



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



Medienmitteilung 30. August 2021

Wertschätzung der Qualität

Richtpreis Handel von Berner Alpkäse AOP in Top-Qualität wird erhöht.

Am Händlertreffen von CASALP, Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP einigten sich die führenden Händler und der Vorstand von CASALP mehrheitlich auf eine leichte Preiserhöhung des Richtpreises Handel (nach Landwirtschaftsgesetz Art. 8a Abs. 1) für den 20 punktigen Berner Alpkäse AOP. Die Umsetzung soll bereits auf die bevorstehende Alpkäsesaison ab Herbst 2021 erfolgen. Ein sportliches Ziel, das ein klares Zeichen der Wertschätzung ist.

Somit lauten die Richtpreise für den Berner Alp- und Hobelkäse AOP, differenziert nach Qualitätsabstufungen (LwG Art. 8a Abs. 2) wie folgt:

- 20 punktiger Käse: CHF 13.00 (bisher CHF 12.80)
- 19.5 punktiger Käse hobelfähig, leicht fehlerhaft im Äusseren, CHF 12.40
- 19.5 punktiger Käse, nicht hobelfähig: CHF 11.00.

In den vergangenen 20 Jahren ist die Qualität dieses Naturproduktes aus Rohmilch, markant besser geworden. Zu dieser Steigerung haben die national festgelegten Branchenleitlinien sowie die regelmässigen Kontrollen und Taxationen auf den Alpen wesentlich dazu beigetragen. Ein ebenfalls wichtiges Element zur Qualitätssteigerung ist die Durchführung der Berner Alpkäsemeisterschaft von CASALP. (Diese findet am 19. September in Zweisimmen statt. Einladung folgt).

Die ausgehandelte Preiserhöhung, unter der weitsichtigen Leitung von Hans Kohler, Präsident CASALP, kann somit als Zeichen der Wertschätzung des Handels erachtet werden. Auch die generell steigende Nachfrage nach Alpprodukten hat klar dazu beigetragen. Das vergangene Jahr 2020 hat gezeigt, dass KonsumentInnen Vertrauen haben in gesunde und nachhaltig produzierte Alpprodukte mit Herkunftsangaben und bereit sind, mehr zu bezahlen. Diese Anforderungen erfüllen sowohl der Berner Alpkäse AOP als Hartkäse und der Berner Hobelkäse AOP als Extrahartkäse, exklusiv aus Alpmilch und auf der Alp hergestellt. - Diese Erhöhung des Richtpreises ist umso erfreulicher und ein wichtiges Zeichen auf allen Ebenen, als dass CASALP seit Jahren ihre Mitglieder anhält, die Verkaufspreise auch in der Direktvermarktung fair und korrekt zu berechnen, und dazu eine Kalkulationshilfe anbietet. Die Qualitätsprodukte Berner Alp- und Hobelkäse AOP sind es mehr als wert, nicht unterpreisig verkauft zu werden. Dass diese Erhöhung beim Handel bereits auf diese Verkaufssaison, also ab Herbst 2021 starten soll ist den grossen Händlern Molkerei Gstaad und Molkerei Schönried zu verdanken. Sie werden mit genügend guten Argumenten den Berner Alp- und Hobelkäse AOP verkaufen können – ein Spaziergang wird es nicht sein.

Wir danken Ihnen für die Berichterstattung.

Bei Fragen wenden Sie sich an Hans Kohler, Präsident CASALP 079 285 04 42 oder an René Ryser, Vorstand CASALP Vertretung Handel 079 234 69 58.

Bildmaterial erhalten Sie bei: 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 450 Berner Alpen 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 (mind. 18 Monate, 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 (Anteil an Ω -3 Fettsäuren, bioaktive Peptide, CLA).



Alp Plani in Saanen – eine der rund 500 Alpkäsereien im Kanton Bern



Die Herstellung von Berner Alpkäse AOP verlangt konzentriertes Arbeiten.
Hier Hans Rudolf Bühler, Alp Ritz an der Lenk, eine oft preisgekrönte Alp, dank grosser Erfahrung und Ausdauer des Älpler-Ehepaares.



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