Medienmitteilung

25. OLMA-Alpkäse-Prämierung: Die Siegerinnen und Sieger stehen fest

***St.Gallen, 9. Oktober 2026* – Im Rahmen der OLMA Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung wurde anlässlich der 25. OLMA-Alpkäse-Prämierung das herausragende Handwerk der Älplerinnen und Älpler gewürdigt. Passend zum Motto «OLMA – und Action!» wurde das Jubiläum erstmals als Publikumsevent gefeiert. Rund 140 Alpkäse aus allen Alp-Regionen der Schweiz sowie dem Fürstentum Liechtenstein wurden bewertet. Die Fachjury unter der Leitung von Marco Bolt kürte in fünf Kategorien die besten Alpkäse 2026.**

Bereits im Vorfeld der OLMA nahm die Fachjury eine sorgfältige Beurteilung der eingereichten Alpkäse aus der ganzen Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein vor. Dabei wurde darauf geachtet, dass ausschliesslich Käse mit der Bezeichnung «Alpkäse» bewertet werden, die aus der Milch von Kühen und Ziegen stammen, die auf den Alpen geweidet haben. Ebenso muss die Verarbeitung des Käses während der Sömmerung direkt auf der Alp erfolgt sein. Insgesamt stellten sich rund 140 Alpkäse in den fünf Kategorien Halbhartkäse, Hartkäse, Hobelkäse, Mutschli und Ziegenkäse der fachkundigen Jury.

Im Rahmen der OLMA Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung wurde das traditionelle Handwerk in der Halle 9.2 gewürdigt. Zahlreiche Besuchende nahmen an der 25. OLMA-Alpkäse-Prämierung teil, die von stimmungsvoller Volksmusik begleitet wurde. Die Übergabe der Diplome an die Älplerinnen und Älpler erfolgte durch den Jurypräsidenten Marco Bolt, Präsident Schweizer Alpkäse.

Die Gewinnerinnen und Gewinner der OLMA-Alpkäse-Prämierung 2026

1. – 3. Preisträger Halbhartkäse
1. Preis: Surener Alpkäse, Alpkäserei Surenen, Florentin Spichtig, Alpnachstad
2. Preis: Halbhartkäse, Alpkäserei Lipplisbüel, Peter Betschart, Muotathal
3. Preis: Muotitaler Alpkäse, Alp Tröligen, Oskar Pfyl, Ried (Muotathal)

1. – 3. Preisträger Hartkäse
1. Preis: Gruyère d'alpage, Les Groins- d'Enhaut, Barras Pierre-André, Charmey
2. Preis: Berner Alpkäse AOP, Alp Mittenbach, Forster Ramon, Saanen
3. Preis: Etivaz AOP, Fromagerie d'alpage La Rouna, Turrian Rémy, L'Etivaz

1. – 3. Preisträger Hobelkäse
1. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Oberstockenalp, Werner und Vreni Bühler-Blum, Erlenbach i.S.
2. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Alp Ritz, Patrick Kuhnen, St. Stephan
3. Preis: Alp Sbrinz AOP, Alpkäserei Gerschnialp, Anselm Töngi, Engelberg

1. – 3. Preisträger Mutschli
1. Preis: Mutschli, Alp Laui, Ruedi Fassbind, Illgau
2. Preis: Mutschli, Alp Inner Iseleten, Ursula Wicki, Flüeli-Ranft
3. Preis: Mutschli, Staldenweide-Siebenbrunnen, Silvan Allemann, Lenk

1. – 3. Preisträger Ziegenkäse
1. Preis: Urner Alp Ziegenkäse, zHolzschuänis, Claudia Arnold, Isenthal
2. Preis: Ziegenkäse, Alpkäserei Lipplisbüel, Peter Betschart, Muotathal
3. Preis: Geisskäse, Alp Tröligen, Oskar Pfyl-Muheim, Ried

→ Weitere Preisträgerinnen und Preisträger aller Kategorien auf der detaillierten Liste im Anhang

Anerkennungsurkunde
Weiteren Teilnehmenden, die nicht in den Genuss eines Preisgeldes kamen, wurde eine Anerkennungsurkunde für ausgezeichnete Qualität verliehen.

