

CasAlpLine

2/2026



VORSCHAU

Berner Alpkäsemeisterschaft 2026

NEUE WEGE

OLMA Alpkäseprämierung 2026



INHALT

Informationen.....	5
27. Berner Alpkäsmeisterschaft	8
Bericht Säuerung im Griff – weniger Fehlgärung, besserer Käse.....	12
25. OLMA Alpkäse-Prämierung.....	16
Agenda.....	19

CasAlpLine 1/2027

Redaktionsschluss: 15. Januar 2027

Erscheinungsdatum: Februar 2027

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

agrisano

Für die Landwirtschaft!
Alle Versicherungen aus einer Hand.

Jetzt Termin
vereinbaren!



Gesamtberatung

Unsere Kernkompetenz
für den perfekten
Versicherungsschutz.



Milchstrasse 9
3072 Ostermundigen
Tel. 031 938 22 54

KOPP
Druck + Grafik

**DESIGN
DRUCK
MEDIEN**



**WIR
GESTALTEN**



**WIR
DRUCKEN**



**WIR
VERARBEITEN**

KOPP DRUCK + GRAFIK AG | Gewerbstrasse 1A | 3770 Zweisimmen | Tel. 033 729 82 82 | info@koppdruck.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 Scherenschnittfolierung „Kästeilet“ (Fr. 100.- Mitglieder) aus.





pacovis

Happy

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

Happy to Serve

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

Qualität Kompetenz Tradition



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 digitale 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

Equipement laitier
Käseerei-Molkereibedarf
Articoli per caseificio
Cheese factory equipment



INFORMATIONEN

Sennenehrung CasAlp 2027

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 2027 an der GV CasAlp in Thun statt. Die Einladung zur Ehrung erhalten Sie rechtzeitig.

Bitte senden Sie die Karten bis 17. Januar 2027 an :

CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich

Karten, die nach dem 17. Januar 2027 eintreffen, können nicht mehr berücksichtigt werden.

NEU: Die Geldprämie muss an der GV vor Ort durch die zu Ehrenden entgegengenommen werden. Nachträgliche Auszahlungen werden nicht mehr gemacht.

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.

welcomel@laborvet.ch'. Section 2 (right) is for the owner's details, with a label 'MILCH/LAIT' and a checkbox 'Tierarzt* (Name und Adresse)'. Below the sections are two numbered circles: 1 and 2."/>

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

27. BERNER ALPKÄSEMEISTERSCHAFT

30. AUGUST 2026

OHA, EXPO THUN



Wettkampfbestimmungen

Als Mitglied der CasAlp können Sie Ihr Topprodukt zur Prämierung an der Berner Alpkäsemeisterschaft anmelden.

Datum

Freitag, 28. August 2026 Jurierung

Samstag, 29. August 2026 Degustation & Wahl Publikumsliebbling

Sonntag, 30. August Degustation, Rangverkündigung (Ausstellung und Preisverleihung)

Austragungsort

OHA Thun, Expo Gelände

Teilnehmerkreis

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

Kategorien

1. *Hobelkäse: (1 Laib)*

Berner Hobelkäse AOP, Produktion 2024 oder älter

2. *Coeur des Alpes: (1 Laib)*

Berner Alpkäse AOP, Produktion 2025

3. *Mutschli: (2 Laibe)*

Mutschli, Produktion 2026

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-Kaseinmarke 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 Mutschlimarke 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 11:00 Uhr degustiert werden.

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

Haftung

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

27. BERNER ALPKÄSEMEISTERSCHAFT

30. AUGUST 2026, OHA THUN, EXPO GELÄNDE

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.

Käsesammelstellen

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

Über eure rege Teilnahme freuen wir uns sehr. Damit leistet ihr einen grossen Beitrag zur Sichtbarkeit und Absatzförderung von unserem Berner Alp- und Hobelkäse AOP.

Danke für eure Unterstützung!

