

CasAlpLine

1/2026



VORSCHAU

Bericht des Präsidenten 2025
Informationen
Rückblick 2025
Agenda

INHALT

Bericht des Präsidenten.....	3
Informationen.....	5
Informationen aus Der Alpkäsereiberatung.....	6
Rückblick 2025.....	10
Der Charakter des Berner Alpkäse AOP.....	12
Agenda.....	15

CasAlpLine 2/2026

Redaktionsschluss: 30. Juni 2026
Erscheinungsdatum: August 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

BERICHT DES PRÄSIDENTEN



Liebe Vereinsmitglieder, Äplerfamilien, geschätztes Alp-personal, werte Leserschaft

Es ist mir eine Freude, in meinem ersten Jahr in dieser Funktion einen kurzen Rück- und Ausblick zu unserem Wirken als Sortenorganisation zu machen.

Das Graswachstum im Juni war, bedingt durch die guten Wetterverhältnisse, überdurchschnittlich. Zusammenfassend waren Wasserversorgung und Futtervorkommen im letzten Alpsommer sehr zufriedenstellend. Dafür wollen wir dankbar sein. Bei den Taxationen konnte erneut eine sehr hohe Käsequalität festgestellt werden. Sie ist das Ergebnis von grossem Fachwissen, Sorgfalt und täglichem Einsatz mit viel Herzblut auf unseren Berner Alpen. Einen wichtigen Beitrag dazu leistet auch die Beratung, welche die Produzentinnen und Produzenten fachlich begleitet und unterstützt. Allen Beteiligten gebührt dafür einen herzlichen Dank.

Die Sonderschau Landwirtschaft unter dem Titel «Mir bure!» anlässlich der OHA in Thun wurde zu einem grossen Teil durch uns organisiert und umgesetzt. Es war insgesamt ein gelungener Anlass, der gute Einblicke und regen Austausch mit sich brachte.

Ein besonderer Höhepunkt war die Alpkäsemeisterschaft 2025 in Saanen. Das ganze Wochenende war hervorragend organisiert durch das regionale OK und gut besucht. Unser eigener Anlass bietet eine wertvolle Plattform für Austausch, Anerkennung und Sichtbarkeit und zeigte eindrücklich das hohe Qualitätsniveau innerhalb unserer Sorte.

Herausfordernd bleibt die Situation - wenn auch regional unterschiedlich - beim Käseabsatz. Marktbedingungen und Konsumverhalten haben sich verändert. Es wurde im letzten Sommer deutlich weniger Milch verkäst- wir merken dies mitunter direkt in unserer Rechnung. Ich persönlich bin klar der Meinung, dass die «Käsealpen» die idealste Bewirtschaftungsform darstellen, um unsere Alpen nachhaltig offen zu halten, den Erhalt der Weiden und Infrastruktur zu sichern und somit die Alpenlandschaft für Bevölkerung und Tourismus weiterhin in Wert setzen zu können. Was es hier zwingend braucht, ist eine wirtschaftliche Stärkung der Alpwirtschaft. Nur mit Romantik beispielsweise, können wir kein Alppersonal angemessen entschädigen. In dieser Thematik sind wir über die Branche hinaus alle gefordert.

Als CasAlp sehen wir uns in der Verantwortung für unseren Aufgabenbereich aktiv einzustehen. Wir dürfen unsere beiden AOP-Produkte nicht zu Tiefpreisen auf den Markt bringen. Es braucht gerade in dieser Zeit den nötigen Mut zu fairen Preisen mit entsprechender Kommunikation. Wir arbeiten daran, neue Wege zu prüfen und unter anderem die Nähe zu Konsumentinnen und Konsumenten gezielt zu stärken. Ein wichtiger Schritt in diese Richtung ist der Ausblick auf die Alpkäsemeisterschaft 2026. Diese wollen wir nicht mehr dezentral durchführen, sondern in der Stadt Thun zeitgleich und anlässlich der Herbstmesse OHA. Ziel ist es, der städtischen Bevölkerung näherzukommen, mehr Besucherinnen und Besucher zu erreichen und damit einen konkreten Beitrag zur Stärkung des Absatzes unserer Alpkäseprodukte zu leisten.

Uns ist sehr wohl bewusst, dass der geplante Zeitpunkt im August/September für die Älplerinnen und Älpler nicht nur ideal ist. Da wir der Überzeugung sind, die gewünschten Besucherfrequenzen nur durch Anbindung an einen bestehenden Anlass zu erreichen, hat sich der Vorstand mit abwägen von Vor- und Nachteilen klar dazu entschieden. Umso mehr hoffen wir auf Verständnis für diesen neuen Weg und freuen uns auf eine rege Teilnahme. Die Präsenz unserer Produzentinnen und Produzenten ist entscheidend, um die Qualität, die Herkunft und die Geschichte unseres Alpkäses authentisch zu vermitteln.

