OLMA Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung
St.Gallen, 8. - 18. Oktober 2009

Medieninformation

Preisverleihung der 9. OLMA Alpkäse-Prämierung

Im Rahmen der diesjährigen OLMA wurde zum neunten Mal die Alpkäse-Prämierung durchgeführt. Mit dieser Auszeichnung werden Qualitätsprodukte der Schweizer Alpkäseproduktion prämiert. Insgesamt wurden der mit elf Fachpersonen besetzten Jury 134 Alpkäse zur Teilnahme angemeldet und schliesslich 124 Käse zur Beurteilung eingereicht.

Die Preissumme der OLMA Alpkäse-Prämierung beträgt 22'000 Franken. Neu wurden zu den vier Kategorien „Halbhartkäse“, „Hartkäse“, „Hobelkäse“ und „Schaf-/ Ziegenkäse“ auch Alpkäse in der Kategorie "Mutschli" ausgezeichnet.

Prämierung mit Referat zum Thema "Die Alpkuh"
Die Prämierung der Gewinner der 9. OLMA Alpkäse-Prämierung fand am Freitag, 9. Oktober, wie gewohnt in einer Forumsveranstaltung in der Halle 9.2 an der OLMA statt. Umrahmt wurde die Prämierung mit einem Referat von Karin Scherer, Dipl. Ing. Agr. ETH und Älplerin, Landw. Zentrum SG, Rheinhof-Salez, mit dem Titel "Die Alpkuh". Die Preisübergabe erfolgte durch den Jury-Präsidenten Markus Hobi, Dipl. Ing. Agr. ETH, Präsident Alpwirtschaftskommission des St.Galler Bauernverbandes und Leiter Beratung, Landwirtschaftliches Zentrum SG, Rheinhof Salez.

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 9.1.030) präsentiert und zum Verkauf und zur Degustation angeboten.

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, 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
NEU: Kategorie Mutschli: produziert aus Rohmilch, wärmebehandelt, Wassergehalt 38-45%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung, Alter 1-5 Monate

Die Gewinner der OLMA Alpkäse-Prämierung 2009
Die preisgekrönten Produkte der 9. OLMA Alpkäse-Prämierung sind:

Preisträger Kategorie "Halbhartkäse"

1. Preis	Alpkäse, Fluonalp, Gemeinde Giswil, von Kurt Schaake, Giswil
2. Preis	Bündner Alpkäse, Alp Sezner, Gemeinde Vignogn GR, von Erika Lussi, Oberdorf
3. Preis	Alpkäse, Alp Astras-Tamangur, Gemeinde Scuol, von Marcel Adam, Mals
4. Preis	Alpkäse, Alp Sücka, Gemeinde Triesenberg, von Ernst Buff, Heldswil
5. Preis	Bündner Alpkäse, Hintere Alp, Gemeinde Untervaz, von Martin Auer, Malans
6. Preis	Alpkäse, Alp Walabütz, Gemeinde Mels, von Martin Schlegel, Mels
7. Preis	Formaggio d'alpe Ticinese DOP, Alp Giumello, Gemeinde St. Antonio, von Marcel Kunz, Balerna
8. Preis	Bündner Alpkäse, Alp Neaza, Gemeinde Pignia, von Maike Oestreich, Zillis
9. Preis	Bündner Alpkäse, Alp Nadels, Gemeinde Trun/ Zignan, von Simon Lutz, Speicher
10. Preis	Alpkäse, Alp Mädems, Gemeinde Mels, von Marco Künzli
11. Preis	Alpkäse, Alp Selva, Gemeinde Vals, von Martin Capaul, Vals
12. Preis	Grabser-Alpkäse, Alp Höhi-Voralp, Gemeinde Grabs, von Josef Schumacher, Mels

Preisträger Kategorie "Hartkäse"

1. Preis	Alpkäse, Jg. 2008, Alp Stiegelberg, Gemeinde Lenk, von Hulda & Hans Trachsel, Lenk
2. Preis	Gruyère d'alpage AOC, Jg. 2008, Alp Lithy, Gemeinde Lessoc-Haut-Intyamon, von Philippe Dupasquier
3. Preis	Berner Alpkäse, Jg. 2008, Oberstockenalp, Gemeinde Erlenbach i.S., von Vreni & Werner Bühler-Blum, Erlenbach i.S.
4. Preis	Gruyère d'alpage AOC, Jg. 2008, Alp Les Amburnex, Gemeinde Le Chenit, von Christian Dubois
5. Preis	Gruyère d'alpage AOC, Jg. 2008, Alp La Burtigniere, Gemeinde Le Chenit, von Gérard Berguer & Christian Viande, Clarmont

Preisträger Kategorie "Hobelkäse"

