

Medieninformation

Auszeichnung der besten Alpkäse an der 16. OLMA Alpkäse-Prämierung

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 16. OLMA Alpkäse-Prämierung einzureichen. Total wurden 194 eingesandt und taxiert. Am Freitag, 14. Oktober 2016 fand im Rahmen der OLMA die Prämierung der besten Alpkäse statt. Im Vorfeld 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 20'000 Franken. Alpkäse wird von Äplerinnen und Äplern während der Sömmerungszeit auf den verschiedenen Alpen in den Schweizer Bergen aus natürlicher Schweizer Alpmilch und in sorgfältigster Handarbeit hergestellt. «Alpkäse» darf sich ein Käse nur nennen, wenn die Milchproduktion und die Verkäsung auf der Alp stattfinden.

Prämierung im OLMA-Forum mit Vorstellung Gastregion Fürstentum Liechtenstein

Die Prämierung der Gewinnerkäse ging am Freitag, 14. Oktober 2016, zwischen 11 und 12.30 Uhr im Forum der Halle 9.2 über die Bühne. Die Preisübergabe erfolgte durch Jury-Präsident Markus Hobi, Dipl. Ing. Agr. ETH, Präsident Alpwirtschaftskommission des St.Galler Bauernverbandes. An der OLMA Alpkäse-Prämierung stellt sich jedes Jahr eine andere Gastregion vor. Dieses Mal erfuhren die Zuhörerinnen und Zuhörer interessante Fakten und Besonderheiten der Alpbetriebe aus dem Fürstentum Liechtenstein.

Jury

Der Jury der 16. OLMA Alpkäse-Prämierung 2016 gehörten an:

- Markus Hobi, Landwirtschaftliches Zentrum St.Gallen, Salez (Vorsitz)
- Josef Artho, Bamos AG, Bazenheid
- Bruno Beerli, Landw. Beratungsdienst LBBZ Plantahof, Landquart
- Stefan Bless, Landw. Beratungsdienst LBBZ Plantahof, Landquart
- Renato Bontognali, STEA Società ticinese di economia alpestre, Giubiasco
- Hanspeter Graf, Inforama Berner Oberland, Hondrich
- Marlis Gwerder, Dorfmoilkerei Gwerder & Partner, Muotathal
- Judith Kaufmann, Chäslade Kaufmann, Mosnang
- Martin Rüeeggger, Dachmarke Schweizer Alpkäse, Bern
- André Remy, Präsident Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Charmey
- Niklaus Seelhofer, Bamos AG, Bazenheid

Veranstalter und Preisstifter

Veranstalter der OLMA Alpkäse-Prämierung sind die Olma Messen St.Gallen. Hauptsponsor ist die Dachmarke Schweizer Alpkäse. Co-Sponsoren sind: Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Kanton Graubünden, Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost, Olma Messen St.Gallen und St.Galler Bauernverband.

Im Weiteren unterstützen folgende Organisationen die OLMA Alpkäse-Prämierung mit einem finanziellen Beitrag: Agrisano Krankenkasse, Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und dem Fürstentum Liechtenstein, Abteilung Landwirtschaft des Amtes für Umwelt Fürstentum Liechtenstein, Bamos AG, Bauernverband Appenzell Ausserrhoden, Bauernverband Appenzell Innerrhoden, Bündner Bauernverband, CasAlp, Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Milchhof Liechtenstein AG, Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV.

Der LV-St.Gallen unterstützt die Alpkäse-Prämierung und offerierte allen Teilnehmern den Apéro anlässlich der Prämierung vom Freitag, 14. Oktober 2016.

Präsentation, Degustation und Verkauf in der Halle 9.1

Während der OLMA können die Besucherinnen und Besucher am Stand der Switzerland Cheese Marketing SCM in der Halle 9.1 eine Auswahl der prämierten Käse degustieren und kaufen.

Teilnahmekriterien

Teilnahmeberechtigt zur Bewertung waren Käse, welche nachfolgende Kriterien erfüllten:

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.

