

Medienmitteilung – St.Gallen, 8. Oktober 2021

## **20. OLMA Alpkäse-Prämierung: Die besten Alpkäse überzeugen mit hervorragender Qualität**

**Die Herstellung von Alpkäse ist ein Handwerk mit Tradition. Und das Resultat ist etwas ganz Besonderes: Die Bezeichnung Alpkäse darf nämlich nur Erzeugnisse tragen, die aus der Milch von Kühen, Ziegen oder Schafen hergestellt werden, die auf der Alp weiden. Die OLMA Alpkäseprämierung ermittelt alljährlich die besten Produkte. Am Freitag, 8. Oktober, nahmen die Älplerinnen und Älpler ihre Preise und Diplome mit berechtigtem Stolz entgegen. Sie waren der Lohn für ihre mit viel Sorgfalt und Zeitaufwand hergestellten Alpkäse.**

Zum 20. Mal machte sich die Fachjury im Vorfeld der OLMA auf die Suche nach dem besten Alpkäse aus der Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein. Bewertet haben sie 150 Alpkäse in den fünf Kategorien Halbhartkäse, Hartkäse, Hobelkäse, Mutschli und Schaf-/Ziegenkäse. Durch die grosszügige finanzielle Unterstützung des Hauptsponsors Dachmarke Schweizer Alpkäse sowie zahlreicher weiterer Sponsoren zahlten die Olma Messen St.Gallen eine Preissumme von total 16'000 Franken aus.

### **Die Mitglieder der Jury**

Der Jury der 20. OLMA Alpkäse-Prämierung 2021 gehörten an:

- Markus Hobi, Landwirtschaftliches Zentrum St.Gallen, Salez (Vorsitz)
- Josef Artho, Bamos AG, Bazenheid
- Stefan Bless, LBBZ Plantahof, Landquart
- Renato Bontognali, STEA Società ticinese di economia alpestre, Giubiasco
- Regula Egli, genialregional GmbH, Bern
- Toni Holdener, Genossenschaft Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP, Luzern
- Judith Kaufmann, Sommelière Maître Fromager, Mosnang
- Maike Oestreich, Inforama Berner Oberland, Hondrich
- Michael Schmid, LBBZ Plantahof, Landquart
- Niklaus Seelhofer, Mogelsberg

### **Prämierung zog viel Publikum an**

Die stimmungsvolle Präsentation der Gewinner im Forum in der OLMA-Halle 9.2 war einmal mehr gut besucht. Lüpfige Volksmusik umrahmte die Alpkäseprämierung. Die Preisübergabe erfolgte durch Jury-Präsident Markus Hobi, Dipl. Ing. Agr. ETH, Präsident Alpwirtschaftskommission des St.Galler Bauernverbandes. Die Laveba Genossenschaft offerierte den Apéro.

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

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

Preisstifter: Agrisano, Amt für Umwelt Fürstentum Liechtenstein, Bamos AG, Bündner Bauernverband, CasAlp Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP, Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV.

### **Den besten Alpkäse entdecken: Degustation und Verkauf in der Halle 9.1**

Am Stand der Switzerland Cheese Marketing SCM in der Halle 9.1 können Besucherinnen und Besucher während der OLMA vom 7. bis 17. Oktober 2021 eine Auswahl der prämierten Käse degustieren und kaufen.

## Die Gewinnerinnen und Gewinner der OLMA Alpkäse-Prämierung 2021

### 1. – 3. Preisträger Halbhartkäse

1. Preis: Schwägalpkäse, Alpschaukäserei Schwägalp, Gemeinde Hundwil, von Albin Gräzer, Hundwil
2. Preis: Mythen Alpkäse, Alp Gummen, Gemeinde Schwyz, von Reto Rüttimann, Langnau am Albis
3. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Stürfis, Gemeinde Maienfeld, von Jonpitschen Stecher, Maienfeld

### 1. – 3. Preisträger Hartkäse

1. Preis: Berner Alpkäse, Stalden, Gemeinde Saanen, von Alfred und Ursula Haldi, Grund
2. Preis: Alpkäse, Alp Hahnenmoos, Gemeinde Adelsboden, von Familie Wäfler, Frutigen
3. Preis: Pilatus-Alpkäse, Alp Schwandi / Alp Laub, Gemeinde Alpnach, von Thomas Schacher, Alpnach

### 1. – 3. Preisträger Hobelkäse

1. Preis: Berner Hobelkäse, Alp Mittebach, Gemeinde Saanen, von Gery Ryter, Saanen
2. Preis: Hobelkäse AOP, Alp Stiegelberg «Horemäder», Gemeinde Lenk im Simmental, von Franziska Trachsel, Lenk im Simmental
3. Preis: Berner Hobelkäse, Oberstockenalp, Gemeinde Erlenbach i.S., von Werner Bühler, Erlenbach i.S.

### 1. – 3. Preisträger Mutschli

1. Preis: Prechter Mutschli, Alp Precht, Gemeinde Mels, von Josef Schumacher, Mels
2. Preis: Mutschli, Alp Laui, Gemeinde Morschbach, von Alois Fassbind, Illgau
3. Preis: Mutschli, Alp Imbrig, Gemeinde Marbach, von Margrit und Rudold Jordi, Zäziwil

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

1. Preis: Weisseschimmelkäse, Alp Sennerei Maran, Gemeinde Arosa, von Selina Senti, Arosa
2. Preis: Weisseschimmelkäse, Alp Kiley, Gemeinde Schwenden, von Lukas Troger, Schwenden
3. Preis: Ziegen-/Schafkäse, Alpe Stabveder, Gemeinde Calanca, von Henriette Lenz, Cauco

(> 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.

(> Detaillierte Liste im Anhang)

### Teilnahmebedingungen

Zur Teilnahme berechtigt sind alle Sorten aus Milch, die im Sömmerungsgebiet in der Schweiz oder dem Fürstentum Liechtenstein gemolken und im selbigen 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. Eine Alp kann maximal einen Käse pro Kategorie einreichen.

- Halbhartkäse: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt 38-42%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2021
- Hartkäse: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt <37%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2020
- Hobelkäse / Alp-Sbrinz: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt <36%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2019 und älter
- Mutschli: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt 38-45%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2021, Gewicht max. 2kg
- Schafkäse/ Ziegenkäse: produziert aus mind. 25% Schaf- oder Ziegenmilch

**Bildmaterial**

Sortiert nach Kategorie und Region [hier zum Download](#)

**Weitere Informationen**

Genossenschaft Olma Messen St.Gallen

Unternehmenskommunikation

Nico Canori

Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen

Tel. 079 571 50 30

[medien@olma-messen.ch](mailto:medien@olma-messen.ch) / [www.olma-messen.ch](http://www.olma-messen.ch)