

CasAlpLine

2/2025



VORSCHAU

Berner Alpkäsemeisterschaft 2025

OLMA Alpkäseprämierung 2025

World Cheese Awards 2025

INHALT

Informationen	5
26. Berner Alpkäsemeisterschaft	8
24. OLMA Alpkäse-Prämierung	12
Neue Vorstandsmitglieder	14
World Cheese Awards 2025	15
Der Charakter des Berner Alpkäse AOP	16
Agenda	19

CasAlpLine 1/2026

Redaktionsschluss: 31. Januar 2026
Erscheinungsdatum: März 2026

Präsident
Marcel Rubin, Tel. 079 705 20 64
praesident@casalp.ch

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

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

Druck
Kopp Druck + Grafik AG, 3770 Zweisimmen



Übrigens auch online erhältlich.



H&R KAFFEE

Dä vo hie!

Hergestellt im
Berner Oberland 

Erhältlich in ausgewählten
coop-Verkaufsstellen im
Berner Oberland.




hr-kaffee.ch

Wer die Wahl hat ... liest den

Schweizer Bauer

Die unabhängige Zeitung für die Landwirtschaft




www.schweizerbauer.ch

INFORMATIONEN

Entschädigung Marktbesuche

Die Anträge „Entschädigung Marktbesuche“ wurden auch dieses Jahr rege genutzt. Bis zu CHF 250.- werden für die Marktbesuche zurückerstattet. Das Formular finden Sie 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 im nächsten Jahr abgerechnet werden.

Marketing & Kommunikation

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

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



Fondue-Beutel

- Individueller Druck
- Druck bei Kleinmengen bereits ab 1'000 Stück im Digitaldruck
- Kraftpapier
- Papier-Spezialverbunde
- Einrisskerbe
- Mit und ohne Sichtfenster



Wir beraten Sie gerne und unterstützen Sie bei Ihrem individuellen Fondue-Beutel mit Layout.



Prim Pac AG
Steinhaldenring 7
CH-8954 Geroldswil

info@primpac.ch
www.primpac.ch

agrisano

Für die Landwirtschaft!
Alle Versicherungen aus einer Hand.

Passende Zusatzversicherungen für die ganze Familie. Jetzt informieren!



Rundum gut versichert

Dank der **Erfahrung unserer Versicherungsspezialisten** in der Landwirtschaft.

BERNER BAUERN VERBAND
3072 Ostermündigen
Tel. 031 938 22 54
www.bernerbauern.ch

Sichlete

Montag, 15. September 2025
10.00 - 17.00 Uhr, Bundesplatz



Schweizer Bäuerinnen & Bauern
Für dich. Schweiz. Natürlich.

Winkler since 1905
Winkler AG • Fon +41 (0)31 790 90 90 • Fax 031 790 90 98
Thunstrasse 18 • 3510 Konolfingen • Switzerland • info@winklerag.ch

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

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

INFORMATIONEN

Sennenehrung CasAlp 2026

Als Mitglied der CasAlp und Produzent erhalten Sie gegen Einsendung von 6 Anerkennungskarten aus der Alpmulchen-/Übernahmetaxation, die auf den gleichen Familiennamen lauten und 19.5 und mehr Punkte aufweisen, eine Urkunde und eine CasAlp-Prämie.
Die Sennenehrung findet 2026 an der GV CasAlp in Thun statt. Die Einladung zur Ehrung erhalten Sie rechtzeitig.

Bitte senden Sie die Karten bis 17. Januar 2026 an :

CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich

Karten, die nach dem 17. Januar 2026 eintreffen, können nicht mehr berücksichtigt werden.

Adressänderungen melden

Bitte melden Sie einen Wechsel der verantwortlichen Person (Bewirtschafter), Adresskorrekturen oder weitere Änderungen so rasch als möglich an folgende Adresse:

CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich
Tel. 031 636 04 98
e-mail info@casalp.ch



Kessimilchprobe einsenden – Neuerung ab 2026

Ab 2026 muss auf dem Formular für die Kessimilchprobe aus administrativen Gründen zwingend die Adresse des Tierarztes aufgeführt sein. Die Rechnungsstellung von laborvet erfolgt an den Tierarzt. Der Tierarzt stellt Ihnen anschliessend die Kosten für den Bericht in Rechnung.



