

OLMA Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung
St.Gallen, 13. - 23. Oktober 2011

Medieninformation

Preisverleihung der 11. OLMA Alpkäse-Prämierung mit Referat „Blicke ins Äplerleben“

Am Freitag, 14. Oktober 2011, fand im Rahmen der 69. OLMA die 11. OLMA Alpkäse-Prämierung statt. Sie ist eine Auszeichnung für die Produzenten der besten Schweizer Alpkäse. Die Preisträger stammen aus insgesamt elf Kantonen. Prämiiert wurden Alpkäse in den fünf Kategorien Halbhartkäse, Hartkäse, Hobelkäse, Schaf-/ Ziegenkäse und Mutschli.

Der elfköpfigen Jury wurde im Vorfeld der OLMA eine Rekordzahl von 164 Käsen zur Teilnahme an der 11. OLMA Alpkäse-Prämierung eingereicht. Zur Beurteilung gelangten schliesslich 157 Käse, deren Qualität von der Jury insgesamt als hervorragend eingestuft wurde. Die Preissumme von 20'000 Franken wurde den Siegern anlässlich der Preisverleihung vom Freitag, 14. Oktober 2011 an der OLMA von Jury-Präsident Markus Hobi, Präsident Alpwirtschaftskommission des St.Galler Bauernverbandes, überreicht. Der Grafiker und Publizist Giorgio Hösli aus Mollis gewährte an der Alpkäse-Prämierung mit seinem Referat spannende „Blicke ins Äplerleben“.

Giorgio Hösli und seine Alp-Erfahrung

Der gelernte Maschinenzeichner Giorgio Hösli entdeckte das Äpler-Leben mit zwanzig Jahren. Es war eine Ziegenalp im Tessin, auf der er 1986 seine ersten Erfahrungen sammelte. Viele weitere Sommer folgten auf den verschiedensten Alpen in der Schweiz. 1998 gab er als Co-Autor das Buch "Handbuch Alp, Handfestes für Alpleute, Erstaunliches für Zaungäste" heraus. Es wurde inzwischen unter dem Titel „Neues Handbuch Alp“ aktualisiert und bietet umfassende Informationen rund um die Alpwirtschaft. Über 50 Autoren und Fotografen bringen ihr Wissen ein, vermitteln Tipps und sinnieren über das Leben oberhalb der Waldgrenze.

Jury

Der Jury der 11. OLMA Alpkäse-Prämierung 2011 gehörten an:

- Markus Hobi, Landwirtschaftliches Zentrum St.Gallen, Salez (Vorsitz)
- Josef Artho, Bamos AG, Weinfelden
- Bruno Beerli, Landw. Beratungsdienst LBBZ Plantahof, Landquart
- Stefan Bless, Landw. Beratungsdienst LBBZ Plantahof, Landquart
- Renato Bontognali, Servizio ispezione e consulenza lattiera, Giubiasco
- Hanspeter Graf, Inforama Berner Oberland, Hondrich
- Marlis Gwerder, Dorfmoilkerei Gwerder & Partner, Muotathal
- Judith Kaufmann, Chäslade Kaufmann, Mosnang
- André Remy, Président Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Charmey
- Barbara Paulsen Gysin, Schweizer Milchproduzenten SMP, Bern
- Niklaus Seelhofer, Bamos AG, Weinfelden

Veranstalter und Preisstifter

Veranstalter der OLMA Alpkäse-Prämierung sind die Olma Messen St.Gallen. Haupt-sponsor ist erstmals die Schweizer Agrarmedien GmbH. Co-Sponsoren sind: Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost, Landwirtschaftsamt des Kantons Graubünden, Olma Messen St.Gallen, Schweizer Milchproduzenten SMP, St.Galler Bauernverband, Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und dem Fürstentum Liechtenstein.

Im Weiteren unterstützen folgende Organisationen die OLMA Alpkäse-Prämierung mit einem finanziellen Beitrag: Bamos AG, Bauernverband Appenzell Ausserrhoden, Bauernverband Appenzell Innerrhoden, Bündner Bauernverband, CASALP, Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Landwirtschaftsamt Fürstentum Liechtenstein, Milchhof Liechtenstein AG, Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete SAB.

