

OLMA Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung  
St.Gallen, 12. - 22. Oktober 2006

Medieninformation

## Preisverleihung der 6. OLMA Alpkäse-Prämierung

**Bereits zum sechsten Mal wurde an der OLMA die Alpkäse-Prämierung durchgeführt. Die Jury bezeichnete die eingereichten Alpkäse als ausgezeichnet und qualitativ auf einem sehr hohem Niveau. Insgesamt wurden der mit zehn Fachpersonen besetzten Jury 134 Alpkäse zur Beurteilung eingereicht, welche alle juriiert wurden.**

**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 fand am Freitag, 13. Oktober 2006, von 11 bis 12.15 Uhr, wie gewohnt in einer Forumsveranstaltung an der OLMA statt. Umrahmt wurde die Prämierung von Komponist und Musiker Peter Roth, Unterwasser, mit einer Darbietung unter dem Motto "Alp-Klangkultur im Alpstein und Churfirstengebiet". Die Preisübergabe erfolgte durch Jury-Präsident Markus Hobi, dipl. ing. agr. ETH, Präsident der Alpwirtschaftskommission des St.Gallischen Bauernverbandes und Leiter Beratung, Landwirtschaftliches Zentrum SG, Rheinhof Salez.

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

Die Jury bezeichnete die Qualität der zur Jurierung eingereichten Alpkäse aller Kategorien als hervorragend. Teilnahmeberechtigt an der OLMA Alpkäse-Prämierung waren Käse, welche folgende Kriterien erfüllten:

- Herkunft aller Sorten aus Sömmerungsbetrieben CH oder FL (gem. Art. 9 LBV)
- Halbhartkäse: produziert aus 100% roher Kuhmilch, Wassergehalt 38-42%, Zulassungsnummer gem. Art. 5 MQV auf dem Käse, Alter 1-5 Monate
- Hartkäse: produziert aus 100% roher Kuhmilch, Wassergehalt <37%, Zulassungsnummer gem. Art. 5 MQV auf dem Käse, Alter 1-2 Jahre
- Hobelkäse: produziert aus 100% roher Kuhmilch, Wassergehalt <36%, Zulassungsnummer gem. Art. 5 MQV auf dem Käse, Alter 2-3 Jahre
- Schafkäse/Ziegenkäse: produziert aus mind. 25% Schaf- oder Ziegenmilch

## **Die Gewinner der OLMA Alpkäse-Prämierung 2006**

Die preisgekrönten Produkte der 6. OLMA Alpkäse-Prämierung sind:

### **Preisträger Kategorie "Halbhartkäse"**

1. Preis Halbhartkäse, Alp Siez, Gemeinde Mels, von Andreas Züger, Tobel
2. Preis Schwägalp-Käse, Genossenschaft Alpmilchverwertung Schwägalp, von Othmar Manser
3. Preis Bündner Alpkäse, Alp Strassberg, Gemeinde Langwies, von Andreas Betschart, Weggis
4. Preis Alpkäse, Vorderalp, Gemeinde Obersaxen, von Gieri Arpagaus-Durisch, Riein
5. Preis Alpkäse, Alp Trosen, Gemeinde Alt St.Johann, von Jakob Knaus, Unterwasser
6. Preis Bündner Alpkäse, Alp Dadens, Gemeinde Falera, von Silvan Casaulta, Ilanz
7. Preis Alpkäse, Alp Il Bot, Gemeinde Bonaduz, von Günther Kneissl, Moos in Passeier/ Südtirol
8. Preis Berner Alpkäse, Alp Chäli-Langermatten, Gemeinde Lenk, von Hedi und Ueli Tritten, Lenk
9. Preis Alpkäse, Talalp, Gemeinde Hinterrhein, von Hansruedi Siegenthaler, Hinterrhein
10. Preis Alpkäse, Alp Laubenzug, Gemeinde Trimmis, von Ernst Raschle, Mosnang

### **Preisträger Kategorie "Hartkäse"**

1. Preis Berner Alpkäse Jg. 2005, Alp Grosser Bäderberg, Gemeinde Boltigen i/Simmental, von Therese und Niklaus Gerber-Mani, Oberwil
2. Preis Gruyère d'alpage AOC Jg. 2005, Alp Praz-Rodet, Gemeinde Le Chenit, von Ulrich Kämpf und Pierre-Louis Capt
3. Preis Alpkäse Jg. 2005, Alpkäserei Jaunpass, Gemeinde Boltigen, von Fritz Gerber, Schangnau
4. Preis Berner Alpkäse Jg.2005, Alp Arnen, Gemeinde Steig, von René Chappuis, Feutersoey
5. Preis Berner Alpkäse AOC Jg. 2005, Alp Ritz, Gemeinde Lenk, von Hans-Rudolf Bühler, Därstetten

