

Medienmitteilung – St.Gallen, 11. Oktober 2019

## **19. OLMA Alpkäse-Prämierung: Die ausgezeichneten Alpkäse sind aromatisch und charaktervoll würzig**

**Viele wertvolle Kräuter und Gräser der Alpweiden, kristallklares Quellwasser und gehaltvolle Alpmilch: Auf den Alpen gibt es beste Bedingungen, um würzigen Käse herzustellen. Wer sein Handwerk am besten versteht, wird alljährlich an der OLMA Alpkäse-Prämierung ermittelt. Alpkäse-Produzenten aus der ganzen Schweiz waren wiederum eingeladen, ihre Qualitätsprodukte für die 19. OLMA Alpkäse-Prämierung einzureichen. Total wurden 198 Käse eingesandt und taxiert. Am Freitag, 11. Oktober 2019 fand im Rahmen der OLMA die Prämierung der besten Alpkäse statt. Speziell zu erwähnen ist, dass das erste Mal zwei Teilnehmer in zwei Kategorien den ersten Preis geholt haben. Gastreferent war alt Bundesrat Hans-Rudolf Merz.**

Alpkäse wird von Äplerinnen und Äplern während der Sömmerungszeit auf den verschiedenen Alpen in den Schweizer Bergen aus Alpmilch und in sorgfältigster Handarbeit hergestellt. «Alpkäse» darf sich ein Käse nur nennen, wenn die Milchproduktion und die Verkäsung auf der Alp stattfinden. Im Vorfeld der Alpkäse-Prämierung nahm sich eine Fachjury der Prüfung der Käse an und ermittelte die Gewinner. Die Jury bewertete die Qualität insgesamt als hervorragend. Bewertet wurde in den fünf Kategorien Halbhartkäse, Hartkäse, Hobelkäse, Schaf-/ Ziegenkäse und Mutschli. Die Preissumme beträgt insgesamt 18'000 Franken.

### **Die elf Mitglieder der Jury**

Der Jury der 19. OLMA Alpkäse-Prämierung 2019 gehörten an:

- Markus Hobi, Landwirtschaftliches Zentrum St.Gallen, Salez (Vorsitz)
- Josef Artho, Bamos AG, Bazenheid
- Bruno Beerli, LBBZ Plantahof, Milchwirtschaftliche Beratung, Landquart
- Stefan Bless, LBBZ Plantahof, Milchwirtschaftliche Beratung, Landquart
- Renato Bontognali, STEA Società ticinese di economia alpestre, Giubiasco
- Regula Egli, genialregional GmbH, Bern
- Hanspeter Graf, Inforama Berner Oberland, Hondrich
- Marlis Gwerder, Käsefachfrau, Muotathal
- Judith Kaufmann, Sommelière Maître Fromager, Mosnang
- André Remy, Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Charmey
- Niklaus Seelhofer, Mogelsberg

### **Alt Bundesrat Hans-Rudolf Merz und die Senntumsschnitzerei**

Die Präsentation der Gewinner fand am Freitag, 11. Oktober 2019 um 11 Uhr im Forum in der OLMA-Halle 9.2 statt. Speziell zu erwähnen ist, dass das erste Mal zwei Teilnehmer in zwei Kategorien den ersten Preis geholt haben. Alt Bundesrat Hans-Rudolf Merz referierte über die Senntumsschnitzerei im Alpstein (> *siehe separaten Bericht*). Die Preisübergabe erfolgte durch Jury-Präsident Markus Hobi, Dipl. Ing. Agr. ETH, Präsident Alpwirtschaftskommission des St.Galler Bauernverbandes. Der Apéro wurde von der Laveba Genossenschaft offeriert.

### **Veranstalter, Sponsoren und Preisstifter**

Veranstalter der OLMA Alpkäse-Prämierung sind die Olma Messen St.Gallen. Hauptsponsor ist die Dachmarke Schweizer Alpkäse ([www.schweizeralpkäese.ch](http://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 • St.Galler Bauernverband.

Im Weiteren unterstützen folgende Organisationen die OLMA Alpkäse-Prämierung mit einem finanziellen Beitrag: Agrisano • 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 • Lm-tech GmbH, Beratung/Planung/Anlagen für Lebensmittelbetriebe • Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV.

### **Präsentation, Degustation und Verkauf in der Halle 9.1**

Am Stand der Switzerland Cheese Marketing SCM in der Halle 9.1 kann das Messepublikum während der OLMA vom 10. bis 20. Oktober 2019 eine Auswahl der prämierten Käse degustieren und kaufen.

