

Medienmitteilung

17. OLMA Alpkäse-Prämierung: Die besten Alpkäse überzeugten mit hervorragender Qualität

Lüpfige Volksmusik und ein Referat über das Vermarktungsprojekt Adopt-on-Alp umrahmten am Freitag, 13. Oktober 2017, die 17. OLMA Alpkäseprämierung. Stolz nahmen die Äplerinnen und Äpler ihre Preise und Diplome entgegen. Sie waren der Lohn für ihre mit viel Sorgfalt und Zeitaufwand hergestellten Produkte. Sie entstanden während ihres Sommeraufenthalts auf den verschiedenen Alpen in den Schweizer Bergen. Ein Käse darf die Bezeichnung «Alpkäse» nur tragen, wenn die Milchproduktion und die Verkäsung auf der Alp stattfinden. Die Jury bewertete die Qualität der eingereichten Käse insgesamt als hervorragend. Mit 213 eingereichten Produkten wurde eine Rekordbeteiligung erreicht. Bewertet wurde in den fünf Kategorien Halbhartkäse, Hartkäse, Hobelkäse, Schaf-/ Ziegenkäse und Mutschli. Die Preissumme betrug insgesamt 20'000 Franken.

Feier mit Musik und einem Referat über das Vermarktungsprojekt Adopt-an-Alp

Bereits im Vorfeld der Feier, die im voll besetzten OLMA-Forum in der Halle 9.2 stattfand, hatte sich eine Fachjury der Prüfung der Käse angenommen und die Gewinner ermittelt. Umrahmt wurde die Preisverleihung mit kurzen musikalischen Einlagen und einem Referat von Caroline Hostettler, Projektleiterin Adopt-an-Alp. Adopt-an-Alp ist ein Programm, welches Schweizer Alpkäse erfolgreich in den USA propagiert und vermarktet. Der LV-St.Gallen unterstützte die Alpkäse-Prämierung und offerierte allen Teilnehmern den Apéro.

Die elf Mitglieder der Jury

Der Jury der 17. OLMA Alpkäse-Prämierung 2017 gehörten an:

- Markus Hobi, Landwirtschaftliches Zentrum St.Gallen, Salez (Vorsitz)
- Josef Artho, Bamos AG, Bazenheim
- Bruno Beerli, Landw. Beratungsdienst LBBZ Plantahof, Landquart
- Stefan Bless, Landw. Beratungsdienst LBBZ Plantahof, Landquart
- Renato Bontognali, STEA Società ticinese di economia alpestre, Giubiasco
- Hanspeter Graf, Inforama Berner Oberland, Hondrich
- Marlis Gwerder, Dorfmoilkerei Gwerder & Partner, Muotathal
- Judith Kaufmann, Käserei Kaufmann, Mosnang
- Barbara Paulsen Gysin, Schweizer Milchproduzenten, Bern
- André Remy, Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Charmey
- Niklaus Seelhofer, Mogelsberg

Veranstalter und Preisstifter

Veranstalter der OLMA Alpkäse-Prämierung sind die Olma Messen St.Gallen. Hauptsponsor ist die Dachmarke Schweizer Alpkäse. Co-Sponsoren sind: Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und dem Fürstentum Liechtenstein, Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Kanton Graubünden, Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost, Olma Messen St.Gallen und St.Galler Bauernverband.

Im Weiteren unterstützen folgende Organisationen die OLMA Alpkäse-Prämierung mit einem finanziellen Beitrag: Agrisano, Abteilung Landwirtschaft des Amtes für Umwelt Fürstentum Liechtenstein, Bamos AG, Bauernverband Appenzell Ausserrhoden, Bauernverband Appenzell Innerrhoden, Bündner Bauernverband, CasAlp (Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP), Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Milchhof Liechtenstein AG, Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV.