Der LV-St.Gallen unterstützt die Alpkäse-Prämierung und offeriert allen Teilnehmern den Apéro anlässlich der Prämierung vom Freitag, 14. Oktober 2011.

Teilnahmekriterien

Teilnahmeberechtigt zur Bewertung waren Käse, welche 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 (obligatorisch für Betriebe über 100'000 kg Milch) oder Alpname, Alter 1-5 Monate

Kategorie Hartkäse: produziert aus 100% Kuhmilch (Rohmilch), Wassergehalt <37%, Zulassungsnummer gem. Art. 5 MQV auf dem Käse (obligatorisch für Betriebe über 100'000 kg Milch) oder Alpname, Alter 1-2 Jahre

Kategorie Hobelkäse: produziert aus 100% Kuhmilch (Rohmilch), Wassergehalt <36%, Zulassungsnummer gem. Art. 5 MQV auf dem Käse (obligatorisch für Betriebe über 100'000 kg Milch) oder Alpname, 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, Gewicht max. 2kg

Präsentation und Degustation an der OLMA

Während der OLMA können die Besucher die ausgezeichneten Käse am Stand der Switzerland Cheese Marketing SCM in der Halle 9.1 degustieren und kaufen.

Die Gewinner der OLMA Alpkäse-Prämierung 2011

1. - 3. Preisträger Kategorie "Halbhartkäse"

1. Preis Bündner Alpkäse, Churer Alp Sennerei Maran, Gemeinde Arosa, von Walter Niklaus, Arosa
 2. Preis Alpkäse, Alp Mädems, Gemeinde Mels, von Marco Künzli, Mels
 3. Preis Schwägalp-Käse, Schwägalp, Gemeinde Hundwil, von Othmar Manser, Urnäsch, Genossenschaft Alpmilchverwertung Schwägalp
- (> Weitere Preisträger Kategorie "Halbhartkäse" siehe detaillierte Liste im Anhang)

1. - 3. Preisträger Kategorie "Hartkäse"

1. Preis Hartkäse AOC, Jg. 2010, Alp Langermatte, Gemeinde Lenk, von Hedi und Ueli Tritten, Lenk
 2. Preis Gruyère d'Alpage AOC, Jg. 2010, Alpage de Lity, Gemeinde Haut-Intyamon, von Philippe Dupasquier, Charmey, Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'Alpage
 3. Preis Alpkäse AOC, Jg. 2010, Alp Arnen, Gemeinde Gsteig, von René Chappuis, Feutersoey
- (> Weitere Preisträger Kategorie "Hartkäse" siehe detaillierte Liste im Anhang)

1. - 3. Preisträger Kategorie "Hobelkäse"

1. Preis Alpkäse AOC, Jg. 2009, Alp Pöris, Gemeinde Lenk, von Franziska Zurbrügg, Lenk
2. Preis Berner Hobelkäse AOC, Jg. 2009, Alp Steinenberg, Gemeinde Kiental, von Daniela und Fritz Gerber, Schangnau
3. Preis Alpsbrinz AOC, Jg. 2008, Alp Untertrübsee, Gemeinde Wolfenschiessen, von Thomas Scheuber-Durrer, Engelberg

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

1. Preis Ziegenkäse, Grosse Bäderalp, Gemeinde Boltigen, von Therese und Niklaus Gerber-Mani und Hans Heimberg jun., Oberwil
2. Preis Ziegenkäse, Alp Klein Guraletsch, Gemeinde Vals, von Felix Tanner, Vals
3. Preis Alp-Ziegenkäse, Gerschnialp, Gemeinde Engelberg, von Anselm Töngi, Engelberg

1. - 3. Preisträger neue Kategorie "Mutschli"

1. Preis Mutschli, Alp Trosen, Gemeinde Wildhaus-Alt St.Johann, von Jakob Knaus, Unterwasser
 2. Preis Mutschli, Churer Alp Sennerei Maran, Gemeinde Arosa, von Walter Niklaus, Arosa
 3. Preis Urner Alpkäse Mutschli, Alp Wannelen, Gemeinde Unterschächen, von Karl Muheim-Brand, Bürglen
- (> 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. 8 Käse der Kategorie "Halbhartkäse", 4 Käse der Kategorie "Hartkäse", je 1 Käse der Kategorien "Hobelkäse" und "Schaf-/Ziegenkäse" sowie 3 Käse der Kategorie "Mutschli" erhielten eine Anerkennungsurkunde. (> Detaillierte Liste im Anhang)

