

OLMA  
72. Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung  
St.Gallen, 9. - 19. Oktober 2014

## Medieninformation

### **Prämierung der besten Alpkäse an der 14. OLMA Alpkäse-Prämierung mit Rekordbeteiligung**

Die diesjährige OLMA Alpkäse-Prämierung verzeichnete eine Rekordbeteiligung von 195 eingereichten Käsen. Auf welcher Alp der beste Alpkäse hergestellt wird, zeigte sich an der Prämierung, die am Freitag, 10. Oktober 2014 im Rahmen des OLMA-Forums über die Bühne ging. Bereits im Vorfeld nahm sich eine Fachjury der Prüfung der Käse an und ermittelte die Gewinner. Bewertet wurde in den fünf Kategorien Halbhartkäse, Hartkäse, Hobelkäse, Schaf-/ Ziegenkäse und Mutschli. Die Qualität wurde von der Jury insgesamt als hervorragend eingestuft.

Alpkäse-Produzenten aus der ganzen Schweiz waren wiederum eingeladen, ihre besten Alpkäse für die OLMA Alpkäse-Prämierung einzureichen. Die Preissumme beträgt insgesamt 20'000 Franken. Die Qualitätsprodukte der Äplerinnen und Äpler entstanden während ihres Sommeraufenthalts auf den verschiedenen Alpen in den Schweizer Bergen. Alpkäse wird aus natürlicher Schweizer Alpmilch und in sorgfältigster Handarbeit hergestellt. Ein Käse darf die Bezeichnung «Alpkäse» nur tragen, wenn die Milchproduktion und die Verkäsung auf der Alp stattfinden.

#### **Feier im OLMA-Forum mit Vorstellung Gastregion Luzerner Alpkäse**

Die Feier zur Alpkäse-Prämierung fand am Freitag, 10. Oktober 2014, im OLMA Forum in der Halle 9.2 statt. Die Preisübergabe erfolgte durch Jury-Präsident Markus Hobi, Dipl. Ing. Agr. ETH, Präsident Alpwirtschaftskommission des St.Galler Bauernverbandes. Umrahmt wurde die Preisverleihung mit der Vorstellung der Gastregion Luzerner Alpkäse durch Christoph Böhnner, Dienststellenleiter Landwirtschaft und Wald beim Kanton Luzern, und kurzen musikalischen Einlagen.

#### **Jury**

Der Jury der 14. OLMA Alpkäse-Prämierung 2014 gehörten an:

- Markus Hobi, Landwirtschaftliches Zentrum St.Gallen, Salez (Vorsitz)
- Bruno Beerli, Landw. Beratungsdienst LBBZ Plantahof, Landquart
- Stefan Bless, Landw. Beratungsdienst LBBZ Plantahof, Landquart
- Renato Bontognali, Servizio ispezione e consulenza lattiera, Giubiasco
- Hans Gähler, Bamos AG, Bazenheid
- Hanspeter Graf, Inforama Berner Oberland, Hondrich
- Marlis Gwerder, Dorfmoilkerei Gwerder & Partner, Muotathal
- Judith Kaufmann, Chäsiade Kaufmann, Mosnang
- Barbara Paulsen Gysin, Schweizer Milchproduzenten SMP, Bern
- André Remy, Président Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Charmey
- Niklaus Seelhofer, Bamos AG, Bazenheid

### **Veranstalter und Preisstifter**

Veranstalter der OLMA Alpkäse-Prämierung sind die Olma Messen St.Gallen. Hauptsponsor ist die Dachmarke Schweizer Alpkäse. Co-Sponsoren sind: Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Kanton Graubünden, Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost, Olma Messen St.Gallen und St.Galler Bauernverband.

Im Weiteren unterstützen folgende Organisationen die OLMA Alpkäse-Prämierung mit einem finanziellen Beitrag: Agrisano Krankenkasse, Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und dem Fürstentum Liechtenstein, Amt für Umwelt Fürstentum Liechtenstein Abteilung Landwirtschaft, Bamos AG, Bauernverband Appenzell Ausserrhoden, Bauernverband Appenzell Innerrhoden, Bündner Bauernverband, CASALP, Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Milchhof Liechtenstein AG, Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete SAB.