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 Schkäse/ Ziegenkäse

produziert aus mind. 25% Schaf- oder Ziegenmilch

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

Die Gewinner der OLMA Alpkäse-Prämierung 2016

1. – 3. Preisträger Halbhartkäse

1. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Stavonas-Prada, Gemeinde Obersaxen, von Patric Albrecht, Dardin
2. Preis: Bündner Alpkäse, Alp-Sennerei Maran, Gemeinde Arosa, von Walter Niklaus, Arosa
3. Preis: Malbuner Alpkäse, Alp Pradamee Malbun, Gemeinde Triesenberg, von Fritz Horat, Niederuzwil

1. – 3. Preisträger Hartkäse

1. Preis: Berner Alpkäse AOP, Jg. 2015, Alp Ahorni, Gemeinde Lenk, von Katharina Dorn und Adrian Zeller, Lenk
2. Preis: Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2015, Alpage La Guignarde, Gemeinde La Roche, von Nicolas Brodard, Charmey
3. Preis: Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2015, Alpage Tissiniva, Gemeinde Val de Charmey, von Jacques Ruffieux, Charmey

1. – 3. Preisträger Hobelkäse

1. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2014, Vordere Bonderalp, Gemeinde Adelboden, von Heidi & Stephan Sarbach-Aellig, Adelboden
2. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2014, Elsigenalp, Gemeinde Frutigen, von Judith & Hans Wyssen, Frutigen
3. Preis: Trübseer Alpsbrinz AOP, Jg. 2014, Alpkäserei Untertrübsee, Gemeinde Wolfenschiessen, von Andrea & Thomas Scheuber-Durrer, Engelberg

1. – 3. Preisträger Schaf-/Ziegenkäse

1. Preis: Ziegenkäse, Alp Kiley, Schwenden im Diemtigtal, von Ueli Zaugg, Schwenden
2. Preis: Ziegenkäse Halbhart, Ziegenalp Sust-Peil, Gemeinde Vals, von Alfonso Zamora Luis Angel, Vals
3. Preis: Ziegenkäse, z'Holzschuni Oberalp Hittä, Gemeinde Isenthal, von Claudia Arnold, Isenthal

1. – 3. Preisträger Mutschli

1. Preis: Wetterschmöcker-Mutschli, Alp Prugel Bödmeren, Gemeinde Muotathal, von Toni Holdener, Muotathal
2. Preis: Mutschli, Alp Staldenweid-Räzliberg, Gemeinde Lenk, von Doris Gerber, Lenk im Simmental
3. Preis: Mutschli, Schwarzwaldalp, Gemeinde Meiringen, von Albin Rohrer, Flüeli-Ranft

(> 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. 12 Käse der Kategorie "Halbhartkäse", 5 Käse der Kategorie "Hartkäse", 3 Käse der Kategorie "Hobelkäse", 2 Käse der Kategorie "Schaf-/Ziegenkäse" sowie 4 Käse der Kategorie "Mutschli" erhielten eine Anerkennungsurkunde. (> Detaillierte Liste im Anhang)

Weitere Informationen

OLMA
Splügenstrasse 12
CH-9008 St.Gallen
Telefon 071 242 01 33
olma@olma-messen.ch
www.olma.ch

Markus Hobi
Jury-Präsident
Landwirtschaftliches Zentrum St.Gallen
Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez
Tel. +41 58 228 24 14
markus.hobi@lzsg.ch

St.Gallen, 14. Oktober 2016

Anhang

Liste mit sämtlichen Preisträgern und Anerkennungsurkunden der 16. OLMA Alpkäse-Prämierung 2016

Kategorie "Halbhartkäse"