1

hier unbedingt die korrekte Adresse Ihres Tierarztes einfügen

2

hier unbedingt die eigene e-mail Adresse erfassen, damit der Bericht von laborvet an Sie gesandt werden kann

26. BERNER ALPKÄSEMEISTERSCHAFT

20. + 21. SEPTEMBER 2025

SAANEN



Wettkampfbestimmungen

Als Mitglied der CasAlp können Sie Ihr Topprodukt zur Prämierung an der Berner Alpkäse-Meisterschaft anmelden.

Datum

Samstag, 20. September 2025
(Taxierung unter Ausschluss der Öffentlichkeit)
Sonntag, 21. September 2025
(Ausstellung und Preisverleihung)

Austragungsort

Saanen

Teilnehmerkreis

Teilnehmen können alle CasAlp-Mitglieder aus dem Ursprungsgebiet der CasAlp.

Kategorien

(pro Teilnehmer kann ein Käse je Kategorie eingereicht werden)

1. *Hobelkäse*:

Berner Hobelkäse AOP, Produktion 2023 oder älter

2. *Coeur des Alpes*:

Berner Alpkäse AOP, Produktion 2024

3. *Mutschli*:

Mutschli, Produktion 2025

Pro Kategorie müssen mindestens 10 Käse angemeldet sein.

Anforderungen an die Käse

Hobelkäse/Coeur des Alpes

Die Laibe müssen eine Höhe von 8.0 bis 9.9 cm aufweisen und einem Durchmesser von 28 bis 48 cm entsprechen.

Die Käse müssen mit der offiziellen CasAlp-Käsemarke gut lesbar gekennzeichnet sein. Sie dürfen keine Bohrlöcher aufweisen und nicht angeschnitten sein. Das Produktionsdatum muss auf den Laiben ersichtlich sein.

Mutschli

Die Laibe müssen einen Durchmesser von 13 bis 26 cm und ein Gewicht von 0.5 kg bis 4 kg haben.

Die Käse müssen mit der Mutschli-Marke gut lesbar gekennzeichnet sein. Sie dürfen keine Bohrlöcher aufweisen und nicht angeschnitten sein. Das Produktionsdatum oder eine fortlaufende Nummer muss auf den Laiben ersichtlich sein.

Einzelbeurteilung der Käselaike

In der Vorrunde wird jeder Laib unter der Leitung eines Chefexperten von Alpkäse-Taxateuren in den folgenden vier Positionen beurteilt:

- „Lochung“
- „Teigbeschaffenheit“
- „Geschmack und Aroma“
- „Äusseres, Postur und Lagerfähigkeit“

Für jeden beurteilten Laib erhalten die Teilnehmenden eine schriftliche Beurteilung. Die Beurteilung ist endgültig, es besteht keine Rekursmöglichkeit. Höchstens 50% bzw. maximal 10 Laibe pro Kategorie (je nach Teilnehmerzahl) aus der Vorrunde kommen in den Final. Im Final werden die Laibe innerhalb der Kategorie erneut geprüft und rangiert. Dann werden die drei Kategorien-Sieger und der Tagessieger erkoren. Alle beurteilten Käse können am Sonntag ab 10.00 Uhr degustiert werden.

Käse, welche den Wettkampfbestimmungen nicht entsprechen, werden von der Teilnahme ausgeschlossen.

26. BERNER ALPKÄSEMEISTERSCHAFT

21. SEPTEMBER 2025 SAANEN

Haftung

Die CasAlp übernimmt keinerlei Haftung für die Käselaike (Beschädigung, Verlust, usw.).

Urkunden, Medaillen, Preisgelder und CasAlp-Wanderpreis

Urkunde

Die besten 40-50% je Kategorie erhalten eine Urkunde.

Medaille

Die FinalistInnen erhalten eine Medaille.

