Er enthält Tipps für Pflege, Prävention und Gesundheitsförderung und erklärt das richtige Vorgehen in Notfällen.

Autorin: Birgit Bayer, Boltigen im Simmental (BE)  
Preis: CHF 29.-  
ISBN 978-3-909532-80-3  
©2011, 14x21cm, 184 Seiten, über 200 farbige Aufnahmen, vierfarbig, deutsch



# rudolf rubin ag

**Wir haben langjährige Erfahrung mit:**

- Planung, Ausführung und Inbetriebnahme (individuell den Kundenwünschen angepasst und angefertigt)
- Einführung und Kurs-Angebote
- Spezialisiert für alpwirtschaftliche Käserei- und Hütteneinrichtungen
- Grosses Occasions-Lager



Obere Bahnhofstrasse 30  
3714 Frutigen  
Telefon 033 671 37 89  
Telefax 033 671 23 25  
[www.rubinag.ch](http://www.rubinag.ch)



# GASSER

**Die grösste Ausstellung  
für Wohnqualität!**

Thunstrasse 4a, 3700 Spiez  
Tel. 033 654 15 25 [www.gasser-spiez.ch](http://www.gasser-spiez.ch)