Degustation und Verkauf in der Halle 9.1

Wie schmeckt der prämierte Käse von den Schweizer Alpen? Wer es wissen will, findet in der Halle 9.1 eine Auswahl der Produkte. Während der OLMA vom 12. bis 22. Oktober 2017 stehen die Käsesorten am Stand der Switzerland Cheese Marketing SCM zum Verkauf und zur Degustation bereit.

Teilnahmekriterien

Teilnahmeberechtigt zur Bewertung waren Käse, welche nachfolgende Kriterien erfüllen:

Herkunft aller Sorten

Aus Milch hergestellt, die im Sömmerungsgebiet gemolken und im Sömmerungsgebiet CH und FL zu Alpkäse verarbeitet wurde (Art. 8 Berg- und Alp-Verordnung, BAIV). Für die Herstellung der eingereichten Alpkäse dürfen keine Zutaten wie Kräuter und Gewürze verwendet werden. Pro Alp darf pro Kategorie nur 1 Käse eingereicht werden.

Kategorie Halbhartkäse

produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt 38-42%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Alter 1-5 Monate

Kategorie Hartkäse

produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt <37%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Alter 1-2 Jahre

Kategorie Hobelkäse

produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt <36%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Alter 2-3 Jahre

Kategorie Schafkäse/ Ziegenkäse

produziert aus mind. 25% Schaf- oder Ziegenmilch

Kategorie Mutschli

produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt 38-45%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Alter 1-5 Monate, Gewicht max. 2kg

Die Gewinner der OLMA Alpkäse-Prämierung 2017

1. – 3. Preisträger Halbhartkäse

1. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Stürfis-Egg, Gemeinde Maienfeld, von Marco Luchsinger, Mollis
2. Preis: Alpkäse, Alp Kienberg, Gemeinde Oberriet, von Gebhard Hutter, Oberriet
3. Preis: Engelberger Alpkäse, Gerschnialp, Gemeinde Engelberg, von Anselm Töngi, Engelberg

1. – 3. Preisträger Hartkäse

1. Preis: Berner Alpkäse AOP, Jg. 2016, Oberstockenalp, Gemeinde Erlenbach, von Verena und Werner Bühler, Erlenbach i.S.
2. Preis: Berner Alpkäse AOP, Jg. 2016, Elsigenalp, Gemeinde Frutigen, von Judith und Hans Wyssen, Frutigen
3. Preis: Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2016, Alpage Pré de Bière, Gemeinde Marchairuz, von Philippe Germain

1. – 3. Preisträger Hobelkäse

1. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2015, Alp Lurnig/Fahrni, Gemeinde Adelboden, von Silvia und Jakob Schranz-Fuhrer, Adelboden
2. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2015, Alp Mittenbach, Gemeinde Saanen, von Gery Ryter, Saanen
3. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2015, Alp Schwalmfluh, Gemeinde Oberwil, von Monika und Martin Stähli, Burgstein

1. – 3. Preisträger Schaf-/Ziegenkäse

1. Preis: z'Holzschunis Ziegenkäse (100% Ziegenmilch), z'Holzschunis Hittä/Operalp, Gemeinde Isenthal, von Claudia und Josef Arnold-Aregger mit Josef Arnold junior, Isenthal

- 2. Preis Ziegenweichkäse (100% Ziegenmilch), Alp Kiley, Gemeinde Schwenden im Diemtigtal, von Ueli Zaugg, Schwenden
- 3. Preis Ziegenmutschli (100% Ziegenmilch), Alp Holzmatten Ziegensenntum Steessiboden, Gemeinde Grindelwald, von Martina Haller, Grindelwald

1. – 3. Preisträger Mutschli

- 1. Preis: Mutschli, Alp Riet, Gemeinde Azmoos Weite-Wartau, von Josef Schumacher, Mels
- 2. Preis: Mutschli, Alp Staldenweid-Siebenbrunnen, Gemeinde Lenk, von Doris und Silvan Allemann, Lenk im Simmental
- 3. Preis: Mutschli, Alp Lochhütte, Gemeinde Wiesenberg, von Katrin Odermatt, Wiesenberg