Zum Schluss sage ich Merci. Ein grosser Dank gilt den Mitgliedern für das Vertrauen in den Vorstand und in meine Arbeit als Präsident. Mein Dank gilt ebenso dem Vorstand für die offene und konstruktive Zusammenarbeit sowie den Mitarbeitenden in der Geschäftsstelle, im Marketing und der Koordination für ihren grossen Einsatz und die verlässliche Arbeit das ganze Jahr hindurch. Weiter bedanke ich mich bei unseren nahestehenden Organisationen für die enge Zusammenarbeit, den Mandatsträgern in Politik für ihren Einsatz für die Alpwirtschaft und ganz wichtig; allen Konsumentinnen und Konsumenten für ihren richtigen Griff im Käseregal.

Von Herzen wünsche ich euch allen einen schönen Frühling, einen wohlwollenden Sommer und alles Gute in Haus, Weide und Stall.

Der Präsident
Marcel Rubin

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
4. - 8. Mai / 18. - 22. Mai 2026
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

INFORMATIONEN

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.



Banner ersetzen

Wer den langjährige Banner noch nicht ersetzt hat, kann bei nächsten Einkauf mit Abholung diesen ebenfalls in den Warenkorb legen.



Neu gibt es die **Schneidebretter inkl. Victorinoxmesser** im Shop. Perfekt als Geschenk oder zum Service im Alpbizli.



**DESIGN
DRUCK
MEDIEN**

**WIR
GESTALTEN**

**WIR
DRUCKEN**

**WIR
VERARBEITEN**

KOPP DRUCK + GRAFIK AG | Gewerbestrasse 1A | 3770 Zweisimmen | Tel. 033 729 82 82 | info@koppdruck.ch

INFORMATIONEN AUS DER ALPKÄSEREIBERATUNG

Vorfreude

Nach der Alp ist vor der Alp. Und vor der Alp ist nach der Alp. Wir blicken auf einen durchmischten Sommer zurück. Das Wetter bot alles: herrschten am Anfang sehr hohe Temperaturen und machten sich die ersten Alpen bereits Sorgen um ihre Wasserversorgung, kamen tiefere Temperaturen und Regen dann schnell und blieben lange. Der Herbst entliess uns dann aber doch mehrheitlich freundlich aus der Alpsommer.

Aus Sicht der Käsereiberatung war es ein eher unruhiger Sommer. Anfangs gab es auf einigen Alpen Personalprobleme, es fanden diverse Wechsel statt, was für alle Beteiligten immer einen grossen Mehraufwand abverlangt. Auch forderte der heisse Frühsommer seinen Tribut bei der Milchqualität, aber nach der ersten Hitzeperiode stand den Rest vom Sommer glücklicherweise genügend Wasser für Mensch, Tier und Käserei zur Verfügung.

Schon bald nach Start der Alpsaison häuften sich die Telefonate: «Das Tuch klebt am Käse!» Nachdem die normalen Methoden nicht den gewünschten Erfolg erzielten, kam des Rätsels Lösung: Ein Webfehler war schuld an den verzweiferten Versuchen, das Tuch wieder vom Käse zu lösen. Firma Winkler und Firma Bichsel übernahmen Verantwortung und ersetzten alle Tücher dieser Serie durch andere Tücher oder eine Gutschrift. An dieser Stelle: vielen Dank für die unkomplizierte Zusammenarbeit! Wir hoffen alle, dass die Tuchhersteller in Zukunft wieder einwandfreie Qualität liefern.

Auf einigen Alpen war die Kultur trotz guter Säuerungsaktivität eher schwach oder sprunghaft, insgesamt konnte man aber trotz tieferem Säuregrad einen regelmässigen und zuverlässigen Milchzuckerabbau auf der Presse beobachten, was die guten Taxationsergebnisse im Herbst dann auch bestätigten.

Gemäss geltendem Taxationsreglement für Berner Alpkäse AOP wurden die vier Positionen «Äusseres/Lagerfähigkeit, Lochung, Teiglänge und Aroma beurteilt. Von 388 taxierten Alpen erreichten 98.7 % das sehr gute Ergebnis von 19.5 oder 20 Punkten. Dieses erfreuliche Ergebnis bestätigt einmal mehr die langjährige und zuverlässige gute Qualität des Berner Alpkäses AOP zum Zeitpunkt der Taxation.

