

Saanen, 15. September 2019

21. Berner Alpkäsemeisterschaft in Saanen

Das Volksfest rund um den Berner Alp- und Hobelkäse AOP - ein jeder Laib ein Unikat, ein Juwel – das Naturprodukt der Berner Alpen

oder

Schöne Überraschung: Gold in den Kategorien Berner Alp- und Hobelkäse bleibt im Saanenland und geht an Marianne und Niklaus Burri, Schönried von der Alp Mittlere Schneit.

Am Bettag Wochenende fand die 21. Berner Alpkäsemeisterschaft von CASALP, der Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP, statt. Die Qualität der Käse stuft die Fachjury als gut bis ausgezeichnet ein. Als schöne Überraschung zu bezeichnen ist, dass sowohl in der «Königsklasse» Berner Hobelkäse AOP als auch in der Kategorie Berner Alpkäse AOP die Goldmedaille an Marianne und Niklaus Burri aus Schönried, Alp Mittlere Schneit geht! In der Kategorie Alpmutschli siegen Annemarie und Andreas Brügger, Erlenbach, Alp Hösel. Das sympathische Fest für Alpkäseliebhaber lockte zahlreiche Besucher ins malerische Saanendorf und setzte einen krönenden Schlusspunkt unter den diesjährigen guten Alpsommer.

Die Gewinnerinnen und Gewinner

Rang	Name	Vorname	Wohnort	Alp
Berner Hobelkäse AOP (Sommer 2017 oder älter) / Königskategorie				
1	Burri	Marianne & Niklaus	Schönried	Mittlere Schneit
2	Reber	Hanni & Hansueli	Diemtigen	Ober-Heiti
3	Trchsel	Franziska & Reinhold	Lenk	Stiegelberg, Horemäder
Berner Alpkäse AOP (Sommer 2018)				
1	Burri	Marianne & Niklaus	Schönried	Mittlere Schneit
2	Stähli	Monika & Martin	Burgistein	Schwalmfluh
3	Wittwer-Schenk	Heinz & Susanna	Boltigen	Eggenalp
Alp-Mutschli (Sommer 2019)				
1	Brügger	Annemarie & Andreas	Erlenbach	Hösel
2	Gerber-Ramseier	Daniela & Fritz	Schangnau	Steinenberg
3	Jordi	Margrit & Rudolf	Zäziwil	Imbrig

Die Qualität generell sehr hoch

Zahlreiche Berner Alpschaften haben 154 Käse der Jury vorgelegt. Beurteilt wurden in der Kategorie „Berner Alpkäse AOP“ 68 (2018: 59), „Berner Hobelkäse AOP“ 50 (2018: 39) und in der Kategorie „Alp-Mutschli“ 36 (2018: 45) Käse. Die 18-köpfige Jury unter der fachkundigen Leitung von Hanspeter Graf (Leiter Beratung, Inforama Berner Oberland) hatte die anspruchsvolle Aufgabe, die Käse in den vier Kriterien Lochung, Teig, Aroma sowie Äusseres zu beurteilen. «Die Unterschiede unter den 10 besten waren minim, was auf eine ausgezeichnete Qualität hinweist. Welche Freude für die Jury, können diese wunderbaren Käselaibe auch durch die Besucher degustiert und genossen werden» hielt Graf mit sichtlichem Stolz fest. «Die Käse so perfekt wie das Wetter heute» so resümierte Hans Kohler, Schattenhalb, Präsident von CASALP, die Top-Qualität. Dieses erfreuliche Resultat sei u.a. auf den hohen Einsatz der Äplerinnen und Äpler, auf die gute Ausbildung und Beratung, unter der Leitung

von Hanspeter Graf zurückzuführen und gewiss auch auf die Tatsache, dass nur mit konstant hoher Qualität der Extrahartkäse Berner Hobelkäse AOP und der Hartkäse Berner Alpkäse AOP eine Chance im stark umworbene Käsemarkt hätten.

Die Geschichten hinter den Qualitätsprodukten

Was der Berner Alp- und Hobelkäse AOP das Naturprodukt ausmacht, das sind die einzigartigen Alp-Geschichten, die dahinterstehen.

Niklaus und Marianne Burri aus Schönried, die grossen Gewinner der diesjährigen Berner Alpkäsemeisterschaft gehen seit 2003 z'Alp auf Mittlere Schneit. Die Alp ist im Privatbesitz. Burri's beschreiben ihre Alp im Online-Verzeichnis von SCHWEIZER ALPKÄSE liebevoll: «Unsere Alp ist ein Südhang mit einer sehenswerten Alpenflora, ausgeprägt mit einer Vielfalt an verschiedenen Orchideen. Die herrliche Aussicht auf die Bergwelt, u.a. auf den Mont Blanc ist einfach sensationell!»