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, 14. Oktober 2011

Anhang

Liste mit sämtlichen Preisträgern und Anerkennungsurkunden der 11. OLMA Alpkäse-Prämierung 2011

Kategorie "Halbhartkäse"

Preisträger Halbhartkäse

1. Preis Bündner Alpkäse, Churer Alp Sennerei Maran, Gemeinde Arosa, von Walter Niklaus, Arosa
2. Preis Alpkäse, Alp Mädems, Gemeinde Mels, von Marco Künzli, Mels
3. Preis Schwägalp-Käse, Schwägalp, Gemeinde Hundwil, von Othmar Manser, Urnäsch
Genossenschaft Alpmilchverwertung Schwägalp
4. Preis Bündner Alpkäse, Tenneralp, Gemeinde Tenna, von Walter von Ah, Grüşch
5. Preis Bündner Alpkäse, Alp Sezner, Gemeinde Vignogn, von Erika Lussi, Oberdorf
6. Preis Formaggio d'Alpe Ticinese DOP, Alp Giumello, Gemeinde St. Antonio, von Marcel Kunz, Balerna
Azienda Agraria Mezzana
7. Preis Bündner Alpkäse, Alp Selva, Gemeinde Vals, von Martin Capaul, Vals
8. Preis Alpkäse, Alp dil Plaun, Gemeinde Feldis-Scheid, von Günther Kneissl, I-Moos in Passeier
9. Preis Bündner Alpkäse, Grüscher Äpli, Gemeinde Grüşch, von Bruno Werder, Grüşch
10. Preis Alpkäse Tannenboden, Alpkäserei Tannenboden, Gemeinde Flums-Grossberg, von Jann Walder,
Flumserberg
11. Preis Glarner Alpkäse, Alp Vorderdurnachtal, Gemeinde Linthal, von Rebekka und Martin
Zimmermann, Rüti
12. Preis Malbuner Alpkäse, Alp Malbun, Gemeinde Buchs, von Ueli Abderhalden, Alt St. Johann
13. Preis Alpkäse, Alp Prigel Bödmeren, Gemeinde Muotathal, von Toni Holdener, Muotathal
14. Preis z'Holzschuenis Alpkäse, Oberalp, Gemeinde Isenthal, von Claudia und Josef Arnold-Aregger,
Isenthal
15. Preis Stössli-Alpkäse, Alp Stössli, Gemeinde Bristen, von Martin Stadelmann, Willisau

Anerkennungsurkunden Halbhartkäse

- Glarner Alpkäse, Alp Altenoren Linthal, Gemeinde Linthal, von Albert Horner, Ennenda
- Kienberger Alpkäse AOC, Alp Oberrieter Kienberg, Gemeinde Oberriet, von Gebhard Hutter, Oberriet
- Alpkäse Ticino DOP, Alp Stabiello, Gemeinde Bedretto, von Marco Curti, Giornico
- Alpkäse, Alp Etzli, Gemeinde Bristen, von Marlis Näf, Schwyz
- Muotathaler Alpkäse, Alp Trölligen, Gemeinde Muotathal, von Marianne und Oskar Pfyl-Muheim, Ried-Muotathal
- Halbhartkäse, Alp Schwaldis, Gemeinde Walenstadtberg, von Martin Schlegel, Mels
- Bündner Alpkäse, Alp Naustgel, Gemeinde Sumvitg, von Walter Boos, Krinau
- Bündner Alpkäse, Kuhalp Peisteralp, Gemeinde Peist, von Erwin Kälin, Trachslau SZ

Kategorie "Hartkäse"

