



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



## 23. Berner Alpkäsemeisterschaft in Frutigen

**Gold in der Königskategorie (Berner Hobelkäse AOP) geht dieses Jahr an die Lenk**

Am Bettagsontag 18. September 2022 drehte sich im Rahmen der 23. Berner Alpkäsemeisterschaft der Sortenorganisation CASALP alles um den Berner Alp- & Hobelkäse AOP. Hier bot sich die einmalige Gelegenheit, die bewerteten 141 Berner Alp- und Hobelkäse AOP sowie Alpmutschli zu degustieren und damit das Naturprodukt in diversen Facetten zu entdecken. Die Fachjury hat entschieden: Gold in der Kategorie Coeur des Alpes / Berner Alpkäse AOP geht auf die Alp Steinenberg von Familie Daniela und Fritz Gerber, Schangnau und in der Kategorie Berner Hobelkäse AOP auf die Alp Stiegelberg, Horemäder von Familie Franziska und Reinhold Trachsel, Lenk. Eindeutig der Entscheid auf hohem Qualitätsniveau so der Juryobmann Hans Kohler, und das trotz grossen Herausforderungen.

Die Beurteilung der eingereichten 141 (2021: 125) Berner Alp- und Hobelkäse AOP sowie Alpmutschli erfolgte am Samstag, 17. September unter der fachkundigen Leitung von Maïke Oestreich, Leiterin Alpkäsereiberatung am Inforama Berner Oberland und von Hans Kohler, Juryobmann CasAlp. In der Fachjury wirkten Vertreterinnen und Vertreter aus Produktion, Alpkäsereiberatung, aus dem Taxations- und Kontrollwesen und der Forschung sowie Konsumentenvertreter mit.

\*\*\*\*\*

### Anzahl Alpkäse 2022 (2021) nach Kategorien:

- Hobelkäse (Berner Hobelkäse AOP, Produktion 2020 oder älter): 42 (40) Stück
- Coeur des Alpes (Berner Alpkäse AOP, Produktion 2021): 60 (52) Stück
- Alpmutschli (Produktion 2022) = 39 (33)

\*\*\*\*\*

Die Fachjury, wenn auch nicht bei jedem Alpkäse auf Anhieb einig, so doch in der Gesamtbeurteilung, dass die Käsequalität wie die letzten Jahre beobachtet, signifikant gesteigert werden konnte. Geben die Teilnehmeralpen bei der Berner Alpkäsemeisterschaft ja einen ganzen Laib zur Beurteilung, können allfällige Fehler nicht vorher entdeckt und also vermieden werden, was den Wettbewerb bei diesem Naturprodukt umso schwieriger und spannender macht!

Am Sonntag 18. September, dem offiziellen Festtag der Alpkäsemeisterschaft bot sich dem Publikum die einzigartige Gelegenheit, alle bewerteten 141 Alpkäse in der Widi-Halle zu degustieren. Dabei konnten die Besucher erleben, wie ein jeder Laib sein unvergleichliches Aroma aufweist. In jedem Berner Alpkäse AOP stecken reine kräuterreiche Alpmilch sowie ausschliesslich Handarbeit in der Produktion und in der Pflege. Ein Naturprodukt mit starkem Charakter.

Am liebevoll inszenierten Bauernmarkt rund um die Widi-Halle konnten Berner Alp- und Hobelkäse AOP und andere Alpspezialitäten von diversen Alpen gekauft werden. Die Organisatoren des Rahmenprogramms, unter der Leitung von Grossrat Ernst Wandfluh, Kandergrund boten ein reichhaltiges Rahmenprogramm für Jung und Alt. An der Rangverkündigung, dem eigentlichen Herzstück der Berner Alpkäsemeisterschaft wurden die besten Berner Alpkäseproduzentinnen und -produzenten gekürt. In würdigem Rahmen mit Festrede von Nationalrat Erich von Siebenthal.