Der LV-St.Gallen unterstützt die Alpkäse-Prämierung und offerierte allen Teilnehmern den Apéro anlässlich der Prämierung vom Freitag, 10. Oktober 2014.

### **Teilnahmekriterien**

Teilnahmeberechtigt zur Bewertung sind Käse, welche nachfolgende Kriterien erfüllen:

#### *Herkunft aller Sorten*

Aus Milch hergestellt, die im Sömmerungsgebiet gemolken und im Sömmerungsgebiet CH und FL zu Alpkäse verarbeitet wurde (Art. 8 Berg- und Alp-Verordnung, BAIV)

Es gilt die Regelung, dass für die Herstellung der eingereichten Alpkäse keine Zutaten wie Kräuter und Gewürze verwendet werden dürfen.

#### *Kategorie Halbhartkäse*

produziert aus 100% Kuhmilch (Rohmilch), Wassergehalt 38-42%, Zulassungsnummer gem. Art. 5 MQV auf dem Käse (obligatorisch für Betriebe über 100'000 kg Milch) oder Alpname, Alter 1-5 Monate

#### *Kategorie Hartkäse*

produziert aus 100% Kuhmilch (Rohmilch), Wassergehalt <37%, Zulassungsnummer gem. Art. 5 MQV auf dem Käse (obligatorisch für Betriebe über 100'000 kg Milch) oder Alpname, Alter 1-2 Jahre

#### *Kategorie Hobelkäse*

produziert aus 100% Kuhmilch (Rohmilch), Wassergehalt <36%, Zulassungsnummer gem. Art. 5 MQV auf dem Käse (obligatorisch für Betriebe über 100'000 kg Milch) oder Alpname, Alter 2-3 Jahre

#### *Kategorie Schafkäse/ Ziegenkäse*

produziert aus mind. 25% Schaf- oder Ziegenmilch

#### *Kategorie Mutschli*

produziert aus Rohmilch, wärmebehandelt, Wassergehalt 38-45%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung Alter 1-5 Monate, Gewicht max. 2kg

### **Präsentation, Degustation und Verkauf in der Halle 9.1**

Messebesucherinnen und -besucher haben während der OLMA Gelegenheit, eine Auswahl der Qualitätskäse zu degustieren und zu kaufen. Diese werden am Alpkäse-Stand der Switzerland Cheese Marketing in der Halle 9.1 angeboten.

## Die Gewinner der OLMA Alpkäse-Prämierung 2014

### 1. – 3. Preisträger Halbhartkäse

1. Preis Schwägalpkäse, Schwägalp, Gemeinde Hundwil, von Othmar Manser, Hundwil AR, Genossenschaft Alpmilchverwertung Schwägalp
2. Preis Alpkäse, Alp Chaschauna, Gemeinde S-chanf, von Günther Fischer, Moos in Passeier
3. Preis Alpkäse, Alp Prangel Bödmeren, Gemeinde Muotathal, von Toni Holdener, Muotathal

### 1. – 3. Preisträger Hartkäse

1. Preis Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2013, Alpage Les Audèches, Gemeinde Val de Charmey, von Laurent Gachet, Charmey
2. Preis Berner Oberländer Alpkäse AOP, Jg. 2013, Elsigenalp, Gemeinde Frutigen, von Marianne & Daniel Trachsel-Hänni, Frutigen
3. Preis Engenlauenen Hartkäse, Jg. 2013, Alp Engenlauenen, Gemeinde Hasle, von Susanna Lardi, Schüpfeim

### 1. – 3. Preisträger Hobelkäse

1. Preis Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2012, Alp Mittenbach, Gemeinde Saanen, von Peter Ryter-Hofer, Saanen
2. Preis Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2012, Elsigenalp, Gemeinde Frutigen, von Marianne & Daniel Trachsel-Hänni, Frutigen
3. Preis Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2012, Alp Stalden, Gemeinde Saanen, von Ursula & Alfred Haldi, Grund b. Gstaad

