



Bild: B. Berger

**8. Berner Alpkäse-Meisterschaft
26./27. August 2006
auf dem Jaunpass**

Sehr geehrte Produzentinnen und Produzenten, liebe Sennenleute

Mit der heutigen Ausgabe unserer CASALPline informieren wir Sie über die 8. Berner Alpkäse-Meisterschaft vom 26./27. August 2006 auf dem Jaunpass sowie über weitere interessante Anlässe rund um den Alpkäse.

Haben Sie Informationen, Anregungen, Wünsche, welche Sie in der nächsten Ausgabe unserer CASALPline veröffentlichen möchten? Findet bei Ihnen in der Region ein interessanter oder wichtiger Anlass statt? Möchten Sie etwas kaufen oder verkaufen? Melden Sie sich bitte bis Anfangs Februar 2007 bei uns. Gerne veröffentlichen wir Beiträge unserer Mitglieder.

Inhalt

Alpkäsereiberatung	3
Fehlerfreie Milch = Voraussetzung für Qualitätsprodukte	4
Muster „Selbstkontrollkonzept für die Alpkäserei“	6
Muster „Betriebs-Beschrieb und Verantwortlichkeit“	8
Muster „Selbstkontrollkonzept für die Bewirtung und die Abgabe von Produkten“	9
8. Berner Alpkäse-Meisterschaft 26./27. August 2006, Jaunpass	10
Tagesprogramm vom 27. August 2006 der Alpkäse-Meisterschaft	12
Richtpreise für die Übernahmetaxation im Herbst 2006	13
Preisempfehlungen 2006 für die Direktvermarktung	13
Übernahmetaxation von Berner Alpkäse im Herbst 2006	13
Empfehlungen zur Laibgrösse	14
Alpmulchentaxation	14
Die AOC für Direktvermarktungsbetriebe von Berner Alp- und Hobelkäse	15
Werbematerial	16
Rückblick auf Veranstaltungen	17
Vorschau auf Veranstaltungen	18
z'Bärg - Wege zum Alpkäse	20
Anmeldung für die Älplerlehrung	21
Internet	22
Kochrezepte	22
CasAlp Märkt	22
Anmeldeformular für die 8. Alpkäse-Meisterschaft	23



Nächste Ausgabe

Redaktionsschluss: Mitte Februar 2007

Erscheinungsdatum: März 2007

Sekretariat, Redaktion und Layout

Evelyne Gisler
CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich
Tel. 033 650 84 15 / 01 (direkt)
Fax 033 650 84 10
e-mail evelyne.gisler@vol.be.ch
Internet www.casalp.ch

Präsident

Alfred Santschi
Gruebis
3657 Schwanden
Tel. 033 251 32 60
Fax 033 251 43 60
e-mail sagruebis@bluewin.ch

Alpkäsereiberatung

Die Alpkäsequalität im Berner Oberland ist sehr gut, wie wir seit den Alpkäsemeisterschaften, der Olma, etc. immer wieder mit Freude feststellen dürfen!

Anders sieht es bei den Mutschli und dem Ziegenkäse aus. Hier musste jede zweite Probe von der lebensmittelkontrolle bakteriologisch beanstandet werden. Warum? Es werden immer mehr dieser Käse auf den Alpen hergestellt und das unter erschwerten Bedingungen. Die meisten Alpkäsereien sind viel zu kalt, die Käse kühlen auf der Presse zu schnell ab. Das heisst, die Erzeugnisse müssen sofort mit Plastik und einer Wolledecke zugedeckt und warm gehalten werden.

Dass es sehr wohl möglich ist, Mutschli und Ziegenkäse hervorragend herzustellen, zeigen die Untersuchungen. Seit den ersten Alpkäsemeisterschaften, bis zum letzten Jahr auf der Mägisalp, wurden grosse Fortschritte erzielt! Die Spitze ist viel enger geworden und die Konkurrenz grösser! Denn ein gutes Mutschli oder ein guter Ziegenkäse sind nicht einfacher herzustellen als ein guter Alpkäse. Hier müssten wir Berater noch mehr und intensiver informieren!

Werden Mutschli und Ziegenkäse vor 60 Tagen Reifungsdauer verkauft, empfiehlt sich die Kurzzeitpasteurisation.

Die Milch wird auf 72° C erwärmt und nach 15-30 Sekunden auf die Einlabungstemperatur von 30 - 35° C abgekühlt. Die nötige Direktstarterkultur, der nötige Säurewecker oder das Jogurt begeben und einrühren und 40 - 60 Minuten vorreifen lassen. Dann erst einlaben. Auf den nächsten beiden Seiten sehen Sie nochmals die wichtigsten Punkte.

Ich hoffe sehr, an der Alpkäsemeisterschaft vom 26./27. August auf dem Jaunpass neben dem Alpkäse auch recht viele Mutschli anzutreffen, die sich der Konkurrenz stellen. Ich wünsche allen einen guten Alpsommer.

