

Medienmitteilung – St.Gallen, 14. Oktober 2022

## **21. OLMA Alpkäse-Prämierung: Auszeichnung für Äplerinnen und Äpler mit dem besten Käse**

**Die OLMA Alpkäse-Prämierung ist eine besondere Wertschätzung eines Handwerks mit Tradition: So erhielt die Herstellung von Alpkäse auch dieses Jahr an der Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung viel Aufmerksamkeit. Die Fachjury bewertete über 150 Alpkäse in fünf Kategorien. Am Freitag, 14. Oktober, nahmen die Äplerinnen und Äpler ihre Preise und Diplome entgegen.**

Die Bezeichnung «Alpkäse» dürfen nur Erzeugnisse tragen, die aus der Milch von Kühen, Ziegen oder Schafen hergestellt werden, die auf einer Alp weiden. Zudem muss der Käse im Sömmerungsgebiet verarbeitet werden. Dementsprechend besonders ist das Resultat. Dies wusste die Fachjury der OLMA Alpkäse-Prämierung auch in diesem Jahr zu schätzen. Sie durfte über 150 Alpkäse in den Kategorien Halbhartkäse, Hartkäse, Hobelkäse, Mutschli und Schaf-/Ziegenkäse bewerten.

Die Übergabe der Preise und Diplome an die Äplerinnen und Äpler fand im Rahmen der OLMA Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung in der Halle 9.2 statt. Zahlreiche Besucherinnen und Besucher begleiteten die Prämierung, welche von stimmungsvoller Volksmusik umrahmt wurde. Die Preisübergabe erfolgte durch Jury-Präsident Markus Hobi. Die Laveba Genossenschaft offerierte einen grosszügigen Apéro.

### **Die Gewinnerinnen und Gewinner der OLMA Alpkäse-Prämierung 2022**

#### **1. – 3. Preisträger Halbhartkäse**

1. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Nadels Dadens, Gemeinde Trun, Hubert Hafenmair, Trun
2. Preis: St.Galler Alpkäse, Alp Precht, Gemeinde Mels, Franziska Wenk, Unterwasser
3. Preis: Muntaluna Alpkäse, Alp Findels, Gemeinde Pfäfers, Christina Aliesch, Küblis

#### **1. – 3. Preisträger Hartkäse**

1. Preis: Gruyère d'alpage AOP, Alp La Guignarde, Gemeinde Corbières, Nicolas Brodard
2. Preis: Gruyère d'alpage AOP, Alp Tissiniva, Gemeinde Motélon, Jacques Ruffieux
3. Preis: Diemtigtaler Alpkäse, Alp Hösel, Gemeinde Diemtigen, Annemarie und Andreas Brügger, Erlenbach

#### **1. – 3. Preisträger Hobelkäse**

1. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Alp Schwalmfluh, Gemeinde Oberwil, Monika und Martin Stähli, Burgstein
2. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Oberstockenalp, Gemeinde Erlenbach i.S., Werner und Vreni Bühler-Blum, Erlenbach i.S.
3. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Alp Grubenberg, Gemeinde Grubenberg, Martin Kriegner, Schönried

#### **1. – 3. Preisträger Mutschli**

1. Preis: Mutschli, Alp Laui, Gemeinde Stoos Morschach, Alois Fassbind, Illgau
2. Preis: Mutschli, Alp Lipplisbüel, Gemeinde Muotathal, Peter Betschart, Muotathal
3. Preis: Trübseer Mutschli, Alpkäserei Untertrübsee, Gemeinde Wolfenschiessen, Thomas Scheuber

#### **1. – 3. Preisträger Schaf-/Ziegenkäse**

1. Preis: Geisskäse, Alp Lipplisbüel, Gemeinde Muotathal, Peter Betschart, Muotathal
2. Preis: Alpkäse, Alpe Valdo, Gemeinde Gerra Verzasca, Gloria und Lorenzo Schärer, Brione (Verzasca)

➔ Weitere Preisträger:innen aller Kategorien auf der detaillierten Liste im Anhang

## **Anerkennungsurkunde**

Weiteren Teilnehmern, die nicht in den Genuss eines Preisgeldes kamen, wurde eine Anerkennungsurkunde für ausgezeichnete Qualität verliehen.

→ Detaillierte Liste im Anhang

## **Veranstalter, Sponsoren und Preisstifter**

Durch die grosszügige finanzielle Unterstützung des Hauptsponsors Dachmarke Schweizer Alpkäse sowie zahlreicher weiterer Sponsoren zahlten die Olma Messen St.Gallen in diesem Jahr eine Preissumme von total CHF 20'000 aus. Co-Sponsoren sind: Verein Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und des Fürstentums Liechtenstein, Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden, Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost, Interprofession du Gruyère, St.Galler Bauernverband, Olma Messen St.Gallen

Preisstifter: Agrisano, Amt für Umwelt Fürstentum Liechtenstein, Bamos AG, Bauernverband Appenzell Ausserrhoden, Bündner Bauernverband, Bauernverband Appenzell Innerrhoden, CasAlp Sortenorganisation Berner Alp- & Hobelkäse AOP, Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV

