

Medienmitteilung

## **22. OLMA Alpkäse-Prämierung: Die schweizweit besten Alpkäse gewürdigt**

**St.Gallen, 13. Oktober 2023 – Älplerinnen und Älpler, welche ihr Handwerk in der Herstellung von Alpkäse am besten verstehen, wurden an der 22. OLMA Alpkäse-Prämierung für ihre Leistung ausgezeichnet. Die Fachjury bewertete über 170 Alpkäse in fünf Kategorien und gab die Preisträgerinnen und -träger am Freitag, 13. Oktober 2023 an der OLMA Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung bekannt.**

Im Vorfeld der OLMA machte sich die Fachjury der OLMA Alpkäse-Prämierung auf die Suche nach dem qualitativ besten Alpkäse aus der Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein. Dabei wurde den Bedingungen Rechnung getragen, dass die Bezeichnung «Alpkäse» nur Erzeugnisse tragen dürfen, die aus der Milch von Kühen und Ziegen hergestellt werden, welche auf einer Alp weiden. Zudem muss der Käse im Sömmerungsgebiet verarbeitet worden sein. Insgesamt bewerteten die Mitglieder der Jury über 170 Alpkäse in den Kategorien Halbhartkäse, Hartkäse, Hobelkäse, Mutschli und Ziegenkäse.

Wie in den Vorjahren fand die Würdigung des traditionellen Handwerks im feierlichen Rahmen der OLMA Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung in der Halle 9.2 statt. Zahlreiche Interessierte besuchten die 22. OLMA Alpkäse-Prämierung, welche von stimmungsvoller Volksmusik umrahmt wurde. Die Übergabe der Preise und Diplome an die Älplerinnen und Älpler erfolgte durch Jury-Präsident Markus Hobi, dipl. Ing. Agr. ETH, Leiter Landwirtschaftliches Zentrum St. Gallen.

### **Die Gewinnerinnen und Gewinner der OLMA Alpkäse-Prämierung 2023**

#### **1. - 3. Preisträger Halbhartkäse**

1. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Sennerei Maran, Gemeinde Arosa, von Selina Senti, Arosa
2. Preis: Schwägalpkäse, Alpschaukäserei Schwägalp Genossenschaft, Gemeinde Hundwil, von Albin Grätzer, Waldstatt
3. Preis: Siezer Alpkäse, Alp Siez, Gemeinde Mels, von Martin Lutz, Dornbirn

#### **1. - 3. Preisträger Hartkäse**

1. Preis: Gruyère, La Moësettaz, Gemeinde Le Chenit, von Martial Rod, Bière
2. Preis: Berner Alpkäse, Oberstockenalp, Gemeinde Erlebach i.S., von Werner und Vreni Bühler-Blum, Erlenbach i.S.
3. Preis: Alpkäse, Oberer Achsetberg, Gemeinde Frutigen, von Walter Büschlen, Achseten

#### **1. - 3. Preisträger Hobelkäse**

1. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Ritz, Gemeinde Lenk i.S., von Patrick Kuhnen, St. Stephan
2. Preis: Berner Alpkäse, Ahorni, Gemeinde Lenk, von Adrian und Katharina Zeller, Lenk i.S.
3. Preis: Berner Alpkäse, Lurnig/Fahrni, Gemeinde Adelboden, von Jakob und Silvia Schranz, Adelboden

#### **1. - 3. Preisträger Mutschli**

1. Preis: Mutschli, Alp Mittebach, Gemeinde Saanen BE, von Gery Ryter, Saanen
2. Preis: Bündner Mutschli, Alp dil Plaun, Gemeinde Scheid/Feldis, von Günther Kneissl, Moos in Passeier
3. Preis: Mutschli, Hösel Diemtigtal, Gemeinde Diemtigen, von Annemarie und Andreas Brügger, Erlenbach

### **1. - 3. Preisträger Ziegenkäse**

1. Preis: Weichkäse, Oberalp Isenthal zHolzschuenis Alpkäserei, Gemeinde Isenthal, von Claudia und Josef Arnold-Aregger, Isenthal
2. Preis: Ziegenkäse, Alpkäserei Lipplisbüel, Gemeinde Muotathal, von Peter und Andrea Betschart-Walker, Muotathal
3. Preis: Ziegenkäse, Charetalp, Gemeinde Muotathal, von Erich Betschart, Muotathal

→ Weitere Preisträger:innen 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. Durch die grosszügige finanzielle Unterstützung des Hauptsponsors Dachmarke Schweizer Alpkäse sowie zahlreicher weiterer Sponsoren wurde in diesem Jahr eine Preissumme von total CHF 18'000 ausgezahlt. Co-Sponsoren sind: Verein Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und des Fürstentums Liechtenstein, Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden, Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost, Interprofession du Gruyère, St.Galler Bauernverband, Olma Messen St.Gallen

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

### **Den besten Alpkäse degustieren und kaufen: In der St.Galler Kantonalbank Halle**

Am Stand der Switzerland Cheese Marketing SCM in der St.Galler Kantonalbank Halle können Besucherinnen und Besucher während der OLMA vom 12. bis 22. Oktober 2023 eine Auswahl der prämierten Käse degustieren und kaufen.