Hansueli Bieri
Leiter Alpkäsereiberatung



Fehlerfreie Milch = Voraussetzung für Qualitätsprodukte

Wichtige Kontroll-Punkte

- Werden die Tiere nach Tierschutzgesetz gehalten?
(Stall, Fütterung, Pflege, Auslauf, etc.)
- Sind die Tiere gesund?
(Werden Milchtiere behandelt - Kühe, Ziegen, Schafe - sind sie zu kennzeichnen. Die Art der Behandlung ist mit Datum, Sperrfrist, Art des Mittels im Stall-Formular aufzuzeichnen und drei Jahre aufzubewahren). Verordnung des EVD über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP) Art. 6 und 7.
- Sind die Euter gesund?
- Wird der Vormelkbecher täglich verwendet?
- Wird der Schalmtest wöchentlich durchgeführt?
- Werden die Resultate im Stall-Formular festgehalten?
- Werden die Euter gut mit Holzwolle oder Euterpapier gereinigt?
- Werden Tiere, deren Milch immer wieder positiv ist, ausgemerzt?
- Wird positive Milch von der Fabrikation ausgeschlossen?
- Ist die Hygiene vor dem Melken gut?
- Gründliches Händewaschen, zum Trocknen der Hände Einweghandtücher oder Papier verwenden.
- Wird nur gut gereinigtes Milchgeschirr verwendet?
- Wird für die Milchgewinnung, Lagerung und Verarbeitung nur einwandfreies Milchgeschirr verwendet?
(Aus Aluminium, Antikorodal oder Chromnickelstahl, auf keinen Fall darf Plastikgeschirr verwendet werden, nur Käseformen dürfen aus Kunststoff sein).
- Wird die Milch nach dem Melken sofort mit Wattefilter filtriert?
- Wird die Abendmilch sofort nach dem Melken gekühlt?
- Wird das Milchgeschirr nach jedem Gebrauch sofort gut gespült und mit Bürste und einem anerkannten Reinigungsmittel gereinigt und entkeimt (VQSMP Art. 21-29)?
- Wird Ziegen- oder Schafmilch vor der Fabrikation pasteurisiert? (Vorsicht vor Nachinfektionen).
- Kuhmilch ist für Frischkäse, Weichkäse ebenfalls zu pasteurisieren.
- Wird eine Fabrikationkontrolle geführt, auch für Ziegenkäse und Mutschli notwendig (Lebensmittelverordnung).
- Pro Saison mind. eine bakteriologische Untersuchung machen lassen.

Werden die geeigneten Kulturen verwendet?

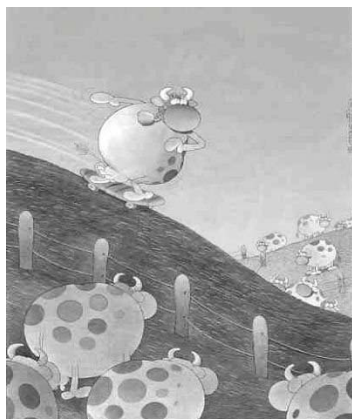
Für Berner Alpkäse: Lyo MK 410, für Fettsirtenkultur
 evt. MK 410 in flüssiger Form von der FAM

Für Mutschli, Raclettekäse,
 Ziegenkäse, Schafkäse: gefriergetrocknete Direktstarterkultur z.B. Mesophile
 Kulturen, d.h. in einem Wärmebereich von 25-35 °C.
 DANISCO oder Wiesby Alp-Dip oder Säureweckerkultur.

Einige Bezugsquellen von Kulturen für verschiedene Käsesorten

Adresse	Telefon	Kulturen
Eidg. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft Liebefeld Sektion Mikrobiologie Schwarzenburgstrasse 161 3003 Bern	031 323 84 18	Flüssigkulturen
Winkler AG Käserei- und Molkereibedarf Thunstr. 18 3510 Konolfingen	031 790 90 90	DANISCO-Direktstarter-Kulturen
Bichsel Käsereiartikel 3506 Grosshöchstetten	031 711 11 11	Wiesby-Kulturen Direktstarter-Kulturen
INFORAMA Berner Oberland 3702 Hondrich	033 650 84 00	Kulturen für Alpkäse, Mutschli, Raclette- und Ziegenkäse, Quark
Pacovis Amrein AG Hühnerhubelstr. 95 3123 Belp	031 818 51 11	Hansen Kulturen

Bei jeder Adresse können Sie verschiedene Kulturen beziehen, für jede Käsesorte.



M u s t e r für ein Selbstkontrollkonzept für die Alpkäserei

Alpname:

Grundsätzlich gilt für den Betrieb die gute Herstellungspraxis nach den Schulungsunterlagen vom Inforama Berner Oberland, Hondrich

Allgemeine Hygiene

- Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettengang werden die Hände gründlich gewaschen und mit einem Einweghandtuch abgetrocknet.
- Immer, nachdem mit den Händen unreine Gegenstände berührt wurden, werden die Hände gründlich gewaschen und mit einem Einweghandtuch abgetrocknet.
- Nach der Stallarbeit werden für die Käseproduktion immer saubere Arbeitskleider Schuhe/Stiefel angezogen.
- Wenn nach dem Melken die Milch im Produktionsraum versorgt ist, wird der Boden von allen Schmutzrückständen vom Stall gereinigt.
- Kleider die nicht benützt werden, werden ausserhalb des Produktionsraumes oder in einem Schrank versorgt.
- Haushaltgeräte, Speisen usw. werden sauber und ordentlich versorgt, so dass eine Kontamination mit den Produkten nicht möglich ist (Fliegenschrank).
- Während der Produktion darf im Produktionsraum nicht gegessen und geraucht werden.
- Tiere haben während der Produktion keinen Zutritt zum Produktionsraum.
- Fliegen und anderes Ungeziefer werden mit geeigneten Mitteln bekämpft.
- Besucher haben das Berühren von Ausrüstungen, Geräten und Produkten zu unterlassen.

Tierhaltung (Kühe und Ziegen)

Risiko

- Kranke Tiere
- Euterentzündungen, Euterkrankte Milch
- Schmutzige Tiere
- Fliegenplage

Massnahmen, Arbeitsanweisung

- Die Tiere werden täglich beobachtet. Bei Feststellungen die auf eine Erkrankung schliessen lassen notwendige Massnahmen treffen. Eventuell Tierarzt beiziehen. Anwendung von Tierarzneimitteln nur unter Anweisung eines Tierarztes.
- In der ersten Woche nach der Alpbestossung bei allen Kühen und Ziegen den Schalmtest durchführen. Danach mindestens einmal monatlich den Schalmtest durchführen oder die Zellzahlbestimmung durch den Zuchtverband. Bei Tieren mit hohen Zellzahlen (über 150'000) wird der Schalmtest durchgeführt. Alle Resultate der Schalmtestkontrollen werden aufgezeichnet. Die schlechte Milch wird nicht verkäst.
- Das Läger wird täglich gereinigt. Verschmutzte Tiere müssen vor dem Melken geputzt werden.
- Bei starkem Fliegenbefall müssen geeignete Massnahmen für die Bekämpfung ergriffen werden. Für geeignete Lüftung sorgen, Fliegenfänger anbringen.

