

---

## Medienmitteilung

### 25. Hauptversammlung CASALP - mit Sennenehrung

oder

### einzigartig das AOP-Qualitätsprodukt - mit seinen Geschichten

---

Der Präsident, Hans Kohler, Schattenhalb, eröffnete am 26. März 2019, vor 178 Stimmberechtigten die 25. Hauptversammlung der CASALP, Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP. Trotz rekordhohen Temperaturen und Trockenheit wurden im Alpsommer 2018 1'253 Tonnen Berner Alpkäse AOP und damit im Vergleich zu 2017 rund 50 Tonnen mehr produziert. Dabei wies der Präsident auf die ausgezeichnete Käsequalität, ein Zeichen höchster Sorgfalt und Herzblut, mit welcher auf den Alpen gearbeitet werde. Im Bereich Marketing-Kommunikation wurden die 450 Mitglieder eingeladen, die Trümpfe, die sie mit ihrem einzigartigen AOP-Naturprodukt und den Geschichten von den Alpen in der Hand hätten, weiterhin auszuspielen und sich so im Käsemarkt abzuheben. Die Konkurrenz schlafe nicht. CASALP ermögliche dabei, nebst Beratung und Bildung, Support mit professionellen Kommunikationsmassnahmen. Im Vorstand vertreten neu Reto Siegrist, Molkerei Schönried den Handel und Niklaus Walker, Lenk, die Region Simmental. Volkswirtschaftsdirektor Christoph Ammann ermutigte die Mitglieder, das einzigartige Produkt mit AOP Label zu einem Qualitätspreis zu verkaufen. Eine möglichst hohe Wertschöpfung für ein „echtes“ hochwertiges Produkt aus dem Berner Oberland sei für die Zukunft der Berner Alpwirtschaft sehr wichtig, um Investitionen in den Betrieb tätigen und um eine möglichst hohe Entschädigung der Arbeit generieren zu können.

#### Ein spezieller Alpsommer 2018

Dieser Sommer 2018 habe vielen Konsumenten und Produzenten gezeigt, wie abhängig wir nach wie vor von der Natur seien, so Hans Kohler, Präsident CASALP. Im Berner Oberland dürfe auf einen relativ guten Alpsommer geschaut werden. Mit hohem Mehraufwand wusste man der Trockenheit zu trotzen. Die Kulturen waren von Anfang an gut, und die Alpweiden brachten genügend Erträge. Besonders erfreulich sei die sehr gute Käsequalität. Grund genug, mehr als dankbar für diesen Segen zu sein. - Bleibe zu hoffen, dass sich die Konsumenten auch dann an den trockenen Sommer 2018 erinnern, wenn sie im Einkaufsgeschäft vor dem Regal stehen, und unsere Alpprodukte im Hochpreissegment finden. Dass sie sich des hohen Arbeitseinsatzes, der auf der Alp gefragt und des Mehraufwandes aufgrund der Trockenheit, aber auch aufgrund der Pflege und der langen Lagerung bewusst seien und die reine Alp Milch, die in jedem Stück Berner Alp- und Hobelkäse AOP stecke zu schätzen wissen. Bleibe auch zu hoffen, dass die Produzenten dafür einen fairen Preis verlangen. Im Jubiläumsjahr 2018 – 25 Jahre CASALP – fand eine gelungene 20. Berner Alpkäsemeisterschaft im Naturpark Diemtigtal statt. Auf nationaler Ebene wurde eine Neulancierung der kommerziellen Reproduktion und Vermarktung der Kulturen aus der «Stammsammlung der mikrobiellen Kulturen» notwendig und die Liebefeld Kulturen AG wurde gegründet. Auch CASALP sei Teil davon, um die nachhaltige Organisation und Sicherstellung im Bereich der Reproduktion der Kulturen zu gewähren. Dass der Karren von CASALP stets mit vollem Tempo laufe, sei der Geschäftsstelle zu verdanken. Die Beratung und Ausbildung unter der Leitung von Hanspeter Graf; Inforama Berner Oberland, trage massgebend zur hohen und konstanten Käsequalität bei. Auch ihm gebühre ein grosser Dank für seinen Einsatz zugunsten von Berner Alp- und Hobelkäse AOP wie auch dem Vorstand von CASALP, allen Taxateurinnen und Taxateuren sowie den Jurymitgliedern. Ein grosser Dank gelte zudem allen nationalen, kantonalen wie regionalen Organisationen, die die CASALP finanziell, mit ihren Plattformen und / oder mit ihrem Rat zu unterstützen wissen.

