

Medienmitteilung – St.Gallen, 12. Oktober 2018

18. OLMA Alpkäse-Prämierung: Auf den Schweizer Alpen entstand im Sommer Alpkäse mit bester Qualität

Die 18. OLMA Alpkäseprämierung hat wieder viel Publikum angezogen. Lüpfige Volksmusik und ein Referat über die Besonderheiten der Alp-Produkte aus dem Kanton Obwalden umrahmten am Freitag, 12. Oktober 2018, die Feier. Mit berechtigtem Stolz nahmen die Äplerinnen und Äpler ihre Preise und Diplome entgegen. Sie waren der Lohn für ihre mit viel Sorgfalt hergestellten Produkte, aber auch Entschädigung für die besonderen Herausforderungen, mit der einige Alpen wegen der Trockenheit zu kämpfen hatten. 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. Bewertet wurde in den fünf Kategorien Halbhartkäse, Hartkäse, Hobelkäse, Mutschli und Schaf-/Ziegenkäse. Die Preissumme betrug insgesamt 20'000 Franken.

Feier mit Volksmusik und einem Referat über Obwaldner Alpkäse

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. Der diesjährige Gastreferent war Erwin Spichtig. Als Präsident der IG Obwaldner Alpkäse sprach er über die Besonderheiten der Produkte aus dem Kanton Obwalden. Der LV-St.Gallen unterstützte die Alpkäse-Prämierung und offerierte allen Teilnehmern den Apéro.

Die elf Mitglieder der Jury

Der Jury der 18. OLMA Alpkäse-Prämierung 2018 gehörten an:

- Markus Hobi, Landwirtschaftliches Zentrum St.Gallen, Salez (Vorsitz)
- Josef Artho, Bamos AG, Bazenheid
- Stefan Bless, Landw. Beratungsdienst LBBZ Plantahof, Landquart
- Renato Bontognali, STEA Società ticinese di economia alpestre, Giubiasco
- Hanspeter Graf, Inforama Berner Oberland, Hondrich
- Marlis Gwerder, Dorfmolkerei Gwerder & Partner, Muotathal
- Toni Holdener, Genossenschaft Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP, Luzern
- 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, Sponsoren und Preisstifter

Veranstalter der OLMA Alpkäse-Prämierung sind die Olma Messen St.Gallen. Hauptsponsor ist die Dachmarke Schweizer Alpkäse (www.schweizeralpkäese.ch). 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, Lm-tech GmbH, 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, Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV.

Präsentation, Degustation und Verkauf in der Halle 9.1

Eine Auswahl der prämierten Käse wird während der OLMA vom 11. bis 21. Oktober 2018 am Stand der Switzerland Cheese Marketing SCM in der Halle 9.1 zum Verkauf und zur Degustation angeboten.

Teilnahmekriterien

Teilnahmeberechtigt zur Bewertung waren Alpkäse, welche folgende 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)

Es gilt die Regelung, dass für die Herstellung der eingereichten Alpkäse keine Zutaten wie Kräuter und Gewürze verwendet werden dürfen. Eine Alp kann nur einen Käse pro Kategorie einreichen.

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 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

Kategorie Schafkäse/ Ziegenkäse

produziert aus mind. 25% Schaf- oder Ziegenmilch

Die Gewinner der OLMA Alpkäse-Prämierung 2018

1. – 3. Preisträger Halbhartkäse

1. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Stürfis-Egg, Gemeinde Maienfeld, von Marco Luchsinger, Mollis
2. Preis: Bündner Alpkäse, Alp-Sennerei Maran, Gemeinde Arosa, von Walter Niklaus, Langwies
3. Preis: Mythen Alpkäse, Alp Gummen, Gemeinde Schwyz, von Martin Dobler und Simon Koller, Hoffeld