### **Die Mitglieder der Jury**

Der Jury der 22. OLMA Alpkäse-Prämierung 2023 gehörten an:

- Markus Hobi, Landwirtschaftliches Zentrum St.Gallen, Salez (Vorsitz)
- Josef Artho, Bamos AG, Bazenheim
- Stefan Bless, LBBZ Plantahof, Landquart
- Renato Bontognali, STEA Società ticinese di economia alpestre, Giubiasco
- Regula Egli, genialregional GmbH, Bern
- Hans Gähler, BAMOS AG
- Toni Holdener, Genossenschaft Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP, Luzern
- Judith Kaufmann, Sommelière Maître Fromager, Mosnang
- Maïke Oestreich, Inforama Berner Oberland, Hondrich
- André Remy, Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage
- Michael Schmid, LBBZ Plantahof, Landquart

### **Teilnahmebedingungen**

Zur Teilnahme berechtigt waren 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 durften keine Zutaten wie Kräuter und Gewürze verwendet werden. Eine Alp konnte 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 2023
- Hartkäse: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt <37%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2022

- Hobelkäse / Alp-Sbrinz: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt <36%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2021 und älter
- Mutschli: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt 38-45%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2023
- Ziegenkäse: produziert aus 100% Ziegenmilch

## Liste mit sämtlichen Preisträgern und Anerkennungsurkunden der 22. OLMA Alpkäse-Prämierung

---

### Kategorie «Halbhartkäse»

#### Preisträger Halbhartkäse

1. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Sennerei Maran, Gemeinde Arosa, von Selina Senti, Arosa
2. Preis: Schwägalpkäse, Alpschaukäserei Schwägalp Genossenschaft, Gemeinde Hundwil, von Albin Grätzer, Waldstatt
3. Preis: Siezer Alpkäse, Alp Siez, Gemeinde Mels, von Martin Lutz, Dornbirn
4. Preis: Halbhartkäse, Oberalp Isenthal zHolzschuenis Alpkäserei, Gemeinde Isenthal, von Claudia und Josef Arnold-Arnegger, Isenthal
5. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Rona, Gemeinde Furna, von Alberich Gufler, Furna
6. Preis: Alpkäse, Alpe Sücka, Gemeinde Triesenberg, von Koni Schmid, Triesenberg
7. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Ludera, Gemeinde Fanas, von Gabriela Widmer, Lütisburg
8. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Pazzola, Gemeinde Medel/Lucmagn, von Madlaina Caviezel, Curaglia
9. Preis: Gruyère, Montasson, Gemeinde Corbières, von Fabien Kolly, Charmey
10. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Nadels Dadens, Gemeinde Trun, von Hubert Hafenmair, Trun
11. Preis: Glarner Alpkäse, Alp Altenoren Chäsboden, Gemeinde Linthal GL, von Albert Horner, Glarus
12. Preis: Alpler Alpkäse, Alp Alplen, Gemeinde Unterschächen, von Nadia Suter, Küssnacht
13. Preis: Muntaluna Alpkäse, Alp Findels, Gemeinde Pfäfers, von Christina Aliesch, Küblis
14. Preis: d'alpe Ticinese, Piansegno, Gemeinde Olivone, von Giacomo Esposito, Chavannes-les-Forts

#### Anerkennungsurkunden Halbhartkäse

- Glarner Alpkäse, Alp Mühlebach, Gemeinde Glarus Süd, von Melchior Mächler, Ennenda
- Bündner Alpkäse, Stürfis-Egg, Gemeinde Maienfeld, von Jonpitschen Stecher, Maienfeld
- Alpchäs Chlibette, Alp Chlibette, Gemeinde Gonten, von Vroni Zellweger, Urnäsch
- Alpkäse, Malanseralp Calfeisen, Gemeinde Pfäfers, Johannes Krepold, Achberg DE
- Musenalpkäse, Musenalp NW, Gemeinde Niederrickenbach, von Nadia Kleiner, Büren
- Flumser Alpkäse, Alpkäserei Flumserberg Tannenboden, Gemeinde Flums, von Marco Luchsinger und Team, Flumserberg
- Muotitaler Alpkäse, Alp Tröligen, Gemeinde Muotathal, von Oskar Pfyl, Ried-Muotathal
- Glarner Alpkäse, Oberblegi, Gemeinde Glarus Süd, von Franz Weber, Glarus
- Bündner Alpkäse, Alp Fasons, Gemeinde Seewis-Dorf, Melanie Hertner, Seewis-Dorf