## Jahresrechnung 2018

Die Jahresrechnung 2018 schloss mit einem Gewinn von rund CHF 6'250 (2017: CHF 3'880). Die Rechnung 2018 sowie das Budget 2019 wurden von der Versammlung genehmigt. Barbara Gafner-Läderach, Finanzen, informierte über die einzelnen Posten und verdeutlichte, dass CASALP mit beschränkten Mitteln zu agieren habe. Umso mehr sei der idealistische Einsatz, das Herzblut aller Akteure, sei es im Vorstand, in der Geschäftsleitung und auch auf der Geschäftsstelle von CASALP unumgänglich.

## Mitglieder- und Selbsthilfebeiträge bleiben unverändert

Der Antrag des Vorstandes, die Selbsthilfebeiträge der Produzenten auf 2,5 Rappen pro Kilogramm verarbeitete Milch zu belassen, wurde einstimmig gutgeheissen. Die Versammlung sanktionierte zudem den Antrag des Vorstandes, die Beiträge für Einzelmitglieder bei CHF 50, und für Organisationen, Verbände sowie den Detailhandel bei CHF 100 zu belassen. Der Handel bezahlt einen Mengenbeitrag von CHF 35 pro Tonne übernommenen Berner Alpkäse und kann einen Beitrag für Massnahmen im Bereich Kommunikation von CHF 50 pro Tonne beziehen.

## Neuwahlen

Die Versammlung wählte als Nachfolger von Bruno Buchs, welcher neu operativ tätig in der Molkerei Schönried ist, Reto Siegrist der Geschäftsführer der Molkerei Schönried. Siegrist ist demzufolge nebst René Ryser, Molkerei Gstaad Vertreter vom Handel. Ueli Tritten, das langjährige Vorstandsmitglied (seit 2011) von der Lenk (Alp Längermatten), als Vertreter der Region Simmental wird zukünftig durch Niklaus Walker, Lenk (Alp Haslerberg-Walig) vertreten. Beide Kandidaten Siegrist und Walker wurden mit grossem Applaus gewählt. Der Vorstand von CasAlp scheint auch weiterhin mit engagierten Leuten aufgestellt zu sein für die Zukunft.

## Authentischer Botschafter für ein einzigartiges Qualitätsprodukt der Berner Alpen

"Berner Alp- und Hobelkäse AOP, diese beiden Naturprodukte, sind reich an einzigartigen Geschichten von den über 450 Alpen. Basierend auf dieser Einzigartigkeit und über gezielte Aktivitäten gilt es, diese beiden Spezialitäten zu vermarkten", so Gabi Dörig-Eschler, Verantwortliche Marketing-Kommunikation. «Spielen wir die Trümpfe aus, die wir mit unserem AOP-Qualitätsprodukt von den Alpen in der Hand haben. Die Alpen und ihre Geschichten stehen nach wie vor im Trend.» Hier setze denn auch das Online-Verzeichnis, das mit SCHWEIZER ALPKÄSE erarbeitet wurde, ein. Mit Text und Bildern werden rund 200 Berner Alpen in ihrer Einzigartigkeit und Schönheit präsentiert.

Mit Aktivschwinger Patrick Gobeli aus dem Simmental konnte CASALP einen offiziellen Botschafter für den Berner Alpkäse AOP ins Boot holen: Authentisch, natürlich, kraft- und charaktervoll seien Gobeli wie der Alpkäse.

An der BEA in Bern, der OHA wie am Käsefest in Thun, am Menuhin Festival in Gstaad waren Berner Alp- und Hobelkäse AOP via Produzenten und auch durch den Handel prominent vertreten. Am Slow Food Market in Bern wie Zürich, am Salon des Goûts et Terroirs in Bulle stiess der Alpkäse aus dem Berner Oberland ebenfalls auf grosse Beachtung. Degustationen an stark frequentierten Verkaufspunkten im Kanton Bern und Umgebung, sowie im Raum Basel standen auch im Jahr 2018 im Fokus der Aktivitäten, als wichtiges Mittel zur Verkaufsförderung. Bei Degustationen kann eins zu eins auf die Einzigartigkeit des Naturproduktes hingewiesen werden. Schliesslich bereichern die Berichte zu den Tätigkeiten der Älpler über das Jahr das Facebook und auch die Internetseite. Die 20. Berner Alpkäsemeisterschaft im Naturpark Diemtigtal war wiederum ein Höhepunkt für alle Käseliebhaber wie auch für die Älpler. Der Wettbewerb, verbunden mit Degustation, Markt und Festbetrieb bildete eine hervorragende Plattform, um die Vielfalt des Berner Alp- und Hobelkäses AOP hervorzuheben. Die Alpkäsemeisterschaft dient ebenso wie der Bereich «Bildung und Beratung», unter der Leitung von Hanspeter Graf (INFORAMA Berner Oberland) zur ebenfalls zentral wichtigen Qualitätsförderung. Die 21. Berner Alpkäsemeisterschaft führt gemeinsam mit dem Alpkäse- und

