



Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP

CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich

Sekretariat 031 636 04 98
Fax 031 636 04 10
E-Mail info@casalp.ch
Internet www.casalp.ch



24. Berner Alpkäsemeisterschaft im Freilichtmuseum Ballenberg

Gold in der Königskategorie (Berner Hobelkäse AOP) geht dieses Jahr nach Zweisimmen

Am Bettag Sonntag, 17. September 2023, verwandelte sich die 24. Berner Alpkäsemeisterschaft, organisiert von der Sortenorganisation CASALP, in ein Spektakel, bei dem der Blickpunkt fest auf dem begehrten Berner Alp- & Hobelkäse AOP lag. Diese Veranstaltung bot eine Gelegenheit, die 121 erlesenen Berner Alp- und Hobelkäse AOP sowie das delikate Alpmutschli zu verkosten und dabei die faszinierende Welt dieses Naturprodukts in all ihren Facetten zu entdecken.

Inmitten dieser kulinarischen Oase im Freilichtmuseum Ballenberg fällte die versierte Fachjury ihre Urteile, wobei die Spannung in der Luft greifbar war. Schliesslich wurde das Geheimnis gelüftet: In der Kategorie "Coeur des Alpes / Berner Alpkäse AOP" sicherte sich die Alp Barwengen-Kessel, der Familie Ziegler-Hermann aus Lauenen die begehrte Goldmedaille. In der Kategorie "Berner Hobelkäse AOP" ging die Goldmedaille an die Alp Wildeneggli, Familie Röthlisberger aus Zweisimmen und in der Kategorie Alpmutschli an die Familie Zumbrunnen aus Boltigen, Alp Neuenberg (Schiltenegg).

Die Juryobfrau Maïke Oestreich erklärte, dass die Entscheidung auf höchstem Qualitätsniveau gefallen sei.

Die Bewertung der beeindruckenden Sammlung von 121 (2022;141) Berner Alp- und Hobelkäse AOP sowie Alpmutschli erfolgte am Samstag, den 16. September, unter der sachkundigen Leitung von Maïke Oestreich, der Leiterin der Alpkäsereiberatung am Inforama Berner Oberland, und dem erfahrenen Präsidenten der CasAlp, Hans Kohler. Die Fachjury bestand aus Experten aus der Produktion, der Alpkäsereiberatung, dem Bewertungs- und Kontrollwesen, der Forschung und Vertretern der Konsumenten.

Anzahl Alpkäse 2023 (2022) nach Kategorien:

- Hobelkäse (Berner Hobelkäse AOP, Produktion 2021 oder älter): 37 (42) Stück
- Coeur des Alpes (Berner Alpkäse AOP, Produktion 2022): 45 (60) Stück
- Alpmutschli (Produktion 2023) = 39 (39)

Die Fachjury, wenn auch nicht bei jedem Alpkäse auf Anhieb einig, so doch in der Gesamtbeurteilung, dass die Käsequalität wie die letzten Jahre beobachtet, signifikant gesteigert werden konnte. Geben die Teilnehmeralpen bei der Berner Alpkäsemeisterschaft ja einen ganzen Laib zur Beurteilung, können allfällige Fehler nicht vorher entdeckt und vermieden werden, was den Wettbewerb bei diesem Naturprodukt umso schwieriger und spannender macht!

Am offiziellen Festtag der Alpkäsemeisterschaft, dem Sonntag, den 17. September, hatten die Besucher die einzigartige Gelegenheit, alle 141 bewerteten Alpkäse im Freilichtmuseum Ballenberg zu verkosten. Dabei konnten sie hautnah erleben, wie jeder Käselaub sein einzigartiges Aroma präsentierte. Hinter jedem Berner Alpkäse AOP stand die pure, kräuterreiche Alpmilch und eine aufwändige Handarbeit in der Produktion und Pflege. Ein wahres Naturprodukt mit Charakter.