1. – 3. Preisträger Hartkäse

1. Preis: Berner Alpkäse AOP, Jg. 2017, Alp Stiegelberg, Gemeinde Lenk, von Vreni und Kurt Schletti, Lenk
2. Preis: Berner Alpkäse AOP, Jg. 2017, Alp Geilsbühl, Gemeinde Adelboden, von Edith Zurbrügg, Adelboden
3. Preis: Gruyère d'Alpage, Jg. 2017, Alpage Les Fruitières de Nyon, Gemeinde Nyon, von François Briggen, La Rippe

1. – 3. Preisträger Hobelkäse

1. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2016, Alp Staldenweid-Siebenbrunnen, Gemeinde Lenk, von Doris und Silvan Allemann, Lenk im Simmental
2. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2016, Bäderalp, Gemeinde Boltigen, von Niklaus und Theres Gerber sowie Bruno Heimberg, Oberwil
3. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2016, Alp Achsetberg, Gemeinde Frutigen, von Walter Büschlen, Achseten

1. – 3. Preisträger Mutschli

1. Preis: Mutschli, Alp Riet, Gemeinde Azmoos Weite-Wartau, von Josef Schumacher, Mels
2. Preis: Mutschli, Schwarzwaldalp, Gemeinde Meiringen, von Albin Rohrer, Flüeli-Ranft
3. Preis: Mutschli, Alp Kleinhütten, Gemeinde Weissbad, von Michael Graf, Winterthur

1. – 3. Preisträger Schaf-/Ziegenkäse

1. Preis Wiissi Geiss (100% Ziegenmilch), Alpkäserei Urnerboden AG, Gemeinde Spiringen, von Martin Stadelmann, Spiringen
2. Preis Halbziegenkäse (50% Ziegenmilch), Altenalp, Bezirk Schwende, von Bruno Neff-Stäbler, Appenzell
3. Preis Ziegenmutschli (100% Ziegenmilch), Alp Holzmatten, Ziegensenntum Steessiboden, Gemeinde Grindelwald, von Martina Haller, Grindelwald

(> 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. 10 Käse der Kategorie «Halbhartkäse», 3 Käse der Kategorie «Hartkäse», 5 Käse der Kategorie «Hobelkäse», 5 Käse der Kategorie «Mutschli» und 2 Käse der Kategorie «Schaf-/Ziegenkäse» 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, 12. Oktober 2018

76. OLMA Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung

St.Gallen, 11. – 21. Oktober 2018

18. OLMA Alpkäse-Prämierung

Anhang

Liste mit sämtlichen Preisträgern und Anerkennungsurkunden der 18. OLMA Alpkäse-Prämierung 2018

Kategorie «Halbhartkäse»

Preisträger Halbhartkäse

1. Preis Bündner Alpkäse, Alp Stürfis-Egg, Gemeinde Maienfeld, von Marco Luchsinger, Mollis
2. Preis Bündner Alpkäse, Alp-Sennerei Maran, Gemeinde Arosa, von Walter Niklaus, Langwies
3. Preis Mythen Alpkäse, Alp Gummen, Gemeinde Schwyz, von Martin Dobler und Simon Koller, Hoffeld
4. Preis Alpkäse, Alp Calanda, Gemeinde Mastrils, von Reto Giger, Bad Ragaz
5. Preis Malbuner Alpkäse, Alp Pradamee, Gemeinde Vaduz, von Fritz Horat, Niederuzwil
6. Preis Bündner Alpkäse, Alp Ischolas, Gemeinde Ramosch, von Paul Ortler
7. Preis Bündner Alpkäse, Alp Pra San Flurin, Gemeinde Sent, von Gabriel Haller, I-Moos im Passeier
8. Preis Alpkäse, Alp Mädems, Gemeinde Mels, von Silvia Raschle, FL-Balzers
9. Preis Engelberger Alpkäse, Gerschnialp, Gemeinde Engelberg, von Anselm Töngi, Engelberg
10. Preis Glarner Alpkäse AOP, Alp Altenoren Chäsboden, Gemeinde Linthal, von Ruth und Albert Horner-Trümpy, Ennenda
11. Preis Bündner Alpkäse, Alp Sattel, Gemeinde Zizers, von Urs Buchli, Klosters
12. Preis Bündner Alpkäse, Alp Selva, Gemeinde Vals, von Martin Capaul, Vals
13. Preis Bündner Alpkäse, Alp Nova, Gemeinde Val Lumnezia, von Johannes Krepold
14. Preis Bündner Alpkäse, Alp Naustgel, Gemeinde Sumvitg, von Walter Boos, Krinau
15. Preis Alpkäse, Alp Schrina, Gemeinde Walenstadtberg, von Edith Schmid, Wolfhalden
16. Preis Bündner Alpkäse, Alp dil Plaun, Gemeinde Feldis-Scheid Domleschg, von Günther Kneissl, I-Moos in Passeier