Preisgeld

Innerhalb jeder Kategorie werden folgende Preisgelder ausgerichtet:

Hobelkäse/Coeur des Alpes

1. Rang	=	Fr. 500.--
2. Rang	=	Fr. 400.--
3. Rang	=	Fr. 300.--
4. und 5. Rang	=	Fr. 250.--
6. und 7. Rang	=	Fr. 200.--
8. und 9. Rang	=	Fr. 150.--
10. Rang	=	Fr. 100.--

Mutschli

1. Rang	=	Fr. 350.--
2. Rang	=	Fr. 250.--
3. Rang	=	Fr. 200.--
4. Rang	=	Fr. 150.--
5. Rang	=	Fr. 100.--

Wanderpreis

Der Tagessieg geht an die Siegerin oder den Sieger der Kategorie „Hobelkäse“. Sie oder er gewinnt den Wanderpreis (Kessi mit Turner). Über die Abgabe der Urkunden, der Medaillen, der Preisgelder und des Wanderpreises entscheidet die Jury endgültig. Es besteht keine Rekursmöglichkeit.

Startgeld

Das Startgeld zur Teilnahme in einer Kategorie beträgt Fr. 20.-.

Jede weitere Kategorie kostet zusätzlich Fr. 10.-- (d.h. bei Teilnahme in zwei Kategorien beträgt das Startgeld Fr. 30.--, bei Teilnahme in allen 3 Kategorien Fr. 40.--).

Einzahlung des Startgeldes

Anfangs September erhalten Sie eine Rechnung von uns, sowie weiteren Informationen.

Käsesammelstellen

Die Adressen der regionalen Sammelstellen, bei denen Sie den Käse für die Meisterschaft abgeben können, erhalten Sie anfangs September von uns. Den Transport der Käse von den Sammelstellen an die Meisterschaft und wieder zurück übernimmt CasAlp

Anmeldung

Bitte senden Sie die Anmeldung
bis am **22. August 2025** an:

CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich

oder per mail: info@casalp.ch

Bitte benutzen Sie das separate Anmeldeformular
(Beilage).

Berner Alpkäsemeisterschaft



Alpkäse- und Glockenmarkt
20. / 21. September 2025, Saanen



LANDWIRTSCHAFT
SAANENLAND

SAANEN **SB** BANK
GSTAAD'S PRIVATE BANK

agrisano
Für die Landwirtschaft!
Alle Versicherungen aus einer Hand.

Restaurant-Hotel
Landhaus
SAANEN - GSTAAD

16
www.16oma.ch

Berner
Alpkäse
Ursprünglich seit 1548

Berner
Hobelkäse
Früch gehobelt seit 1548

SAANEN
GSTAAD

24. OLMA ALPKÄSE-PRÄMIERUNG

Zum 24. Mal wird an der OLMA der beste Alpkäse der Schweiz und des Fürstentums Liechtenstein gekürt. Älplerinnen und Älpler sind eingeladen, ihre sorgfältig hergestellten Käse zur Prämierung einzureichen. Die feierliche Preisverleihung erfolgt am Freitag, 10. Oktober 2025, im Rahmen der 82. OLMA in St.Gallen.

Die traditionsreiche Alpkäse-Prämierung an der OLMA würdigt das Können der Älplerinnen und Älpler aus der ganzen Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein. Zugelassen sind nur Käse, die komplett auf der Alp produziert wurden – von der Milchgewinnung bis zur Herstellung. Eine Fachjury beurteilt die eingereichten Produkte und zeichnet die besten in fünf Kategorien aus:

«Halbhartkäse», «Hartkäse», «Hobelkäse / Alp-Sbrinz», «Mutschli» und «Ziegenkäse».

Die Preisverleihung findet am Freitag, 10. Oktober 2025, im Forum der Halle 9.2 an der OLMA statt. Unterstützt durch die Dachmarke Schweizer Alpkäse und weitere Partner vergeben die Olma Messen St.Gallen Preisgelder in der Höhe von insgesamt 17'000 Franken.