Abzüge gab es bei 25 Betrieben bei der Position Lochung, bei 14 Alpen aufgrund der Teiglänge, und nur auf 3 Alpen bei der Aromaentwicklung. 5 Alpkäsereien haben Potenzial bei der Verbesserung des Äusseren und der Lagerfähigkeit.

Herzlichen Dank an alle Alpkäser und Alpkäserinnen, alle Melker und Melkerinnen, Hirten und Hirtinnen, Taxeure und Taxeuerinnen für eure unermüdliche Arbeit! Wir wünschen nun allen viel Glück und gutes Gelingen im Keller, so dass der Käse während der Reifung zu einer hochwertigen Spezialität veredelt werden kann und jedem das Wasser im Munde zusammenläuft, der an Berner Alp- oder Hobelkäse AOP denkt!

Zwei Wünsche für 2026

- Bitte kreuzt bei der Anmeldung zur Taxation an, ob der Käse auf der Alp, zu Hause, im Reifungslager oder bei der Übernahme taxiert werden muss. Beim richtigen Kreuzchen erspart ihr den Taxierenden sehr viel Arbeit bei der Planung der Taxationsrouten.
- Die Routenplanung ist je nach Gebiet eine komplizierte Sache. Wie bringt man alle Alpen unter einen Hut, damit möglichst keine zusätzlichen Kilometer gefahren werden müssen? Wir sind sehr dankbar, wenn alle etwas Flexibilität bei Tag und Uhrzeit zeigen, oder, was auch schnell passieren kann, für Verspätung Verständnis haben.

Infoanlässe März 2026

Nach den ausserordentlich gut besuchten Infoabenden letztes Jahr, werden auch in diesem Frühling wieder drei Anlässe durchgeführt. Ich hatte Wunschzettel ausgelegt, daraus wurden folgende spannende Hauptthemen für dieses Jahr ausgewählt:

- „Der faule Senn und der fleissige Salzer*: Glück und Geschick im Käsekeller
- Betriebsblindheit ist menschlich: wie erkennen und vorbeugen?

Weiter gibt es allgemeine Informationen rund um die Beratung und das gemütliche und gesellige Zusammensein wird selbstverständlich auch nicht zu kurz kommen. Wir freuen uns darauf, möglichst viele von euch zu begrüßen:

Mittwoch 11. März 2026 Frutigen, Hotel Landhaus, 20:00 Uhr

Mittwoch 18. März 2026 Sannen, Hotel Landhaus, 20:00 Uhr

Donnerstag 19. März 2026 Thun, Restaurant Alte Reithalle 13:30 Uhr, im Anschluss an die GV CasAlp

Freitag 20. März 2026 Wilderswil, Restaurant Hirschen, 20 Uhr

Themenwünsche für die Infoanlässe 2027 nehme ich jederzeit gerne entgegen.

Vielen Dank für eure viele Arbeit, euer Herzblut, euren Wissensdurst und die gute Zusammenarbeit mit der Alpkäsereiberatung. Es macht mir grosse Freude, mein Fachwissen und meine Erfahrung in den Dienst der Berner Alpkäsereien zu stellen.

Ich wünsche allen Gesundheit und Glück im Haus und im Stall.

Maike Oestreich, Leiterin Alpkäsereiberatung



ALPSENNEABEND INFOANLASS

11. MÄRZ 2026 FRUTIGEN, HOTEL LANDHAUS 20:00 UHR
18. MÄRZ 2026 SAANEN, HOTEL LANDHAUS 20:00 UHR
19. MÄRZ 2026 THUN, RESTAURANT ALTE REITHALLE 13:30 UHR ANSCHLUSS AN HV CASALP
20. MÄRZ 2026 WILDERSWIL, RESTAURANT HIRSCHEN 20:00 UHR

- «Der faule Senn und der fleissige Salzer»: Glück und Geschick im Käsekeller
- Betriebsblindheit ist menschlich: wie erkennen und vorbeugen?
- Informationen aus der Käsereiberatung
- Allgemeiner Austausch und gemütliches Beisammensein





Berner
Alpkäsemeisterschaft
2025



130 Jahre · Ans
BICHSEL
www.bichsel-ag.ch · 031 710 66 66

Für die Landwirtschaft!
Alle Versicherungen aus einer Hand.

Jetzt Termin vereinbaren!

Gesamtberatung

Unsere Kernkompetenz für den perfekten Versicherungsschutz.