Preisträger Hartkäse

1. Preis Hartkäse AOC, Jg. 2010, Alp Langermatte, Gemeinde Lenk, von Hedi und Ueli Tritten, Lenk
2. Preis Gruyère d'Alpage AOC, Jg. 2010, Alpage de Lity, Gemeinde Haut-Intyamou, von Philippe
Dupasquier, Charmey
3. Preis Alpkäse AOC, Jg. 2010, Alp Arnen, Gemeinde Gsteig, von René Chappuis, Feutersoey
4. Preis Alpkäse AOC, Jg. 2009, Alp Pöris, Gemeinde Lenk, von Franziska Zurbrügg, Lenk
5. Preis Alpkäse Berner Oberland, Jg. 2010, Alp Steinenberg, Gemeinde Kiental,
von Daniela und Fritz Gerber, Schangnau
6. Preis Gruyère d'Alpage AOC, Jg. 2010, Alpage Vacheresse, Gemeinde Bas-Intyamou,
von Maurice Bapst, Charmey
7. Preis Gruyère d'Alpage AOC, Jg. 2010, Alpage les Grands-Plats du Vent, Gemeinde Le Chenit,
von Jean-Pierre Ruch, L'Orient, Association Golay-Magnin
8. Preis Hartkäse AOC, Jg. 2010, Alp Vorder Bunder, Gemeinde Adelboden,
von Heidi und Stephan Sarbach-Aellig, Adelboden

Anerkennungsurkunden Hartkäse

- Gruyère d'Alpage AOC, Alpage des Grénerêts, Gemeinde Cerniat, von Yvan Brodard, Treyvaux
- Gruyère d'Alpage AOC, Jg. 2010, Alpage Brenleires, Gemeinde Charmey, von Christophe Esseiva, Vaulruz
- Gruyère d'Alpage AOC, Jg. 2010, Alp la Bursine, Gemeinde Le Chenit, von Oliver Humbert, Burtigny
- L'Etivaz AOC, Jg. 2010, Alpage l'Ortier, Gemeinde Corbeyrier, von André Zulauff, L'Etivaz

Kategorie "Hobelkäse"

Preisträger Hobelkäse

1. Preis Alpkäse AOC, Jg. 2009, Alp Pöris, Gemeinde Lenk, von Franziska Zurbrügg, Lenk
2. Preis Berner Hobelkäse AOC, Jg. 2009, Alp Steinenberg, Gemeinde Kiental, von Daniela und Fritz Gerber, Schangnau
3. Preis Alpsbrinz AOC, Jg. 2008, Alp Untertrübsee, Gemeinde Wolfenschiessen, von Thomas Scheuber-Durrer, Engelberg

Anerkennungsurkunde Hobelkäse

- Berner Hobelkäse AOC, Jg. 2009, Oberstockenalp, Gemeinde Erlenbach i.S., von Vreni und Werner Bühler-Blum, Erlenbach i.S.

Kategorie "Schaf-/Ziegenkäse"

Preisträger Schaf-/Ziegenkäse

1. Preis Ziegenkäse, Grosse Bäderalp, Gemeinde Boltigen, von Therese und Niklaus Gerber-Mani und Hans Heimberg jun., Oberwil
2. Preis Ziegenkäse, Alp Klein Guraletsch, Gemeinde Vals, von Felix Tanner, Vals
3. Preis Alp-Ziegenkäse, Gerschnialp, Gemeinde Engelberg, von Anselm Töngi, Engelberg

Anerkennungsurkunden Schaf-/Ziegenkäse

- Ziegenkäse, Alp Grava, Gemeinde Lunschania, von Karin Ottiger, Lunschania

Kategorie "Mutschli"

Preisträger Mutschli

1. Preis Mutschli, Alp Trosen, Gemeinde Wildhaus-Alt St. Johann, von Jakob Knaus, Unterwasser
2. Preis Mutschli, Churer Alp Sennerei Maran, Gemeinde Arosa, von Walter Niklaus, Arosa
3. Preis Urner Alpkäse Mutschli, Alp Wannelen, Gemeinde Unterschächen, von Karl Muheim-Brand, Bürglen
4. Preis Mutschli AOC, Alp Steinenberg, Gemeinde Kiental / Reichenbach, von Daniela und Fritz Gerber, Schangnau
5. Preis Mutschli, Alp Laui, Gemeinde Morschach, von Alois Fassbind, Stoos

Anerkennungsurkunden Mutschli

- Mutschli, Alp Unterster Wang, Gemeinde Spiringen, von Anton Arnold, Bürglen
- Sennenmutschli Alp Naustgel, Alp Naustgel, Gemeinde Sumvitg, von Walter Boos, Krinau
- Mutschli, Alp Kohlschlag, Gemeinde Mels, von Daniel Hess, Bärenswil