(> Weitere Preisträger aller Kategorien siehe detaillierte Liste im Anhang)

Anerkennungsurkunde

Weiteren Teilnehmern, die nicht in den Genuss eines Preisgeldes kamen, wurde eine Anerkennungsurkunde für ausgezeichnete Qualität verliehen. 12 Käse der Kategorie «Halbhartkäse», 5 Käse der Kategorie «Hartkäse», 2 Käse der Kategorie «Hobelkäse», 2 Käse der Kategorie «Schaf-/Ziegenkäse» sowie 6 Käse der Kategorie «Mutschli» erhielten eine Anerkennungsurkunde.

(> Detaillierte Liste im Anhang)

Weitere Informationen

OLMA, Splügenstrasse 12, CH-9008 St.Gallen
Telefon 071 242 01 33 / Fax 071 242 01 03
www.olma.ch / olma@olma-messen.ch

St.Gallen, 13. Oktober 2017

Anhang

Liste mit sämtlichen Preisträgern und Anerkennungsurkunden der 17. OLMA Alpkäse-Prämierung 2017

Kategorie «Halbhartkäse»

Preisträger Halbhartkäse

1. Preis Bündner Alpkäse, Alp Stürfis-Egg, Gemeinde Maienfeld, von Marco Luchsinger, Mollis
2. Preis Alpkäse, Alp Kienberg, Gemeinde Oberriet, von Gebhard Hutter, Oberriet
3. Preis Engelberger Alpkäse, Gerschnialp, Gemeinde Engelberg, von Anselm Töngi, Engelberg
4. Preis Bündner Alpkäse, Alp Naustgel, Gemeinde Sumvitg, von Walter Boos, Krinau
5. Preis Lucomagno Segno AOP, Alpe Pian Segno, Gemeinde Olivone, von Giacomo Esposto, Chavanne-les-Forts
6. Preis Bündner Alpkäse, Alp-Sennerei Maran, Gemeinde Arosa, Walter Niklaus, Langwies
7. Preis Alpkäse, Alp Riet, Gemeinde Azmoos Weite-Wartau, von Josef Schumacher, Mels
8. Preis Sarganserländer Alpkäse, Alp Kloster, Gemeinde Mels, von Daniel Schielke und Yvonne Fey, Weisstannen
9. Preis Bündner Alpkäse, Peister Alp, Gemeinde Arosa, von Perrine Brunold, Peist
10. Preis Bündner Alpkäse, Alp Laubenzug, Gemeinde Trimmis, von Martin Lutz, Trimmis
11. Preis Bündner Alpkäse, Alp Nadels, Gemeinde Trun, von Hubert Hafnmair, Wildpoldsried
12. Preis Malbuner Alpkäse, Alp Pradamee, Gemeinde Vaduz, von Fritz Horat, Alpgenossenschaft Vaduz
13. Preis Bündner Alpkäse, Alp Albeina, Gemeinde Saas im Prättigau, von Urs Buchli, Klosters
14. Preis St.Galler Oberländer Alpkäse, Alp Walabütz, Gemeinde Mels, von Ruedi Kamer, Benken
15. Preis Alpkäse, Alp Mädems, Gemeinde Mels, von Silvia Raschle, Balzers FL
16. Preis Alpkäse, Fählenalp, Gemeinde Appenzell, von Sepp Inauen, Gontenbad
17. Preis Bündner Alpkäse, Alp dil Plaun, Gemeinde Feldis-Scheid Domleschg, von Günther Kneissl, Moos in Passeier
18. Preis Bündner Alpkäse, Alp Bergalga, Gemeinde Avers, von Simone Burki, Schwändi
19. Preis Alpkäse, Alp Ischolas, Gemeinde Valsot, von Matthias Eisenhut, Ramosch