Gibt es Unterschiede zu den ersten Alpsommern auf Alp Mittlere Schneit?

Natürlich hilft die Routine mit jedem Jahr, und die Alp-Sommer werden dadurch nur noch schöner, meint Niklaus lachend. Was Niklaus im Unterschied zu den ersten Jahren viel mehr und regelmässig einsetzt ist der Schalmtest, um die Qualität der Alpmilch zu prüfen. Stimmt die Qualität der Milch nicht, ist nicht daran zu denken, Alpkäse herstellen zu wollen, meint Burri überzeugt. Da leert man heute grosszügig aus.

Und nun die Gretchen-Frage: welchen Käse haben die Burri's an der Berner Alpkäsemeisterschaft eingereicht? Da ist Niklaus zurückhaltend in der Auskunft. Da mehrere Alpkäse pro Tag hergestellt werden, wird zuerst einer angeschnitten, bis er dann auch eingereicht wird. Ohne das geht es für Niklaus nicht.

Man spürt, da ist nebst viel Handarbeit, Geschicklichkeit und Fleiss auch sehr viel Passion, welche Marianne und Niklaus Burri mitbringen Sommer für Sommer. Und offensichtlich zahlt sich das auch aus.

Dank an die Äplerinnen und Äpler

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, so betonte Kohler, sei seitens CASALP herzlich gedankt. Sie tragen dazu bei, den Berner Alp- und Hobelkäse AOP als Qualitätsprodukte auf dem Markt positionieren zu können.

Volksfest rund um den Berner Alp- und Hobelkäse AOP – im Saanenland, Wiege des Hobelkäses

CASALP, die Sortenorganisation von Berner Alp- und Hobelkäse AOP, ist an der Berner Alpkäsemeisterschaft zuständig für die Koordination aller Aufgaben, welche mit der Käsebeurteilung und Degustation - dem Herzstück - in Zusammenhang stehen. Für das Rahmenprogramm der 21. Durchführung waren diverse Organisationen aus dem Saanenland, unter der Leitung von Willi Bach Saanen, verantwortlich. Nebst einem fröhlichen Schwingen u.a. mit Botschafter Berner Alpkäse Patrick Gobeli, hatten die Besucher die Möglichkeit, die Käseproduktion und das Brauchtum mitzuverfolgen. Der hübsch inszenierte Alpkäse- und Glockenmarkt bot die Gelegenheit, sich mit dem einzigartigen Naturprodukt Berner Alp- und Hobelkäse AOP sowie mit weiteren regionalen Köstlichkeiten von diversen Alpen einzudecken. Musikalische Unterhaltung, die Festwirtschaft und diverse Spielangebote für Gross und Klein rundeten das sympathische Programm ab. Nationalrat Erich von Siebenthal hielt die Festrede: «ohne Alpwirtschaft kein Leben auf den Alpen» so seine Botschaft. Hansjörg Rüeeggger Präsident Berner Bauernverband richtete das Grusswort an die Anwesenden.

Das sympathische Fest für Alpkäseliebhaber lockte zahlreiche Besucher ins malerische Saanendorf und setzte einen krönenden Schlusspunkt unter den diesjährigen Alpsommer. Im wohlklingenden Saanenländer Dialekt ausgedrückt : „vo Chüejerlüt für Chüejerfründa“.

Vorschau

Die 22. Berner Alpkäsemeisterschaft im Jahr 2020 findet wiederum am Bettag Sonntag (20. September 2020) in Frutigen statt.

Bildmaterial (Quelle CASALP):

Rang 1 bis 3 - Kategorie Berner Hobelkäse AOP (Extrahartkäse)



v.l.n.r. Hansueli und Hanni Reber, Diemtigen, Alp Ober-Heiti (2. Rang) / Niklaus Burri, Schönried, Alp Mittlere Schneit (1. Rang) / Reinhold und Franziska Trachsel, Lenk, Alp Stiegelberg, Horemäder (3. Rang)

Rang 1 bis 3 - Kategorie Berner Alpkäse AOP (Hartkäse)



v.l.n.r. Martin und Monika Stähli, Burgstein, Alp Schwalmfluh (2. Rang) / Niklaus Burri, Schönried, Alp Mittlere Schneit (1. Rang) / Susanna und Heinz Wittwer-Schenk, Boltigen, Eggenalp (3. Rang)

Rang 1 bis 3 - Kategorie Alpmutschli (Halbhartkäse)



v.l.n.r. Daniela und Fritz Gerber-Ramseier, Schangnau, Alp Steinenberg (2. Rang) / Annemarie und Andreas Brügger, Erlenbach, Alp Hösel (1. Rang) / Margrit und Rudolf Jordi, Zäziwil, Alp Imbrig (3. Rang)

Kontakt

CASALP, Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP

Kommunikation Gabi Doerig-Eschler

079 319 27 67

marketing@casalp.ch