→ Detaillierte Liste im Anhang

Veranstalter, Sponsoren und Preisstifter
Die OLMA-Alpkäse-Prämierung wird von der Olma Messen St.Gallen AG veranstaltet. Dank der grosszügigen finanziellen Unterstützung des Hauptsponsors, der Dachmarke Schweizer Alpkäse, und zahlreicher weiterer Sponsoren wurde dieses Jahr eine Preissumme von insgesamt CHF 14'000 vergeben. Zu den Co-Sponsoren gehören der Verein Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, Appenzell Innerrhoden und Ausserrhoden und des Fürstentums Liechtenstein, das Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden, die Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost, die Interprofession du Gruyère, der St.Galler Bauernverband und die Olma Messen St.Gallen AG.

Preisstifter: Bamos AG, Bauernverband Appenzell Ausserrhoden, Bauernverband Appenzell Innerrhoden, Bündner Bauernverband, CasAlp Sortenorganisation Berner Alp- & Hobelkäse AOP, Coopérative fribour-geoise des producteurs de fromage d'alpage, Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV

Sponsor Teilnehmenden-Apéro: LAVEBA Genossenschaft

Den besten Alpkäse degustieren und kaufen – in der St.Galler Kantonalbank Halle
Am Stand der Switzerland Cheese Marketing SCM und am Stand der Alpkäserei Flumserberg (OLMA-Partnerstand der Dachmarke Schweizer Alpkäse) in der St.Galler Kantonalbank Halle können Besucherinnen und Besucher während der OLMA vom 8. bis 18. Oktober 2026 eine Auswahl der prämierten Käse degustieren und kaufen.

Die Mitglieder der Jury
Der Jury der 25. OLMA-Alpkäse-Prämierung 2026 gehörten an:
- Abrosetti Lara, Biologin/Präsidentin ATIAF (Associazione ticineses assaggiatori di formaggio)
- Bless Stefan, Alpkäseberater Plantahof, Landquart
- Bürki Stefan, BAMOS AG, Bazenheid
- Chabloz Frédéric, langjähriger Alpkäseproduzent L'Etivaz
- Cotting Jocelyne, Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Charmey
- Holdener Toni, Melkberater, ZMP; Planung Alpkäsereien, Brunnen
- Kaufmann Judith, Dipl. Sensorikerin/Sommelière Maitre Fromage, Mosnang
- Müller Martin, Alpkäseberater BAMOS, Bazenheid
- Oestreich Maike, Leiterin Alpkäsereiberatung Kanton Bern, Hondrich
- Willimann Adrian, Agroscope (Käsereikonsulent), Bern

Teilnahmebedingungen
Berechtigt zur Teilnahme waren alle Sorten aus Milch, die im Sömmerungsgebiet in der Schweiz oder dem Fürstentum Liechtenstein gemolken und im selbigen zu Alpkäse verarbeitet wurden (Art. 8 Berg- und Alp-Verordnung, BAIV). Für die Herstellung der eingereichten Alpkäse durften keine Zutaten wie Kräuter und Gewürze verwendet werden. Eine Alp konnte maximal einen Käse pro Kategorie einreichen.
- **Halbhartkäse:** produziert aus 100% Kuhmilch (aus Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) 510 bis 650 g/kg, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2026
- **Hartkäse:** produziert aus 100% Kuhmilch (aus Rohmilch hergestellt), Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) 480 bis 540 g/kg, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2025
- **Hobelkäse:** produziert aus 100% Kuhmilch (aus Rohmilch hergestellt), Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) bis 500 g/kg, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2024 und älter
- **Mutschli:** produziert aus 100% Kuhmilch (aus Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) 510 bis 650 g/kg, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2026
- **Ziegenkäse:** produziert aus 100% Ziegenmilch (aus Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) 510 bis 650 g/kg, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke)

Liste mit sämtlichen Preisträgerinnen und Preisträgern und Anerkennungsurkunden der 25. OLMA-Alpkäse-Prämierung

---

Kategorie «Halbhartkäse»

Preisträger Halbhartkäse

1. Rang Surener Alpkäse, Alpkäserei Surenen, Florentin Spichtig, Alpnachstad
2. Rang Halbhartkäse, Alpkäserei Lipplisbüel, Peter Betschart, Muotathal
3. Rang Muotitaler Alpkäse, Alp Tröligen, Oskar Pfyl, Ried (Muotathal)
4. Rang Wildhauser Alpkäse, Alp Gamplüt, Thomas Götte, Wildhaus
5. Rang Urnerboden Alpkäse, Alpkäserei Urnerboden, Silvan Stalder, Urnerboden
6. Rang St. Galler Alpkäse, Alp Vermii, Laura & Dario Kalberer, Wangs
7. Rang Bündner Alpkäse, Alp Valpun, Reto Blöchlinger, Luzein
8. Rang Tamonser, Alp Tamons, Lukas Andorfer, St. Gallen
9. Rang flumser alpkäse, Alpkäserei Flumserberg, Marco Luchsinger, Bilten
10. Rang Bündner Alpkäse, Alp Larein, Marlies Töny, Jenaz
11. Rang Bündner Alpkäse, Alp Vals, Lena Aebli Seewis
12. Rang Bündner Alpkäse, Alp Mughels, Fridolin Staub-Ritter, Trans
13. Rang Glarner Alpkäse AOP, Hornerhof Altenoren Chäsboden, Bert und Sämi Horner, Ennenda