NEU

- **die Teilnahme an der Berner Alpkäsemeisterschaft 2026 ist kostenlos (kein Startgeld)**
- **die Teilnehmenden erhalten 2 Gratiseintritte** (werden mit der Einladung/dem Aufgebot versandt)
- **für Teilnehmende kostenloser Shuttlebus vom Parkplatz zur Expo**
- in Mutz und Tracht freier Eintritt für alle Besucherinnen und Besucher
- **Die Rangierten müssen am Sonntag Käse nachliefern** (wir informieren am Freitagabend).
- Die CasAlp **vergütet** diesen Käse wie folgt:

Berner Alpkäse AOP	Fr. 25.00/kg
Berner Hobelkäse AOP	Fr. 30.00/kg
Mutschli	Fr. 20.00/kg
- Der rangierte Käse wird an den restlichen 7 Tagen an der OHA ausgestellt, degustiert und am Verkaufsstand angeboten. **Aus diesem Grund muss Käse auch zu einem späteren Zeitpunkt nachgeliefert werden können. Es ist eine grosszügige Nachlieferung bereits am Sonntag möglich, Kühlmöglichkeiten sind vorhanden.**
- Da die rangierten Alpen und deren Käse an der OHA entsprechend in Szene gesetzt werden, bitte unbedingt dafür **das Alpportrait nachliefern**. OHNE ALPPORTRAIT keine Auslobung der Alp - keine Kontaktinformationen für die Konsumenten!
- **Wer Zeit hat, kann seinen rangierten Käse/seine Alp an einzelnen Tagen/Stunden während der OHA selbst betreuen.**
- Es muss damit gerechnet werden, dass der gesamte Laib an der Degustation verkostet wird

Weitere Informationen bei

Marisa Pfander

marketing@casalp.ch

079 682 22 09

Anmeldung

Bitte senden Sie die Anmeldung
bis am **31. JULI 2026** an:

CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich

oder per mail: info@casalp.ch

Bitte benutzen Sie das separate Anmeldeformular
(Beilage).



27. Berner



Alpkäsemeisterschaft

28. - 30. August 2026 | OHA Thun, Expo Gelände

Programm

Freitag 28. August 2026

11:00 - 18:00 Uhr Jurierung

Samstag 29. August 2026

13:00 - 21:00 Uhr Degustation, Wahl Publikumsliebbling & Workshop

Sonntag 30. August 2026

11:00 - 18:00 Uhr Degustation

13:45 - 15:00 Uhr Rangverkündigung in der alten Reithalle

SÄUERUNG IM GRIFF – WENIGER FEHLGÄRUNG, BESSERER KÄSE

Text von Remo Schmidt, Agroscope; Michael Feller, BFH-HAFL und INFORAMA Berner Oberland

In der CasAlpLine 02/2025 haben wir über die grosse geschmackliche Vielfalt des Berner Alpkäse AOP berichtet, in der letzten Ausgabe dann über die Bildung von Histamin. In dieser Ausgabe besprechen wir den Gärungsverlauf, ein Erfolgsfaktor für die Herstellung qualitativ hochwertigen Käses.

Der Abbau des Milchzuckers in den ersten 24 Stunden

Zu Beginn der Käseherstellung steht immer die Milch. Entscheidend ist: In den ersten 24 Stunden muss der enthaltene Milchzucker weitgehend abgebaut werden. Gelingt das, sinkt der pH genügend ab, unerwünschte Bakterien haben schlechtere Chancen zu wachsen, und der Käse reift sauberer. Gelingt es nicht, steigt das Risiko für Fehlgärungen, Fehlparfüm und Histaminbildung. Milchzucker und Citrat aus der Milch dienen den Bakterien aus der Milch oder der Starterkultur als Nahrung. Idealerweise setzt sich die zugegebene Kultur rasch durch. Sie baut den Milchzucker zu Milchsäure ab. Diese Milchsäure ist zentral: Sie hilft, den Käse zu konservieren, unterstützt die Käseherstellung, prägt den säuerlich-frischen Geschmack und beeinflusst, wie sich der Käse später während der Reifung entwickelt. Beim Abbau des Milchzuckers entstehen zudem Aromastoffe, die zum typischen Charakter des Käses beitragen. Agroscope-Untersuchungen zeigen, dass solche Stoffwechselprodukte auch helfen können, Käsetypen analytisch zu unterscheiden, ausserdem sind sie zentral für die Untersuchung von Käsefehlern.