Teilnahmebedingungen

Zur Teilnahme berechtigt sind Käsesorten, die aus Milch hergestellt wurden, welche während der Sömmerung im alpinen Gebiet der Schweiz oder des Fürstentums Liechtenstein gewonnen und auf derselben Alp zu Käse verarbeitet wurde (Art. 8 der Berg- und Alp-Verordnung, BAIV). Für die Herstellung der eingereichten Alpkäse dürfen keine zusätzlichen Zutaten wie Kräuter oder Gewürze verwendet werden. Jede Alp darf pro Kategorie maximal einen Käse einreichen.

Halbhartkäse: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt im fettfeien Käse (wff) 510 bis 650 g/kg, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2025

Hartkäse: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt im fettfeien Käse (wff) 480 bis 540 g/kg, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2024

Hobelkäse / Alp-Sbrinz: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt im fettfeien Käse (wff) bis 500 g/kg, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2023 und älter

Mutschli: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt im fettfeien Käse (wff) 510 bis 650 g/kg, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2025

Ziegenkäse: produziert aus 100% Ziegenmilch (mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt im fettfeien Käse (wff) 510 bis 650 g/kg, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2025

Anmeldeschluss ist der Freitag, 22. August 2025.

Die Anlieferung: der Käse hat zwingend zwischen Mittwoch, 27. und Freitag, 29. August 2025, an die Adresse der OLMA zu erfolgen. Die vollständigen Teilnahmebedingungen und das Online-Anmeldeformular sind unter www.olma.ch/alpkaese oder via QR Code auffindbar.



82. Schweizer Messe für
Landwirtschaft und Ernährung

olma

St.Gallen
9.–19. Oktober 2025
Gastkanton Wallis

Jetzt Tickets sichern!

NEUE VORSTANDS MITGLIEDER



Simon Zumbrunn

Geb. 24.9.86

aufgewachsen in Unterbach.

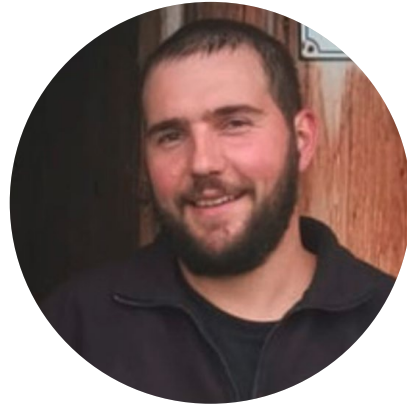
Nach der Schule machte ich eine Lehre als Zimmermann, anschliessend schloss ich den Landwirt in Giswil ab.

2006 übernahm ich den Betrieb meines Grossvaters in Schattenhalb, parallel dazu war ich 4 Sommer als Käser und Senn auf der Alp Birchlauri im Gadmental angestellt.

2011 fand der Zusammenschluss mit dem elterlichen Betrieb in Unterbach statt. Nebenbei arbeitete ich immer noch als Zimmermann und ging weitere 2 Sommer z'Alp auf dem Breitenboden.

Seit bald 10 Jahren darf ich zudem bei den Alpkäsetaxierungen mitwirken, was mir viel Freude bereitet.

2024 durften wir den gesamten Betrieb inklusive Senntum auf Alp Breitenboden im Reichenbachtal übernehmen. Von Klein auf faszinierte mich das Vieh- und Alpwesen, deshalb bin ich auch gerne bereit, mich als Vorstandsmitglied der CasAlp für unsere einmaligen Produkte einzusetzen!



Urs Romang

Geb. 20.01.1995

aufgewachsen in Grindelwald.

2014 habe ich die Lehre als Landmaschinenmechaniker abgeschlossen.

Anschliessend arbeitete ich 5 Sommer als Seilbahnmonteur bei der Paul Reber AG.

Seit 2015 bin ich im Winter als Pistenbullyfahrer auf der Kleinen Scheidegg unterwegs.

2024 habe ich die Ausbildung „Nachholbildung in der Landwirtschaft“ abgeschlossen.

Seit 2020 gehe ich als Senn an Grindel Egriz z'Alp. Wir arbeiten im zweier Team mit 37 Kühen, ca. 20 Rindern und ca. 6 Schweinen.

Wir produzieren ca. 3t/300 Stk. Berner Alpkäse AOP. Ab Mitte August wird die Milch ins Tal zur Eigermilch geliefert.