## **Die Mitglieder der Jury**

Der Jury der 21. OLMA Alpkäse-Prämierung 2022 gehörten an:

- Markus Hobi, Landwirtschaftliches Zentrum St.Gallen, Salez (Vorsitz)
- Josef Artho, Bamos AG, Bazenheim
- Stefan Bless, LBBZ Plantahof, Landquart
- Renato Bontognali, STEA Società ticinese di economia alpestre, Giubiasco
- Regula Egli, genialregional GmbH, Bern
- Hans Gähler, BAMOS AG
- Toni Holdener, Genossenschaft Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP, Luzern
- Judith Kaufmann, Sommelière Maître Fromager, Mosnang
- Maïke Oestreich, Inforama Berner Oberland, Hondrich
- André Remy, Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage
- Michael Schmid, LBBZ Plantahof, Landquart

## **Teilnahmebedingungen**

Zur Teilnahme berechtigt waren alle Sorten aus Milch, die im Sömmerungsgebiet in der Schweiz oder dem Fürstentum Liechtenstein gemolken und im selbigen zu Alpkäse verarbeitet wurde (Art. 8 Berg- und Alp-Verordnung, BAIV). Für die Herstellung der eingereichten Alpkäse durften keine Zutaten wie Kräuter und Gewürze verwendet werden. Eine Alp konnte maximal einen Käse pro Kategorie einreichen.

- Halbhartkäse: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt 38-42%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2022.
- Hartkäse: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt <37%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2021.
- Hobelkäse / Alp-Sbrinz: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt <36%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2020 und älter.
- Mutschli: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt 38-45%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2022.
- Schafkäse/ Ziegenkäse: produziert aus mind. 25% Schaf- oder Ziegenmilch.

## Liste mit sämtlichen Preisträger:innen und Anerkennungsurkunden der 21. OLMA Alpkäse-Prämierung

---

### Kategorie «Halbhartkäse»

#### Preisträger:innen Halbhartkäse

1. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Nadels Dadens, Gemeinde Trun, Hubert Hafenmair, Trun
2. Preis: St.Galler Alpkäse, Alp Precht, Gemeinde Mels, Franziska Wenk, Unterwasser
3. Preis: Muntaluna Alpkäse, Alp Findels, Gemeinde Pfäfers, Christina Aliesch, Küblis
4. Preis: Alpkäse, Peisteralp, Gemeinde Peist, Reto Giger, Bad Ragaz
5. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Ludera, Gemeinde Fanas, Gabriela Widmer, Lütisburg
6. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Nagens, Gemeinde Laax, Annika Jyry, Laax
7. Preis: Alpkäse, Alp Valüna, Gemeinde Triesen, Silvia Raschle, Balzers
8. Preis: Bündner Alpkäse, Alp dil Plaun, Gemeinde Feldis/Scheid, Günther Kneissl, Moos in Passeier IT
9. Preis: Stockberg Alpkäse, Alp Stockberg, Gemeinde Stein, Christain Forrer, Stein
10. Preis: St.Galler Alpkäse, Alp Siez, Gemeinde Mels, Martin Lutz, Dornbirn AT
11. Preis: Alpkäse, Alpkäserei Flumserberg, Gemeinde Flums, Edgar Akermann, Marco Luchsinger, Flumserberg
12. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Sennerei Maran, Gemeinde Arosa, Team Maran mit Selina, Luisa, Angelika, Simone
13. Preis: Alpkäse, Alp Mädems, Gemeinde Mels, Ramona Niederöst, Ingenbohl

#### Anerkennungsurkunden Halbhartkäse

- Alpkäse, Alp Lipplisbüel, Gemeinde Muotathal, Andrea und Peter Betschart-Walter, Plattenbach
- Alpkäse, Alp Walabütz, Gemeinde Mels, Kilian Bless, Bad Ragaz
- Bündner Alpkäse, Wiesernalp, Gemeinde Wiesen (Davos), Rudolf Brunner, St.Martin IT
- Alpkäse, Alp Wise Flumserberg, Gemeinde Flums, Thomas Frischknecht, Flumserberg
- Bündner Alpkäse, Alp Curtginatsch, Gemeinde Wergenstein, Janine Jourdan, Günzburg DE
- Mythen Alpkäse, Alp Gummen, Gemeinde Schwyz, Reto Rüttimann, Langnau a.A.
- Alpkäse, Alpe Sücka, Gemeinde Triesenberg, Wolfgang Huber
- Bündner Alpkäse, Alp Sogn Martin, Gemeinde Sagogn, Anna-Andrea Willi, Seewis Dorf
- Alpkäse, Alp Vermii, Gemeinde Wangs, Alexander Gruber, Wangs

