



Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP

CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich

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



Jubiläum 25. Berner Alpkäsemeisterschaft auf der Männlichen, Grindelwald

Jubiläums-Gold in der Königskategorie (Berner Hobelkäse AOP) geht dieses Jahr an die Lenk

Am Betttagsonntag 15. September 2024 drehte sich im Rahmen des 25-jährigen Jubiläum der Berner Alpkäsemeisterschaft auf der Männlichen alles um den Berner Alp- & Hobelkäse AOP. Das Jubiläum wurde durch die Sortenorganisation CasAlp, sowie einem zusammengestellten OK organisiert. Trotz Schneefall in den vergangenen Tagen und eher kühlen Temperaturen, bot sich die einmalige Gelegenheit bei Sonnenschein, die bewerteten 114 Berner Alp- und Hobelkäse AOP sowie Alpmutschli zu degustieren und damit das Naturprodukt in diversen Facetten zu entdecken.

Die Beurteilung der eingereichten 114 Berner Alp- und Hobelkäse AOP sowie Alpmutschli erfolgte am Samstag, 14. September unter der fachkundigen Leitung von Maïke Oestreich, Leiterin Alpkäsereiberatung am Inforama Berner Oberland und von Hans Kohler, Juryobmann CasAlp. In der Fachjury wirkten Vertreterinnen und Vertreter aus Produktion, Alpkäsereiberatung, aus dem Taxations- und Kontrollwesen und der Forschung sowie Konsumentenvertreter mit.

Anzahl Alpkäse 2024 nach Kategorien:

- Hobelkäse (Berner Hobelkäse AOP, Produktion 2022 oder älter): 35 Stück
- Coeur des Alpes (Berner Alpkäse AOP, Produktion 2023): 49 Stück
- Alpmutschli (Produktion 2024) = 33 Stück

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 also vermieden werden, was den Wettbewerb bei diesem Naturprodukt umso schwieriger und spannender macht!

Am Sonntag 15. September, dem offiziellen Festtag der Alpkäsemeisterschaft bot sich dem Publikum vor verschneiter Kulisse die einzigartige Gelegenheit, alle bewerteten 114 Alpkäse auf der Männlichen zu degustieren. Dabei konnten die Besucher erleben, wie ein jeder Laib sein unvergleichliches Aroma aufweist. In jedem Berner Alpkäse AOP stecken reine kräuterreiche Alpmilch sowie ausschliesslich Handarbeit in der Produktion und in der Pflege. Ein Naturprodukt mit starkem Charakter.

Am Märit rund um die Gondelhalle konnten Berner Alp- und Hobelkäse AOP und andere Alpspezialitäten von diversen Alpen aus der Region gekauft werden. Die Organisatoren mussten durch den Schneefall das Rahmenprogramm anpassen, trotzdem hatte es mit musikalischer Unterhaltung für alle etwas dabei. An der Rangverkündigung, dem eigentlichen Herzstück der Berner Alpkäsemeisterschaft wurden die besten Berner Alpkäseproduzentinnen und Produzenten gekürt. In würdigem Rahmen mit Festrede vom Präsidenten des Berner Bauernverbandes, Jürg Iseli.



Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP

CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich

Sekretariat 031 636 04 98
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	Lauber	Erika	Lenk	Bühlberg	100.00
2	Gerber	Fritz	Schangnau	Steinenberg	99.82
3	Zeller	Katharina + Adrian	Lenk	Ahorni	99.70

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

1	Zeller	Katharina + Adrian	Lenk	Ahorni	100.00
2	Familie Röthlisberger		Zweisimmen	Wildeneggli	99.70
3	Familie Wäfler		Frutigen	Hahnenmoo s	99.20

Kategorie Mutschli (Alpmutschli, Halbhartkäse):

1	Eichenberger	Svenja	Auswil	Wengernalp	100.00
2	Koch	Samuel	Gonten	Gental	99.20
3	Rohrer Albin +	Wicki Ursula	Meiringen	Gummen	98.20

Die nächste Berner Alpkäsemeisterschaft findet am 21. September 2024 im Saanenland statt. Ein würdiger Rahmen für diesen Anlass rund um das Traditionsprodukt der Berner Alpen.

Wir danken Ihnen für die Berichterstattung.

Hinweise:

- Die Ranglisten und Bilder aller rangierten und prämierten ProduzentInnen sind in der Beilage.

Kontakt:

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

Bilder hier:

<https://www.dropbox.com/scl/fo/6nz9ogq7t2eqi4v7tabik/AHTSPAIdnNk5dQKZjh54bMc?rlkey=Zr5dhl5np28tivkn071mzi94s&st=s1b8855v&dl=0>