Und hier sind die glücklichen Gewinner und Gewinnerinnen der 3 Kategorien:

### Kategorie Coeur des Alpes (Berner Alpkäse AOP, Hartkäse, mind. 4.5 Monate alt):

1. Daniela und Fritz Gerber-Ramseier, Schangnau, Alp Steinenberg (Reichenbach)
2. Gery und Peter Ryter, Saanen, Alp Mittenbach (Saanen)
3. Daniela Röthlisberger, Zweisimmen, Alp Wildeneggli (Zweisimmen)



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](mailto:info@casalp.ch)  
Internet [www.casalp.ch](http://www.casalp.ch)



**Kategorie Surchoix (Berner Hobelkäse AOP, Extrahartkäse, mind. 18 Monate alt):**

1. Franziska und Reinhold Trachsel, Lenk, Alp Stiegelberg-Horemäder (Lenk)
2. Daniela Röthlisberger, Zweisimmen, Alp Wildeneggli (Zweisimmen)
3. Daniela und Fritz Gerber-Ramseier, Schangnau, Alp Steinenberg (Reichenbach)

**Kategorie Mutschli (Alpmutschli, Halbhartkäse):**

1. Andrea Winkler, Wimmis, Alp Rosslauenen (Kandergrund)
2. Susanna und Heinz Wittwer-Schenk, Boltigen, Eggenalp (Boltigen)
3. Hanni und Hansueli Reber, Diemtigen, Oberes Heiti (Reutigen)

Die nächste Berner Alpkäsemeisterschaft findet am 17. September 2023 im FLM Ballenberg statt. Ein passender Rahmen für einen Anlass rund um das Traditionsprodukt der Berner Alpen.

Wir danken Ihnen für die Berichterstattung.

\*\*\*\*\*

**Hinweise:**

- Die Ranglisten aller rangierten und prämierten ProduzentInnen sind in der Beilage.
- Bilder der GewinnerInnen finden Sie im Link nach Regionen geordnet.
- Auf Wunsch senden wir Ihnen auch gerne Bilder der Sieger-Alpen zu.

**Kontakt:**

CASALP, Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP, Gabi Dörig-Eschler, [marketing@casalp.ch](mailto:marketing@casalp.ch), 079 319 27 67





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](mailto:info@casalp.ch)  
Internet [www.casalp.ch](http://www.casalp.ch)



## Allgemeine Informationen zu Berner Alp- und Hobelkäse AOP

Auf rund 500 Alpen wird im Kanton Bern der König des Käses, köstlicher Berner Alpkäse AOP, in der kurzen Sommerzeit (von ca. Mitte Mai bis Ende September) produziert. Dieser Käse reift in drei Stadien zu einer wahren Persönlichkeit heran. Bis 4 ½ Monate ist er ein alpenblumiger junger Schnittkäse, danach wird er zum charakterstarken Berner Alpkäse AOP (Coeur des Alpes), und ab 18 Monaten begeistert er als Berner Hobelkäse AOP. Der Extraharte darf auf keiner Speisekarte, gehobelt oder gemöckelt fehlen. In den vergangenen 20 Jahren ist die Qualität dieses Naturproduktes aus Rohmilch, das dank hohem Anteil an  $\Omega$ -3 Fettsäuren und bioaktiven Peptiden gesundheitsfördernd ist, markant besser geworden. Zu dieser Steigerung trägt wesentlich die Berner Alpkäsemeisterschaft von CASALP, der Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP, bei.

Ein jeder Laib Berner Alpkäse AOP ist ein Unikat, abhängig von der Lage, der Ausrichtung der Alp. So einzigartig wie die Geschichten und Gesichter der ÄlplerInnen, die dieses Qualitätsprodukt mit viel Passion und Können herzustellen wissen.



*Familie Lörtscher, Bündialp, Frutigen pflegt die nachhaltige Tradition der Produktion von Berner Alpkäse AOP weiter.*



*Alp Plan in Saanen – eine der rund 500 Alpkäsereien im Kanton Bern, auf welcher Berner Alpkäse AOP hergestellt wird und damit die Alpen nachhaltig gepflegt bleiben.*



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](mailto:info@casalp.ch)  
Internet [www.casalp.ch](http://www.casalp.ch)



*Die Herstellung von Berner Alpkäse AOP verlangt konzentriertes Arbeiten. Hier Vreni und Werner Bühler, Alp Oberstockenalp, Erlenbach, eine oft preisgekrönte Alp, dank grosser Erfahrung und Ausdauer des Äpler-Ehepaares.*



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