1. Preis	Berner Hobelkäse, Jg. 2007, Alp Ritz, Gemeinde Lenk, von Hans-Rudolf Bühler, Därstetten
2. Preis	Hobelkäse AOC, Jg. 2007, Grosse Bäderalp, Gemeinde Boltigen, von Therese und Niklaus Gerber-Mani, Oberwil
3. Preis	Hobelkäse, Jg. 2006, Alp Vorder-Bonder, Gemeinde Adelboden, von Heidi & Stephan Sarbach, Adelboden

Preisträger Kategorie "Schaf-/ Ziegenkäse"

1. Preis	Ziegen-Halbhartkäse, Alp Malschüel, Gemeine Buchs, von Grunhild Burghoff
2. Preis	Halbhartkäse, Alp Mügaia, Gemeinde Sonogno TI, von Ester & Christian Monaco, Gerra Gambarogno
3. Preis	Alp-Ziegenkäse, Gerschnialp, Gemeinde Engelberg, von Anselm Töngi, Engelberg

Preisträger neue Kategorie "Mutschli"

1. Preis	Mutschli, Alp Alplen-Oberstafel, Gemeine Unterschächen, von Ida Gisler-Imhof, Spiringen
2. Preis	Bündner Mutschli, Alp Laubenzug, Gemeinde Trimmis, von Martin Gschwend, Hinterforst
3. Preis	Mutschli, Alp Gamperfin, Gemeinde Grabs, von Andreas Tischhauser

Anerkennungsurkunde
Weiteren Teilnehmern, die nicht in den Genuss eines Preisgeldes kamen, wurde eine Anerkennungsurkunde für ausgezeichnete Qualität verliehen. 9 Käse der Kategorie "Halbhartkäse", 3 Käse der Kategorie "Hartkäse", 1 Käse der Kategorie "Hobelkäse" sowie je 2 Käse der Kategorien "Schaf-/Ziegenkäse" und "Mutschli" erhielten eine Anerkennungsurkunde. *(> Detaillierte Liste im Anhang)*

Jury
Der Jury der 9. OLMA Alpkäse-Prämierung 2009 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, Dorfmolkerei Gwerder & Partner, Muotathal
- Barbara Paulsen Gysin, Schweizer Milchproduzenten SMP, Bern
- Judith Kaufmann, Chäslade Kaufmann, Mosnang
- André Remy, Präsident Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Charmey
- Ernst Roth, Bern
- Niklaus Seelhofer, Bamos AG, Weinfelden

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, Bauernvereinigung des Kantons Schwyz, 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 9. Oktober 2009 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, 9. Oktober 2009

Anhang

Liste mit sämtlichen Preisträgern und Anerkennungsurkunden der 9. OLMA Alpkäse-Prämierung 2009

Kategorie "Halbhartkäse"

Preisträger Halbhartkäse

1. Preis	Alpkäse, Fluonalp, Gemeinde Giswil, von Kurt Schaake, Giswil
2. Preis	Bündner Alpkäse, Alp Sezner, Gemeinde Vignogn GR, von Erika Lussi, Oberdorf
3. Preis	Alpkäse, Alp Astras-Tamangur, Gemeinde Scuol, von Marcel Adam, Mals
4. Preis	Alpkäse, Alp Sücka, Gemeinde Triesenberg, von Ernst Buff, Heldswil
5. Preis	Bündner Alpkäse, Hintere Alp, Gemeinde Untervaz, von Martin Auer, Malans
6. Preis	Alpkäse, Alp Walabütz, Gemeinde Mels, von Martin Schlegel, Mels
7. Preis	Formaggio d'alpe Ticinese DOP, Alp Giumello, Gemeinde St. Antonio, von Marcel Kunz, Balerna
8. Preis	Bündner Alpkäse, Alp Neaza, Gemeinde Pignia, von Maike Oestreich, Zillis
9. Preis	Bündner Alpkäse, Alp Nadels, Gemeinde Trun/ Zignan, von Simon Lutz, Speicher
10. Preis	Alpkäse, Alp Mädems, Gemeinde Mels, von Marco Künzli
11. Preis	Alpkäse, Alp Selva, Gemeinde Vals, von Martin Capaul, Vals
12. Preis	Grabser-Alpkäse, Alp Höhi-Voralp, Gemeinde Grabs, von Josef Schumacher, Mels

