

CasAlpLine

1/2024



VORSCHAU

Geschäftsbericht 2023
Informationen

Rückblick 2023
Agenda

INHALT

CasAlpLine 1/2024.....	2
Bericht des Präsidenten.....	4
Informationen aus der Alpkäsereiberatung.....	6
Entschädigung Marktbesuch.....	8
Agenda.....	12
Regionale und nationale Auszeichnungen.....	14

CasAlpLine 1/2024

Redaktionsschluss: 30. Juni 2024
Erscheinungsdatum: August 2024

Präsident

Hans Kohler, Geissholz 171, 3860 Schattenhalb
Tel. 079 285 04 42
kohler.geissholz@bluewin.ch

Redaktion

Marisa Pfander
Koordination & Marketing
Tel. 079 682 22 09
marketing@casalp.ch

Sekretariat, Layout

Evelyne Gisler, CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland, 3702 Hondrich
Tel. 031 636 04 98, Fax 031 636 04 10
info@casalp.ch, www.casalp.ch

Druck

Kopp Druck + Grafik AG, 3770 Zweisimmen

SEKA
Schriften

**WERBUNG,
DIE HÄNGEN BLEIBT.**

Indoor- und Outdoorbeschriftungen

Glasdekor, Wandbilder, Fahrzeugbeschriftungen,
Kleber, Banner, Plakate, Logos, Signaletik,
& vieles mehr.

seka.ch

Starke und professionelle Werbetechnik. Seit 1984.



adelbodner
MINERAL

**ICH BIN AN
DER QUELLE**

PÄDEL, SCHWINGER, OEY

Wer die Wahl hat ... liest den

Schweizer Bauer

Die unabhängige Zeitung für die Landwirtschaft



www.schweizerbauer.ch

BERICHT DES PRÄSIDENTEN



Das altbekannte Sprichwort „**Nichts ist beständiger als der Wandel**“ trifft auch auf die CasAlp zu.

Die Alpwirtschaft soll zum Weltkulturerbe werden. Letzen Sommer durfte ich hohen Besuch aus der Politik und Wirtschaft auf der Seili Alp in Empfang nehmen. Die Alpsaison soll ein immaterielles Kulturerbe der Menschheit werden, dazu hat die Schweiz eine Kandidatur beim UNESCO Welterbe eingereicht. Alpauf- und Alpabzug, die Weidewirtschaft, Landschaftspflege, Käsehandwerk gehören zur Alpsaison. Ein besonderes Repertoire an Bräuchen, Fertigkeiten und Ritualen macht die Alpwirtschaft zu einem lebendigen Kulturerbe. Daher bin ich sehr erfreut, dass im Dezember die Aufnahme gelungen ist und ich einen kleinen Beitrag dazu leisten konnte.

Die neu überarbeitete Branchenleitlinie sorgte am Anfang für hitzige Diskussionen. Vor allem die neuen Kontrollpunkte sorgten für Unmut und Unverständlichkeit. Doch an den gut besuchten Infoveranstaltungen, unter der Leitung von Maïke Oestreich, konnten viele Fragen und Unsicherheiten geklärt werden. An dieser Stelle ein grosses Dankeschön. Der Alpsommer startete relativ früh mit überdurchschnittlich warmen Temperaturen. Die grösste Herausforderung für

unsere Äpler war die Wasserversorgung, die Milchkühlung und das Pflegen der Käse in den warmen Spychern und Kellern.

Trotz diesen eher erschwerten Bedingungen war die Qualität des Käses bei den Taxationen sehr gut. Zu diesen erfreulichen Ergebnissen gratuliere ich allen herzlich. An der Alpkäsereimeisterschaft wurde sehr viel Käse von hervorragender Qualität gezeigt.

