Berner Oberland
CASALP
Nature - Appellation d'origine

CASALP*line* 2/2005

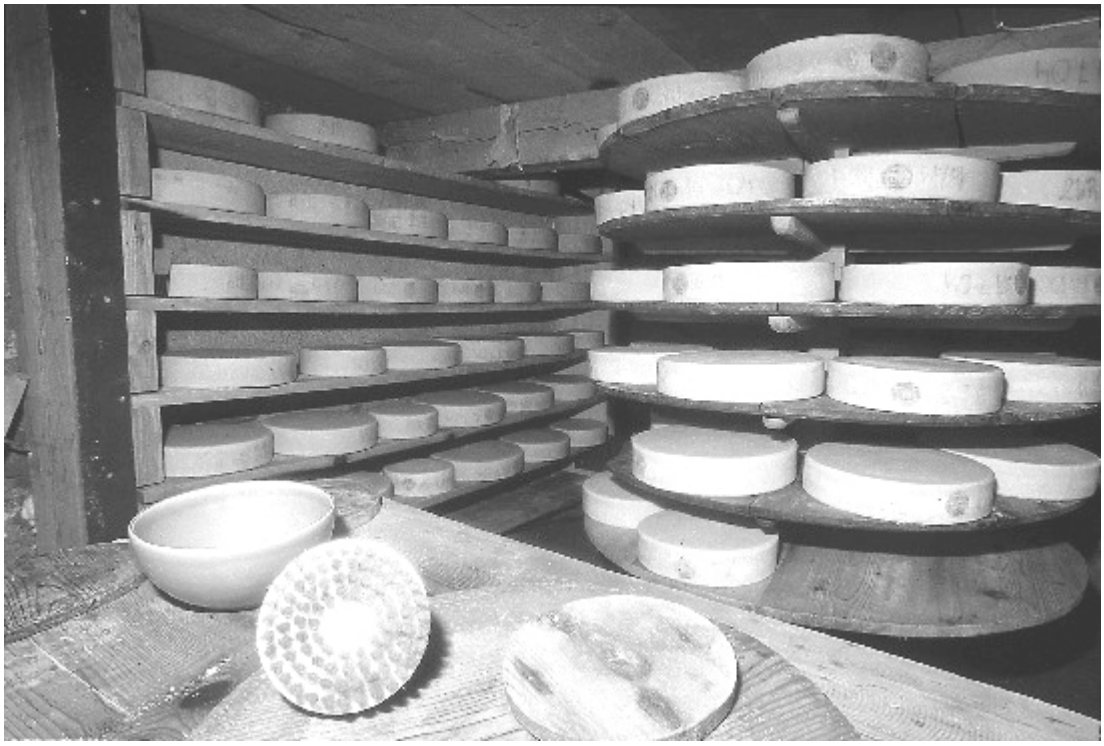


Foto: B. Straubhaar

7. Berner Alpkäse-Meisterschaft
20./21. August 2005

Sehr geehrte Produzentinnen und Produzenten, liebe Sennenleute

Mit der heutigen Ausgabe unserer CASALP*line* informieren wir Sie über die 7. Berner Alpkäse-Meisterschaft 2005 auf der Mägisalp sowie über Veranstaltungen Bucherscheinungen rund um die Alpkäserei.

Haben Sie Informationen, Anregungen, Wünsche, welche Sie in der nächsten Ausgabe unserer CASALP*line* veröffentlichen möchten? Findet bei Ihnen in der Region ein interessanter oder wichtiger Anlass statt? Melden Sie sich bitte bis Ende Februar 2006

Inhalt

7. Berner Alpkäse-Meisterschaft 2005, Mägisalp 3

Käsemarkierung 5

Nächste Ausgabe

Redaktionsschluss: **Ende Februar 2006**

Sekretariat, Redaktion und Layout

Präsident

Alfred Santschi

7. Berner Alpkäse-Meisterschaft 20./21. August 2005, Mägisalp

Die Sennerinnen und Sennen aus dem ganzen Berner Oberland können ihre Topprodukte einer Prämierung unterziehen und stellen ihr Können unter Beweis. Dies regt zur Leistungsverbesserung, zum Ideen- und Gedankenaustausch und zum Produktevergleich an.

