



Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP

CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich

Sekretariat 031 636 04 98
Fax 031 636 04 10
E-Mail info@casalp.ch
Internet www.casalp.ch



Hondrich, 26. Juni 2020

Aufgeschoben ist nicht aufgehoben

Berner Alpkäsemeisterschaft 2020 abgesagt

Das Volksfest rund um den Berner Alp- und Hobelkäse AOP findet 2022 in Frutigen statt

Die 22. Berner Alpkäsemeisterschaft 2020 kann nun doch nicht durchgeführt werden. Das OK-Frutigen und CASALP, die Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP, haben bis zur letzten Medienmitteilung des Bundesrates Ende Juni gehofft, dass das Volksfest rund um die beiden Qualitätsprodukte der Berner Alpen umgesetzt werden kann. Nachdem der Bund zwar einiges gelockert, die Abstandsregel aber nicht aufgehoben wurde, sahen sich die Organisatoren, unter der Leitung von Ernst Wandfluh Grossrat Kandergrund sowie CASALP, unter Präsident Hans Kohler und Juryobmann Hanspeter Graf, gezwungen, die Vorbereitungen auf nächstes Jahr bzw. auf 2022 zu vertagen. - Schweren Herzens. Selbst mit den theoretisch machbaren Schutz- und Hygienekonzepten könne die Verantwortung zum Wohle der BesucherInnen wie auch der HelferInnen nicht getragen werden. Nebst dem eingeschränkten Gastronomieanteil sah CASALP insbesondere in der Degustation der rund 150 Berner Alp- und Hobelkäse AOP sowie Alpmutschli der limitierende, weil personalintensive Faktor. Auf die Degustation zu verzichten oder sie zu reduzieren, würde dem Anlass jedoch das eigentliche Herzstück rauben, sind sich die Organisatoren einig.

«Wer weiss was im September an Regeln gelten. Zur Planung entscheiden müssen wir jetzt, mit dem Ziel der Schadensbegrenzung» argumentiert Godi Knutti, Vizepräsident CasAlp.

«Mit der einmaligen Absage der 22. Berner Alpkäsemeisterschaft in Frutigen ist kein Qualitätsverlust vom Berner Alp- und Hobelkäse AOP zu befürchten», ist Hanspeter Graf, Leiter Alpkäsereiberater überzeugt. «Matchentscheidend für die Qualität ist die Alpmulchentaftung (die Beurteilung der produzierten Alpkäse auf der Alp) Ende Alpsaison.» Was die ÄplerInnen jedoch sicher vermissen werden sei die Plattform für den Austausch und die Motivation sich zu vergleichen. «Die kommende Berner Alpkäsemeisterschaft wird am 18./19. September 2021 in Zweisimmen stattfinden. Das OK dort steht bereits in den Grobvorbereitungen, und Frutigen wird 2022 Austragungsort der 23. Alpkäsemeisterschaft sein. Vorfremde ist bekanntlich die schönste Freude» resümiert die Marketing-Verantwortliche bei CASALP, Gabi Dörig-Eschler und ergänzt: «Erfreulich haben wir für 2021 bereits wieder ein engagiertes Organisationskomitee so wie wir es hier in Frutigen - mit viel Herzblut - erleben dürfen!»

Allgemeine Informationen zur Berner Alpkäsemeisterschaft von CASALP:

Ausgetragen wird die Berner Alpkäsemeisterschaft jeweils am Bettagssonntag im Berner Oberland. Die Beurteilung der über 150 Berner Alp- und Hobelkäse AOP sowie Alpmutschli wird am Samstag unter der Leitung von Hanspeter Graf (Leiter Alpkäsereiberatung am Inforama Berner Oberland) durchgeführt. In der fachkundigen Jury wirken Vertreterinnen und Vertreter aus der Produktion, dem Handel, der Alpkäsereiberatung und der Forschung sowie KonsumentenvertreterInnen mit.