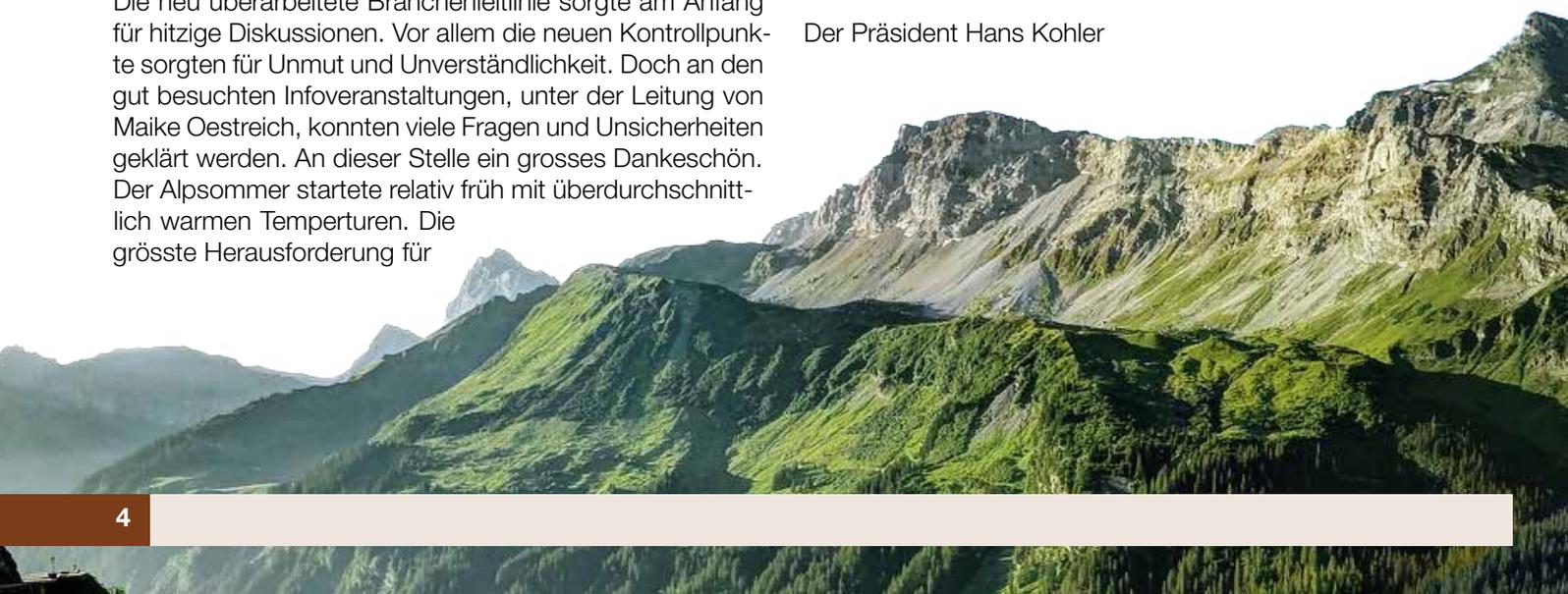
Der Anlass auf dem Ballenberg lockte eine grosse Schar von Käseliebhabern an. Um weiterhin am Markt bestehen zu können sind solche Aufeinandertreffen von Produzenten und Konsumenten für uns alle wichtig.

Ganz herzlich danke ich allen Mitarbeitern für ihren unermüdlichen Einsatz, allen die sich auf irgendeine Weise und mit Herzblut für unser Produkt einsetzen und allen für das Vertrauen in unsere Organisation.

Auch im kommenden Jahr werden wiederum neue Herausforderungen auf uns zukommen. Ziehen wir gemeinsam am gleichen Strick, so können wir manche Hürde bewältigen.

Nun wünsche ich allen einen raschen Frühling, einen gefreuten Alpsommer und selbstverständlich alles Gute in den Familien, Haus und Hof.

Der Präsident Hans Kohler



INFORMATIONEN



Entschädigung Marktbesuche

Die Anträge „Entschädigung Marktbesuche“ wurden auch dieses Jahr rege genutzt. Bis zu CHF 250.- werden für die Marktbesuche zurückerstattet. Das Formular findet ihr wie gewohnt auf unserer Website casalp.ch unter dem Register Downloads. **Ab 2024 werden keine Entschädigungen mehr Vergütet, wenn die Anträge nach dem 01. Dezember des laufenden Jahres eingereicht werden.** Märkte, die nach dem 01. Dezember besucht werden, müssen dem kommenden Jahr angerechnet werden.