Datum

Samstag, 20. August 2005 (Vorrunde/ Final) und Sonntag, 21. August 2005 (Ausstellung und Preisverleihung)

Austragungsort

Mägisalp, Hasliberg

Urkunden, Medaillen, Preisgelder und CASALP-Wanderpreis

Urkunde Die besten 75 - 85 % 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.--

Melden Sie sich an

Rahmenprogramm Berghaus Mägisalp am Sonntag, 21. August 2005

A c h t u n g

Spezielles Angebot für Teilnehmende der 7. Alpkäsemeisterschaft

Käsemarkierung

In der letzten CASALP*line* haben wir

Übernahmetaxation von Berner Alpkäse im Herbst 2005

Die für die Lieferanten und Abnehmer kostenlose Übernahmetaxation von

Richtpreise bei der Übernahmetaxation im Herbst 2005

Über die Übernahmepreise

Preisempfehlungen 2005 für die Direktvermarktung

Produkt	Preis an Endverbraucher Fr. / kg	Preis an Detailhandel und Gastronomie
Berner Alpkäse konsumreif (mind. 6 Mte.), in ganzen Laiben	nicht unter 17.--	nicht unter 14.50
Berner Alpkäse konsumreif (mind. 6 Mte.), aufgeschnitten, am Stück	nicht unter 19.--	nicht unter 16.50
Berner Alpkäse konsumreif (mind. 6 Mte.), als Schnittkäse verpackt/etikettiert	nicht unter 22.--	nicht unter 19.50
Berner Hobelkäse konsumreif (mind. 18 Mte.), in ganzen Laiben	nicht unter 25.--	nicht unter 22.50
Berner Hobelkäse konsumreif (mind. 18 Mte.), aufgeschnitten, am Stück	nicht unter 26.--	nicht unter 23.50
Berner Hobelkäse konsumreif (mind. 18 Mte.), gehobelt, verpackt/etikettiert	nicht unter 34.--	nicht unter 30.--
Bei den angegebenen Preisen wird eine gute bis sehr gute Qualität in allen vier Positionen vorausgesetzt.		

5. OLMA Alpkäse-Prämierung – Preissumme Fr. 20'000.--

An der 63. OLMA, welche vom 13. - 23. Oktober 2005 in St.Gallen stattfindet, wird zum fünften Mal eine Alpkäse-Prämierung durchgeführt. Mit dieser Auszeichnung werden in den

Kategorie Halbhartkäse

- produziert aus 100% roher Kuhmilch
- Wassergehalt 38-42%
- Zulassungsnummer gem. Art. 5 MQV auf dem Käse
- Alter 1-5 Monate

Kategorie Hartkäse

- produziert aus 100% roher Kuhmilch
- Wassergehalt <37%
- Zulassungsnummer gem. Art. 5 MQV auf dem Käse
- Alter 1-2 Jahre

Concours Suisse des produits du terroir.
Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte.
Concorso Svizzero dei prodotti regionali.

Der 1. Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte!

Er findet am 30. Oktober in Delémont-Courtemelon statt, wo ein ganzer Tag der Entdeckung unserer echten Schweizer Regionalprodukte gewidmet ist. Dieses von der Fondation Rurale Interjurassienne organisierte Event will helfen, direkte Kontakte zwischen Produzenten und Konsumenten anzuknüpfen. Es ist sein erklärter Ehrgeiz, zum Treffpunkt aller

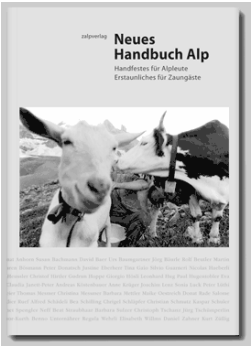
z'Bärg – Wege zum Alpkäse

Auf Alpbesuch im Obersimmental

(Ein Auszug aus der Pressemitteilung anlässlich der Herausgabe des Buches)

Wanderbegleiter und interessantes Nachschlagewerk

«Ein Ziel des Projektes ist es, die Identität der Älpler zu stärken», erklärt der Projektleiter Ernst Roth. Mit der «Bestandesaufnahme» anlässlich des Besuchstages auf einer Alp zeigen die Autoren Ernst Roth (Text) und Beat Straubhaar (Fotos) viel «Gspüri». Neben allen wichtigen Informationen



Neues Handbuch Alp

Handfestes für Alpleute, Erstaunliches für Zaungäste

Das Neue Handbuch Alp ist eine aktualisierte und ergänzte Fassung des legendären Handbuches Alp von 1998. Mit 36 neuen Texten, mehr Bildern und Illustrationen.

Ein paar kleine Weisheiten zum Thema „Bücher“

Ein Raum ohne Bücher ist ein Körper ohne Seele. (Cicero)

Anmeldetalon zur 7. Berner Alpkäse-Meisterschaft

vom 20./21. August 2005

Die Wettkampfbestimmungen habe ich gelesen und bin damit einverstanden. Gerne nehme ich an der 7. Berner Alpkäse-Meisterschaft teil und melde mich in den folgenden Kategorien an (bitte gewünschte Kategorien ankreuzen):

Bitte senden Sie den ausgefüllten