### 1. – 3. Preisträger Schaf-/Ziegenkäse

1. Preis z'Holzschuenis Geisskäse, Oberalp, Gemeinde Isenthal, von Claudia Arnold-Aregger, Oberalp
2. Preis Alpkäse, Altenalp, Gemeinde Schwende AI, von Bruno Neff, Appenzell
3. Preis Muotitaler Geisskäse, Alp Tröligen, Gemeinde Muotathal, von Oskar Pfyl, Ried-Muotathal

### 1. – 3. Preisträger Mutschli

1. Preis Urnerboden Alp-Mutschli, Alpkäserei Urnerboden AG, Gemeinde Spiringen, von Martin Stadelmann, Urnerboden
2. Preis Mutschli, Alp Branggis-Lasa, Gemeinde Valens, von Esther Portmann, Eich
3. Preis Mutschli, Alp Lipplisbüel, Gemeinde Muotathal, von Peter Betschart, Muotathal

(> Weitere Preisträger aller Kategorien siehe detaillierte Liste im Anhang)

### Anerkennungsurkunde

Weiteren Teilnehmern, die nicht in den Genuss eines Preisgeldes kamen, wurde eine Anerkennungsurkunde für ausgezeichnete Qualität verliehen. 12 Käse der Kategorie "Halbhartkäse", 6 Käse der Kategorie "Hartkäse", 3 Käse der Kategorie "Hobelkäse", 2 Käse der Kategorie "Schaf-/Ziegenkäse" sowie 4 Käse der Kategorie "Mutschli" erhielten eine Anerkennungsurkunde. (> Detaillierte Liste im Anhang)

---

### Weitere Informationen

OLMA  
Splügenstrasse 12  
CH-9008 St.Gallen  
Telefon 071 242 01 33  
olma@olma-messen.ch  
www.olma.ch

Markus Hobi  
Jury-Präsident  
Landwirtschaftliches Zentrum St.Gallen  
Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez  
Tel. +41 58 228 24 14  
markus.hobi@lzsg.ch

St.Gallen, 10. Oktober 2014

## Anhang

Liste mit sämtlichen Preisträgern und Anerkennungsurkunden der 14. OLMA Alpkäse-Prämierung 2014

---

## Kategorie "Halbhartkäse"

### Preisträger Halbhartkäse

1. Preis Schwägalpkäse, Schwägalp, Gemeinde Hundwil, von Othmar Manser, Hundwil AR, Genossenschaft Alpmilchverwertung Schwägalp
2. Preis Alpkäse, Alp Chaschauna, Gemeinde S-chanf, von Günther Fischer, Moos in Passeier
3. Preis Alpkäse, Alp Pragerl Bödmeren, Gemeinde Muotathal, von Toni Holdener, Muotathal
4. Preis Bündner Alpkäse, Alp da Sevgein, Gemeinde Ilanz, von Madlaina Caviezel, Vaz / Obervaz
5. Preis Bündner Alpkäse, Grüscher Alp, Gemeinde Gräsch, von Adrian Werder, Küssnacht
6. Preis Bündner Alpkäse, Alp Lüscher, Gemeinde Flerden, von Ernst Schuster, Immelstetten
7. Preis Bündner Alpkäse, Alp Nadels, Gemeinde Trun, von Hubert Hafenmair, Zignau
8. Preis Bündner Alpkäse, Alp Praditschöl, Gemeinde Scuol, von Max Eller, Scuol
9. Preis Glarner Alpkäse AOP, Alp Altenoren Chäsboden, Gemeinde Linthal, von Ruth & Albert Horner-Trümpy, Ennenda
10. Preis Bündner Alpkäse, Tenner Alp, Gemeinde Tenna, von Walter von Ah, Tenna
11. Preis Alpkäse, Alp Ischolas, Gemeinde Ramosch, von Mathias Eisenhut, Schwellbrunn
12. Preis Bündner Alpkäse, Alp Albeina, Gemeinde Saas, von Urs Buchli, Klosters
13. Preis Bündner Alpkäse, Alp Plantahof / Parpan, Gemeinde Churwalden, von Elena Bär, Parpan
14. Preis Bündner Alpkäse, Alp Stürfis, Gemeinde Maienfeld, von Martin Rutz, Gähwil
15. Preis Kienberger Alpkäse, Alp Oberrieter Kienberg, Gemeinde Oberriet, von Gebhard Hutter, Oberriet
16. Preis Bündner Alpkäse, Alp Selva, Gemeinde Vals, von Martin Capaul, Vals
17. Preis Halbhartkäse, Alp Kohlschlag, Gemeinde Mels, von Xaver Müller, Mels