Milchgewinnung

Risiko

- Schmutz in der Milch, Rückstände
- Keimreiche Milch
- Arzneimittelrückstände in der Milch

Massnahmen, Arbeitsanweisung

- Vor dem Melken werde die Euter mit einem geeigneten Einwegmaterial (Holzwolle, Euterpapier, Feuchttücher) gründlich gereinigt. Sofort nach dem Melken wird die Milch filtriert.
- Bevor das Melkzeug angesetzt wird werden ein paar Striche von Hand in einen Vormelkbecher vorgemolken. Wird im Vorgemelk Zieger oder Flocken festgestellt, so wird die Milch von der Produktion ausgeschlossen. Nach dem Melken die Eutergesundheit dieser Tiere mit Schalmtest überprüfen.

- Die Abendmilch wird im Käsekessi mit der Kühlschlange mit Wasser auf $< 15 - 20\text{ °C}$ gekühlt. Ist dies nicht möglich wird die Milch in Milchkannen vorgekühlt. Um eine optimale Kühlwirkung zu erzielen muss die Milch regelmässig gerührt werden.
- Mit Tierarzneimittel behandelte Tiere werden mit einem Fesselband gekennzeichnet. Die Behandlungen müssen im Arzneimitteljournal eingetragen werden. Behandelte Tiere werden in der Melkreihenfolge zuletzt gemolken. Die Milch darf vor Ablauf der Sperrfrist nicht verarbeitet werden.

Produktion

Risiko

- Mikrobiologische Verunreinigungen durch unsaubere Anlagen, Geräte und ungenügende Händehygiene des Personals.
- Das verwendete Wasser entspricht nicht der Trinkwasserqualität.
- Schlechte Kulturen.

Massnahmen, Arbeitsanweisung

- Für die Produktion und für die Reinigung der Gerätschaften wird nur Wasser mit Trinkwasserqualität verwendet. Deshalb wird das Wasser vor Gebrauch erhitzt.
- Vor Arbeitsbeginn und immer nach Arbeitunterbrüchen werden die Hände mit Seife gereinigt. Für die Händetrocknung wird nur Einwegmaterial verwendet.
- Die Kulturen werden nach der Anweisung vom Inforama Berneroberrland hergestellt.
- Für jedes Produkt gelten die auf den Fabrikationskontrollen eingetragenen Sollwerte als Rezeptur.

Reinigung

- Melkanlage: Sofort nach dem Melken mit warmen Wasser (ca. 40 °C) spülen, keine Milch antrocknen lassen. Reinigungslösung möglichst über 70 °C Reinigungs- und Desinfektionsmittel gemäss Angaben Hersteller. Aggregat zwischen 5 und 10 Minuten am Spülgerät lassen. Wassertemperatur am Ende der Reinigung mindestens 50 °C . Nachspülen mit Trinkwasser. Wöchentlich ein- bis zweimal sauer reinigen.
- Übrige Gerätschaften täglich nach Gebrauch gründlich reinigen und an einem sauberen, trockenen Standort aufbewahren.
- Arbeitsflächen und Boden werden täglich nach Gebrauch gründlich gereinigt.

Käselagerung und -pflege

Risiko

- Listerien auf der Rinde
- Durchliegen der Käse
- Schimmel und Milben auf der Käserinde
- Mäusefrass

Massnahmen, Arbeitsanweisung

- Die Käse werden im Käsekeller bei einer Temperatur vom $< 10 - 15\text{ °C}$ gelagert. Die Lagertemperatur sollt wenn möglich 18 °C nicht übersteigen. Die Temperatur ist soweit möglich durch geeignete Massnahmen bei der Lüftung zu steuern.
- Luftfeuchtigkeit 85 -95%. Diese wird durch die Belüftung resp. durch verdunsten von Wasser reguliert.
- Die Käsepflege erfolgt gemäss der Anleitung der Schulungsunterlage vom Inforama Berneroberrland.

Kulturen

- Bei der Herstellung müssen die Hände sauber und trocken. Die Arbeitsfläche muss trocken und sauber sein. Die Kulturentöpfe und die Arbeitsgeräte werden vor Gebrauch mit heissem Wasser (mind. 90 °C) während 5 Min. abgebrüht.
- Zu Beginn der Fabrikation wird die gefriergetrocknete Starterkultur vom Inforama BeO eingesetzt.
- Die Herstellung der Kultur erfolgt gemäss der Anleitung der Schulungsunterlage vom Inforama BeO.

Diese Gefahrenauflistung mit Massnahmen versteht sich als Beispiel und **ist nicht vollständig**. In der Praxis muss jeder Betrieb **seine eigenen Gefahren und Massnahmen schriftlich auflisten** (kann auch handschriftlich sein).

CASALP line 2/2006

M u s t e r für Betriebs-Beschrieb und Verantwortlichkeit

(muss auf den Alpbetrieb angepasst werden)

Name der Alp: Muster-Alp bei Musterdorf
Zulassungs Nr.: S 1234 **Sennten Nr.:** 1234
PLZ/Ort: 0000 Musterdorf
Anzahl Stafel: 2
Bezeichnung der Stafel: Unterläger und Oberläger

Adresse Bewirtschafter:

Vorname: Ueli **Nachname:** Muster
Adresse: Musterweg 1 **PLZ/Ort:** 0000 Musterdorf
Telefon(T), Natel(N): T 000 000 00 00 **N 000 000 00 00**

Für die Produktion verantwortlich: (wenn nicht identisch mit Bewirtschafter)

Vorname: Anna **Nachname:** Muster
Adresse: Musterweg 2 **PLZ/Ort:** 0000 Musterdorf
Telefon(T), Natel(N): T 000 000 00 00 **N 000 000 00 00**

Produktion:

Alpkontingent: ca. 12'345kg Milch
Produzierte Produkte: Berner Alpkäse, Mutschli, Ziegenkäse, Alpbutter
Bewirtung von Passanten: Brot und Käse, Wurstwaren, alkoholfreie Getränke (gekühlte Getränke, Tee, Kaffee, Milch (Milch wird erhitzt abgegeben)).

