



Medienmitteilung

Nach der Alpsaison folgt das Vergnügen

Bern, 17. Oktober 2019 – **Etwas später als sonst zogen die Sennerinnen und Sennen dieses Jahr mit ihrem Vieh auf die Alp. Noch bis Mitte Mai lag auf den Alpen zum grossen Teil Schnee. Das Wetter zeigte sich während dem Alpsommer jedoch von seiner besten Seite. Tausende Alpkäselaike lagern nun im Tal und warten darauf, verköstigt zu werden.**

«Erst waren überall noch die Schneefelder und braune Flecken. Dann kamen die ersten Frühlingsblumen und die sattgrünen Weiden mit ihrer unglaublichen Blumenpracht. Im Herbst kamen die Silberdisteln und Fliegenpilze, die Himbeeren, Brombeeren und zum Schluss noch die Preiselbeeren. So hat jede Zeit etwas Schönes. Und wenn es dann kalt und ungemütlich wird, ist es Zeit für den Alpbzug», beschreiben Jessica und Raphael Rinnerthaler ihren Alpsommer. Über drei Monate verbrachten die beiden mit ihren zwei Kindern, dem Hund sowie den Kühen und Rindern auf der Alp Vorder Menigen im Berner Oberland. Und obwohl die Sennerinnen und Sennen dieses Jahr aufgrund des Schnees später in die Käseproduktion starten konnten als sonst, ist der Ertrag zufriedenstellend: «50 Laibe übernimmt im November ein Händler. Der grösste Teil der ca. 2 Tonnen wird aber direkt vermarktet. Es war ein guter Sommer; es gab viel Milch und dementsprechend auch viel Käse», so der Abschlussbericht von Familie Rinnerthaler.

Die bloggenden Alpkäseproduzenten haben noch allerhand zu tun

Die acht bloggenden Äpler, die mehrmals wöchentlich ihre Geschichten auf Alpgeschichten.ch veröffentlichen, sind seit Kurzem zurück im Tal. Nun können sie endlich verschnauften und die Zeit zu Hause geniessen. Denn nach den Alpbzügen und der «Chästeilet», bei der der produzierte Käse im Verhältnis zur Milch unter den Besitzern der Kühe aufgeteilt wird, finden diverse Festivitäten statt. Die 19. Alpkäseprämierung fand am Freitag, 10. Oktober an der OLMA statt, wo in fünf Kategorien insgesamt 198 Alpkäse beurteilt wurden. Auch an der Internationalen Alpkäseolympiade Galtür, sind Schweizer Alpkäse vertreten wie beispielsweise derjenige der Blogger-Alp Fasons GR. «Unser Alpkäse hat eine Goldauszeichnung gewonnen und unser Knoblauchmutschli eine in Silber», schreibt Melanie Hertner stolz. Und weiter: «Für das Alpteam ist es natürlich eine super Sache, eine Art Dankeschön und eine Bestätigung für die getane Arbeit.» Noch bis Mitte November dauern die Festivitäten rund um das beliebte Schweizer Milchprodukt an. Die perfekte Gelegenheit, um frischen Alpkäse aus der Region zu degustieren und dabei die Sennerinnen und Sennen persönlich kennenzulernen. Beispielsweise noch bis am 20. Oktober an der OLMA, wo die Dachmarke Schweizer Alpkäse mit einem eigenen Stand vertreten ist. Oder vom 26. bis 27. Oktober am Muotitaler Alpchäsmärcht inkl. Ziegen-Show und Festwirtschaft. Feinstes Alpchäs-Fondue gibt's derweil vom 16. bis 17. November am Nidwaldner Alpchäs Märcht.

Weitere Informationen und Pressebilder

Weitere Informationen rund um den Schweizer Alpkäse und die bloggenden Äpler sowie Pressebilder finden Sie unter schweizeralpkäse.ch/medien/ und schweizeralpkäse.ch/alpgeschichten/

Medienkontakt Adrian Erni, 079 464 64 59, medien@schweizeralpkäse.ch

Dachmarke Schweizer Alpkäse

Die Dachmarke Schweizer Alpkäse wurde vom Schweizerischen Alpwirtschaftlichen Verband (SAV) und von den Schweizer Milchproduzenten (SMP) ins Leben gerufen. Ziele sind die Förderung der regionalen und überregionalen Zusammenarbeit von Alpkäsern, die Unterstützung beim Vermarkten ihrer Käse sowie die Absatzförderung und Stärkung der Konkurrenzfähigkeit von Alpkäse.