

# Alp-Unikate holen 100 Punkte

**LANDWIRTSCHAFT** Am Wochenende lud die CasAlp zur 19. Berner Alpkäsemeisterschaft nach Grindelwald. Senner aus dem ganzen Oberland legten der Jury 139 Käse vor. Beurteilt wurden Alpkäse AOP, Hobelkäse AOP und Mutschli. Sieger in der Kategorie Alpkäse wurde Familie Wäfler aus Frutigen.

MICHAEL SCHINNERLING

Am Samstag hatte die 18-köpfige Jury unter der Leitung von Hanspeter Graf (Leiter Beratung, Inforama Berner Oberland) die anspruchsvolle Aufgabe, die Käse zu taxieren. Es war eine knifflige Angelegenheit, denn jedes Jahr steigt das Niveau der eingereichten Naturprodukte. Jedes Mutschli, jeder Alpkäse AOP und jeder Hobelkäse AOP ist ein Unikat. So gab es bei den Mutschli zum Beispiel zehn, die locker alle den ersten Rang hätten belegen können. Und dann muss mit dem feinen Gaumen, dem guten Auge und mittels der Konsistenz des Teiges noch einmal ganz penibel juriiert

werden. Diese Prozedur geht immer von morgens 9 Uhr bis abends ca. 17 Uhr. Danach rufen die Obmänner der einzelnen Kategorien die Sieger an und bitten diese, am Sonntag zur Preisverleihung zu kommen. Und da darf man dann ungeniert sagen: «Qualität hat einen Namen: Berner Alp- und Hobelkäse AOP, das Naturprodukt von den Alpen.»

## Alpkäse mit Gold veredelt

Einen Sommer lang auf die Alp gehen. Jeden Tag die Käselaiibe mit Liebe und Sorgfalt pflegen. Sich dem rauen Alltag auf der Alp stellen, um dann im Herbst sein Naturprodukt beurteilen zu lassen – das ist die Alpkäsemeisterschaft. Dieses Jahr hatte in der Kategorie «Cœur des Alpes» (Berner Alpkäse AOP) Familie Wäfler von der Alp Hahnenmoos die Nase vorn respektive den besten Käse, und der wurde mit 100 Punkten bewertet. «Wir hatten einen guten Alpsommer gehabt und alles passte. Gute Milch, feines Gras sowie sorgfältige Hygiene machten wohl den Sieg

aus. Und natürlich viel Glück», so Res Wäfler. Familie Wäfler geht seit 101 Jahren auf dem Hahnenmoos «z'Alp».

In der Königsklasse Berner Hobelkäse AOP holten sich Annemarie und Hans-Rudolf Bühler aus Därstetten Gold und bei den Mutschli siegte Ueli Zaugg aus Schwenden. Die 20. Berner Alpkäsemeisterschaft findet am Sonntag, 16. September 2018, im Naturpark Diemtigtal statt.

Ranglisten und Bilder finden Sie in unserer Web-Link-Übersicht unter [www.frutiglaender.ch](http://www.frutiglaender.ch).

## Ranglistenauszug

**Berner Hobelkäse AOP (Sommer 2015 oder älter)/Königskategorie:** 1. Bühler Annemarie und Hans-Rudolf, Därstetten, Ritz; 2. Zeller Adrian und Dorn Katharina, Lenk, Ahorni; 3. Aeschlimann Ruth und Ueli, Eriz, Honeggli. **Berner Alpkäse AOP (Sommer 2016):** 1. Familie Wäfler, Frutigen, Hahnenmoos; 2. Gerber-Ramseier Daniela und Fritz, Schangnau, Steinenberg; 3. Rytter Gery, Saanen, Mittenbach. **Mutschli:** 1. Zaugg Ueli, Schwenden, Kiley; 2. Wittwer-Schenk Heinz, Boltigen, Eggenalp; 3. Becker Jirka, Faulensee, Oberberg Latreyen.



**Die Sieger** in den drei Kategorien (v.l.): Ueli Zaugg (Kategorie Mutschli, Schwenden, Alp Kiley), Annemarie und Hans-Rudolf Bühler (Hobelkäse AOP, Därstetten, Alp Ritz) und Familie Wäfler (Alpkäse AOP, Frutigen, Alp Hahnenmoos).

BILD MICHAEL SCHINNERLING