Kann auch handschriftlich aufgeschrieben sein und dient als Deckblatt oder allgemeine Übersicht.



Winkler
 Fon 031 790 90 90 • Fax 031 790 90 98
 3510 Konolfingen/BE • info@winklerag.ch

Direktstarterkulturen
 MA 400, KAZU, ALP-Dip
 Labextrakte -pulver
 Labpaste für Geisskäse
 100% Naturlab
 Käseformen -messer
 Fondue Raclette Zubehör
 Käsetücher Wattefilter
 Milchgeschirr...
 ... über 4000 Artikel

Heute bestellt - morgen geliefert!
 Ihr Partner rund um die Milch

100 JAHRE 1905-2005
 Equipement laitier • Alpbedarf
 Articoli per caseificio

M u s t e r für ein Selbstkontrollkonzept für die Bewirtung und die Abgabe von Produkten

Alpname:

Verantwortlich Person:

Vorname: Nachname:

Adresse: PLZ/Ort:

Produkte- z.B. Alpkäse, Mutschli, Ziegenkäse (nur aus eigener Produktion), Brot, Wurstwaren, Getränke
sortiment: nur alkoholfrei, Tee, Kaffee, Milch u. Rahm auf mind. 72 °C erhitzt (keine Rohmilch und -rahm).

Warenbeschaffung:

Risiko

- Es werden Lebensmittel mit abgelaufenem Datum angeliefert/eingekauft.
- Verdorbene Produkte werden angeliefert/eingekauft.
- Die Waren sind nicht richtig gekennzeichnet.
-

Massnahmen/Arbeitsanweisung

- Es werden keine leichtverderblichen Produkte eingekauft.
- Jeder Wareneingang wird kontrolliert (Zustand, Verpackung, Datierung und Qualität).

Warenabgabe/Verkauf:

Risiko

- Abgabe von verdorbenen, nicht genussfertigen Produkten.
- Fehlende Auskunft über die Haltbarkeit und Lagerung der Produkte.
-

Massnahmen/Arbeitsanweisung

- Milch und Rahm darf nicht roh zum direkten Konsum abgegeben werden. Diese muss vor der Abgabe auf mindestens 72 °C erhitzt werden. Die Temperatur wird mit einem Thermometer überwacht. Jede Abgabe wird dokumentiert.
- Alp und Hobelkäse, keine Lager Vorschriften. Bei sachgemässer Lagerung mindestens Haltbar bis 10 Tage nach der Abgabe.
- Mutschli und Ziegenkäse werden erst abgegeben wenn mit Laboranalysen die gesundheitliche Unbedenklichkeit belegt ist oder wenn diese älter als 60 Tage sind.
- Ziegenkäse darf nur im Alter von mind. 5 Tagen abgegeben werden. Er ist vom Produktionstag an gerechnet mindestens bis 15 Tage haltbar wenn er bei weniger als 5 °C kühl gelagert wird.
-

Allgemeine Hygiene:

Risiko

- Übertragung von gefährlichen Bakterien durch unsaubere Hände oder Kleider.
- Wegen nicht sauberen Gerätschaften können gefährliche Bakterien auf Lebensmittel übertragen werden.
-

Massnahmen/Arbeitsanweisung

- Nach jedem Toilettengang und Arbeitsunterbruch werden die Hände gründlich mit Seife gewaschen und mit einem Einweghandtuch getrocknet.
- Für die Lebensmittelproduktion werden die Kleider und Schuhe gewechselt (keine Stallkleidung).
- Alle Gerätschaften werden nach Gebrauch mit Seife gereinigt. Zum Spülen wird abgekochtes Wasser verwendet.
-

Diese Gefahrenaufzählung mit Massnahmen versteht sich als Beispiel und **ist nicht vollständig**. In der Praxis muss jeder Betrieb **seine eigenen Gefahren und Massnahmen schriftlich auflisten** (kann auch handschriftlich sein).

8. Berner Alpkäse-Meisterschaft 26./27 August 2006, Jaunpass

Als Mitglied der CasAlp können Sie ihr Topprodukt zur Prämierung an der Berner Alpkäse-Meisterschaft anmelden. Dies regt zur Leistungsverbesserung, zum Ideen- und Gedankenaustausch und zum Produktevergleich an.

Datum

Samstag, 26. August 2006 (Vorrunde/Final) und
Sonntag, 27. August 2006 (Ausstellung und Preisverleihung)

Austragungsort

Jaunpass

Teilnehmerkreis

Teilnehmen können alle CASALP-Mitglieder aus dem Ursprungsgebiet der CASALP

Kategorien

1. *Hobelkäse*: ein Järbkäse aus der Produktion 2004 oder älter
2. *Coeur des Alpes*: ein Alpkäse aus der Produktion 2005
3. *Mutschli*: ein Mutschli nachweisbar älter als 60 Tage

Pro Kategorie müssen mindestens 10 Teilnehmende angemeldet sein.

Anforderungen an die Käse

Hobelkäse/ Die Laibe müssen einer Höhe von 8.0 bis 9.9 cm und einem Durchmesser von 30 bis 48 cm entsprechen. Die Käse müssen mit der offiziellen CASALP-Kaseinmarke 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.