Marketing & Kommunikation

Wie gewohnt steht Ihnen unser Sortiment an Werbemitteln zur Verfügung. Sie können dies über den Onlineshop casalp.ch oder telefonisch auf dem Sekretariat (Tel. 031 636 04 98) bestellen.

Wir führen auch immer noch die beliebten Heckscheibenfolierungen (kostenlos) oder die Scherenschnittfolierung „Kästeilet“ (Fr. 100.- Mitglieder) aus.



INFORMATIONEN AUS DER ALPKÄSEREIBERATUNG



Nach dem Alpsommer ist vor dem Alpsommer

Raclette und Mutschli sind schon lange gegessen, der Berner Alpkäse AOP angeschnitten, der Rest reift im Keller dem Hobelkäse entgegen. Und schon rückt der nächste Alpsommer näher, während wir an den noch langen Abenden auf einen guten Sommer zurückblicken: Frühes ausapern ermöglichte an einigen Orten eine frühe Bestossung. Im Laufe des Sommers zeigte sich die Vielfältigkeit des Berner Oberlandes auch in seinen Wetterbedingungen. Hatten einzelne Regionen viel frisches Gras, durften aber fast nicht heuen vor lauter Regen, klagten andere über starke Trockenheit und altes Futter: Im Querschnitt wäre es der perfekte Sommer gewesen! So zeigte sich auch bei den Taxationen im Schnitt die sehr gute Käsequalität, die Dank Eures grossen Einsatzes und dem vielen Herzblut erreicht wurde!

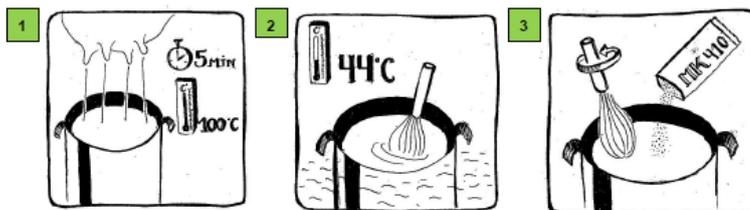
Was war neu 2023?

Das INFORAMA hat eine bebilderte Anleitung zum Start der Kultur erstellt. Der Ablauf ist gleich geblieben, aber neu mit Bildern einfacher dargestellt. Tatsächlich ging die Zahl derer, die bei der Beratung nachfragten, wie die Kultur gestartet werden müsse, enorm zurück.

Ebenfalls erfolgreich verlief die Umsetzung der neuen Branchenleitlinie für Schweizer Alpkäse. Letzten Sommer im Testlauf, sind wir diesen Sommer schon fast Experten für Staphylokokken- und Listerienproben! Die erstellten Merkblätter und Videos wurden rege genutzt, ebenso die Sammelstellen für die Proben. Ein ganz herzliches **DANKE** möchte ich hier der **Molkerei Gstaad, Molkerei Schönried, der Lenk-Milch AG, der Eigermilch, der Molki Meiringen, dem Sekretariat INFORAMA Berner Oberland und der CASEi** aussprechen. Sie haben nicht nur die Proben entgegengenommen, sondern auch viel Hilfeleistung geleistet, wenn die Untersuchungsaufträge nicht vollständig ausgefüllt waren. Die Sammelstellen machen diesen Dienst gratis und freiwillig. Um ihren Mehraufwand so gering wie möglich zu halten, bitten wir alle Alpbewirtschafter, die Proben im Sommer 2024 nur mit ausgefülltem Untersuchungsauftrag abzugeben. Dann funktioniert der Ablauf reibungslos. Auch von den Laboren kam die Bitte, die Proben besser zu beschriften. Täglich gehen Hunderte von Proben im Labor ein, je besser eine Probe beschriftet ist, umso einfacher wird die Arbeit für die Laboranten. Wenn alle



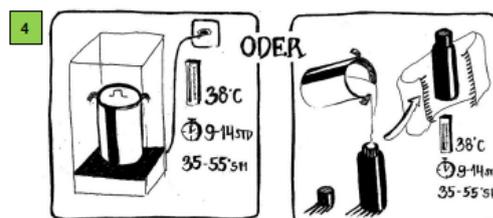
Tag 0 → Ein Tag bevor das erste Mal gekäst wird