Preisträger Halbhartkäse

1. Preis Bündner Alpkäse, Alp Stavonas-Prada, Gemeinde Obersaxen, von Patric Albrecht, Dardin
2. Preis Bündner Alpkäse, Alp-Sennerei Maran, Gemeinde Arosa, von Walter Niklaus, Arosa
3. Preis Malbuner Alpkäse, Alp Pradamee Malbun, Gemeinde Triesenberg, von Fritz Horat, Niederuzwil
4. Preis Parpaner Alpkäse, Alpkäserei Parpan, Gemeinde Churwalden, von Martin Dobler, Parpan
5. Preis Alpkäse, Alp Gamperdon, Gemeinde Quarten, von Kilian Bless, Bad Ragaz
6. Preis Siezer Alpkäse, Alp Siez, Gemeinde Mels, Edgar Akermann, Mels
7. Preis Alpkäse, Alp Mädems, Gemeinde Mels, von Silvia Raschle, Heiligkreuz
8. Preis Alpkäse, Alp Fasons, Gemeinde Seewis im Prättigau, von Fabian Pfyl, Morschach
9. Preis Bündner Alpkäse, Alp Ortensee, Gemeinde Jenins, von Martin Rutz, Gähwil
10. Preis Bündner Alpkäse, Alp Bergalga, Gemeinde Avers, von Simone Burki, Pürt Avers
11. Preis Sarganserländer Alpkäse, Alp Kloster, Gemeinde Mels, von Daniel Schielke, Weisstannen
12. Preis Alpkäse, Alp Prugel Bödmeren, Gemeinde Muotathal, von Toni Holdener, Muotathal
13. Preis Alpkäse, Alp Heufrut, Gemeinde Melchtal, von Hans-Peter von Rotz, St.Niklausen OW
14. Preis Bündner Alpkäse, Alp Russein, Gemeinde Disentis, von Petra Kienzle, Disentis
15. Preis Bündner Alpkäse, Alp Mäder, Gemeinde Küblis, von Meinrad Abt, Menziken
16. Preis Bündner Alpkäse, Tenner Alp, Gemeinde Safiental, von Walter von Ah, Tenna
17. Preis Lucomagno Croce AOP, Alpe Croce, Gemeinde Leontica, von Gabriele Esposto, Leontica
18. Preis Formaggio d'Alpe Ticinese DOP, Alp Giumello, Gemeinde St.Antonio, von Mauro Calderari und Marcel Kunz, Coldrerio

Anerkennungsurkunden Halbhartkäse

- Bündner Alpkäse, Peister Alp, Gemeinde Arosa, von Perrine Brunold, Peist
- Alpkäse, Alp Lengweid, Gemeinde Fruna, von Andres Conzett, Grüşch
- Schwägalpkäse, Alpschaukäserei Schwägalp, Gemeinde Hundwil, von Beat Mathis, Schwägalp
- Kienberger Alpkäse, Alp Kienberg, Gemeinde Oberriet, von Gebhard Hutter, Oberriet
- Bündner Alpkäse, Alp Laubenzug, Gemeinde Trimmis, von Martin Lutz, Dornbirn
- Bündner Alpkäse, Alp Ludera, Gemeinde Fanas, von Daniela Rickenbacher, Haldenstein
- Urnerboden Alpkäse, Alpkäserei Urnerboden AG, Gemeinde Spiringen, von Martin Stadelmann, Urnerboden
- Glarner Alpkäse, Alp Altenoren Ahornen, Gemeinde Linthal, von Robert Alder, Ennenda
- Etzli-Alpkäse, Alp Etzli, Gemeinde Bristen, von Pirmin Ulrich, Sattel
- Bündner Alpkäse, Grüşcher Alp, Gemeinde Grüşch, von Adrian Werder, Küssnacht am Rigi
- Alpkäse, Alp Stürfis, Gemeinde Maienfeld, von Reto Giger, Bad Ragaz
- St.Galler Alpkäse, Alp Precht, Gemeinde Mels, von Forian Nigg, Mels

Kategorie "Hartkäse"

Preisträger Hartkäse

1. Preis Berner Alpkäse AOP, Jg. 2015, Alp Ahorni, Gemeinde Lenk, von Katharina Dorn und Adrian Zeller, Lenk
2. Preis Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2015, Alpage La Guignarde, Gemeinde La Roche, von Nicolas Brodard, Charmey
3. Preis Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2015, Alpage Tissiniva, Gemeinde Val de Charmey, von Jacques Ruffieux, Charmey
4. Preis Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2015, Alpage Vacheresse, Gemeinde Bas Intyamon, von Maurice Bapst, Charmey
5. Preis Berner Alpkäse AOP, Jg. 2015, Alp Mittenbach, Gemeinde Saanen, von Gery Ryter, Saanen
6. Preis Berner Alpkäse AOP, Jg. 2015, Alp Stiegelberg, Gemeinde Lenk im Simmental, von Franziska Trachsel, Lenk i.S.
7. Preis Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2015, Alpage Vounetz, Gemeinde Val de Charmey, von Beat Piller, Charmey