---

### Kategorie «Hartkäse»

#### Preisträger Hartkäse

1. Preis: Gruyère, La Moësetta, Gemeinde Le Chenit, von Martial Rod, Bière
2. Preis: Berner Alpkäse, Oberstockenalp, Gemeinde Erlebach i.S., von Werner und Vreni Bühler-Blum, Erlebach i.S.
3. Preis: Alpkäse, Oberer Achsetberg, Gemeinde Frutigen, von Walter Büschlen, Achseten
4. Preis: Berner Alpkäse, Ahorni, Gemeinde Lenk, von Adrian und Katharina Zeller, Lenk i.S.
5. Preis: Gruyère, Les Groins d'en Haut, Gemeinde Gruyères, von Pierre-André Banas, Charmey
6. Preis: L'Étivaz AOP, Grand Ayerne, Gemeinde Châteaux d'Oex, von Jean-Maurice Lenoir, L'Étivaz
7. Preis: Gruyère, Les Groins du Milieu, Gemeinde Gruyères, von Nicolas Remy, Charmey
8. Preis: Alpkäse, Gerschnialp, Gemeinde Engelberg OW, von Anselm Töngi, Engelberg

#### Anerkennungsurkunden Hartkäse

- L'Étivaz AOP, Antheine dessus, Gemeinde Château d'Oex, von Frédéric und Marina Rosat, L'Étivaz
- L'Étivaz AOP, Collond d'Ajoeur, Gemeinde La Lécherette, von Lorenz Bach, L'Étivaz
- Alpkäse, Fluonalp, Gemeinde Giswil, von Michael Kuper, Giswil
- L'Étivaz AOP, Entre-deux-Cornets, Gemeinde La Lécherette, von Cédric Maire, L'Étivaz
- Gruyère, Tissiniva, Gemeinde Val-de-Charmey, von Jacques Ruffieux, Charmey

---

## Kategorie «Hobelkäse»

### Preisträger Hobelkäse

1. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Ritz, Gemeinde Lenk i.S., von Patrick Kuhnen, St. Stephan
2. Preis: Berner Alpkäse, Ahorni, Gemeinde Lenk, von Adrian und Katharina Zeller, Lenk i.S.
3. Preis: Berner Alpkäse, Lurnig/Fahrni, Gemeinde Adelboden, von Jakob und Silvia Schranz, Adelboden

### Anerkennungsurkunde Hobelkäse

- Alp Sbrinz AOP, Gerschnialp, Gemeinde Engelberg OW, von Anselm Töngi, Engelberg

---

## Kategorie «Mutschli»

### Preisträger Mutschli

1. Preis: Mutschli, Alp Mittebach, Gemeinde Saanen BE, von Gery Ryter, Saanen
2. Preis: Bündner Mutschli, Alp dil Plaun, Gemeinde Scheid/Feldis, von Günther Kneissl, Moos in Passeier
3. Preis: Mutschli, Hösel Diemtigtal, Gemeinde Diemtigen, von Annemarie und Andreas Brügger, Erlenbach
4. Preis: Surener Alp-Mutschli, Alp Surenen, Gemeinde Attinghausen UR, von Florentin Spichtig, Alpnachstad
5. Preis: Siezer Nature Mutschli, Alp Siez, Gemeinde Mels, von Martin Lutz, Dornbirn
6. Preis: Mutschli, Alp Laui, Gemeinde Morschach (Stoos), von Peter und Alois Fassbind, Illgau
7. Preis: Flumser Alpmutschli, Alpkäserei Flumserberg Tannenboden, Gemeinde Flums, von Marco Luchsinger und Team, Flumserberg

### Anerkennungsurkunden Mutschli

- Alpmutschli, Alpkäserei unterster Wang, Gemeinde Spiringen, von Toni Arnold, Bürglen
- Trübseer Alpmutschli, Alpkäserei Untertrübsee, Gemeinde Wolfenschiessen, von Thomas Scheuber-Durrer, Ennetmoos
- Urnerboden Alpmutschli, Urnerboden, Gemeinde Spiringen UR, von Silvan Stalder, Urnerboden
- Mutschli, Kaltenbrunnen, Gemeinde Schattenhalb BE, von Markus Dubach, Oey
- Musenalp Mutschli, Musenalp NW, Gemeinde Niederrickenbach, von Nadia Kleiner, Büren

---

## Kategorie «Ziegenkäse»

### Preisträger Ziegenkäse

1. Preis: Weichkäse, Oberalp Isenthal zHolzschuenis Alpkäserei, Gemeinde Isenthal, von Claudia und Josef Arnold-Aregger, Isenthal
2. Preis: Ziegenkäse, Alpkäserei Lipplisbüel, Gemeinde Muotathal, von Peter und Andrea Betschart-Walker, Muotathal
3. Preis: Ziegenkäse, Charetalp, Gemeinde Muotathal, von Erich Betschart, Muotathal
4. Preis: Alvierbrise, Geissalp Malschüel, Gemeinde Buchs, von Marlene Kelnreiter, Gams

### Anerkennungsurkunden Ziegenkäse

- Muotitaler Geisskäse, Alp Tröligen, Gemeinde Muotathal, von Oskar Pfyl, Ried-Muotathal
- Ziegenkäse, Ziegenalp Sust-Peil, Gemeinde Vals, von Christina Feiersinger, Kirchbichl

### Bildmaterial

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

### Weitere Informationen

Olma Messen St.Gallen AG

Unternehmenskommunikation

Petra Imhof

Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen

Tel. +41 71 242 01 45

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