

Grindelwald, 17. September 2017

19. Berner Alpkäsemeisterschaft in Grindelwald Qualität hat einen Namen: Berner Alp- und Hobelkäse AOP, das Naturprodukt von den Alpen

An Bettag Wochenende fand die 19. Berner Alpkäsemeisterschaft von CASALP, der Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP, statt. Die Qualität der Käse stuft die Fachjury als generell sehr hoch ein. In der Königsklasse Berner Hobelkäse AOP reüssierten Annemarie und Hans-Rudolf Bühler aus Därstetten. Den besten Berner Alpkäse AOP produzierte Familie Wäfler aus Frutigen und bei den Mutschli siegte Ueli Zaugg aus Schwenden. Das Volksfest für Alpkäseliebhaber lockte zahlreiche Besucher nach Grindelwald und setzte einen krönenden Schlusspunkt unter den diesjährigen Alpsommer.

Die Gewinnerinnen und Gewinner

Rang	Name	Vorname	Wohnort	Alp
Berner Hobelkäse AOP (Sommer 2015 oder älter) / Königskategorie				
1	Bühler	Annemarie & Hans-Rudolf	Därstetten	Ritz
2	Zeller Adrian	Dorn Katharina	Lenk	Ahorni
3	Aeschlimann	Ruth & Ueli	Eriz	Honeggli
Berner Alpkäse AOP (Sommer 2016)				
1	Wäfler	Familie	Frutigen	Hahnenmoos
2	Gerber-Ramseier	Daniela & Fritz	Schangnau	Steinberg
3	Ryter	Gery	Saanen	Mittenbach
Mutschli				
1	Zaugg	Ueli	Schwenden	Kiley
2	Wittwer-Schenk	Heinz	Boltigen	Eggentalp
3	Becker	Jirka	Faulensee	Oberberg Latreyen

Die Qualität generell sehr hoch

Zahlreiche Alpschaften aus dem ganzen Berner Oberland haben 139 Käse der Jury vorgelegt. Beurteilt wurden die Kategorien „Berner Alpkäse AOP“, „Berner Hobelkäse AOP“ und „Mutschli“. Die 18-köpfige Jury unter der fachkundigen Leitung von Hanspeter Graf (Leiter Beratung, Inforama Berner Oberland) hatte die anspruchsvolle Aufgabe, die Käse zu taxieren. Die Unterschiede unter den 10 besten waren minim, was auf eine allgemein sehr hohe Qualität hinweist. Beurteilt wurden die vier Kriterien Lochung, Teig, Aroma sowie Äusseres der Laibe. „Die Qualität aller drei Kategorien konnte auch dieses Jahr noch verbessert werden und ist auf hohem Niveau“ bestätigte Hans Kohler, der Präsident von CasAlp. Ein nicht selbstverständliches Resultat, was u.a. auf die gute Beratung, unter der Leitung von Hanspeter Graf zurückzuführen ist. Beim Berner Hobelkäse AOP liessen sich praktisch alle Käse sehr gut hobeln und rollen, so Kohler weiter.

Dass der letztjährige Gewinner in der Kategorie Berner Alpkäse der diesjährige Gewinner in der Kategorie Berner Hobelkäse AOP wurde, spricht für die saubere und exakte Arbeit von Annemarie und Hans-Rudolf Bühler auf der Alp Ritz und ist sicher auch eine Folge der langjährigen Erfahrung. Ist es doch bereits der 35. Alpsommer von Hans-Rudolf Bühler. «Dass aber auch junge bzw. weniger erfahrene Produzenten in die Ränge kommen können, zeigt die Überraschung in der Kategorie Mutschli. 4 der 5 Medaillengewinner haben noch nie eine Medaille erlangt» freute sich Hanspeter Graf sichtlich. Mit Leidenschaft und Fleiss sei ebenfalls viel zu erreichen.

Dank an die Produzentinnen und Produzenten

Für ihr ausserordentlich grosses Engagement zugunsten der Käsequalität und als Krönung der harten Arbeit erhalten die ersten zehn Produzenten der Kategorien Berner Alp- und Hobelkäse AOP bzw. die ersten fünf der Kategorie Mutschli von CASALP eine Geldprämie, eine Medaille und eine wertvolle Kommunikationsplattform. Allen Teilnehmenden sei seitens CASALP herzlich gedankt, hielt der Präsident Hans Kohler fest. Sie tragen dazu bei, den Berner Alp- und Hobelkäse AOP als Qualitätsprodukt auf dem Markt zu positionieren.

Vielseitiges Volksfest rund um den Käse

CASALP, die Sortenorganisation von Berner Alp- und Hobelkäse AOP, legt den Schwerpunkt bei der Berner Alpkäsemeisterschaft auf die Koordination aller Aufgaben und Tätigkeiten, welche mit der Käsebeurteilung und Degustation in Zusammenhang stehen. Für das Rahmenprogramm waren die sieben Bergschaften von Grindelwald und Grindelwald Tourismus zuständig. Nebst dem reichhaltigen Brunch hatten die vielen Besucher die Möglichkeit, die Käseproduktion und das Brauchtum mitzuverfolgen. Der Bauernmarkt der Bergschaften – auch «Grindelwaldner Buuresunntag» genannt - mit regionalen Köstlichkeiten bot die Gelegenheit, sich direkt mit dem einzigartigen Naturprodukt Berner Alp- und Hobelkäse AOP einzudecken. Musikalische Unterhaltung, die Festwirtschaft und diverse Spielangebote für Gross und Klein rundeten das Programm ab. Der Präsident der sieben Bergschaften, Fritz Schlunegger begrüsst die Anwesenden an der Rangverkündigung als Festredner.

Vorschau

Die 20. Berner Alpkäsemeisterschaft im Jahr 2018 findet ebenfalls am Bettag Sonntag (16. September 2018) im Naturpark Diemtigtal statt.

Ranglisten und Bilder der Gewinner

Die Ranglisten und Bilder finden Sie in der Beilage bzw. auf www.casalp.ch.

Bildmaterial (Quelle CasAlp):

Rang 1 bis 3 Kategorie Berner Hobelkäse AOP



v.l.n.r. Adrian Zeller und Dorn Katharina, Lenk, Alp Ahorni, Annemarie und Hans-Rudolf Bühler, Därstetten, Alp Ritz, Ruth und Ueli Aeschlimann, Eriz, Alp Honeggli

Rang 1 bis 3 Kategorie Berner Alpkäse AOP



v.l.n.r. Fritz und Daniela Gerber-Ramseier, Schangnau, Alp Steinenberg, Familie Wäfler, Frutigen, Alp Hahnenmoos, Gery Rytter, Saanen, Alp Mittenbach

Rang 1 bis 3 Kategorie Mutschli



v.l.n.r. Heinz Wittwer-Schenk, Boltigen, Eggenalp, Ueli Zaugg, Schwenden, Alp Kiley, Nathalie Kimmerle (als Vertretung für Jirka Becker), Faulensee, Alp Oberberg Latreyen

Kontakt

CasAlp, Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP

Kommunikation Gabi Doerig-Eschler

079 319 27 67

marketing@casalp.ch