Anerkennungsurkunden Hartkäse

- Berner Alpkäse AOP, Jg. 2015, Alp Langelaune-Kuhtungel, Gemeinde Lauenen, von Marcel Häfliger, Lauenen
- Berner Alpkäse AOP, Jg. 2015, Alp Frischenwert, Gemeinde Saanen, von Christoph Bach, Turbach
- Pilatusalpkäse, Jg. 2015, Alp Schwandi/Laub, Gemeinde Alpnach, von Andreas Krummenacher, Alpnach
- Berner Alpkäse AOP, Jg. 2015, Elsigenalp, Gemeinde Frutigen, von Hans und Judith Wyssen, Frutigen
- Berner Alpkäse AOP, Jg. 2015, Alp Geilsbühl, Gemeinde Adelboden, von Edith Zurbrügg, Adelboden

Kategorie "Hobelkäse"

Preisträger Hobelkäse

1. Preis Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2014, Vordere Bonderalp, Gemeinde Adelboden, von Heidi & Stephan Sarbach-Aellig, Adelboden
2. Preis Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2014, Elsigenalp, Gemeinde Frutigen, von Judith & Hans Wyssen, Frutigen
3. Preis Trübseer Alpsbrinz AOP, Jg. 2014, Alpkäserei Untertrübsee, Gemeinde Wolfenschiessen, von Andrea & Thomas Scheuber-Durrer, Engelberg
4. Preis Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2014, Alp Sillern, Gemeinde Adelboden, von Ruth & Daniel Zimmermann, Adelboden

Anerkennungsurkunde Hobelkäse

- Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2014, Alp Stalden, Gemeinde Saanen, von Ursula & Alfred Haldi, Grund b. Gstaad
- Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2014, Alp Mittenbach, Gemeinde Saanen, von Gery Ryter, Saanen
- Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2014, Alp Stiegelberg, Gemeinde Lenk, von Vreni Schletti, Lenk

Kategorie "Schaf-/Ziegenkäse"

Preisträger Schaf-/Ziegenkäse

1. Preis Ziegenkäse, Alp Kiley, Schwenden im Diemtigtal, von Ueli Zaugg, Schwenden
2. Preis Ziegenkäse Halbhart, Ziegenalp Sust-Peil, Gemeinde Vals, von Alfonso Zamora Luis Angel, Vals
3. Preis Ziegenkäse, z'Holzschuni Oberalp Hittä, Gemeinde Isenthal, von Claudia Arnold, Isenthal
4. Preis Alp-Ziegenkäse, Gerschnialp, Gemeinde Engelberg, von Anselm Töngi, Engelberg

Anerkennungsurkunden Schaf-/Ziegenkäse

- Ziegenmutschli, Alp Steessiboden, Gemeinde Grindelwald, von Martina Haller, Grindelwald
- Halbziegenkäse, Altenalp, Gemeinde Schwende, von Bruno Neff-Stäbler, Appenzell

Kategorie "Mutschli"

Preisträger Mutschli

1. Preis Wetterschmöcker-Mutschli, Alp Prangel Bödmeren, Gemeinde Muotathal, von Toni Holdener, Muotathal
2. Preis Mutschli, Alp Staldenweid-Räzliberg, Gemeinde Lenk, von Doris Gerber, Lenk im Simmental
3. Preis Mutschli, Schwarzwaldalp, Gemeinde Meiringen, von Albin Rohrer, Flüeli-Ranft
4. Preis Mutschli, Alp Kleinhütten, Gemeinde Weissbad, von Michael Graf, Winterthur
5. Preis Mutschli, Grosse Bäderalp, Gemeinde Boltigen, von Theres & Niklaus Gerber und Bruno Heimberg, Oberwil
6. Preis Trübseer Alpmutschli, Alp Untertrübsee, Gemeinde Wolfenschiessen, von Andrea & Thomas Scheuber-Durrer, Engelberg

Anerkennungsurkunden Mutschli

- Bündner Mutschli, Alp Mäder, Gemeinde Küblis, von Meinrad Abt, Menziken
- Mutschli, Alpschakäserei Schwägalp, Gemeinde Hundwil, von Beat Mathis, Schwägalp
- Muotitaler Alp-Mutschli, Alp Tröligen, Gemeinde Muotathal, von Oskar Pfyl, Ried-Muotathal
- Alpmutschli, Alp Ober-Galm, Gemeinde Guttet-Feschel, von Christian Bakker, Agarn

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

14. Oktober 2016