Ende November 2024 hat mich Adolf Kaufmann angefragt, ob ich seinen Posten bei der CasAlp übernehmen möchte. Nach kurzer Überlegung habe ich mich entschieden, dass es eine Chance ist, sich tiefer mit dem Thema Berner Alpkäse AOP und dessen Vermarktung zu beschäftigen. Ich freue mich deshalb auf diese neue Aufgabe.

WORLD CHEESE AWARDS 2025

Die World Cheese Awards sind das internationale Käseereignis. Vom 13. bis 15. November 2025 werden sie erstmals in der Schweiz stattfinden. Dazu wird die Bundeshauptstadt zur «Capital of Cheese». Neben dem spannenden Wettbewerb, bei dem die besten Käse der Welt gekürt werden, erwartet die Besuchenden ein vielfältiges Programm: faszinierende Einblicke in die Welt des Schweizer Käses, ein Swiss Fine Food Market sowie abwechslungsreiche Side-Events für kleine und grosse Käseliebhaber:innen.

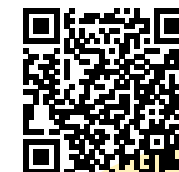
Ab dem 12. Juni 2025 ist die Käse-Anmeldung für die World Cheese Awards 2025 geöffnet.

Die Einreichung erfolgt direkt über die Guild of Fine Food, die Veranstalterin des Wettbewerbs aus Grossbritannien, und nicht über SCM.

Bitte beachten Sie, dass die **Anmeldefrist am 16. September 2025 endet – oder eventuell auch früher**, falls das Teilnehmerkontingent bereits vorher erreicht ist.

Wir empfehlen deshalb eine möglichst frühe Anmeldung.

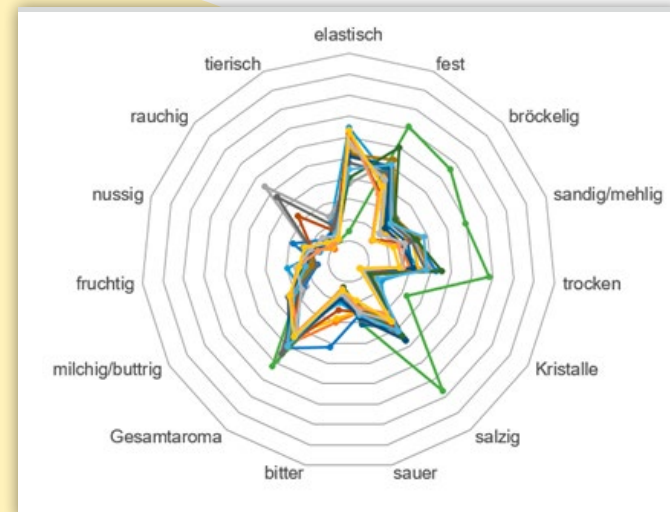
Die Anmeldung kann über folgenden QR Code erledigt werden.



DER CHARAKTER DES BERNER ALPKÄSE AOP

Grosse Unterschiede in Geschmack und Aroma

Am 3. August 2021 wurden auf 16 Berner Alpen je zwei Käse fabriziert, welche im Alter von 5 und 18 Monaten bei Agroscope angeliefert und untersucht wurden. Und obwohl alle Käse am selben Tag nach demselben Pflichtenheft hergestellt wurden, unterscheiden sie sich stark. Das erstaunt erstmal nur wenig, da der Berner Alpkäse AOP dafür ja auch bekannt ist: Zwar ist er oft vom Grundgeschmack und der Textur ähnlich, aber doch ist jede Alp und somit jeder Käse einzigartig. Wie gross teilweise die Unterschiede waren, erstaunte uns dennoch.



Übersicht der verschiedenen Attribute des Käse. Jede farbige Linie zeigt die Ausprägung einer der 16 getesteten Käse nach 5 Monaten Reifung. Werte in der Mitte sind tief, Werte am Rand hoch.

