Berner Alpkäsemeisterschaft Bühlberg

5 Medaillen Obersimmental

Im Restaurant Bühlberg wirkt im Sommer jeweils Gastwirt Hans Ritz als Botschafter für den Alpkäse und weiht Gäste in die Kunst des Käsens ein. Und dieser Bühlberg war am Sonntag Schauplatz für den König des Käses: Berner Alpkäsemeisterschaft. Dieser Wettbewerb hilft mit, das Spitzenprodukt AOC Berner Alpkäse noch besser werden zu lassen und hat das Zeug für ein grosses gemütliches Fest. Die Adelbodner hatten damals mit dem Weltrekordkäse in Gails die zündende Idee geliefert, die Lenk durfte nun die 10. Meisterschaft durchführen. Magisch begeisternd war es für die 1600 gluschtigen Gäste durch den frostigen Nebel hinauf unter die strahlende Bühlberg Sonne zu gelangen. Parkplatz und Station der 6-er Sesselbahn wurde von den Sennen für das Festgelände in Beschlag genommen. Unter dem routinierten OK-Präsidenten Ueli von Känel schuf das grosse Helferteam ein Ambiente voller Charme und Herzlichkeit. Star des Tages war der Alpkäse und der Rahmen mit viel Folklore und Spielen war eine Delikatesse für das Gemüt. Der Gstaader Nationalrat Erich von Siebenthal traf in seiner Festansprache mit dem Dank für die grosse Leistung der Sennen und Älplerinnen für Käseproduktion und Pflege der Landschaft mitten in die Herzen. Dagegen war sein distanzieren vom Tourismus und seine Belehrungen für den Tourismus für viele Gäste auf dem Bühlberg unbedacht.

Die Jury, in der die Experten Hansueli Bieri und Hans Aegerter dank ihrer Routine für sehr faire Verhältnisse sorgten, durfte am Samstag unter weit mehr als 100 Käsen die Sieger in den Kategorien Mutschli, AOC Berner Alpkäse und AOC Berner Hobelkäse küren. Dabei haben auch die 25 Diplomplätze (5 im Mutschli, je 10 beim Alp- und Hobelkäse) einen hohen Status. Das Obersimmental bewies ein weiteres Mal, wie hoch die Handwerkskunst des Käsens ist, und wie viele hervorragende Alpen es im so lieblich grünen Tal hat. 5 der 9 Medaillen gehen ins Obersimmental. Die Kategorie Mutschli bleibt fest in Boltiger Hand. Souveräne Gewinner sind Erwin und Christina Zumbrunnen von der Alp Neuenberg-Schiltenegg. Seine konstante Leistung über Jahre beweist Fritz Gerber von der Alpkäserei Jaunpass mit dem Diplomrang. Mit ihm fährt die Alpkäserei mit einer breiten Produktepallette auf der Erfolgsstrasse. In den vergangenen Jahren durfte die Lenk auf viele Premier Grand Cru Alpen stolz sein. Insbesondere haben es die Malmböden unter dem Rohrbachstein von der Langermatten bis zum Stiegelberg in sich. 4 Medaillen gehen an die Lenk. Im AOC Berner Hobelkäse sind es hinter dem Sieger aus Saanen, Peter Ryter von der Alp Mittenbach, Franziska und Martin Zurbrügg, Alp Pöris, und Adrian Zeller, Alp Ahorni. Beim AOC Berner Alpkäse holten Ueli und Hedi Tritten, die schon vor Wochenfrist im Toggenburg mit dem Swiss Cheese Award belohnt worden sind, mit ihrem Langermatten Gold vor dem unverwüstlichen Hans Trachsel, Alp Stiegelberg. Bei der Berner Alpkäsemeisterschaften dürfen sich alle Teilnehmer als Sieger wähnen. Denn sie alle bekunden damit den Willen zum besser werden. Das ist eine edle und dankbare Aufgabe für ein Alp-Produkt, das dank essentiellen Ω-3 Fettsäuren und bioaktiven Peptiden sehr gesund ist und geschmacklich begeistert. Auf dem Bühlberg hat der König des Käses bewiesen, dass er im Berner Oberland Berglandwirtschaft, Tourismus und Gewerbe stärken kann. –rt

Rangliste (Gesamtrangliste unter www.casalp.ch) Mutschli. 1. Erwin und Christina Zumbrunnen, Alp Neuenberg-Schiltenegg, Boltigen, 5. Fritz Gerber, Alpkäserei Jaunpass, Schangnau. AOC Berner Alpkäse. 1. Hedi und Ueli Tritten, Alp Langermatte, Lenk, 2. Hans Trachsel, Alp Stiegelberg, Lenk, 3 Rosmarie Allenbach, Alp Vorder Silleren, Adelboden, 7. Nils Beintmann, Alp Wältenberg, Lenk, 8. Hansueli Klopfenstein, Alp Seewelen, Lenk. AOC Berner Hobelkäse. 1. Peter Ryter, Alp Mittenbach, Saanen, 2. Franziska und Martin Zurbrügg, Alp Pöris, Lenk, 3. Adrian Zeller, Alp Ahorni, Lenk, 4. Lina und Bartlome Sumi, Alp Hinter Schwarzesee, Zweisimmen, 6. Hedi und Ueli Tritten, Alp Langermatte, Lenk, 9. Nils Beinmann, Alp Wältenberg, Lenk.