

Horboden, 16. September 2018

## 20. Berner Alpkäsemeisterschaft im Naturpark Diemtigtal Einzigartig ein jeder Berner Alp- und Hobelkäse AOP – die Qualitätsprodukte der Berner Alpen

Am Bettag Wochenende fand die 20. Berner Alpkäsemeisterschaft von CASALP, der Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP, statt. Die Qualität der Käse stuft die Fachjury wie bereits die letzten Jahre als erfreulich hoch ein. In der «Königsklasse» Berner Hobelkäse AOP reüssierten Monika und Martin Stähli aus Burgistein, Alp Schwalmfluh. Den besten (oder nennen wir es den besten der besten) Berner Alpkäse AOP produzierten Gery und Peter Ryter aus Saanen, auf Alp Mittelebach. In der Kategorie Alpmutschli siegten Sandra Oehrli und Andreas Hadorn, Eriz, Alp Drüschehubel. Das Volksfest für Alpkäseliebhaber lockte zahlreiche Besucher in den Naturpark Diemtigtal und setzte einen krönenden Schlusspunkt sowohl unter den diesjährigen prächtigen Alpsommer als auch unter das 20jährige Jubiläum der Berner Alpkäsemeisterschaft.

### Die Gewinnerinnen und Gewinner

Rang	Name	Vorname	Wohnort	Alp
<b>Berner Hobelkäse AOP (Sommer 2016 oder älter) / Königskategorie</b>				
1	Stähli	Monika und Martin	Burgistein	Schwalmfluh
2	Bach	Daniela u Christoph	Turbach	Frischenwert
3	Schläppi	Michael	Grund b. Gstaad	Gfellalp
<b>Berner Alpkäse AOP (Sommer 2017)</b>				
1	Ryter	Peter und Gery	Saanen	Mittelebach
2	Aeschlimann	Ruth und Ueli	Eriz	Honeggi
3	Bühler-Blum	Verena und Werner	Erlenbach	Oberstockenalp
<b>Alp-Mutschli (Sommer 2018)</b>				
1	Sandra Oehrli	Andreas Hadorn	Eriz	Drüschehubel
2	Eichenberger	Peter	Wengen	Wengernalp
3	Reber	Hanni und Hansueli	Diemtigen	Oberes Heiti

### Die Qualität generell sehr hoch

Zahlreiche Alpschaften aus dem ganzen Berner Oberland haben 143 Käse der Jury vorgelegt. Beurteilt wurden die Kategorien „Berner Alpkäse AOP“, „Berner Hobelkäse AOP“ und „Alp-Mutschli“. 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 allgemein hohe Qualität hinweist. „Die Qualität aller drei Kategorien konnte auch dieses Jahr noch verbessert werden und ist auf hohem Niveau stetig steigend. Beim Berner Hobelkäse AOP liessen sich praktisch alle Käse sehr gut hobeln und rollen.“ resümierte Hans Kohler, Schattenhalb, Präsident von CASALP, mit Stolz. Dieses erfreuliche Resultat ist u.a. 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 auf dem stark umworbene Käsemarkt haben.

### **Die Geschichten hinter den Qualitätsprodukten**

Nach welchen Kriterien wählen Gery (der Architekt und Käseprofi) und Peter Ryter, sein Vater und lachend gemeint sein Zusenn, den Käselaiab aus, den sie bei CASALP zur Alpkäseseisterschaft jeweils einreichen? Zwischen dem 20. und 22. Juli wählen sie in der Regel die Laibe aus, verrät Vater Peter, weil dann die Alpgräser und Alpkräuter die schlicht optimalste Zusammensetzung aufweisen.

Dass auch junge bzw. weniger erfahrene Produzenten in die Ränge kommen können, zeigt die Überraschung in der Kategorie Mutschli. «Die ersten beiden Medaillengewinner haben noch nie eine Medaille erlangt» freute sich Hanspeter Graf sichtlich. Mit Leidenschaft und Fleiss sei viel zu erreichen.

### **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**

CASALP, die Sortenorganisation von Berner Alp- und Hobelkäse AOP, ist bei der Berner Alpkäseseisterschaft zuständig für die Koordination aller Aufgaben und Tätigkeiten, welche mit der Käsebeurteilung und Degustation - dem Herzstück - in Zusammenhang stehen. Für das Rahmenprogramm der 20. Durchführung war der Naturpark Diemtigtal verantwortlich. Nebst einer wunderschönen Züglete hatten die vielen Besucher die Möglichkeit, die Käseproduktion und das Brauchtum mitzuerfolgen. Der hübsch inszenierte Bauernmarkt bot die Gelegenheit, sich direkt mit dem einzigartigen Naturprodukt Berner Alp- und Hobelkäse AOP sowie mit weiteren regionalen Köstlichkeiten einzudecken. Musikalische Unterhaltung, die Festwirtschaft und diverse Spielangebote für Gross und Klein rundeten das reiche Programm ab. Der OK-Präsident Andreas Brügger, Erlenbach begrüsst die Gäste an der Rangverkündigung als motivierender Festredner, und Frau Regierungsrätin Beatrice Simon richtete das Grusswort an die Anwesenden.

### **Vorschau**

Die 21. Berner Alpkäseseisterschaft im Jahr 2019 findet ebenfalls am Bettag Sonntag (15. September 2019) in Saanen statt.

**Bildmaterial (Quelle CASALP):**

**Rang 1 bis 3 - Kategorie Berner Hobelkäse AOP**



v.l.n.r. Christoph und Daniela Bach, Turbach Alp Frischenwert (2. Rang) / Monika und Martin Stähli, Burgistein, Alp Schwalmfluh (1. Rang) / Michael Schläppi, Grund bei Gstaad, Gfellalp (3. Rang)

**Rang 1 bis 3 - Kategorie Berner Alpkäse AOP**



v.l.n.r. Ueli und Ruth Aeschlimann, Eriz, Alp Honeggli (2. Rang) / Gery und Peter Ryter, Saanen, Alp Mittebach (1. Rang) / Werner Bühler-Blum, Erlenbach, Oberstockenalp (3. Rang)

## Rang 1 bis 3 - Kategorie Mutschli



v.l.n.r. Peter Eichenberger, Wengen, Wengernalp (2. Rang) / Sandra Oehri mit Mara und Andreas Hadorn mit Marc und Isabelle Leuenberger mit Sarina, Eriz, Alp Drüschehubel (1. Rang) / Hanni und Hansueli Reber, Diemtigen, Oberes Heiti (3. Rang)

### Kontakt

CASALP, Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP

Kommunikation Gabi Doerig-Eschler

079 319 27 67

[marketing@casalp.ch](mailto:marketing@casalp.ch)