✓ Frische Milch
5 Minuten abkochen oder
UHT Magermilch verwenden

✓ Milch abkühlen
auf 44 °C

✓ Kultur MK 410
einrühren



✓ Milchkultur bei 38 °C 9 – 14 Stunden bebrüten (Brutschrank oder Thermos)
✓ Säuregrad der Milchkultur: 35 – 55 °SH

ihren Teil dazu beitragen, funktioniert die Zusammenarbeit zwischen Alpbewirtschaftern, Sammelstellen, Transporteuren und Laboranten sehr gut und wir hoffen, dass die Molkereien auch in Zukunft Hand bieten werden.

Eine Frage, die im Sommer oft gestellt wurde: Am Fabrikationsprotokoll für Berner Alpkäse hat sich nichts geändert, die alte Vorlage darf weiterverwendet werden. Sie ist über die CasAlp erhältlich: entweder online unter https://casalp.ch/wp-content/uploads/2023/07/Fabrikationskontrolle_Berner_Alphaese.pdf oder über das Sekretariat in Hondrich. Das Protokoll in der neuen Branchenleitlinie ist lediglich, wie bereits in der alten Branchenleitlinie, ein Standardprotokoll für schweizweit alle Sorten Hartkäse.

Im September durften wir dann die Alpkäsemeisterschaft am schönen Ballenberg durchführen. Es war eine Freude, die vielen Käse von Euch in dem historischen Ambiente auszustellen und zu beurteilen. Im Freilichtmuseum zeigte sich wie auf mancher Alp: Traditionen mit modernem Konzept und professioneller Arbeit vereint,

lassen Museen erfolgreich sein und in den Kellern ein Spitzenprodukt reifen - sei es das Konzept Ballenberg oder der Hobelkäse einer Berner Alp. Danke für Eure rege Teilnahme an diesem wunderbaren Anlass. Wir freuen uns schon jetzt auf viele Anmeldungen für die Alpkäsemeisterschaft 2024.

Was ist neu 2024?

Ähnlich wie in der landwirtschaftlichen Beratung wird das INFORAMA für die Alpkäserei im Frühling 3 Infoabende zu aktuellen Themen durchführen.

Themen dieses Jahr:

- Rückblick und Ausblick neue Branchenleitlinie
- Tipps und Tricks zur richtigen Probenahme
- Listerien im Alpbetrieb

Genauere Informationen folgen

Ich wünsche Glück und Gesundheit in Haus und Stall
Maïke Oestreich, Leiterin Käseberatung

RÜCKBLICK 2023

Alpkäserkurse 2023

Im Frühling 2023 haben wir unser Kursangebot angepasst. So führten wir drei Kurse «Alpkäse und Tierhaltung Grundkurs», zwei Kurse «Alpkäse Grundkurs» sowie zwei Kurse «Alpkäse Weiterbildungskurs» durch. Das Angebot «Alpkäse Grundkurs» stiess auf sehr grosses Interesse.

In den 5 Grundkursen durften wir 76 Teilnehmende begrüßen. Die beiden Weiterbildungskurse besuchten 32 Teilnehmende.

Der Anteil Kursteilnehmende mit einem landwirtschaftlichen Hintergrund betrug bei den Grundkursen rund 18% und bei den Weiterbildungskursen sogar 53%.

Nun freuen wir uns auf die Kurse 2024. So wie es aussieht, werden auch diese wieder sehr gut besucht sein.

Evelyne Gisler

Sekretariat INFORAMA Berner Oberland

Statistik Mulchentaxation 2023

Die 400 taxierten Mulchen erreichten folgende

Total Punkte	Anzahl Total	%
20.0	356	89.0
19.5	40	10.0
19.0	4	1.0
Total	400	100

Bei den 400 taxierten Mulchen wurden in den 4 Kriterien folgende Abzüge gemacht:

Punkte pro Kriterium	Lochung	%	Teig	%	Aroma	%	Aeusseres und Lagerfähigkeit	%
5.0	379	94.8	381	95.3	398	99.5	395	98.8
4.5	20	5.0	19	4.8	2	0.5	5	1.3
4.0	1	0.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0
Total	21	5.3	19	4.8	2	0.5	5	1.3
	400	100						