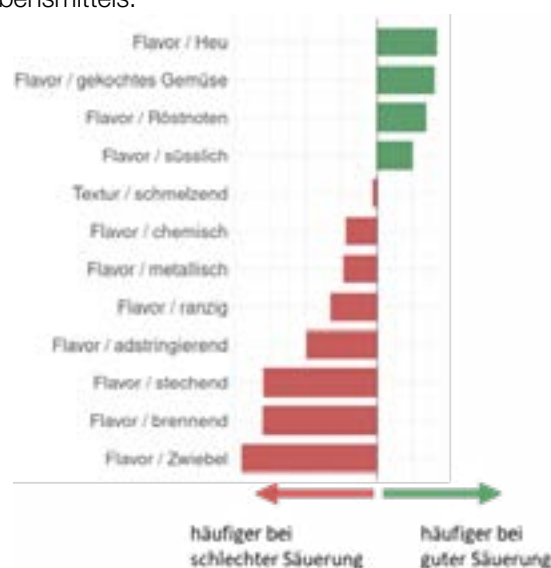
Bakterien arbeiten eng zusammen

Die Anfangssäuerung wird von *Streptococcus thermophilus* bestimmt, in der Praxis als «Chetteli» bekannt. Diese Bakterien spalten den Milchzucker in zwei Stücke, und zwar in Glukose (Traubenzucker) und Galaktose. Diese Zuckerteile können dann leichter von den Bakterien verstoffwechselt werden. Und sie dienen ausserdem auch den anderen Bakterien der Starterkultur als Futter, nämlich *Lactobacillus delbrueckii*, den «Stäbli». Diese sind für eine erfolgreiche Endsäuerung wichtig. Damit der gewünschte pH nach 24 Stunden erreicht wird, müssen beide Arten gut zusammenspielen: Eine zu rasche Anfangssäuerung sollte deshalb nicht stattfinden, damit sich auch die Stäbli gut entwickeln können. Nach der Kulturreinigung beginnen die Bakterien sofort mit der Umsetzung von Milchzucker zu Milchsäure und vermehren sich dabei rasch, man

spricht von exponentiellem Wachstum, da sich die Zahl der Bakterien mit jeder Zellteilung verdoppelt. Die Restmenge an Milchzucker nach 24 Stunden ist ein wichtiges Indiz für einen erfolgreichen Gärungsverlauf, sie sollte möglichst tief sein, idealerweise sollte kein Milchzucker mehr vorhanden sein. In unseren Untersuchungen war der grösste Erfolgsfaktor dafür eine aktive Betriebskultur mit hohem Säuregrad. Darauf folgten in der Wichtigkeit die Vorreifebedingungen und die Schüttmenge. Wenn also die Kultur einmal schlecht gesäuert hat, kann mit einer etwas längeren Vorreifezeit (15 Minuten länger als üblich) oder einer etwas höheren Schüttmenge (4-6 ‰ oder dL pro 100L) der Gärungsverlauf angepasst werden. Falls bisher nicht vorgeschüttet wird, empfiehlt sich, einen Versuch zu wagen und die Fettsirtekultur 30 Minuten vor dem Einleiben zuzugeben. Bei hartnäckigen Säuerungsstörungen empfehlen wir, mit der Beratung Kontakt aufzunehmen.

Die Säuerung beeinflusst Geschmack, Aroma und Reifung

In den ersten 24 Stunden wird bereits stark beeinflusst, wie sich der Käse während der Reifung entwickelt. Um das zu veranschaulichen, haben wir in den 2021-2023 gefassten Käseproben von Berner Alpkäse AOP untersucht, welche Attribute in Textur und Flavor bei guter und schlechter Säuerung besonders typisch sind. Flavor beschreibt dabei den geschmacklich-aromatischen Gesamteindruck eines Lebensmittels.