Mutschli Es sind nur ganze Laibe mit einem Durchmesser von 16 bis 26 cm und einem Gewicht von 1 bis 4 kg zugelassen. Die Käse müssen mit der offiziellen CASALP- oder Mutschli-Marke 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.

Einzelbeurteilung der Käselaipe

In der Vorrunde wird jeder Laib unter der Leitung eines Chefexperten von Alpkäse-Taxatoren in den vier Positionen „Lochung“, „Teigbeschaffenheit“, „Geschmack und Aroma“ sowie „Äusseres, Postur und Lagerfähigkeit“ beurteilt. Für jeden beurteilten Laib erhalten die Teilnehmenden eine schriftliche Beurteilung. Die Beurteilung ist endgültig, es besteht keine Rekursmöglichkeit.

Höchstens 50%, jedoch 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 27. August ab ca. 10.00 Uhr besichtigt werden.



27. August 2006

Alpkäse-Meisterschaft auf dem Jaunpass

Liebe Alpkäser, Sennerinnen, Aelpler und Gäste

Herzlich willkommen auf dem Jaunpass! Wir wünschen euch allen einen schönen Tag mit einem fairen Wettkampf um hohe Punktzahlen - wenn's um Käse geht - und viel Vergnügen bei unserem Programm und gemütlichem Beisammensein.

Für das OK: Niklaus Gerber und Hans Bettler

Programm:

ab 10 Uhr: Besichtigung und Degustation der Käse
im Restaurant Taverne

ab 11 Uhr: Jonglieren, Zaubern und Spielen; Schätzspiel

11.30: Züglete (Alpaufzug)

anschliessend Mittagessen:

Menues in den Restaurants

Hotel des Alpes: Schweinsragout, Kartoffelstock und Gemüse Fr. 18.--

Restaurant Taverne: Rahmschnitzel, Nudeln und Salat Fr. 20.50

Verpflegung im Festzelt

Metzgerei Stryffeler: Grillwürste, Hot Dogs, Hamburger

Alpkäserei: Raclette

Riederfarm: Bauernhofglace

Fam. Gerber: Nidle u Meränge

ab 13 Uhr: Musik im Zelt mit dem Schwyzerörgeli quartett Abebärg

14 Uhr: Rangverkündigung der Alpkäse-Meisterschaft
umrahmt vom Jodeldoppelquartett Goldbächli, Boltigen

Richtpreise für die Übernahmetaxation im Herbst 2006

Über die Übernahmepreise (Richtpreise) für Berner Alpkäse im Herbst 2006 hat sich die CasAlp-Geschäftsleitung mit dem Abnehmern wie folgt geeinigt:

Berner Alpkäse (Surchoix-Qualität zum „Stellen“)	Fr. 12.20
Berner Alpkäse (Coeur des Alpes)	Fr. 10.80

Preisempfehlungen 2006 für die Direktvermarktung

Produkt	Mindestpreise, Fr. / kg	
	bei Verkauf an Endverbraucher	bei Verkauf an Detailhandel und Gastronomie
BERNER ALPKÄSE (mind. 6 Mt.), ganze Laibe	nicht unter 17.--	nicht unter 14.50
BERNER ALPKÄSE (mind. 6 Mt.), am Stück	nicht unter 19.--	nicht unter 16.50
BERNER ALPKÄSE (mind. 6 Mt.), verpackt und AOC-etikettiert	nicht unter 23.--	nicht unter 20.--
BERNER HOBELKÄSE (mind. 18 Mt.), ganze Laibe	nicht unter 25.--	nicht unter 22.50
BERNER HOBELKÄSE (mind. 18 Mt.), am Stück	nicht unter 28.--	nicht unter 25.50
BERNER HOBELKÄSE (mind. 18 Mt.), gehobelt, verpackt, AOC-etikettiert	nicht unter 37.--	nicht unter 33.50
<i>Bei den angegebenen Preisen wird gute bis sehr gute Qualität in allen vier Positionen vorausgesetzt.</i>		

Übernahmetaxation von Berner Alpkäse im Herbst 2006

Die für die Lieferanten und Abnehmer kostenlose Übernahmetaxation von Berner Alpkäse erfolgt im Herbst 2006 gestützt auf das „Reglement für die Übernahmetaxation von Berner Alpkäse“ vom 18.5.2001 und das „Rapportformular für die Übernahmetaxation“. Die Kampagne der diesjährigen Übernahmetaxation beginnt frühestens am 15. Oktober 2006 und dauert längstens bis am 15. März 2007. Es sind auch „Spätübernahmen“ nach dem 15. Dezember möglich. Bei Spätübernahmen wird dem Verkäufer zusätzlich ein Leichtungszuschlag ausgerichtet.

Empfehlungen zur Laibgrösse

Wir bitten sie, die Vorgaben zur Laibgrösse aus dem Pflichtenheft zu berücksichtigen. Hier zur Erinnerung:

Art. 21 Klassierung beim *Berner Alpkäse*

Die (Teil-)Partien *Berner Alpkäse* werden aufgrund der Benotung wie folgt klassiert und

- a "Surchoix"** Ausschliesslich gejärbte Partien mit Q-Index ≥ 98 , (Järbhöhe: 8,0 - 9,9 cm, **Durchmesser: 30 - 48 cm**, Gewicht: 7-14 kg), die zum Zeitpunkt der Übernahmetaxation als zum Stellen (Hobelkäse-reifung) geeignet erscheinen.
- b "Surchoix mit Vorbehalt"** Ausschliesslich gejärbte Partien mit Q-Index $\geq 95 < 98$, (Järbhöhe: 8,0 – 9,9 cm, **Durchmesser: 30 - 48 cm**, Gewicht: 7 - 14 kg), die zum Zeitpunkt der Übernahmetaxation als wahrscheinlich zum Stellen (Hobelkäsereifung) geeignet erscheinen. Partien dieser Klassierung werden frühestens vier Monate später in einer zweiten Taxation definitiv klassiert
- c "Coeur des Alpes"** Gejärbte Partien, die nicht den Anforderung von a oder b entsprechen sowie alle übrigen Partien (Gewicht 5-14 kg, **Durchmesser 28 - 48 cm**) mit einem Q-Index ≥ 89 .