### **Preisträger Kategorie "Hobelkäse"**

1. Preis Alpkäse Jg. 2004, Alp Frohmann, Gemeinde Zweisimmen, von Lydia und Arnold Rohrbach, Blankenburg
2. Preis Berner Alpkäse Jg. 2004, Alp Hahnenmoos, Gemeinde Adelboden, von Andreas Wäfler, Frutigen
3. Preis Berner Alpkäse Jg. 2004, Alp Chäli-Langermatten, Gemeinde Lenk, von Hedi und Ueli Tritten, Lenk
4. Preis Alpsbrinz Jg. 2003, Untertrübsee-Alp, Gemeinde Wolfenschiessen, von Thomas Scheuber, Engelberg

### **Preisträger Kategorie "Schaf-/ Ziegenkäse"**

1. Preis Muotitaler Geisskäse, Alp Tröligen, Gemeinde Muotathal, von Oskar Pfyl, Ried-Muotathal
2. Preis Alpkäse, Alpe Redorta, Gemeinde Sonogno, von Ramona Zaugg und Elia Sonognini, Sonogno
3. Preis Ziegenkäse, Alp Parvalsauns, Gemeinde Vrin, von Andreas Fässler, Eichberg

### **Anerkennungsurkunde**

Weiteren Teilnehmern, die nicht in den Genuss eines Preisgeldes kamen, wurde eine Anerkennungsurkunde für ausgezeichnete Qualität verliehen. 15 Käse der Kategorie "Halbhart", 4 Käse der Kategorie "Hart", 2 Käse der Kategorie "Schaf-/Ziegenkäse" und 1 Käse der Kategorie "Hobelkäse" erhielten eine Anerkennungsurkunde. *(Detaillierte Liste im Anhang)*

### **Veranstalter und Preisstifter**

Die OLMA Alpkäse-Prämierung wird von den Olma Messen St.Gallen veranstaltet. Hauptsponsor ist der Schweizer Verband der Raiffeisenbanken. Co-Sponsoren sind: Olma Messen St.Gallen, CASALP, Landwirtschaftsamt des Kantons Graubünden, Milchverband St.Gallen-Appenzell, Schweizer Milchproduzenten SMP und der St.Gallische Bauernverband.

Im Weiteren unterstützen folgende Organisationen die OLMA Alpkäse-Prämierung mit einem finanziellen Beitrag: Bauernverband Appenzell Innerrhoden, Bündner Bauernverband, Kantonaler Landwirtschaftlicher Verein Appenzell Ausserrhoden, Liechtensteiner Milchverband, Milchverband Winterthur, Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete SAB und Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage.

### **Jury**

Der Jury der 6. OLMA Alpkäse-Prämierung 2006 gehörten an:

- Markus Hobi, Landwirtschaftliches Zentrum St.Gallen, Salez (Vorsitz)
- Bruno Beerli, Käsereiinspektor, Maienfeld
- Renato Bontognali, Servizio ispezione e consulenza lattiera, Bellinzona
- Kaspar Elmer, Milchwirtschaftlicher Inspektor, Elm
- Peter Engeli, Käsereiinspektor, Mosnang
- Marlis Gwerder, Dorfmoikerei Gwerder & Partner, Muotathal
- André Remy, Präsident Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Charmey
- Ernst Roth, Bern
- Niklaus Seelhofer, MIBD St.Gallen-Appenzell, Flawil
- Franziska Wirz, Schweizer Milchproduzenten SMP, Bern

---

### **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, 13. Oktober 2006

## Anhang

Liste mit sämtlichen Preisträgern und Anerkennungsurkunden der 6. OLMA Alpkäse-Prämierung 2006

---

### Kategorie "Halbhartkäse"

#### Preisträger Halbhartkäse

1. Preis Halbhartkäse, Alp Siez, Gemeinde Mels, von Andreas Züger, Tobel
2. Preis Schwägälp-Käse, Genossenschaft Alpmilchverwertung Schwägälp, von Othmar Manser
3. Preis Bündner Alpkäse, Alp Strassberg, Gemeinde Langwies, von Andreas Betschart, Weggis
4. Preis Alpkäse, Vorderalp, Gemeinde Obersaxen, von Gieri Arpagaus-Durisch, Riein
5. Preis Alpkäse, Alp Trosen, Gemeinde Alt St.Johann, von Jakob Knaus, Unterwasser
6. Preis Bündner Alpkäse, Alp Dadens, Gemeinde Falera, von Silvan Casaulta, Ilanz
7. Preis Alpkäse, Alp Il Bot, Gemeinde Bonaduz, von Günther Kneissl, Moos in Passeier/ Südtirol
8. Preis Berner Alpkäse, Alp Chäli-Langermatten, Gemeinde Lenk, von Hedi und Ueli Tritten, Lenk
9. Preis Alpkäse, Talalp, Gemeinde Hinterrhein, von Hansruedi Siegenthaler, Hinterrhein
10. Preis Alpkäse, Alp Laubenzug, Gemeinde Trimmis, von Ernst Raschle, Mosnang