Anerkennungsurkunden Halbhartkäse

- Alpkäse, Alp Prigel Bödmeren, Gemeinde Muotathal, von Severin Willi, Muotathal
- Alpkäse, Alp Walabütz, Gemeinde Mels, von Kilian Bless, Bad Ragaz
- Bündner Alpkäse, Alp da Sevgein, Gemeinde Ilanz, von Madlaina Caviezel, Curaglia
- Lucomagno Segno AOP, Alpe Pian Segno, Gemeinde Olivone von Giacomo Esposto, Olivone
- Schwägalpkäse, Alpschaukäserei Schwägalp, Gemeinde Hundwil, von Beat Mathis, Hundwil
- Alpkäse, Fählenalp, Gemeinde Appenzell, von Silvia Inauen, Gontenbad
- Alpkäse, Alp Siez, Gemeinde Mels, von Isabel Kugler, Oberhelfenschwil
- Bündner Alpkäse, Alp Sez Ner, Gemeinde Vignogn, , von Jelena Moser, Zürich
- Urner Alpkäse, Trogenalp, Gemeinde Unterschächen, von Franz Müller, Spiringen
- Alpkäse, Alp Gamperdon, Gemeinde Quarten, von Eric Staub, Affoltern

Kategorie «Hartkäse»

Preisträger Hartkäse

1. Preis Berner Alpkäse AOP, Jg. 2017, Alp Stiegelberg, Gemeinde Lenk, von Vreni und Kurt Schletti, Lenk
2. Preis Berner Alpkäse AOP, Jg. 2017, Alp Geilsbühl, Gemeinde Adelboden, von Edith Zurbrügg, Adelboden
3. Preis Gruyère d'Alpage, Jg. 2017, Alpage Les Fruitières de Nyon, Gemeinde Nyon, von François Briggen, La Rippe
4. Preis Berner Alpkäse AOP, Jg. 2017, Alp Ritz, Gemeinde Lenk, von Annemarie und Hans-Rudolf Bühler, Därstetten
5. Preis Berner Alpkäse AOP, Jg. 2017, Alp Mittebach, Gemeinde Saanen, von Gery und Peter Ryter, Saanen
6. Preis Gruyère d'Alpage, Jg. 2017, Alpage Varvalanna, Gemeinde Val de Charmey, von Philippe

- und Michaël Ruffieux
7. Preis Berner Alpkäse AOP, Jg. 2017, Alp Ahorni, Gemeinde Lenk, von Katharina und Adrian Zeller, Lenk

Anerkennungsurkunden Hartkäse

- Berner Alpkäse AOP, Jg. 2017, Alp Staldenweid-Siebenbrunnen, Gemeinde Lenk, von Doris und Silvan Allemann, Lenk im Simmental
- Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2017, Alpage Le Lithy, Haut Intyamou, von Philippe und Samuel Dupasquier
- Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2017, Alpage Le Creux, Haut Intyamou, von Christian Bourquenoud
- Berner Alpkäse AOP, Jg. 2017, Alp Schwalmfluh, Gemeinde Oberwil, von Monika und Martin Stähli, Burgistein
- Berner Alpkäse AOP, Jg. 2017, Seilialp, Gemeinde Schattenalp, von Anita und Hans Kohler Schattenalp

Kategorie «Hobelkäse»