Alpmulchentaxation - anmelden bis 15. Juli 2006

Die Alpmulchentaxation führen wir dieses Jahr in folgendem Kreis durch:

Amtsbezirke Oberhasli, Interlaken, Thun, vom Amt Frutigen im östlich der Kander gelegenen Teil sowie im angrenzenden Alpengebiet der übrigen Ämter des Kantons Bern.

Falls Sie in diesem Gebiet Alpkäse herstellen, können Sie das Mulchen taxieren lassen. Für milchverarbeitende Sömmerungsbetriebe mit Betriebszulassung AOC ist die Taxation obligatorisch.

Für Mitglieder der CasAlp ist die Taxation kostenlos. Alle Uebrigen müssen eine Gebühr von Fr. 100.-- pro Taxation bezahlen.

Wichtig: Wir taxieren nur angemeldete Mulchen!

Das Mulchen sollte mindestens 40 Laibe umfassen und mit den offiziellen Kaseinmarken gekennzeichnet sein.

Es gelten die Bedingungen gem. Sicherheitskonzepten und Reglementen der CasAlp. Nach AP 2002 können keine Bundes- und Kantonsprämien mehr ausbezahlt werden.

Anmeldeformulare erhalten Sie bei der CasAlp Geschäftsstelle,
INFORAMA Berner Oberland, 3702 Hondrich
(Tel.: 033 650 84 15, Fax: 033 65 84 10, e-mail: evelyne.gisler@vol.be.ch).



Die AOC für Direktvermarktungsbetriebe von Berner Alp- und Hobelkäse



Die Begriffe BERNER ALPKÄSE und BERNER HOBELKÄSE sind seit März 2004 als kontrollierte Ursprungsbezeichnungen (AOC) im eidg. Register der Ursprungsbezeichnungen geschützt. Dank den AOC-Kontrollen durch die Zertifizierungsstelle (OIC) auf allen Stufen – von der Produktion in den Sömmerungsbetrieben bis zur Affinage in den Reifungs- und Direktvermarktungsbetrieben – sind die Rückverfolgbarkeit und die Herkunft des Produkts und dessen Bezug zum Berner Oberland sowie zu den natürlichen und menschlichen Einflüssen auf der Alp („Terroir alpin“) garantiert.

Auf Stufe Alpkäserei wurden bereits grosse Anstrengungen unternommen, damit zukünftig aller Alpkäse aus dem geographischen Gebiet dem Pflichtenheft entspricht. Zurzeit verfügen rund 450 Sömmerungsbetriebe über eine AOC-Betriebszulassung der OIC, und es kommen laufend noch mehr dazu.

Nun gilt es die kommerzielle Nutzung der AOC bzw. der geschützten Begriffe BERNER ALPKÄSE und BERNER HOBELKÄSE auf Stufe Käsereifung voranzutreiben. Die AOC-Zertifizierung bringt den Reifungs- und Direktvermarktungsbetrieben folgende Vorteile:

- Die Begriffe BERNER ALPKÄSE und BERNER HOBELKÄSE, die nicht Eigentum einer Besitzerin, sondern öffentlich-rechtlich geschützte Bezeichnungen mit Kollektivcharakter sind, darf jeder Betrieb verwenden, der das Pflichtenheft einhält. Ohne viel Geld in die Hand nehmen zu müssen, erlaubt die AOC somit auch dem Direktvermarktungsbetrieb, seinen Alpkäse durch entsprechende AOC-Aufmachung am Verkaufspunkt wirkungsvoll auszuloben.
- Zertifizierte Reifungs- und Direktvermarktungsbetriebe gewähren einerseits den Konsumenten wichtige AOC-Garantien (von der Alp, aus dem Berner Oberland) und tragen andererseits zum Schutz eines kulturellen und kulinarischen Erbes bei, das dem Berner Oberland sonst mit der Zeit verloren geht.

Aus diesen Gründen sind die Bewirtschafter der Direktvermarktungsbetriebe aufgerufen, sich in Sachen AOC solidarisch zu verhalten und auch die letzte Hürde zu nehmen – die AOC-Betriebszertifizierung. Damit für den Direktvermarktungsbetrieb ein AOC-Zertifikat beantragt werden kann, muss der zugehörige Sömmerungsbetrieb über eine AOC-Betriebszulassung der OIC verfügen.

Für Mitglieder der CasAlp sind die Zertifizierungskontrollen für den Selbstvermarktungsbetrieb kostenlos (Aufwand zulasten CasAlp).

Wer sich für ein AOC-Betriebszertifikat interessiert, beantragt eine Erstkontrolle seines Selbstvermarktungsbetriebs telefonisch oder per Mail bei der CasAlp Geschäftsstelle, INFORAMA Berner Oberland, 3702 Hondrich. (Tel. 033 650 84 15; e-mail: evelyne.gisler@vol.be.ch).

Werbematerial

Nebst den bereits bekannten Werbematerialien für den Berner Alp- und Hobelkäse, wie Plakate, Schiefertafeln, Tragtaschen, Werbeblachen, Tischtuchfolien und Textilien können Sie neu auch folgende Artikel auf dem Sekretariat der CasAlp in Hondrich beziehen:

- **Kleber** (Alp- oder Hobelkäse, 5.5 x 3 cm) gratis, erhältlich ab Ende Juli 2006
- **Cap** (Alp- oder Hobelkäse) schwarz, Fr. 9.50
- **Rotair A4** (Alp- und Hobelkäse) gratis

Die beiden **Vitrinen** der CasAlp können Sie weiterhin bei der Firma Christian Eicher & Söhne in Oberdiessbach leihen.