Zusammenhang von Aroma und Geschmack mit dem Säuerungserfolg. Abbildung: Agroscope

In unseren Untersuchungen von 16 Berner Alpkäsen AOP zeigte sich: Käse mit guter Säuerung wurden häufiger mit positiven Eigenschaften wie Heu, Röstnoten, süsslich oder gekochtes Gemüse beschrieben. Käse mit knapper oder ungenügender Säuerung zeigten häufiger Hinweise auf unerwünschte Entwicklungen, zum Beispiel Fehlverhalten oder Bedingungen, welche Histaminbildner begünstigen können (vgl. CasAlpLine 01/2026).

Säuerung einfach überprüfen

Da der Gärungsverlauf für die Käseherstellung sehr wichtig ist, lohnt sich eine regelmässige Überprüfung der Säuerung. Als Orientierungshilfe dienen folgende Richtwerte. Je nach Fabrikation und Betrieb können Abweichungen vorkommen.

Zeitpunkt	Zielwert	Bedeutung
Nach 2 Stunden	pH ca. 6.25	Anfangssäuerung kontrollieren
Nach 8 Stunden	pH ca. 5.5	Entwicklung der Kultur prüfen
Nach 24 Stunden / vor Salzbad	pH < 5.25	Restzucker sollte weitgehend abgebaut sein

Am besten findet eine pH-Messung mittels pH-Meter statt, diese sind oft im Frühling im Käsebedarfshandel in Aktion. Die Wartung besteht hauptsächlich aus einer pH-Kalibration, welche wöchentlich stattfinden sollte. Zur Not können auch pH-Indikatorstreifen verwendet werden. Die Käse sollten trocken aus der Presse kommen. Das ist ein gutes Zeichen für einen passenden Säuerungsverlauf. Sicherheit gibt aber erst die pH-Messung oder eine Kontrolle auf Restzucker. Ein weiteres Indiz ist der einfache Bräunungstest, wenn ein Backofen zur Verfügung steht: Etwas 24-Stunden-Käse wird auf einer Alufolie bei 130-150 °C für 30 Minuten in den Ofen gelegt.

Vier einfache Kontrollen auf der Alp

- 1. pH regelmässig messen: pH-Meter kalibrieren, Messzeiten einhalten, Werte notieren.
- 2. Griffbildung beobachten: Wie ist die Griffzunahme im Kessi, wie ist der Griff auf der Presse? Beides gibt wichtige Hinweise auf die Aktivität der Kultur.
- 3. 24-Stunden-Käse beobachten: Kommt der Käse trocken aus der Presse? Passt der pH-Verlauf zu den Richtwerten?
- 4. Bräunungstest machen: Braune Verfärbung deutet auf Restzucker hin; helle Probe spricht für guten Abbau.

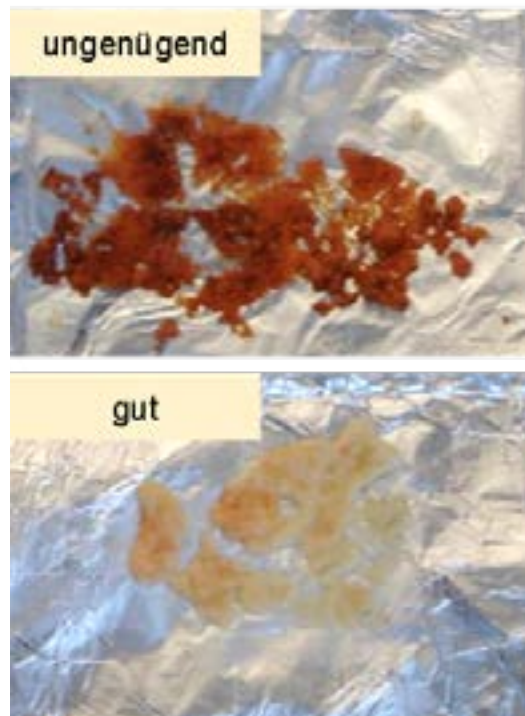


Bild: Agroscope

Ist Restzucker im Käse vorhanden, karamellisiert dieser im Backofen und verfärbt sich braun, im Bild oben ersichtlich (unerwünscht). Ist die Laktose verstoffwechselt worden, bleibt die Probe hell, wie unten ersichtlich ist (erwünscht).