Anerkennungsurkunden Halbhartkäse

- Bündner Alpkäse, Alp Stavonas Prada, Gemeinde Obersaxen, von Patric Albrecht, Dardin
- Alpkäse, Alp Fursch, Gemeinde Flums, von Patrick Bless, Flums
- Bündner Alpkäse, Alp da Sevgein, Gemeinde Ilanz, von Madlaina Caviezel, Curaglia
- Alpkäse, Alpkäserei Parpan, Gemeinde Churwalden, von Martin Dobler, Parpan
- Schwägalpkäse, Alpschaukäserei Schwägalp, Gemeinde Hundwil, von Beat Mathis, Hundwil
- Alpkäse, Alp Calanda, Gemeinde Mastrils, von Reto Giger, Bad Ragaz
- Alpkäse, Alp Kleinhütten, Gemeinde Schwende, von Michael Graf, Winterthur
- Bündner Alpkäse, Alp Wallatsch, Gemeinde Vals, von Ursula Jörger, Vals
- Bündner Alpkäse, Alp Fasons, Gemeinde Seewis, von Damian Loretz, Silenen
- Alpkäse, Alp Lochhütte, Gemeinde Wiesenberg, von Katrin Odermatt, Wiesenberg
- Bündner Alpkäse, Alp Uina Dadaint, Gemeinde Sent, von Valentin Peer, Ramosch
- Wiesner Alpkäse, Alp Wiesen, Gemeinde Davos Wiesen, von Nadia Suter Küssnacht

Kategorie «Hartkäse»

Preisträger Hartkäse

1. Preis Berner Alpkäse AOP, Jg. 2016, Oberstockenalp, Gemeinde Erlenbach, von Verena und Werner Bühler, Erlenbach i.S.
2. Preis Berner Alpkäse AOP, Jg. 2016, Elsigenalp, Gemeinde Frutigen, von Judith und Hans Wyssen, Frutigen
3. Preis Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2016, Alpage Pré de Bière, Gemeinde Marchairuz, von Philippe Germain
4. Preis Berner Alpkäse AOP, Jg. 2016, Bodenalp, Gemeinde Boltigen, von Karl Bieri, Weissenburg

5. Preis Berner Alpkäse AOP, Jg. 2016, Alp Hösel, Gemeinde Diemtigen, von Annemarie und Andreas Brügger, Erlenbach
6. Preis Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2016, Alpage Les Brenlaire, Gemeinde Charmey, von Christophe Esseiva
7. Preis Obwalder Alpkäse, Jg. 2016, Alp Heufrutt, Gemeinde Melchtal, von Hans-Peter von Rotz, St.Niklausen
8. Preis Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2016, Alpage Vacheresse, Gemeinde Vallée de Motélon, von Maurice Bapst

Anerkennungsurkunden Hartkäse

- Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2016, Alpage Les Groins, Val de Charmey, von Nicolas Remy
- Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2016, Alpage Le Lithy, Haut Intyamou, von Philippe et Samuel Dupasquier
- Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2016, Alpage Le Creux, Haut Intyamou, von Christian et André Bourquenoud
- Berner Alpkäse AOP, Jg. 2016, Alp Stiegelberg, Gemeinde Lenk, von Vreni und Kurt Schletti, Lenk
- Berner Alpkäse AOP, Jg. 2016, Alp Schwalmfluh, Gemeinde Oberwil, von Monika und Martin Stähli, Burgistein

Kategorie «Hobelkäse»

Preisträger Hobelkäse

1. Preis Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2015, Alp Lurnig/Fahrni, Gemeinde Adelboden, von Silvia und Jakob Schranz-Fuhrer, Adelboden
2. Preis Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2015, Alp Mittenbach, Gemeinde Saanen, von Gery Ryter Saanen
3. Preis Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2015, Alp Schwalmfluh, Gemeinde Oberwil, von Monika und Martin Stähli, Burgistein
4. Preis Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2015, Alp Ahorni, Gemeinde Lenk, von Katharina Dorn und Adrian Zeller, Lenk

Anerkennungsurkunde Hobelkäse

- Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2015, Alp Ritz, Gemeinde Lenk, von Annemarie und Hans-Rudolf Bühler, Därstetten
- Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2015, Elsigentalp, Gemeinde Frutigen, von Judith und Hans Wyssen, Frutigen

