



Bern, 30.9.2016

Medienmitteilung

## Der Champion ist ein Alpkäse

**Anlässlich der 10. Swiss Cheese Awards wählte eine Super-Jury aus 28 Käsekatégorien einen Alpkäse zum Swiss Champion 2016. Jean-Claude Pittet geht im Sommer mit seinen Kühen im Waadtländer Jura auf die Alp des Amburnex. Sein Käser Christian Dubois verarbeitet die Alpmilch gemäss Pflichtenheft zu le Gruyère d'alpage AOP.**

Alle zwei Jahre organisiert der Verband Schweizer Käsespezialisten den Wettbewerb Swiss Cheese Award. Rund 800 Käse in 28 Kategorien wurden im Vallée de Joux von 140 Juroren aus dem In- und Ausland beurteilt. Eine Super-Jury erkor den Gruyère d'alpage AOP von Jean-Claude Pittet und seinem Käser Christian Dubois der Alp Les Amburnex zum Champion über alle Kategorien. Jean-Claude Pittet ist einerseits Mitglied der Alpkäsekommission in der Sortenorganisation Gruyère und andererseits in der Interessensgemeinschaft Schweizer Alpkäse. Im Sommer wird seine Alpmilch im Vallée de Joux gemäss Pflichtenheft zu le Gruyère d'alpage AOP (Appellation d'Origine Protégée) verarbeitet. Wir freuen uns über diese Anerkennung und gratulieren zum Erfolg!

Alpen prägen die Schweiz, ein Drittel der genutzten Landschaft liegt im Sömmerungsgebiet. Ein Fünftel der Schweizer Milchkühe verbringt den Sommer auf Alpweiden und erfreut sich an vielfältigen und frischen Futterpflanzen. Die Kühe danken dies mit einer geschmackvollen Alpmilch, woraus in sorgfältiger Handarbeit Alpkäse entsteht. Ein Käse darf gemäss Berg- und Alpverordnung BAIV die Bezeichnung «Alpkäse» tragen, wenn die Milchproduktion und die Verkäsung auf der Alp im Sömmerungsgebiet stattfinden. Alpkäse ist ein saisonales Produkt. Im Gegensatz zu Bergkäse, der das ganze Jahr in Bergregionen produziert wird. Also auch im Winter, wenn die Tiere im Stall mit Heu gefüttert werden. In rund 1400 Alpkäsereien werden lediglich drei Prozent der Schweizer Käseproduktion hergestellt. Jeden Alpkäse zeichnet seine unterschiedliche Qualität aus, denn lokal verschiedene Kräuter, Herstellungsmethoden und Traditionen prägen den Käse betreffend Aroma, Farbe, Form, Reifegrad und Härtestufe. Alpkäse ist ein Nischenprodukt!

### Auskünfte und weitere Informationen

Dachmarke Schweizer Alpkäse

Präsident: Mauro Gendotti Tel. 091 866 14 51

Geschäftsführer: Martin Rügsegger Tel. 031 359 53 17

[info@schweizeralpkäese.ch](mailto:info@schweizeralpkäese.ch) [www.alpgeschichten.ch](http://www.alpgeschichten.ch)

[www.schweizeralpkäese.ch](http://www.schweizeralpkäese.ch) (mit Anmeldung zum Newsletter, facebook)

Freitag, 30. September 2016