Weiterbildungskurse am Hondrich

Falls Sie sich zu solchen Themen vertieft weiterbilden möchten, finden jährlich zwei Kurse vor Beginn der Alpsaison für Senninnen und Sennen mit Käseerfahrung statt. Auf <https://www.inforama.ch/beratung/alp-und-bergländ-wirtschaft/alpkaserei> finden Sie eine Zusammenstellung von wichtigen Themen für die Alpkäserei, darunter das aktuelle Kursprogramm, sowie Videos zu relevanten Themen, wie beispielsweise der Fassung von Käseproben für die Listerienanalytik.



Der Charakter des Berner Alpkäse AOP

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. Beprobte wurden die Milch, die Kultur, das Salzbad, die Schmiere und der Käse nach 24 Stunden, 5 Monaten und 18 Monaten.





BERNER-ALPKAESE.CH

EIN STÜCK BERNER ALPEN

BALD IM SHOP ERHÄLTlich

kostenlose INFOTAFEL 70X50 CM für Mitglieder

INFOS



Mehr Infos & Bilder

Käsetradition seit dem 15. Jahrhundert

Schon seit dem **15. Jahrhundert** wird auf den Alpen des Berner Oberlandes Käse hergestellt. Die AOP-geschützte Bezeichnung ist aber noch relativ neu.



Was ist der Unterschied zwischen Berg- und Alpkäse?

Bergkäse wird das ganze Jahr über in den Bergregionen hergestellt. **Alpkäse nur saisonal** während der rund 100 Tage der Sömmerung. Die Milchgewinnung sowie die Verarbeitung müssen im Sömmerungsgebiet erfolgen.



So entsteht der Berner Alp- und Hobelkäse AOP!

Die frische Rohmilch wird in einem grossen Kupferkessi erwärmt. Danach gibt der Käser Milchsäurebakterien und Lab dazu, damit die Milch gerinnt. Die feste Masse wird in kleine Stücke geschnitten (Käsebruch) und weiter erhitzt. Anschliessend wird der Käse in Formen gepresst, ins Salzbad gelegt und danach mehrere Monate im Keller gereift und gepflegt.



Der Käse reift mindestens 4½ Monate. Wenn er über **18 Monate reift, entsteht der besonders** harte Berner Hobelkäse AOP, der in dünne Späne gehobelt wird.

Was heisst AOP?

AOP steht für «Appellation d'Origine Protégée» (geschützte Ursprungsbezeichnung). **Das bedeutet, dass ein Produkt aus einer bestimmten Region stammen und dort hergestellt werden muss.** Beim Berner Alpkäse heisst das: Die Milch, die Herstellung und die Reifung müssen im festgelegten Gebiet der Berner Alpen erfolgen.



Ich bin laktoseintolerant. Kann ich den Käse trotzdem essen?

Ja. Der Berner Alp- und Hobelkäse AOP ist laktosefrei (< 0,1g/100g) und gut verträglich. Bei der Käseherstellung wird mit der Molke fast der gesamte Milchzucker entfernt.



Wo kann ich den Berner Alp- und Hobelkäse AOP kaufen?

Entweder auf einer der 450 Alpen →  oder hier. → 

Mehr entdecken:
BERNER-ALPKAESE.CH

BICHSEL
KÄSEREIBEDARF
EQUIPEMENT LAITIER
CH-3506 Grosshöchstetten
031 711 11 11 www.bichsel-ag.ch

25. OLMA ALPKÄSE-PRÄMIERUNG

Zum 25. Mal kürt die OLMA den besten Alpkäse der Schweiz und des Fürstentums Liechtenstein – und macht die Prämierung 2026 erstmals zum Publikumsevent. Am Freitag, 9. Oktober können Besuchende die ausgezeichneten Käse nicht nur feiern, sondern auch selbst degustieren.