Bitte reservieren Sie frühzeitig unter:
 Telefon 031 771 01 41
 e-mail eicher2@tele2.ch

Für Mitglieder der CasAlp ist das Leihen

Achtung:
 Ab einer Bestellung von Fr. 50.--
 erhalten Sie ein Cap gratis.



Pacovis Amrein AG

Partner für Vorsprung



Lab-/Zusatzstoffe
 Kulturen / Enzyme
 Coatings



Käserei- /
 Molkereiartikel



Verpackungen
 Verkaufshilfen
 Etiketten
 Papierrondellen



Ice Cream Hilfsstoffe
 und Verpackungen



Verpackungen aus
 nachwachsenden
 Rohstoffen



Pacovis Amrein AG

Hühnerhobelstrasse 95
 CH - 3123 Belp
 Tel. +41 (0)31 818 51 11
 Fax +41 (0)31 818 51 12
 info@pacovis-amrein.ch

www.pacovis-amrein.ch

Rückblick auf Veranstaltungen

Berner Alp- und Hobelkäse AOC für den FC Thun

Wie in den Medien am 1. April angekündigt, verteilten CasAlp Präsident Alfred Santschi, Matthias Kurt, Evelyne Gisler (Sekretariat), Brigitta Wyss (Volkswirtschaftskammer Berner Oberland) und Gabi Eschler (Kommunikation) vor dem Match von FC Thun vom 2. April 2006 Hobelkäse an die Besucher.

Dies war eine Geste von CasAlp als Dank an die FC Thun Spieler und deren treues Publikum.

Viele der Besucher schienen sehr überrascht zu sein, hatten sie diese Meldung doch als 1. Aprilscherz interpretiert.

Die Zuschauer wussten die Geste von CasAlp sehr zu schätzen, und der FC Thun ging als Sieger vom Feld. Die ersten Wirkungen von unserem Hobelkäse konnten also unmittelbar festgestellt werden!

Gabi Eschler



Bio Alpkäserei Kiley gewinnt den Innovationspreis Berglandwirtschaft

Der mit 3000 Franken dotierte Innovationspreis Berglandwirtschaft der Volkswirtschaftskammer Berner Oberland, Interlaken, ging dieses Jahr an das Projekt Bioalpkäserei Kiley im Diemtigtal. Dieses Projekt zeichnet sich aus durch Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit, aber auch durch Solidarität und durch Zusammenarbeit mit Tourismus und Gewerbe.



Ernst Knutti, David Mani, Hansrudolf Reber, Martin Wiedmer (v.l.n.r.)

BEA

An der diesjährigen Bea in Bern wurden unser Berner Alp- und Hobelkäse AOC wiederum am Stand der Schweizerischen Vereinigung zur Förderung von AOC und IGP mit anderen AOC Produkten präsentiert. Auch am Stand des Schweizer Alpkäses war der Berner Alpkäse prominent vertreten. Und schliesslich konnte man den Berner Alpkäse beim Auftritt der Lobag mit Regionalprodukten ‚Das Beste der Region‘ degustieren und kaufen.



Auftritte des Berner Alp- und Hobelkäses an der BEA



Vorschau auf Veranstaltungen

Olma Alpkäseprämierung, 13. Oktober 2006

Weitere Informationen, die Teilnahmebedingungen sowie den Anmeldetalon erhalten Sie bei folgender Adresse:

Olma Messen St.Gallen
OLMA
Splügenstrasse 12, Postfach
CH-9008 St.Gallen

Telefon 071 242 01 33
Fax 071 242 01 03
e-mail olma@olma-messen.ch

Sie können die Unterlagen auch direkt im Internet abrufen unter www.olma-messen.ch

Anmeldetermin ist der 08. September 2006.

5. Swiss Cheese Awards

Wenn Huttwil am letzten Oktober-Wochenende 2006 den Schweizer Käsemarkt präsentiert, liegt es für FROMARTE nahe, die **SWISS CHEESE AWARDS** genau hier zu verleihen. Der jährlich stattfindende Schweizer Käsemarkt und der Wettbewerb um die Krone des Schweizer Käses bereichern sich gegenseitig.

Neu ist, dass neben den jeweiligen Kategoriensiegern auch der **Schweizer Meister 2006** auserkoren wird. Schon jetzt rechnen die Organisatoren, dass rund 350 Käse in 21 Kategorien am Wettbewerb begutachtet werden. Rund 80 nationale und internationale Juroren beurteilen die Wettbewerbskäse fach- und sachgerecht nach Aussehen, Geschmack und Teig.

Die Käseprüfer setzen sich – wie all die letzten Jahre auch – aus den Branchen Produktion, Handel/Detailhandel, Konsumenten, Medien und Gastronomie angemessen zusammen.

Schweizer Meister «Swiss Champion»

Als absolute Neuheit prämiieren die **SWISS CHEESE AWARDS 2006** erstmals den Meister «Swiss Champion» aus dem Käseland Schweiz. Dieses Finale um den allerbesten aller erstklassigen Schweizer Käse verspricht jetzt schon grosse Spannung!

Die Wettbewerbsausschreibung folgt im Juli 2006 auf:
<http://www.cheese-awards.ch/award/de.aspx>.

Der Anmeldetermin ist der 31. August 2006.