Über 4000 Bedarfsartikel für die Sennerei
Plus que 4000 articles pour la fromagerie de montagne

Winkler's Einkaufstage für die Alp
 in Konolfingen, mit Abhol- Barzahlungsrabatt
29. April - 3. Mai / 21. - 24. Mai 2024
 8-12h / 13.30-17h * -> www.winklerag.ch
 à Konolfingen/BE, rabais: départ entrepôt
 et contre paiement au comptant
semaines spéciales Winkler pour ALPAGES

Für jeden Käse das passende Lab
A chaque fromage sa présure



Kostengünstiger **4-Farben**
 Digitaldruck von **Joghurtdeckel**
 aus Alu und **Etiketten**.
 Ab 1000 Stück und mit Ihrem Logo.



*Impression digital en
 4 couleurs pour un bon prix.
 Pour opercules en alu et
 étiquettes de 49 mm. Déjà dès
 1000 pièces et avec votre sujet.*

unsere Produkte finden
 Sie auch in **Landi's** und
 bei **Eisenwarenhändlern**



Equipment laitier
Käserei- Molkereibedarf
Articoli per caseificio
Cheese factory equipment



MIT
INPUTREFERAT
VON BUNDESRAT
ALBERT RÖSTI

3. FORUM ALPWIRTSCHAFT

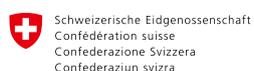
DIALOG PRAXIS – BERATUNG – FORSCHUNG



Dienstag, 26. März 2024, 08.30–13.00 Uhr
INFORAMA Berner Oberland, Hondrich

Wir laden interessierte, in der Alpwirtschaft tätige Personen ein, am 26. März 2024 in Hondrich an einem Austausch zwischen Forschung, Beratung und Praxisvertreter/innen der Alpwirtschaft teilzunehmen.

Im Zentrum steht dieses Jahr das Wassermanagement. Wieviel Wasser benötigt man auf einer Alp? Welche Temperatur und Qualität muss das Wasser haben? Wie kann Wasser effizient (wieder)verwendet werden? Welche Unterstützungsmöglichkeiten gibt es von Kanton und Bund für Wasserversorgungsprojekte? Diese und weitere Fragen werden am Anlass beantwortet und diskutiert. Im Weiteren sind die Teilnehmenden aufgefordert, ihre Anliegen und Ideen bei den Vertreter/innen aus Beratung und Forschung zu platzieren.



Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope



Übrigens auch online
erhältlich.

H&R
KAFFEE

Dä vo hie!

Hergestellt im

Berner Oberland 

Erhältlich in ausgewählten
coop-Verkaufsstellen im
Berner Oberland.



hr-kafee.ch

Käseschneider aus schönem Ahorn Holz



Länge 52 cm Breite 40 cm
inkl. 2 Drähte, 2 Zwingen

Preis Fr. 380.- inkl. MwSt
Bestellung: art@ateliersteiner.ch
oder 079 744 28 28
Steiner Art Atelier GmbH
Bissenstrasse 80 3780 Gstaad



Treicheluhr geschnitzt nach Ihrem Wunsch



Weitere geschnitzte Artikel
www.ateliersteiner.ch oder
Video auf: www.ateliersteiner.ch



Rieder Metallbau AG

• Käsereianlagen • Garagentore • Landmaschinen

3714 Frutigen

+41 33 671 37 89

info@rieder-ag.ch

www.rieder-ag.ch

Von der Milch zum Käse - Ihr Partner



Spezialisiert in Beratung, Planung und Realisierung von Alp- und Hofkäsereieinrichtungen - Rufen Sie uns an!

**SPAR- UND LEIHKASSE
FRUTIGEN AG**

Ihre Bank seit 1837



Traditionell seit 1837. Modern seit eh und je.