#### **Teilnahmekriterien**

Die Milch muss im Sömmerungsgebiet CH und FL gemolken und dort zu Käse verarbeitet werden (Art. 8 Berg- und Alp-Verordnung, BAIV). Für die Herstellung dürfen keine Zutaten wie Kräuter und Gewürze verwendet werden. Eine Alp kann nur einen Käse pro Kategorie einreichen. Die Käsesorten aus Kuhmilch müssen über eine Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke) verfügen.

- **Halbhartkäse:** produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt 38-42%, 1-5 Monate
- **Hartkäse:** produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt <37%, 1-2 Jahre
- **Hobelkäse:** produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt <36%, 2-3 Jahre
- **Mutschli:** aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt 38-45%, 1-5 Monate, max. 2kg
- **Schafkäse/Ziegenkäse:** aus mind. 25% Schaf- oder Ziegenmilch

### **Die Gewinner der OLMA Alpkäse-Prämierung 2019**

#### **1. – 3. Preisträger Halbhartkäse**

1. Preis: Bündner Alpkäse, Alp-Sennerei Maran, Gemeinde Arosa, von Walter Niklaus, Langwies
2. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Stürfis-Egg, Gemeinde Maienfeld, von Peter Limacher und Jonpitschen Stecher, Maienfeld
3. Preis: Alpkäse, Malanser Alp, Gemeinde Malans, von Silvia Raschle, Balzers

#### **1. – 3. Preisträger Hartkäse**

1. Preis: Berner Alpkäse AOP, Jg. 2018, Alp Stiegelberg, Gemeinde Lenk, von Kurt und Vreni Schletti, Lenk
2. Preis: Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2018, L'alpage La Guignarde, Gemeinde Corbières, von Nicolas Brodard
3. Preis: Berner Alpkäse AOP, Jg. 2018, Elsigenalp, Gemeinde Frutigen, von Hans und Judith Wyssen, Frutigen

#### **1. – 3. Preisträger Hobelkäse**

1. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2017, Alp Stiegelberg, Gemeinde Lenk, von Kurt und Vreni Schletti, Lenk
2. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2017, Alp Ritz, Gemeinde Lenk, von Hans-Rudolf und Annemarie Bühler, Därstetten
3. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2017, Schwarzwaldalp, Gemeinde Meiringen, von Albin Rohrer, Flüeli-Ranft

#### **1. – 3. Preisträger Mutschli**

1. Preis: Mutschli, Alp Bödmer/Alp Urnerboden, Gemeinde Unterschächen/Spiringen, von Daniel Arnold, Spiringen
2. Preis: Mutschli, Alp Oberes Heiti, Gemeinde Erlenbach, von Hansueli und Hanni Reber, Diemtigen
3. Preis: Mutschli, Alp Achsetberg, Gemeinde Frutigen, von Walter Büschlen, Achseten

### **1. – 3. Preisträger Schaf-/Ziegenkäse**

1. Preis Schafkäse (50% Schafmilch), Alp-Sennerei Maran, Gemeinde Arosa, von Walter Niklaus, Langwies
2. Preis Ziegenkäse (100% Ziegenmilch), Alp Kiley, Gemeinde Schwenden, von Ueli Zaugg und Lukas Troger, Schwenden im Diemtigtal
3. Preis Formaggio semiduro misto (25% Ziegenkäse), Alp Ruscada, Gemeinde Cugnasco Gerra, von Esther Monaco, Gerra Gambarogno

(> 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. 11 Käse der Kategorie «Halbhartkäse», 5 Käse der Kategorie «Hartkäse», 2 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](http://www.olma.ch) / [olma@olma-messen.ch](mailto:olma@olma-messen.ch)

St.Gallen, 11. Oktober 2019

## **77. OLMA Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung**

**St.Gallen, 10. – 20. Oktober 2019**

### **19. OLMA Alpkäse-Prämierung**

#### **Anhang**

Liste mit sämtlichen Preisträgern und Anerkennungsurkunden der 19. OLMA Alpkäse-Prämierung 2019