Anerkennungsurkunden Halbhartkäse

- Muotithaler Alpkäse, Alp Tröligen, Gemeinde Muotathal, von Oskar Pfyl, Ried-Muotathal
- Alpkäse, Alp Siez, Gemeinde Mels, von Michael Pfiffner, Sargans
- Schwyzer Alpkäse, Alp Laui, Gemeinde Morschach/ Stoos, von Alois Fassbind, Stoos
- Bündner Alpkäse, Alp Mäder, Gemeinde Küblis, von Rudolf Brunner, St.Martin
- Bündner Alpkäse, Alp Rischuna, Gemeinde St.Martin, von Fränzi Akert, Wädenswil
- Bündner Alpkäse, Alp Praditschöl, Gemeinde Scuol, von Maximilian Eller
- Schwägalp-Käse, Gemeinde Hundswil/ Urnäsch, Genossenschaft Alpmilchverwertung Schwägalp, von Othmar Manser
- Alpkäse, Sarneralp, Gemeinde Sarn, von Silvia Raschle, Triesenberg
- Alpkäse, Clavadeler Alp, Gemeinde Davos Clavadel, von Stefan Schmucki, Davos Platz

Kategorie "Hartkäse"

Preisträger Hartkäse

1. Preis	Alpkäse, Jg. 2008, Alp Stiegelberg, Gemeinde Lenk, von Hulda & Hans Trachsel, Lenk
2. Preis	Gruyère d'alpage AOC, Jg. 2008, Alp Lithy, Gemeinde Lessoc-Haut-Intyamon, von Philippe Dupasquier
3. Preis	Berner Alpkäse, Jg. 2008, Oberstockenalp, Gemeinde Erlenbach i.S., von Vreni & Werner Bühler-Blum, Erlenbach i.S.
4. Preis	Gruyère d'alpage AOC, Jg. 2008, Alp Les Amburnex, Gemeinde Le Chenit, von Christian Dubois
5. Preis	Gruyère d'alpage AOC, Jg. 2008, Alp La Burtigniere, Gemeinde Le Chenit, von Gérard Berguer & Christian Viande, Clarmont

Anerkennungsurkunden Hartkäse

- Hartkäse, Jg. 2008, Alp Frohmatt, Gemeinde Zweisimmen, von Lydia & Arnold Rohrbach-Buchs, Blankenburg
- Berner Alpkäse AOC, Jg. 2008, Gr. Bäderalp, Gemeinde Boltigen, von Therese & Niklaus Gerber-Mani und Hans Heimberg-Eggen, Oberwil
- Gruyère d'alpage AOC, Jg. 2008, Alp Audeches, Gemeinde Charmey, von Laurent Gachet

Kategorie "Hobelkäse"

Preisträger Hobelkäse

1. Preis Berner Hobelkäse, Jg. 2007, Alp Ritz, Gemeinde Lenk, von Hans-Rudolf Bühler, Därstetten
2. Preis Hobelkäse AOC, Jg. 2007, Grosse Bäderalp, Gemeinde Boltigen, von Therese und Niklaus Gerber-Mani, Oberwil
3. Preis Hobelkäse, Jg. 2006, Alp Vorder-Bonder, Gemeinde Adelboden, von Heidi & Stephan Sarbach, Adelboden

Anerkennungsurkunde Hobelkäse

- Hobelkäse, Jg. 2007, Alpkäserei Jaunpass, Gemeinde Boltigen, von Daniela & Fritz Gerber, Schangnau

Kategorie "Schaf-/Ziegenkäse"

Preisträger Schaf-/Ziegenkäse

1. Preis Ziegen-Halbhartkäse, Alp Malschüel, Gemeine Buchs, von Grunhild Burghoff
2. Preis Halbhartkäse, Alp Mügaia, Gemeinde Sonogno TI, von Ester & Christian Monaco, Gerra Gambarogno
3. Preis Alp-Ziegenkäse, Gerschnialp, Gemeinde Engelberg, von Anselm Töngi, Engelberg

Anerkennungsurkunden Schaf-/Ziegenkäse

- Halb-Ziegenkäse, Gr. Bäderalp, Gemeinde Boltigen, von Therese & Niklaus Gerber-Mani und Hans Heimberg-Eggen, Oberwil
- Muotithaler Geisschäs, Alp Tröligen, Gemeinde Muotathal, von Marianne & Oskar Pfyl, Ried-Muotathal

Kategorie "Mutschli"

Preisträger Mutschli

1. Preis Mutschli, Alp Alplen-Oberstafel, Gemeine Unterschächen, von Ida Gisler-Imhof, Spiringen
2. Preis Bündner Mutschli, Alp Laubenzug, Gemeinde Trimmis, von Martin Gschwend, Hinterforst
3. Preis Mutschli, Alp Gamperfin, Gemeinde Grabs, von Andreas Tischhauser

Anerkennungsurkunden Mutschli

- Mutschli, Alp Steinenberg, Gemeine Kiental, von Daniela & Fritz Gerber, Schangnau
- Mutschli, Alp Trosen, Gemeinde Alt St.Johann, von Jakob Knaus, Unterwasser