Anerkennungsurkunden Halbhartkäse

- Alpkäse, Alpkäserei Gummen Schwyz, Heiri Ott, Sattel

Kategorie «Hartkäse»

Preisträger Hartkäse

1. Rang Gruyère d'alpage, Les Groins- d'Enhaut, Barras Pierre-André, Charmey
2. Rang Berner Alpkäse AOP, Alp Mittenbach, Forster Ramon, Saanen
3. Rang Etivaz AOP, Fromagerie d'alpage La Rouna, Turrian Rémy, L'Etivaz
4. Rang Hartkäse, Alp Hösel, Annemarie Brügger, Erlenbach i.S.
5. Rang Gruyère d'alpage, La Vathia, Stefan König, Charmey
6. Rang Hartkäse, Elsigenalp, Theres Hari, Frutigen

Anerkennungsurkunden

- Gruyère d'alpage, Les Groins du Milieu, Remy Nicolas, Charmey
- Etivaz AOP, Fromagerie d'alpage Paray Charbon, Raynaud Aimé, L'Etivaz
- Gruyère d'alpage, Chalet de la Moësettaz, Rod Martial, Bière
- Gruyère d'alpage, Autachia, Gachet Laurent, Charmey

Kategorie «Hobelkäse»

Preisträger Hobelkäse
1. Rang Berner Hobelkäse AOP, Oberstockenalp, Werner und Vreni Bühler-Blum, Erlenbach i.S.
2. Rang Berner Hobelkäse AOP, Alp Ritz, Patrick Kuhnen, St. Stephan
3. Rang Alp Sbrinz AOP, Alpkäserei Gerschnialp, Anselm Töngi, Engelberg

Anerkennungsurkunde Hobelkäse
- Hobelkäse, Mittenbach, Ryter Gery, Saanen
- Berner Hobelkäse AOP, Alp Schwalmfluh, Martin und Monika Stähli, Burgistein

Kategorie «Mutschli»

Preisträger Mutschli
1. Rang Mutschli, Alp Laui, Ruedi Fassbind, Illgau
2. Rang Mutschli, Alp Inner Iseleten, Ursula Wicki, Flüeli-Ranft
3. Rang Mutschli, Staldenweide-Siebenbrunnen, Silvan Allemann, Lenk
4. Rang Mutschli, Alp Fräche, Hanni und Hansueli Reber, Diemtigen
5. Rang Mutschli, Hahnenoos, Familie Wäfler, Frutigen
6. Rang Mutschli, Alpkäserei Lipplisbüel, Peter Betschart, Muotathal
7. Rang Mutschli, Alp Gental, Daniel Loser, Dreien

Anerkennungsurkunden Mutschli
- Mutschli, Alp Hääggen, Andreas und Erika Krummenacher, Buttisholz
- Handegg Mutschli, Alp Handegg, Ronja Jäger, Hoffeld
- Surener Alpmutschli, Alpkäserei Surenen, Florentin Spichtig, Alpnachstad
- Mutschli, Alp Tröligen, Oskar Pfyl-Muheim, Ried
- Mutschli, Oberer Achsetberg, Walter Büschlen, Achseten

Kategorie «Ziegenkäse»

Preisträger Ziegenkäse
1. Rang Urner Alp Ziegenkäse, zHolzschuänis, Claudia Arnold, Isenthal
2. Rang Ziegenkäse, Alpkäserei Lipplisbüel, Peter Betschart, Muotathal
3. Rang Geisskäse, Alp Tröligen, Oskar Pfyl-Muheim, Ried

Bildmaterial
Hier zum Download

Weitere Informationen
Olma Messen St.Gallen AG
Elena Ploke
Junior Communication Managerin
Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen
Tel. +41 71 242 01 88
medien@olma-messen.ch / www.olma-messen.ch