### Anerkennungsurkunden Halbhartkäse

- Halbhartkäse, Belalp, Gemeinde Naters, von Christoph & Vroni Fleischmann, Naters
- z'Holzschuenis Alpkäse, Oberalp, Gemeinde Isenthal, von Claudia & Josef Arnold-Aregger, Isenthal
- Unerboden Alpkäse, Alp Unterster Wang, Gemeinde Siringen, von Toni Arnold, Bürglen
- Bündner Alpkäse, Alp Fasons, Gemeinde Seewis, von Dominik Diener, Immensee
- Stockberg-Alpkäse, Alp Stockberg, Gemeinde Nesslau, von Christian Forrer-Mettler, Stein
- Bündner Alpkäse, Alp d'Err, Gemeinde Tinizong, von Charly Göldi, Niederwil
- Bündner Alpkäse, Alp Pra San Flurin, Gemeinde Sent, von Gabriel Haller, Moos in Passeier
- Alpkäse, Alp Casanna, Gemeinde Luzein, von Martin Jenzer, Aarberg
- Bündner Alpkäse, Clavadeler-Alp, Gemeinde Davos-Clavadel, von Erwin Kälin, Trachslau
- Bündner Alpkäse, Alp dil Plaun, Gemeinde Tomils (Feldis-Scheid), von Günther Kneissl, Moos in Passeier
- Alpkäse, Alp Walabütz, Gemeinde Mels, von Mario Mathis, Mels
- Bündner Alpkäse, Alp Ludera, Gemeinde Prättigau, von Daniela Rickenbacher, Haldenstein

---

## Kategorie "Hartkäse"

### Preisträger Hartkäse

1. Preis Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2013, Alpage Les Audèches, Gemeinde Val de Charmey, von Laurent Gachet, Charmey
2. Preis Berner Oberländer Alpkäse AOP, Jg. 2013, Elsigenalp, Gemeinde Frutigen, von Marianne & Daniel Trachsel-Hänni, Frutigen
3. Preis Engenlauenener Hartkäse, Jg. 2013, Alp Engenlauenener, Gemeinde Hasle, von Susanna Lardi, Schüpfheim
4. Preis Berner Alpkäse AOP, Jg. 2013, Alp Honeggli, Gemeinde Eriz, von Ruth & Ueli Aeschlimann, Eriz
5. Preis Alp-Sbrinz AOP, Jg. 2012, Alp Bergmatt, Gemeinde Kerns, von Werner von Rotz-Durrer, Melchtal
6. Preis Berner Alpkäse AOP, Jg. 2013, Alp Stiegelberg, Gemeinde Lenk, von Vreni Schletti, Lenk im Simmental
7. Preis Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2013, Alpage Le Lithy, Gemeinde Haut Intyamon, von Philippe & Samuel Dupasquier, Charmey
8. Preis Berner Alpkäse AOP, Jg. 2013, Alp Mittenbach, Gemeinde Saanen, von Peter Ryter-Hofer, Saanen