Glockenmarkt am 14 und 15. September 2019 (Bettag Sonntag) ins pittoreske Dörfchen Saanen. Dann bietet sich den Gästen u.a. auch die Gelegenheit, sich mit dem Aktivschwinger und Botschafter Gobeli zu messen.

### Die Bedeutung der Alpwirtschaft im Kanton Bern

Die Alpwirtschaft sei, so äusserte Herr Regierungsrat Ammann in seinem Gastreferat, ein wichtiger Teil der Berner Landwirtschaft, und die Alpwirtschaft sei auf Qualitätsprodukte wie den Berner Alpkäse AOP angewiesen. Dabei sei es wichtig, dass die Alpwirtschaft ihre Qualitätsprodukte im umkämpften Markt richtig positionieren könne. Für die gute und richtige Positionierung von Berner Alpkäse und Hobelkäse AOP sei die Sortenorganisation CASALP sehr wertvoll. CASALP ermögliche, gemeinsam Ziele zu erreichen, die keiner alleine erreichen könne. CASALP helfe u.a., dass der Berner Alpkäse auf dem Markt erfolgreich sei und sich bezüglich Qualität und Einzigartigkeit deutlich vom «Käsemittelfeld» abhebe. Der Volkswirtschaftsdirektor Ammann ermutigte die Mitglieder und Produzenten, das einzigartige Produkt mit AOP Label zu einem Qualitätspreis zu verkaufen. Der Preis sollte die Handarbeit, das Fingerspitzengefühl und die Erfahrung, die nötig sind, um ein solches Naturprodukt herzustellen, widerspiegeln.

Eine möglichst hohe Wertschöpfung für ein „echtes“ hochwertiges Produkt aus dem Berner Oberland sei für die Zukunft der Berner Alpwirtschaft sehr wichtig, um Investitionen in den Betrieb tätigen und um eine möglichst hohe Entschädigung der Arbeit generieren zu können.

Die für Alpwirtschaft, Biodiversität, für das Landschaftsbild und damit auch für den Tourismus sehr wertvollen Alpweiden müssen unbedingt erhalten werden können. Dabei erwähnte Ammann auch die Herausforderungen: zur optimalen Nutzung einer Alp gehören funktionierende Strukturen, gesunde Tiere und ertragreiche Pflanzenbestände. Dabei müsse der hohe Arbeitsaufwand für die Pflege der Alpweiden, die häufig Parallelbewirtschaftung von Heim- und Sömmerungsbetrieb, sowie das fehlende Personal für die Erledigung des hohen Arbeitsanfalls auf den Sömmerungsbetrieben berücksichtigt werden. Ammann dankte den Anwesenden denn auch für die äusserst wichtige Arbeit im Alpgebiet

### Ehrungen

Im Rahmen der Hauptversammlung der CASALP fand auch die Sennenehrung statt. Sennerinnen und Sennen von 52 Alpen konnten dabei für ausgezeichnete Käsequalität eine Urkunde der CASALP in Empfang nehmen. Diese Auszeichnung für höchste Käsequalität erhält, wer aus sechs Alpmulchentautionen eine Gesamtpunktzahl von mindestens 118 bzw. maximal 120 erreicht. Zusätzlich zur Urkunde erhalten die Sennerinnen und Sennen von der Sortenorganisation eine Geldprämie als Wertschätzung und zusätzlichen Ansporn für weitere gute Leistungen.

### Wir danken Ihnen für die wertvolle Berichterstattung über die 25. Hauptversammlung der CASALP.

Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

#### Kontakt CASALP

Gabi Doerig-Eschler  
Dipl. Ing. Agr. ETH  
3702 Hondrich

079 319 27 67  
marketing@casalp.ch  
www.casalp.ch

ANHANG: Bilder und Liste mit geehrten Sennen

- a) Die Bilder der anwesenden Sennen folgen separat mit Link in der Mail und mit Bildlegende.
- b) Auch erhalten Sie die Liste mit all den geehrten Sennen.