---

### Kategorie «Hartkäse»

#### Preisträger:innen Hartkäse

1. Preis: Gruyère d'alpage AOP, Alp La Guignarde, Gemeinde Corbières, Nicolas Brodard
2. Preis: Gruyère d'alpage AOP, Alp Tissiniva, Gemeinde Motélon, Jacques Ruffieux
3. Preis: Diemtigter Alpkäse, Alp Hösel, Gemeinde Diemtigen, Annemarie und Andreas Brügger, Erlenbach
4. Preis: Gruyère d'alpage AOP, Alp Les Groins d'en Haut, Gemeinde Vallée des Groins, Pierre-André Banas
5. Preis: Berner Alpkäse AOP, Alp Stiegelberg Horemäder, Gemeinde Lenk i.S., Franziska Trachsel, Lenk i.S.
6. Preis: Berner Alpkäse AOP, Oberstockenalp, Gemeinde Erlenbach i.S., Vreni und Werner Bühler, Erlenbach i.S.
7. Preis: Formaggio Ticinese d'alpe AOP, Alpe Stabiello, Gemeinde Bedretto, Stefano Cominotti
8. Preis: Gruyère d'alpage AOP, Alp Les Reybes, Gemeinde Gruyères, Claude Chauvière

#### Anerkennungsurkunden Hartkäse

- Gruyère d'alpage AOP, Alp Vounetz, Gemeinde Val-de-Charmey, Beat Piller
- Berner Alpkäse AOP, Alp Oberer Achsetberg, Gemeinde Frutigen, Walter Büschlen, Achseten
- Berner Alpkäse AOP, Alp Grubenberg, Gemeinde Saanen, Martin Krieger, Schönried
- Berner Alpkäse AOP, Alp Ritz, Gemeinde Lenk i.S., Patrick Kuhn, St.Stephan
- Berner Alpkäse AOP, Alp Mittebach, Gemeinde Saanen, Gery Ryter, Saanen
- Berner Alpkäse AOP, Alp Hahnenmoos, Gemeinde Adelboden, Familie Wäfler, Frutigen
- L'Étivaz AOP, Alp Sur le Grin, Gemeinde Château-d'Oex, Dominique Yersin

## **Kategorie «Hobelkäse»**

### **Preisträger:innen Hobelkäse**

1. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Alp Schwalmfluh, Gemeinde Oberwil, Monika und Martin Stähli, Burgstein
2. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Oberstockenalp, Gemeinde Erlenbach i.S., Werner und Vreni Bühler-Blum, Erlenbach i.S.
3. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Alp Grubenberg, Gemeinde Grubenberg, Martin Kriegner, Schönried

### **Anerkennungsurkunden Hobelkäse**

- Berner Hobelkäse AOP, Alp Ober Achsetberg, Gemeinde Frutigen, Walter Büschlen, Achseten
- Berner Hobelkäse AOP, Alp Mittebach, Gemeinde Saanen, Gery Ryter, Saanen

---

## **Kategorie «Mutschli»**

### **Preisträger:innen Mutschli**

1. Preis: Mutschli, Alp Laui, Gemeinde Stoos Morschach, Alois Fassbind, Illgau
2. Preis: Mutschli, Alp Lipplisbüel, Gemeinde Muotathal, Peter Betschart, Muotathal
3. Preis: Trübseer Mutschli, Alpkäserei Untertrübsee, Gemeinde Wolfenschiessen, Thomas Scheuber
4. Preis: Mutschli, Alpkäserei Flumserberg, Gemeinde Flums, Edgar Akermann, Marco Luchsinger, Flumserberg
5. Preis: Mutschli, Alp Rona Furna, Gemeinde Furna, Alberich Gufler, Furna
6. Preis: Bündner Mutschli, Alp Sennerei Maran, Gemeinde Arosa, Team Maran mit Selina, Luisa, Angelika, Simone

### **Anerkennungsurkunden Mutschli**

- Mutschli, Alp Wildenberg, Gemeinde Flums, Moni Linder, Walenstadt
- Mutschli, Alp Imbrig, Gemeinde Marbach, Rudolf Jordi, Marbach
- Bündner Alpkäse, Alp Fasons, Gemeinde Seewis, Melanie Hertner, Seewis Dorf
- Mutschli, Alp Handegg, Gemeinde Guttannen, Ursula Wicki, Meiringen

---

## **Kategorie «Schaf-/Ziegenkäse»**

1. Preis: Geisskäse, Alp Lipplisbüel, Gemeinde Muotathal, Peter Betschart, Muotathal
2. Preis: Alpkäse, Alpe Valdo, Gemeinde Gerra Verzasca, Gloria und Lorenzo Schärer, Brione (Verzasca)

### **Anerkennungsurkunden Schaf-/Ziegenkäse**

- Ziegenkäse, Alp Kiley, Gemeinde Schwenden, Lukas Troger, Schwenden im Diemtigtal

## **Bildmaterial**

Sortiert nach Kategorie und Region [hier zum Download](#)

## **Weitere Informationen**

Genossenschaft Olma Messen St.Gallen

Unternehmenskommunikation

Mario Pavlik

Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen

Tel. +41 71 242 01 24

[medien@olma-messen.ch](mailto:medien@olma-messen.ch) / [www.olma-messen.ch](http://www.olma-messen.ch)