Seit einem Vierteljahrhundert steht die Alpkäse-Prämierung für echtes Handwerk, gelebte Tradition und höchste Qualität aus dem alpinen Raum. Jedes Jahr entstehen auf den Alpen unter anspruchsvollen Bedingungen einzigartige Käsesorten – hergestellt von der Milchgewinnung bis zum fertigen Produkt direkt vor Ort. Genau diese Ursprünglichkeit macht den Reiz und die Besonderheit der prämierten Produkte aus.

Mit der Öffnung für das Publikum geht die OLMA nun einen Schritt weiter: Die Preisverleihung im Forum der Halle 9.2 wird nicht nur zur Bühne für die besten Äplerinnen und Äpler, sondern auch zum genussvollen Treffpunkt für Käseliebhaberinnen und -liebhaber. Die prämierten Käse können im Anschluss an die Preisverleihung vor Ort degustiert werden – das Publikum erhält damit direkten Zugang zu den besten Alpkäsen des Jahres. «Die Alpkäse-Prämierung steht seit 25 Jahren für authentisches Handwerk und alpine Spitzenqualität. Zum Jubiläum wollen wir diese Qualität nicht nur auszeichnen, sondern für das Publikum auch direkt erlebbar machen.», sagt Marco Bolt, Präsident Schweizer Alpkäse.

Die besten Alpkäse gesucht – jetzt für das Jubiläum anmelden Äplerinnen und Äpler aus der Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein sind eingeladen, ihre Käse zur Prämierung einzureichen. Eine unabhängige Fachjury bewertet die Produkte in fünf Kategorien: «Halbhartkäse», «Hartkäse», «Hobelkäse / Alp-Sbrinz», «Mutschli» und «Ziegenkäse». Insgesamt werden Preisgelder von 14'000 Franken vergeben – ermöglicht durch die Unterstützung der Dachmarke Schweizer Alpkäse und weiterer Partner.

Das Wichtigste auf einen Blick

**Preisverleihung & Degustation Freitag
9. Oktober 2026, OLMA St.Gallen (Forum Halle 9.2)**

- **Teilnahme für Äplerinnen und Äpler**
- **Anmeldeschluss: 24. August 2026**
- **Anlieferung: 27. – 28. August 2026**
- Jede Alp darf pro Kategorie maximal einen Käse einreichen (Voraussetzungen (Kurzfassung))
- Milchgewinnung und Produktion vollständig auf der Alp (gemäss Art. 8 der Berg- und Alp-Verordnung, BAIV)
- Es sind keine Zusatzstoffe wie Kräuter oder Gewürze erlaubt

Kategorien

Halbhartkäse · Hartkäse · Hobelkäse / Alp-Sbrinz · Mutschli · Ziegenkäse

Weitere Informationen & Anmeldung





Olma Messen
St.Gallen

olma



**Jetzt
anmelden!**

Zeigen Sie, was auf Ihrer Alp entstanden ist.

Machen Sie an der 25. OLMA Alpkäse-Prämierung mit und überzeugen Sie die Jury.

*Hier
anmelden* →



olma.ch/alpkaese

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!

BICHSEL **130**⁰
Jahre-Ans

www.bichsel-ag.ch • 031 710 66 66

AGENDA

Veranstaltung	Ort	Datum
OHA	Thun	28. August bis 6. September 2026
Berner Alpkäsemeisterschaft (OHA)	Thun	30. August 2026
Marché Concours	Saignelégier	7. August bis 9. August 2026
Sichlete	Bern	21. September 2026
Käsemarkt Thun	Thun	26. September 2026
Käsemarkt Huttwil	Huttwil	3. Oktober - 4. Oktober 2026
Käsemarkt Bern	Bern	31. Oktober 2026
Swiss Cheese Awards & Käsemarkt Fribourg	Fribourg	10. bis 11. Oktober 2026
OLMA	St. Gallen	8. bis 18. Oktober 2026
NeuLand	Thun	5. November bis 8. November 2026



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



DER RUF DES GESCHMACKS



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN



Schweiz. Natürlich.



AOP-IGP.CH

folge uns: aopiap @aopiap