### Anerkennungsurkunden Hartkäse

- Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2013, Alpage Les Cours, Gemeinde Val de Charmey, von Pascal & Vincent Andrey, Charmey
- Gruyère d'Alpage AOP, Jg. 2013, Alpage En Chenau, Gemeinde Albeuve, von Charly Boschung, Bulle
- Berner Alpkäse AOP, Jg. 2013, Alp Stalden, Gemeinde Saanen, von Ursula & Alfred Haldi, Grund b. Gstaad
- Trübseer Alpkäse Jg. 2013, Alp Untertrübsee, Gemeinde Wolfenschiessen, von Andrea & Thomas Scheuber-Durrer, Engelberg
- Berner Alpkäse AOP, Jg. 2013, Alp Ahorni, Gemeinde Lenk, von Adrian Zeller, Lenk
- Berner Alpkäse AOP, Jg. 2013, Alp Seili, Gemeinde Schattenhalb, von Anita Kohler, Schattenhalb

---

## Kategorie "Hobelkäse"

### Preisträger Hobelkäse

1. Preis Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2012, Alp Mittenbach, Gemeinde Saanen, von Peter Ryter-Hofer, Saanen
2. Preis Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2012, Elsigentalp, Gemeinde Frutigen, von Marianne & Daniel Trachsel-Hänni, Frutigen
3. Preis Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2012, Alp Stalden, Gemeinde Saanen, von Ursula & Alfred Haldi, Grund b. Gstaad

### Anerkennungsurkunde Hobelkäse

- Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2012, Alp Armen, Gemeinde Gsteig, von René Chappuis, Feutersoey
- Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2012, Grosse Bäderalp, Gemeinde Boltigen, von Therese & Niklaus Gerber & Hans Heimberg jun., Oberwil
- Berner Hobelkäse AOP, Jg. 2011, Alp Langermatte, Gemeinde Lenk, von Hedi & Ueli Tritten-Siegfried, Lenk

---

## Kategorie "Schaf-/Ziegenkäse"

### Preisträger Schaf-/Ziegenkäse

1. Preis z'Holzschuenis Geisskäse, Oberalp, Gemeinde Isenthal, von Claudia Arnold-Aregger, Oberalp
2. Preis Alpkäse, Altenalp, Gemeinde Schwende AI, von Bruno Neff, Appenzell
3. Preis Muotitaler Geisskäse, Alp Tröligen, Gemeinde Muotathal, von Oskar Pfyl, Ried-Muotathal

### Anerkennungsurkunden Schaf-/Ziegenkäse

- Ziegenkäse, Alp Siez, Gemeinde Weisstannen, von Edgar Akermann, Mels
- Ziegenkäse halbhart, Ziegenalp Sust-Peil, Gemeinde Vals, von Sikko Boonstra, Vals

---

## Kategorie "Mutschli"

### Preisträger Mutschli

1. Preis Unerboden Alp-Mutschli, Alpkäserei Unerboden AG, Gemeinde Spiringen, von Martin Stadelmann, Unerboden
2. Preis Mutschli, Alp Branggis-Lasa, Gemeinde Valens, von Esther Portmann, Eich
3. Preis Mutschli, Alp Lipplisbüel, Gemeinde Muotathal, von Peter Betschart, Muotathal
4. Preis Jaunpass Alp Mutschli, Alp Jaunpass, Gemeinde Boltigen, von Stephan Küttel, Jaun
5. Preis Mutschli, Alp Pöris, Gemeinde Lenk, von Franziska Zurbrügg-Schläppi, Lenk
6. Preis Mutschli Alpkäse, Blumatt Alp, Gemeinde Turtmann, von Jürg Bühlmann, Visp
7. Preis Uner Alpenmutschli, Alp Alplen-Oberstafel, Gemeinde Unterschächen, von Ida Gisler-Imhof, Spiringen

### Anerkennungsurkunden Mutschli

- Unerboden Alp-Mutschli, Alp Unterster Wang, Gemeinde Spiringen, von Claudia & Toni Arnold-Hutter, Bürglen
- Mutschli, Schwägalp, Gemeinde Hundwil, von Othmar Manser, Hundwil AR Genossenschaft Alpmilchverwertung Schwägalp
- Bündner Mutschli, Alp dil Plaun, Gemeinde Tomils (Feldis-Scheid), von Nadia & Günther Kneissl, Moos in Passeier
- Mutschli, Alpsennerei Maran, Gemeinde Arosa, von Walter Niklaus, Langwies