Kategorie «Schaf-/Ziegenkäse»

Preisträger Schaf-/Ziegenkäse

1. Preis z'Holzschunis Ziegenkäse (100% Ziegenmilch), z'Holzschunis Hittä/Operalp, Gemeinde Isenthal, von Claudia und Josef Arnold-Aregger mit Josef Arnold junior, Isenthal
2. Preis Ziegenweichkäse (100% Ziegenmilch), Alp Kiley, Gemeinde Schwenden im Diemtigtal, von Ueli Zaugg, Schwenden
3. Preis Ziegenmutschli (100% Ziegenmilch), Alp Holzmatten Ziegensenntum Steessiboden, Gemeinde Grindelwald, von Martina Haller, Grindelwald
4. Preis Ziegenkäse Halbhart, Ziegenalp Sust-Peil, Gemeinde Vals, von Luis Angel Alfonso Zamora
5. Preis Muotitaler Geisskäse (100% Ziegenmilch), Alp Tröligen, Gemeinde Muotathal, von Oskar Pfy, Ried-Muotathal

Anerkennungsurkunden Schaf-/Ziegenkäse

- Ziegenkäse (100% Ziegenmilch), Fählenalp, Gemeinde Appenzell, von Sepp Inauen, Gontenbad
- Ziegenkäse Alvierbrise (100% Ziegenmilch), Ziegenalp Malschüel, Gemeinde Buchs, von Thomas Most, Verein Ziegenfreunde Gams

Kategorie «Mutschli»

Preisträger Mutschli

1. Preis Mutschli, Alp Riet, Gemeinde Azmoos Weite-Wartau, von Josef Schumacher, Mels
2. Preis Mutschli, Alp Staldenweid-Siebenbrunnen, Gemeinde Lenk, von Doris und Silvan Allemann, Lenk im Simmental
3. Preis Mutschli, Alp Lochhütte, Gemeinde Wiesenberg, von Katrin Odermatt, Wiesenberg
4. Preis Mutschli, Alp Tannisboden, Gemeinde Flühli, von Esther Gfeller, Schangnau
5. Preis Mutschli, Alp Kleinhütten, Gemeinde Schwende, von Michael Graf, Winterthur
6. Preis Mutschli, Alp Kiley, Gemeinde Schwenden im Diemtigtal, von Ueli Zaugg, Schwenden
7. Preis Mutschli/CHneiw Chääs, Alp Urnerboden/Vorfrutt, Gemeinde Spiringen, von Anton Gisler, Bürglen
8. Preis Alpmutschli, Alp Lengweid, Gemeinde Furna, von Jakob Bednar
9. Preis Muotitaler Alp-Mutschli, Alp Trölligen, Gemeinde Muotathal, von Oskar Pfyl, Ried-Muotathal

Anerkennungsurkunden Mutschli

- Mutschli, Alp Gental, Gemeinde Innertkirchen, von Patrick Bernet, Menznau
- Alp-Mutschli, Alp Laui, Gemeinde Stoos, von Alois Fassbind, Ilgau
- Mutschli, Alpschaukäserei Schwägälp, Gemeinde Hundwil, von Beat Mathis, Hundwil
- Wetterschmöcker-Mutschli, Alp Prangel Bödmeren, Gemeinde Muotathal, von Toni Holdener, Muotathal
- Mutschli, Guppenalp, Gemeinde Schwanden Glarus Süd, von Ruedi Mächler, Schwanden
- Trübseer Alpmutschli, Alpkäserei Untertrübsee, Gemeinde Wolfenschiessen, von Andrea und Thomas Scheuber-Durrer, Engelberg

Weitere Informationen

OLMA, Splügenstrasse 12, CH-9008 St.Gallen
Telefon 071 242 01 33 / Fax 071 242 01 03
www.olma.ch / olma@olma-messen.ch

St.Gallen, 13. Oktober 2017