---

#### **Kategorie «Halbhartkäse»**

##### **Preisträger Halbhartkäse**

1. Preis: Bündner Alpkäse, Alp-Sennerei Maran, Gemeinde Arosa, von Walter Niklaus, Langwies
2. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Stürfis-Egg, Gemeinde Maienfeld, von Peter Limacher und Jonpitschen Stecher, Maienfeld
3. Preis: Alpkäse, Malanser Alp, Gemeinde Malans, von Silvia Raschle, Balzers
4. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Tschegn Dadens, Gemeinde Brigels, von Patric Albrecht, Dardin
5. Preis: Alpkäse, Seealp, Gemeinde Schwende, von Hans und Daniela Gmünder-Gollbach, Haslen
6. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Fasons, Gemeinde Seewis, von Peter Odermatt, Seewis Dorf
7. Preis: Sarganserländer Alpkäse, Alp Precht, Gemeinde Mels, von Josef Schumacher, Mels
8. Preis: Glarner Alpkäse AOP, Alp Altenoren Chäsboden, Gemeinde Linthal, von Ruth und Albert Horner-Trümpy, Ennenda
9. Preis: Bündner Alpkäse, Pra San Flurin, Gemeinde Sent, von Gabriel Haller, Moos im Passeier
10. Preis: Alpkäse AOP, Alp Chaschauna, Gemeinde Scanf, von Rudolf Brunner, St.Martin Südtirol
11. Preis: Alpkäse, Alp Kienberg, Gemeinde Oberriet, von Gerhard Hutter, Oberriet
12. Preis: Alpkäse, Alp Walabütz, Gemeinde Mels, von Kilian Bless, Bad Ragaz
13. Preis: Alpkäse, Alp Lengweid, Gemeinde Furna, von Daniel Zerebiec, Grüşch
14. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Russein, Gemeinde Disentis, von Petra Kienzle, Disentis/Mustér
15. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Sattel, Gemeinde Zizers, von Urs Buchli, Klosters
16. Preis: Gamperfiner Alpkäse, Alp Gamperin Brand, Gemeinde Grabs, von Florian Tischhauser, Grabs
17. Preis: Parpaner Alpkäse, Alpkäserei Parpan, Gemeinde Churwalden, von Basil Imlig, Steinerberg

##### **Anerkennungsurkunden Halbhartkäse**

- Alpkäse Montaluna, Alp Findels, Gemeinde Pfäfers, von Christina Aliesch, Saas im Prättigau
- Bündner Alpkäse, Alp Garschina, Gemeinde Schiers, von Elena Bär, Görwihl
- Bündner Alpkäse, Peister Alp, Gemeinde Arosa, von Perrine Brunold, Peist
- Malbuner Alpkäse, Alp Pradamee Malbun, Gemeinde Triesenberg, von Fritz Horat, Niederuzwil
- Alpkäse, Alp Hüttismatt, Gemeinde Engelberg, von Rosmarie Hurschler, Engelberg
- Alpkäse, Fählenalp, Gemeinde Appenzell, von Sepp Inauen, Gontenbad
- Bündner Alpkäse, Alp Dil Plaun, Gemeinde Domleschg, von Günther Kneissl, Moos im Passeier
- Bündner Alpkäse, Alp Nova, Gemeinde Val Lumnezia, von Johannes Krepold, Achberg
- St.Galler Alpkäse, Alp Branggis-Lasa, Gemeinde Valens, von Alois Kühne, Valens
- Alpkäse, Alp Vermie, Gemeinde Wangs, von Isabel Schumacher, Wangs
- Prigel-Bödmeren Alpkäse, Alp Prigel-Bödmeren, Gemeinde Muotathal, von Severin Willi, Muotathal

---

#### **Kategorie «Hartkäse»**

##### **Preisträger Hartkäse**

1. Preis: Berner Alpkäse AOP, Jg. 2018, Alp Stiegelberg, Gemeinde Lenk, von Kurt und Vreni Schletti, Lenk
2. Preis: Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2018, L'alpage La Guignarde, Gemeinde Corbières, von Nicolas Brodard
3. Preis: Berner Alpkäse AOP, Jg. 2018, Elsigenalp, Gemeinde Frutigen, von Hans und Judith Wyssen, Frutigen
4. Preis: Berner Alpkäse AOP, Jg. 2018, Bodenalp, Gemeinde Boltigen, von Karl Bieri, Weissenburg
5. Preis: Etivaz Alpkäse AOP, Jg. 2018, L'alpage Cray-du-Milieu, Gemeinde Rossinière, von Sebastian Nicolier

6. Preis Gruyère d'Alpage, Jg. 2018, L'alpage Varvalanna, Gemeinde Val de Charmey, von Philippe et Michél Ruffieux
7. Preis Berner Alpkäse AOP, Jg. 2018, Oberstockenalp, Gemeinde Erlenbach i.S., von Werner und Vreni Bühler-Blum, Erlenbach i.S.