Der Bauernmarkt säumte den Eingang zum Anlass und bot die Möglichkeit, Berner Alp- und Hobelkäse AOP sowie andere Alpspezialitäten von verschiedenen Alpen aus der Region zu erwerben. Das Highlight des Events war zweifelsohne die Rangverkündigung, bei der die besten Berner Alpkäseproduzentinnen und -produzenten gebührend geehrt wurden. Dieses Ereignis wurde von Grossrat Peter Flück mit einer Ansprache gekrönt.



Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP

CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich

Sekretariat 031 636 04 98
Fax 031 636 04 10
E-Mail info@casalp.ch
Internet www.casalp.ch



Und hier sind die glücklichen Gewinner und Gewinnerinnen der 3 Kategorien:

Kategorie Coeur des Alpes (Berner Alpkäse AOP, Hartkäse, mind. 4.5 Monate alt):

1. Cornelia + Ferdi Ziegler – Hermann, Lauenen, Alp Barwengen – Kessel
2. Werner Bühler – Blum, Erlenbach, Oberstockenalp
3. Familie Röthlisberger, Zweisimmen, Alp Wildeneggli

Kategorie Surchoix (Berner Hobelkäse AOP, Extrahartkäse, mind. 18 Monate alt):

1. Familie Röthlisberger, Zweisimmen, Alp Wildeneggli
2. Fritz Gerber-Ramseier mit Kevin und Bruno, Schangnau, Alp Steinenberg
3. Ryter Gery + Peter, Saanen, Alp Mittenbach

Kategorie Mutschli (Alpmutschli, Halbhartkäse):

1. Christina + Erwin Zumbrunnen, Boltigen, Alp Neuenberg
2. Fritz Gerber-Ramseier mit Kevin und Bruno, Schangnau, Alp Steinenberg
3. Andrea Winkler, Wimmis, Alp Rosslauen

Die nächste Berner Alpkäsemeisterschaft findet am 15. September 2024 auf der Männlichen, Grindelwald statt. Ein passender Rahmen für einen Anlass rund um das Traditionsprodukt der Berner Alpen.

Wir danken Ihnen für die Berichterstattung.

Hinweise:

- Die Ranglisten aller rangierten und prämierten ProduzentInnen sind in der Beilage.
- Bilder der GewinnerInnen finden Sie im Link.
- Bilder und Text dürfen honorarfrei übernommen werden.

Kontakt:

CASALP, Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP, Marisa Pfander, marketing@casalp.ch, 079 682 22 09



Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP

CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich

Sekretariat 031 636 04 98
Fax 031 636 04 10
E-Mail info@casalp.ch
Internet www.casalp.ch



Allgemeine Informationen zu Berner Alp- und Hobelkäse AOP

Auf rund 500 Alpen wird im Kanton Bern der König des Käses, köstlicher Berner Alpkäse AOP, in der kurzen Sommerzeit (von ca. Mitte Mai bis Ende September) produziert. Dieser Käse reift in drei Stadien zu einer wahren Persönlichkeit heran. Bis 4 ½ Monate ist er ein alpenblumiger junger Schnittkäse, danach wird er zum charakterstarken Berner Alpkäse AOP (Coeur des Alpes), und ab 18 Monaten begeistert er als Berner Hobelkäse AOP. Der Extraharte darf auf keiner Speisekarte, gehobelt oder gemöckelt fehlen. In den vergangenen 20 Jahren ist die Qualität dieses Naturproduktes aus Rohmilch, das dank hohem Anteil an Ω -3 Fettsäuren und bioaktiven Peptiden gesundheitsfördernd ist, markant besser geworden. Zu dieser Steigerung trägt wesentlich die Berner Alpkäsemeisterschaft von CASALP, der Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP, bei.

Ein jeder Laib Berner Alpkäse AOP ist ein Unikat, abhängig von der Lage, der Ausrichtung der Alp. So einzigartig wie die Geschichten und Gesichter der ÄplerInnen, die dieses Qualitätsprodukt mit viel Passion und Können herzustellen wissen.