Alle Käse wurden von 18 geschulten Personen auf Geschmack, Aroma und Textur beurteilt. Die Abbildung zeigt, wie ausgeprägt in den 16 Käsen im Alter von 5 Monaten die verschiedenen sogenannten «Attribute» in ihrer Ausprägung waren. Je näher sie an der Mitte des Kreises sind, desto schwächer sind sie ausgeprägt. Je näher am Rand, umso intensiver wurden sie wahrgenommen. Besonders der grüne Käse ist in vielerlei Hinsicht sehr auffällig: Durch seinen hohen Salzgehalt war die Textur stark anders als bei den anderen Käsen. Das viele Salz wirkte stark im Gesamtaroma, aber leider auf Kosten anderer feiner Aroma-Nuancen.

Besonderheiten gut vermarkten

Mit Ausnahme von «milchig/buttrig» waren alle Attribute statistisch signifikant unterschiedlich. Für die Senninnen und Sennen bedeutet das, dass ihre Käse sich betreffend einzelner oder mehrerer Merkmale klar von anderen unterscheiden – eine Eigenschaft, die sich durchaus ausloben lässt. Wir empfehlen davon in der Vermarktung Gebrauch zu machen, und die Käse entsprechend zu beschreiben. Degustieren Sie Ihren Käse, vergleichen Sie ihn mit Nachbaralpen, und notieren Sie sich, was daran einzigartig ist. Dabei kann ein sogenanntes Aromarad hilfreich sein. Sie finden es in deutscher, französischer und englischer Sprache durch Scannen des untenstehenden QR-Codes. Zeigen Sie, dass Berner Alp- und Hobelkäse ein vielseitiges Produkt mit vielen Nuancen ist, und sein Preis deshalb auch durchaus gerechtfertigt ist.

Natürlich gibt es aber auch immer geschmackliche Kehrseiten der Medaille – beispielsweise wurden die Käse oft als «brennend» beschrieben. Dazu mehr in der nächsten CasAlpLine.

Autoren: Remo Schmidt, Agroscope & Michael Feller, INFORAMA & BFH-HAFL



Der Charakter des Berner Alpkäse

Unter diesem Titel erscheinen seit dieser CasAlpLine mehrere Artikel zu den Forschungsergebnissen einer 2021-2023 durchgeführten Studie zum Berner Alp- und Hobelkäse AOP. Agroscope, das INFORAMA Berner Oberland und die BFH-HAFL haben gemeinsam 16 Alpen besucht und sich auf die Suche nach der Einzigartigkeit des Berner Alpkäse AOP begeben. Bepробt wurden die Milch, die Kultur, das Salzbad, die Schmiere und der Käse nach 24 Stunden, 5 Monaten und 18 Monaten.

Rabatt-Code: 44
CHF 20.-

HANDY REPARATUR

HANDY ABHOLUNG GRATIS
INTERLAKEN + 20KM

DISPLAY •
KAMERA •
BATTERIE •
LADEBUCHSE •
HÖRMUSCHEL •
UND WEITERE •
ALLE MODELLE •

079 886 55 08
PROREPAIRCH
ALPENSTRASSE 2
3800 INTERLAKEN

WEBSEITEN AB CHF 111.-
ONLINESHOP FIX PREIS: CHF 2'900.-
WEB111.CH

BEOHANDY.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!

AGENDA

Veranstaltung	Ort	Datum
OHA	Thun	29. August bis 07. September 2025
Alpkäsemarkt Saanen	Saanen	20. + 21. September 2025
26. Berner Alpkäsemeisterschaft 2025	Saanen	20. + 21. September 2025
Sichlete	Bern	15. September 2025
Käsefest Thun	Thun	27. September 2025
Käsefest Bern	Bern	14. + 15. November 2025
Semaine du Goût		18. bis 28. September 2025
Salon des Goûts et Terroirs	Bulle	31. Oktober bis 02. November 2025
NeuLand	Thun	06. November bis 09. November 2025
World Cheese Awards	Bern	13. bis 15. November 2025



Wie ein guter Käse - gereift mit Weitblick.
Für Entscheidungen, die heute und morgen zählen.

SLF | Dorfstrasse 15 | 3714 Frutigen | info@slfrutigen.ch | slfrutigen.ch | 033 672 18 18



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

Unsere Website
www.casalp.ch