#### **Anerkennungsurkunden Hartkäse**

- Berner Alpkäse AOP, Jg. 2018, Alp Ritz, Gemeinde Lenk, von Hans-Rudolf und Annemarie Bühler, Därstetten
- Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2018, L'alpage Le Creux, Gemeinde Intyamou, von Christian Bourquenoud
- Berner Alpkäse AOP, Jg. 2018, Alp Hahnenmoos, Gemeinde Adelboden, von Andreas und Barbara Wäfler, Frutigen
- Berner Alpkäse AOP, Jg. 2018, Alp Geilsbühl, Gemeinde Adelboden, von Edith Zurbrugg, Adelboden
- Berner Alpkäse AOP, Jg. 2018, Alp Stalden, Gemeinde Saanen, von Alfred und Ursula Haldi, Grund

---

#### **Kategorie «Hobelkäse»**

##### **Preisträger Hobelkäse**

1. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2017, Alp Stiegelberg, Gemeinde Lenk, von Kurt und Vreni Schletti, Lenk
2. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2017, Alp Ritz, Gemeinde Lenk, von Hans-Rudolf und Annemarie Bühler, Därstetten
3. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2017, Schwarzwaldalp, Gemeinde Meiringen, von Albin Rohrer, Flüeli-Ranft
4. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2017, Alp Schwalmfluh, Gemeinde Oberwil, von Martin und Monika Stähli, Burgistein
5. Preis: Alp-Sbrinz AOP, Jg. 2017, Gerschnialp, Gemeinde Engelberg, von Anselm Töngi, Engelberg

##### **Anerkennungsurkunde Hobelkäse**

- Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2016, Alp Achsetberg, Gemeinde Frutigen, Walter Büschlen, Achseten
- Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2017, Alp Sillern, Gemeinde Adelboden, Ruth Zimmermann, Adelboden

---

#### **Kategorie «Mutschli»**

##### **Preisträger Mutschli**

1. Preis: Mutschli, Alp Bödmer/Alp Urnerboden, Gemeinde Unterschächen/Spiringen, von Daniel Arnold, Spiringen
2. Preis: Mutschli, Alp Oberes Heiti, Gemeinde Erlenbach, von Hansueli und Hanni Reber, Diemtigen
3. Preis: Mutschli, Alp Achsetberg, Gemeinde Frutigen, von Walter Büschlen, Achseten
4. Preis: Mutschli, Alp Hahnenmoos, Gemeinde Adelboden, von Andreas und Barbara Wäfler, Frutigen
5. Preis: Mutschli, Wengernalp, Gemeinde Lauterbrunnen, von Peter Eichenberger, Wengen
6. Preis: Mutschli, Schwarzwaldalp, Gemeinde Meiringen, von Albin Rohrer, Flüeli-Ranft
7. Preis: Mutschli, Alp Precht, Gemeinde Mels, von Josef Schumacher, Mels
8. Preis: Urner Alpmutschli, Alp Alplen-Oberstafel, Gemeinde Unterschächen, von Ida Gisler-Imhof, Spiringen

### **Anerkennungsurkunden Mutschli**

- Mutschli, Alp Staldenweid-Siebenbrunnen, Gemeinde Lenk, von Silvan und Doris Allemann, Lenk im Simmental
- Mutschli, Alp Gental, Gemeinde Innertkirchen, von Patrick Bernet, Menznau
- Alpmutschli, Alp Urnerboden, Gemeinde Spiringen, von Esther Kempf, Unterschächen
- Trübseer Alpmutschli, Alpkäserei Untertrübsee, Gemeinde Wolfenschiessen, von Thomas und Andrea Scheuber-Durrer, Ennetmoos
- Mutschli, Alp Hösel Diemtigtal, Gemeinde Diemtigen, von Andreas und Annemarie Brügger, Allmenden

---

### **Kategorie «Schaf-/Ziegenkäse»**

1. Preis Schafkäse (50% Schafmilch), Alp-Sennerei Maran, Gemeinde Arosa, von Walter Niklaus, Langwies
2. Preis Ziegenkäse (100% Ziegenmilch), Alp Kiley, Gemeinde Schwenden, von Ueli Zaugg und Lukas Troger, Schwenden im Diemtigtal
3. Preis Formaggio semiduro misto (25% Ziegenkäse), Alp Ruscada, Gemeinde Cugnasco Gerra, von Esther Monaco, Gerra Gambarogno
4. Preis Gerschnialp Ziegenkäse (100% Ziegenmilch), Gerschnialp, Gemeinde Engelberg, von Anselm Töngi, Engelberg
5. Preis Ziegenkäse Alvierbrise (100% Ziegenmilch), Ziegenalp Malschüel, Gemeinde Sevelen, von Theres Wepfer, Verein Ziegenfreunde, Gams

### **Anerkennungsurkunden Schaf-/Ziegenkäse**

- Ziegenkäse (100% Ziegenmilch), Alp Suot, Gemeinde Guarda, von Rona Diem, Zürich
- Ziegenkäse (Halbziegenkäse), Chammlialp, Gemeinde Unterschächen, von Matthias Stadler, Altdorf

### **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, 11. Oktober 2019