#### Anerkennungsurkunden Halbhartkäse

- Alpkäse, Alp Brandrain Gamperfin, Gemeinde Grabs, von Andreas Tischhauser, Grabs
- Urner Alpkäse, Alp Hinterfeld, Gemeinde Meien, von Gabriel Fedier
- Klewenalp-Käse, Klewenalp, Gemeinde Beckenried, von Hans Aschwanden, Seelisberg
- Alpkäse, Alp Pragel, Gemeinde Muotathal, von Hans Betschart, Muotathal
- Malbunerli, Alp Pradamee, Gemeinde Triesenberg, von Walter Boos, Krinau
- Bündner Alpkäse Alp Nagens, Gemeinde Laax, von Markus Brägger, Müselbach
- Bündner Alpkäse, Alp Rueun, Gemeinde Rueun, von Marcel Brändle, Landquart
- Schwyzer Alpkäse, Alp Laui, Gemeinde Morschach (Stoos), von Alois Fassbind, Illgau
- Untervazer Alpkäse, Hintere Alp, Gemeinde Untervaz, von Ernst Greuter, Peist
- Bündner Alpkäse, Alp Stavonas, Gemeinde Flond, von Barbara Mettler, Davos-Frauenkirch
- Arni-Tristächäs, Alp Arni-Schwand, Gemeinde Giswil, von Urs Müller, Giswil
- Muotitaler Alpkäse, Alp Tröligen, Gemeinde Muotathal, von Oskar Pfyl, Ried-Muotathal
- Valüner Alpkäse, Alp Valüna, Gemeinde Triesen, von Hanspeter Raschle, Triesen
- St.Galler Oberländer Alpkäse, Alp Riet, Gemeinde Weite-Wartau, von Josef Schumacher, Mels
- Halbhartkäse, Alp Novai, Gemeinde Klosters, von Albert Telsler, I-Stilfs-Stilfserbrücke

---

### Kategorie "Hartkäse"

#### Preisträger Hartkäse

1. Preis Berner Alpkäse Jg. 2005, Alp Grosser Bäderberg, Gemeinde Boltigen i/Simmental, von Therese und Niklaus Gerber-Mani, Oberwil
2. Preis Gruyère d'alpage AOC Jg. 2005, Alp Praz-Rodet, Gemeinde Le Chenit, von Ulrich Kämpf und Pierre-Louis Capt
3. Preis Alpkäse Jg. 2005, Alpkäserei Jaunpass, Gemeinde Boltigen, von Fritz Gerber, Schangnau
4. Preis Berner Alpkäse Jg.2005, Alp Arnen, Gemeinde Steig, von René Chappuis, Feutersoey
5. Preis Berner Alpkäse AOC Jg. 2005, Alp Ritz, Gemeinde Lenk, von Hans-Rudolf Bühler, Därstetten

#### Anerkennungsurkunden Hartkäse

- Alpkäse Jg. 2005, Alp Ahorni, Gemeinde Lenk, von Adrian Zeller, Lenk
- Berner Alpkäse AOC Jg. 2005, Bundalp, Gemeinde Reichenbach im Kandertal, von Andreas Steiner, Oberthal
- Berner Alpkäse Jg. 2005, Alp Lurnig / Fahrni, Gemeinde Adelboden, von Silvia und Jakob Schranz-Fuhrer, Adelboden
- L'Etivaz AOC Jg. 2005, Alpage Lioson d'Enbas, Gemeinde Ormont-Dessous, von Blaise Chablaix

---

## Kategorie "Hobelkäse"

### Preisträger Hobelkäse

1. Preis Alpkäse Jg. 2004, Alp Frohmatt, Gemeinde Zweisimmen, von Lydia und Arnold Rohrbach, Blankenburg
2. Preis Berner Alpkäse Jg. 2004, Alp Hahnenmoos, Gemeinde Adelboden, von Andreas Wäfler, Frutigen
3. Preis Berner Alpkäse Jg. 2004, Alp Chäli-Langermatten, Gemeinde Lenk, von Hedi und Ueli Tritten, Lenk
4. Preis Alpsbrinz Jg. 2003, Untertrübsee-Alp, Gemeinde Wolfenschiessen, von Thomas Scheuber, Engelberg

### Anerkennungsurkunde Hobelkäse

- Hobelkäse Jg. 2004, Alp Vorder Bonder, Gemeinde Adelboden, von Stephan Sarbach, Adelboden

---

## Kategorie "Schaf-/Ziegenkäse"

### Preisträger Schaf-/Ziegenkäse

1. Preis Muotitaler Geisskäse, Alp Tröligen, Gemeine Muotathal, von Oskar Pfyl, Ried-Muotathal
2. Preis Alpkäse, Alpe Redorta, Gemeinde Sonogno, von Ramona Zaugg und Elia Sonognini, Sonogno
3. Preis Ziegenkäse, Alp Parvalsauns, Gemeinde Vrin, von Andreas Fässler, Eichberg

### Anerkennungsurkunden Schaf-/Ziegenkäse

- Halbhartkäse aus 30% Ziegenmilch und 70% Kuhmilch, Alp Mugaia, Gemeinde Sonogno, von Ester und Christian Monaco Gerra Gambarogno
- Ziegenkäse mit Kuhmilch, Alp Strassberg, Gemeinde Langwies, von Andreas Betschart, Weggis