Spar- und Leihkasse Frutigen AG | Dorfstrasse 15 | 3714 Frutigen | 033 672 18 18 | www.slfrutigen.ch

AGENDA

Veranstaltung	Ort	Datum
BEA	Bern	3. bis 12. Mai 2024
OHA	Thun	30. August - 8. September 2024
Alpkäsemarkt Saanen	Saanen	
Berner Alpkäsemeisterschaft 2024	Männlichen	15. September 2024
Sichlete	Bern	16. September 2024
Cheesefest. Thun	Thun	Samstag, 28. September 2024
Cheesefest. Bern	Bern	Samstag, 12. Oktober 2024
Semaine du Goût		12. Bis 22 September 2024
Salon des Goûts et Terroirs	Bulle	30. Oktober - 03. November 2024
NeuLand	Thun	31. Oktober - 03. November 2024
Swiss Cheese Awards	Bern / Lugano	20. September 2024 Bern 4. - 6. Oktober Lugano



BICHSEL

Joh. Bichsel AG

CH-3506 Grosshöchstetten

www.bichsel-ag.ch

+41 31 711 11 11

Käsereibedarf

Equipement laitier

Articoli per caseificio

Cheese factory equipment

REGIONALE UND NATIONALE AUSZEICHNUNGEN

Berner Alpkäsemeisterschaft 2023

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, Kandergrund, Alp Rosslauenen



OLMA Alpkäseprämierung 2023

Kategorie «Hartkäse»

2. Berner Alpkäse AOP, Oberstockenalp, Gemeinde Erlebach i.S., von Werner und Vreni Bühler-Blum, Erlenbach i.S
3. Berner Alpkäse AOP, Oberer Achsetberg, Gemeinde Frutigen, von Walter Büschlen, Achseten
4. Berner Alpkäse AOP, Ahorni, Gemeinde Lenk, von Adrian und Katharina Zeller, Lenk i.S.

Kategorie «Hobelkäse»

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

Kategorie «Mutschli»

1. Mutschli, Alp Mittebach, Gemeinde Saanen BE, von Gery Ryter, Saanen
3. Mutschli, Hösel Diemtigtal, Gemeinde Diemtigen, von Annemarie und Andreas Brügger, Erlenbachberg



OLMA



**Berner
Alpkäse-
meisterschaft**

pacovis

Happy

*Weil ich mich dank
Pacovis auf meine Leidenschaft
konzentrieren kann.*



Happy to Serve.



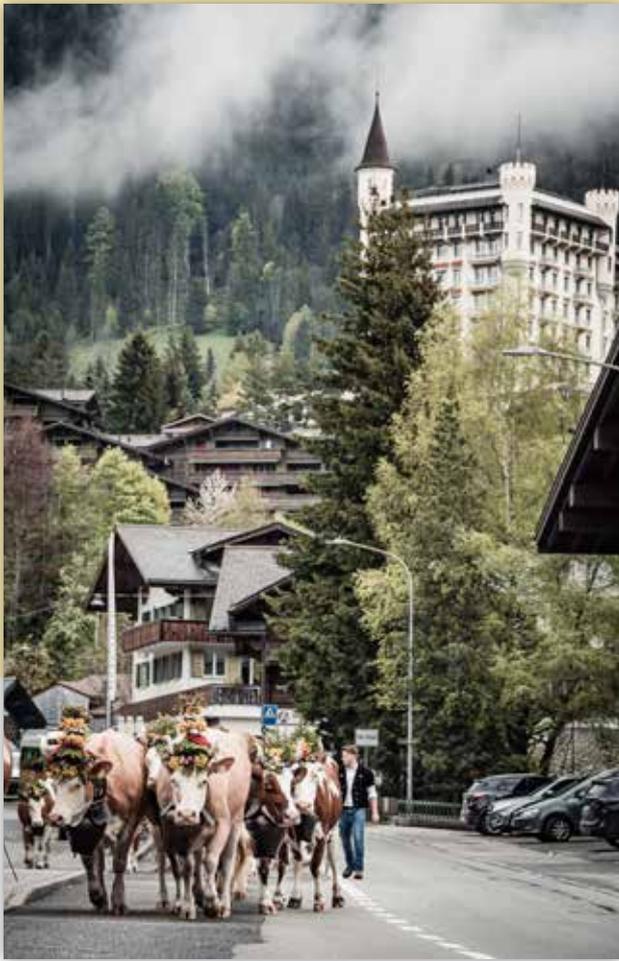
Degustationen
2023





Impressionen





Unsere Website
www.casalp.ch