Am Sonntag, dem offiziellen Festtag der Alpkäsemeisterschaft bietet sich dem Publikum die einzigartige Gelegenheit, die über 150 Alpkäse zu degustieren. Dabei können die Besucher erleben, wie ein jeder Laib sein unvergleichliches Aroma aufweist. In jedem Berner Alp- und Hobelkäse AOP, in jedem Alpmutschli steckt reine kräuterreiche Alpmilch sowie ausschliesslich Handarbeit in der Produktion und in der Pflege. Ein Naturprodukt pur.

Die Organisatoren des Rahmenprogramms bieten jeweils ein sympathisch reichhaltiges Rahmenprogramm für Jung und Alt an. Volksmusik und Schaukäsen zählen ebenso wie die Festwirtschaft dazu. Um 14 Uhr dann findet die Rangverkündigung, das eigentliche Herzstück nach der Degustation statt: die besten Berner Alpkäseproduzentinnen und -produzenten werden hier gekürt.

Weitere Informationen oder Bildmaterial erhalten Sie unter:

- www.casalp.ch
- oder direkt bei CASALP, der Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP, Gabi Dörig-Eschler, 079 319 27 67

Bildmaterial (können wir Ihnen gerne in höherer Auflösung zustellen)



OK Frutigen, v.l.n.r. Stefan Sieber, Simon Thönen, Nadja Marmet, Ernst Wandfluh (Präsident), Walter Büschlen, Daniel Stoller (Es fehlen: Ruedi Grossen, Samuel Marmet und Philippe Luginbühl)



Kritisches Prüfen der Fachjury im Vorfeld zum eigentlichen Festtag. Hier werden „die Besten der Besten“ bestimmt.



Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP

CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich

Sekretariat 031 636 04 98
Fax 031 636 04 10
E-Mail info@casalp.ch
Internet www.casalp.ch



Gelebte Tradition und der Märit stehen im Zentrum des Rahmenprogrammes der Berner Alpkäseseierschaft.



Die Degustation, das Herzstück der Berner Alpkäseseierschaft: Rund 150 Berner Alp- und Hobelkäse AOP sowie Alpmutschli können degustiert werden. Ein jeder Laib ist ein Unikat – ein Naturprodukt eben.

Allgemeine Informationen zu Berner Alp- und Hobelkäse AOP

Auf über 500 Alpen im Berner Oberland wird Berner Alpkäse AOP hergestellt. Alpkäse ist eine Spezialität, die nur im Sommer und über 1200 m ü. M. produziert wird. Berner Alpkäse trägt die geschützte Herkunftsbezeichnung AOP und ist in den beiden Sorten Hobelkäse (1,5- bis 3-jährig, Extrahartkäse) und Coeur des Alpes (Schnittkäse 4,5 bis 18 Monate, Hartkäse) erhältlich. Dank vielfältiger Alpenflora und extensiver Bewirtschaftung ist Alpkäse ein Stück Natur, das aus ernährungsphysiologischer Sicht zunehmend an Bedeutung gewinnt (Omega 3, CLA).



Alp Plani in Saanen (links) und Alp Längermatten an der Lenk – zwei der rund 500 Alpkäsereien im Kanton Bern, wo die Tradition der nachhaltigen Haltbarmachung von Alpmilch gelebt wird – mit Leidenschaft und Know-How.



Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP

CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich

Sekretariat 031 636 04 98
Fax 031 636 04 10
E-Mail info@casalp.ch
Internet www.casalp.ch



Die Herstellung von Berner Alpkäse AOP verlangt konzentriertes Arbeiten. Hier Gery Ryter Saanen, auf Alp Mittenbach, eine oft preisgekrönte Alp, dank grosser Erfahrung und Herzblut des Älplers und gelernten Architekten.



Der Käsekeller (von Alp Baumgarten im Schangnau) reich an golden-gelben Laiben Berner Alpkäse AOP, mit viel Passion produziert und gepflegt. Diese Laibe wollen an der Alpkäsemeisterschaft bewertet und auf der Alp taxiert werden (Alp mulchentaxation).

Text und Bilder: Gabi Dörig-Eschler, Koordination & Kommunikation CASALP, marketing@casalp.ch

Wir danken Ihnen für die Berichterstattung und freuen uns auf Ihren Besuch an der 22. Berner Alpkäsemeisterschaft 2021 in Zweisimmen.