Preisträger Hobelkäse

1. Preis Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2016, Alp Staldenweid-Siebenbrunnen, Gemeinde Lenk, von Doris und Silvan Allemann, Lenk im Simmental
2. Preis Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2016, Bäderalp, Gemeinde Boltigen, von Niklaus und Theres Gerber sowie Bruno Heimberg, Oberwil
3. Preis Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2016, Alp Achsetberg, Gemeinde Frutigen, von Walter Büschlen, Achseten
4. Preis Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2016, Alp Mittenbach, Gemeinde Saanen, von Gery und Peter Ryter Saanen
5. Preis Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2016, Alp Stiegelberg «Horemäder», Gemeinde Lenk im Simmental, von Franziska Trachsel, Lenk im Simmental

Anerkennungsurkunde Hobelkäse

- Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2016, Schwarwaldalp, Gemeinde Meiringen, Albin Rohrer, Flüeli-Ranft
- Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2016, Alp Schwalmfluh, Gemeinde Oberwil, von Monika und Martin Stähli, Burgistein
- Alp-Sbrinz AOP, Jg. 2016, Gerschnialp, Gemeinde Engelberg, von Anselm Töngi, Engelberg

Kategorie «Mutschli»

Preisträger Mutschli

1. Preis Mutschli, Alp Riet, Gemeinde Azmoos Weite-Wartau, von Josef Schumacher, Mels
2. Preis Mutschli, Schwarwaldalp, Gemeinde Meiringen, von Albin Rohrer, Flüeli-Ranft
3. Preis Mutschli, Alp Kleinhütten, Gemeinde Weissbad, von Michael Graf, Winterthur
4. Preis Mutschli, Alp Neuenberg Schilteneegg, Gemeinde Boltigen, von Christina und Erwin Zumbrunnen, Boltigen
5. Preis Mutschli, Alp Hösel, Gemeinde Diemtigen, von Annemarie und Andreas Brügger, Erlenbach
6. Preis Mutschli, Alp Lochhütte, Gemeinde Wiesenberg, von Katrin Odermatt, Büren
7. Preis Mutschli, Alp Obern-Galm, Gemeinde Guttet-Feschel, von Raoul Wyssen, Agarn
8. Preis Mutschli, Elsigentalp, Gemeinde Frutigen, von Judith und Hans Wyssen, Frutigen

Anerkennungsurkunden Mutschli

- Mutschli, Alp Staldenweid-Siebenbrunnen, Gemeinde Lenk, von Doris und Silvan Allemann, Lenk im Simmental
- Mutschli, Alp Rona, Gemeinde Furna, von Helen Amberg
- Mutschli, Alp Laui, Gemeinde Stoos, von Ruedi und Alois Fassbind, Illgau
- Mutschli/CHneiw Chääs, Alp Urnerboden/Vorfrutt, Gemeinde Spiringen, von Anton Gisler, Bürglen
- Mutschli, Fählenalp, Gemeinde Appenzell, von Silvia Inauen, Gontenbad

Kategorie «Schaf-/Ziegenkäse»

1. Preis Wiissi Geiss (100% Ziegenmilch), Alpkäserei Urnerboden AG, Gemeinde Spiringen, von Martin Stadelmann, Spiringen
2. Preis Halbziegenkäse (50% Ziegenmilch), Altenalp, Bezirk Schwende, von Bruno Neff-Stäbler, Appenzell
3. Preis Ziegenmutschli (100% Ziegenmilch), Alp Holzmatten, Ziegensenntum Steessiboden, Gemeinde Grindelwald, von Martina Haller, Grindelwald
4. Preis Ziegenkäse Alvierbrise (100% Ziegenmilch), Ziegenalp Malschüel, Gemeinde Buchs, von Daniel Keller

Anerkennungsurkunden Schaf-/Ziegenkäse

- Ziegenkäse (100% Ziegenmilch), Oberalp, Gemeinde Isenthal, von Claudia Arnold-Aregger, Isenthal
- Ziegenweichkäse (100% Ziegenmilch), Alp Kiley, Gemeinde Diemtigen, von Ueli Zaugg, Schwenden

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, 12. Oktober 2018