An den folgenden Veranstaltungen haben Sie die Möglichkeit, Ihren Alpkäse anzubieten und zu verkaufen bzw. zur Prämierung anzumelden oder ganz einfach andere Regionalprodukte zu geniessen. Weitere Details finden Sie unter www.casalp.ch

11. August – 3. Sept.

3. „Gnuss-Wuche“ mit Berner Oberländer Spezialitäten,
www.gnusswuche.ch



26. / 27. August

18. September

22. Sept. – 1. Okt.

22. September

12. – 22. Oktober

26. – 29. Oktober

1. – 5. November

2. – 5. November

8. Berner Alpkäse-Meisterschaft, Jaunpass*

Sichlete, Bern

Züspa, Zürich

Justistaler Chästeilet

Olma, St. Gallen

Nationaler Käsemarkt, Huttwil / Cheese Awards

Salon Suisse des Goûts & Terroirs, Bulle

NeuLand Ausstellung, Thun

CASALP *line* 2/2006





BESTELLUNG

Buchreihe z'Bärg – Wege zum Alpkäse

_____ Ex. Band _____ CHF 49.–
 _____ Ex. Band _____ CHF 49.–
 _____ Ex. Band _____ CHF 49.–

Hörbücher/CDs

_____ Ex. Frutigital CHF 25.–
 _____ Ex. Simmental CHF 25.–

Alpkalender

_____ Ex. Alpkalender 2007 CHF 25.–

Preise inkl. MWSt., exkl. Versandkosten

Name _____ Vorname _____ Adresse _____
 PLZ/Ort _____ Datum _____ Unterschrift _____

Bestellung bei Verlag Weber AG, Gwattstrasse 125, 3645 Thun/Gwatt, Tel. 033 336 55 55, Fax 033 336 55 56, www.weberag.ch/shop

Anmeldungen für die Aelplerehrung

Der Schweizerische Alpwirtschaftliche Verband (SAV) ehrt jedes Jahr langjährige Aelplerinnen und Aelpler, 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 Arbeitgebers gearbeitet
- eine Funktion als Alpverwalter, Rechnungsführer, Werkmann, usw. ausgeübt,

dann können Sie sich **bis anfangs Oktober** zum Bezug einer Ehrenurkunde anmelden.

Wo: SAV Sekretariat
 c/o INFORAMA Berner Oberland
 3702 Hondrich
 (Tel. 033 650 84 02)

Internet www.casalp.ch

Zur Zeit aktualisieren wir den Internetauftritt von CasAlp www.casalp.ch und gestalten ihn konsumentenfreundlicher. U.a. führen wir unter der Rubrik ‚Bezugsquellen‘ auch die Mitgliederlisten der CasAlp mit Senntennnummern, Alpnamen und den Betriebszulassungsnummern auf.

Möchten Sie als CasAlp-Mitglied detaillierte Angaben zu Ihrem Alpbetrieb auf unserer Homepage veröffentlichen? Dann füllen Sie bitte den beigelegten Anmeldetalon aus.

Haben Sie Fragen dazu oder möchten Sie Ergänzungen, Korrekturen auf dem Internet bekannt geben, dann rufen Sie uns an (Gabi Eschler, 033 828 37 37).

Kochrezepte mit Alpkäse gesucht

Wir suchen Kochrezepte, bei denen Berner Alp- bzw. mit Hobelkäse verwendet werden.

Originelle Rezepte veröffentlichen wir im Internet. Sie können einen Gutschein im Wert von Fr. 50.- für ein Essen in einem Berner Oberländer Gasthaus oder ein Polo-Shirt mit dem Logo Alpkäse gewinnen.

Senden Sie Ihre Kochrezepte an:

CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich

oder schicken Sie uns eine e-mail
(evelyne.gisler@vol.be.ch).



CasAlp Märkt

Haben Sie etwas zu verkaufen, zu verschenken, möchten Sie einen Tausch machen oder auf einen Anlass hinweisen? Dann hat es hier auf der CasAlp Märkt Seite Platz für Ihre Anliegen. Falls Sie möchten, können wir Ihre Angaben auch auf der Internetseite veröffentlichen.

Als Mitglied der CasAlp zahlen Sie für diese Veröffentlichungen nichts.

Anmeldetalon zur 8. Berner Alpkäse-Meisterschaft vom 26./27. August 2006

Die Wettkampfbestimmungen habe ich gelesen und bin damit einverstanden. Gerne nehme ich an der 8. Berner Alpkäse-Meisterschaft teil und melde mich in den folgenden Kategorien an (bitte gewünschte Kategorien ankreuzen):

- Kategorie „Hobelkäse“ (Järbkäse 2004 oder älter)
- Kategorie „Coeur des Alpes“ (2005)
- Kategorie „Mutschli“ (nachweisbar älter als 60 Tage)

Name, Vorname

Strasse

PLZ/Wohnort

Name der Käserin/des Käasers

Sennten-Nummer Betr.zulassung

Name der Alp

Telefonnummer oder
(für Rückfragen)

Ort und Datum

Unterschrift

Wichtig

1 kg Ihres Berner Alpkäses verwenden wir für die Degustation am Sonntag. So können sich alle Interessierten von der Topqualität Ihres Produktes überzeugen lassen. Gleichzeitig fördert das den Verkaufserfolg Ihres Käses.

Bitte senden oder faxen Sie den ausgefüllten und unterzeichneten Talon bis 21. Juli 2006 an:

CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich
Fax 033 650 84 10



ILG AG WIMMIS
Druckerei und Verlag
3752 Wimmis
Telefon 033 657 87 87
Telefax 033 657 87 86
info@ilg.ch



www.ilg.ch

*Von der Idee
zum Druck –
wir sind für Sie da!*

Werbung **gezielt** einsetzen!



→ Textildruck & Stickereien



→ Berufs- & Gastrobekleidungen



→ Kunden- & Werbegeschenke



→ Ihr
Ansprechpartner

Sparen Sie Zeit und Geld mit der Firma Werbepoint, denn wir kommen zu Ihnen und brauchen nur kurze Zeit um Sie über die Vorteile einer Zusammenarbeit zu informieren.

Marc Lüthi
Dorfstrasse 794
3655 Sigriswil

Tel. 033 251 07 41
Fax 033 251 07 42
Nat. 079 432 95 84

info@werbepoint.ch
www.werbepoint.ch

werbepoint
werbung **gezielt** einsetzen