



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



Swiss Cheese Awards 2022

Gold in der Kategorie Berner Alp- & Hobelkäse AOP geht an die Lenk auf Alp Haslerberg-Walig

An den diesjährigen Swiss Cheese Awards im Val de Bagnes, Le Châble, holt der engagierte Meisterlandwirt Niklaus Walker, Lenk die Goldmedaille mit seinem Berner Alpkäse AOP in der Kategorie Berner Alp- & Hobelkäse AOP. Zusammen mit seinen Eltern führt er, nebst dem Talbetrieb an der Lenk, den renovierten Alpbetrieb Haslerberg-Walig (Hasler Wallegg) und im Winter die renommierte Hasler-Bar.

Betriebsporträt:

Die Alpkorporation Haslerberg-Walig liegt inmitten des beliebten Ski- und Wandergebietes Betelberg an der Lenk. Niklaus Walker konnte 2015 den 34 ha Tal Pachtbetrieb inklusive Alp Haslerberg-Walig von seinen Eltern Ruth und Hans Walker, Lenk übernehmen. Niklaus Walker ist gelernter Meisterlandwirt, hat das Wirte-Patent. 2015 hat Walker auch die bislang verpachtete Hasler-Bar just neben dem Alpbetrieb übernommen und 2016 total renoviert. Seine Philosophie dabei: dem Gast, wenn möglich Produkte von der Lenk anbieten, auch wenn dies kurzfristig mehr kostet. Mittelfristig zahlen sich diese Mehrkosten in treuen Kunden aus den Lieferanten und aus «Mund zu Mund-Propaganda» mehr als aus.

2018 wurde die Alphütte mit Eigenleistungen und mit dem lokalen Baugewerbe neu aufgebaut. Im Sommer helfen die Eltern von Niklaus voll und ganz auf dem Haslerberg mit. So kann auch der Talbetrieb an der Lenk mit eigenen Kräften bewirtschaftet werden. Da sind sich die Familienmitglieder einig, ohne diese gegenseitige Unterstützung ginge es nicht, solch einen intensiven Betrieb zu führen. Mutter Ruth ist stolz auf die 2014 sanierte Alpkäserei und hilft täglich bei der Produktion von rund 5 Tonnen Berner Alpkäse AOP mit.

Niklaus Walker versteht es, auf allen Ebenen Synergien zu nutzen. So pflegt er trotz enormer Arbeitsbelastung noch regelmässig die Alpweiden für den Sommertourismus und pflegt damit parallel die gute Kooperation mit dem Tourismus und den Bergbahnen. Von letzteren kann die Alp Haslerberg denn auch den Strom beziehen, was diesen Betrieb und die Hasler-Bar überhaupt ermöglichen. Eine Win-Win-Situation in allen Belangen.

Die Passion von Walker Junior gehört der Land-, der Alpwirtschaft und natürlich dem Käsen auf der Alp. Auch schätzt er es, selbständig zu sein, Personal zu führen, viele Entscheidungen zu treffen und immer wieder neu herausgefordert zu werden. Die Tradition zu pflegen, ist dem engagierten Niklaus wichtig, dabei darf die Effizienz aber nicht auf der Strecke bleiben. Dafür setzt er sich auch im Vorstand von CasAlp, der Sortenorganisation Berner Alpkäse und Hobelkäse AOP ein.



Niklaus Walker holt Gold in der Kategorie Berner Alp- & Hobelkäse AOP, mit seinem Berner Alpkäse AOP Jg. 2021.



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



Hier die ersten drei Ränge in der Kategorie Berner Alp- & Hobelkäse AOP (Auszug aus der Rangliste der SCA):

Gewinner / Gagnants / Vincitore Swiss Cheese Awards 2022



Berner Alpkäse und Berner Hobelkäse AOP

- 🇮🇸 "Berner Alpkäse AOP" von / de / da Niklaus Walker, Alp Haslerberg Wallegg, 3775 Lenk
- 🇪🇪 "Berner Hobelkäse AOP 2020" von / de / da Dominik Matti, Alp Bodmen, 3780 Gstaad
- 🇮🇸 "Berner Hobelkäse AOP 2019" von / de / da Vreni & Werner Bühler-Blum, Oberstockenalp, 3762 Erlenbach

Weitere Informationen zu den Swiss Cheese Awards finden Sie hier www.cheese-awards.ch

Kontakt:

CASALP, Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP, Gabi Dörig-Eschler, 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
Internet 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 Ω -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 ÄplerInnen, 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.



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



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



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.



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



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.