BERNER BAUERN

Milchstrasse 9
3072 Ostermundigen
Tel. 031 938 22 54



RÜCKBLICK 2025

Alpkäserkurse 2025

Im Frühling 2025 führten wir die beliebten Alpkäserkurse durch. So führten wir drei Kurse «Alpkäse und Tierhaltung Grundkurs», drei Kurse «Alpkäse Grundkurs» sowie zwei Kurse «Alpkäse Weiterbildungskurs» durch. In den 6 Grundkursen konnten wir 69 Teilnehmende begrüßen. Die beiden Weiterbildungskurse besuchten 32 Teilnehmende. Der Anteil Kursteilnehmende mit einem landwirtschaftlichen Hintergrund betrug bei den Grundkursen rund 23% und bei den Weiterbildungskursen 53%. Nun freuen wir uns auf die Kurse 2026. So wie es aussieht, werden auch diese wieder gut besucht sein.

Evelyne Gisler
Sekretariat INFORAMA Berner Oberland



Übrigens auch online
erhältlich.

HR
KAFFEE

Dä vo hie!

Hergestellt im
Berner Oberland 

Erhältlich in ausgewählten
coop-Verkaufsstellen im
Berner Oberland.



hr-kaffee.ch

Statistik Mulchentaxation 2025

Die 388 taxierten Mulchen erreichten folgende Punkte:

Total Punkte	Anzahl Total	%
20.0	348	89.7
19.5	35	9.0
19.0	3	0.8
weniger	2	0.5
Total	388	100

Bei den 388 taxierten Mulchen wurden in den 4 Kriterien folgende Abzüge gemacht:

Punkte pro Kriterium	Lochung	%	Teig	%	Aroma	%	Aeusseres und Lagerfähigkeit	%
5.0	363	93.56	374	96.39	385	99.23	383	98.71
4.5	22	5.67	13	3.35	1	0.26	5	1.29
4.0	3	0.77	1	0.26	2	0.52	0	0.00
weniger	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00
Total Abzüge	25	6.44	14	3.61	3	0.77	5	1.29
	388	100						



BICHSEL
KÄSEREIBEDARF

EQUIPEMENT LAITIER

CH-3506 Grosshöchstetten

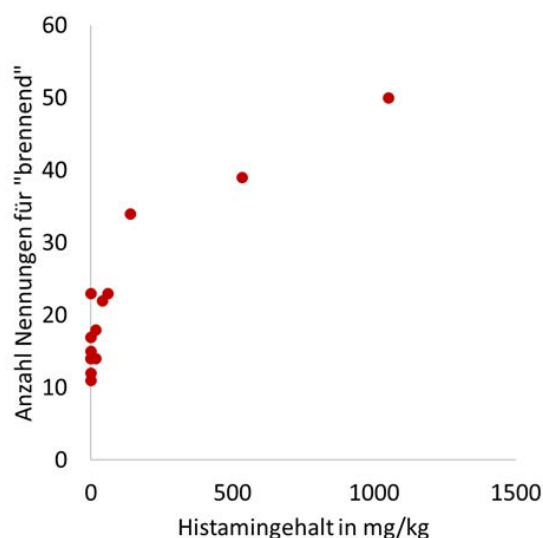
031 711 11 11 www.bichsel-ag.ch

DER CHARAKTER DES BERNER ALPKÄSE AOP

In der letzten CasAlpLine haben wir über die grosse geschmackliche Vielfalt des Berner Alpkäse AOP berichtet, obwohl nach dem gleichen Pflichtenheft fabriziert wird. Diese Unterschiede lassen sich auch für die Vermarktung gezielt nutzen, zusätzlich zu den bekannten Alleinstellungsmerkmalen, die ein AOP-Käse mit sich bringt. Leider sind aber nicht alle sensorischen Eigenschaften positiv – in dieser Ausgabe besprechen wir die Bildung von Histamin, ein eher häufig auftretender Käsefehler von Berner Alpkäse AOP.

Histamin – ein biogenes Amin mit gesundheitlichen Auswirkungen.

Histamin wird meist durch das Bakterium *Lentilactobacillus parabuchneri* gebildet. Dieses ist bereits in der Kessmilch vorhanden und kann den Käsereiprozess trotz der hohen Brenntemperatur überleben. Während der langen Reifezeit kann *L. parabuchneri* dann langsam, aber stetig, wachsen. Dabei bildet es aus Histidin, einer im Käse vorkommenden Aminosäure, Histamin. Histamin ist eines der sogenannten biogenen Amine, und mit Tyramin das häufigste biogene Amin in Berner Alpkäse AOP. Histamin führt beim Menschen zu verschiedenen Reaktionen. Einerseits ist es für das brennende Gefühl auf der Zunge und im Gaumen verantwortlich, andererseits kann es besonders bei darauf empfindlichen Menschen Magen-Darm-Beschwerden auslösen. Insbesondere bei Histaminintoleranten Personen können aber noch weitere Symptome wie Kopfschmerzen, Erbrechen und Durchfall sowie Hautrötungen und Ausschläge dazukommen.



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

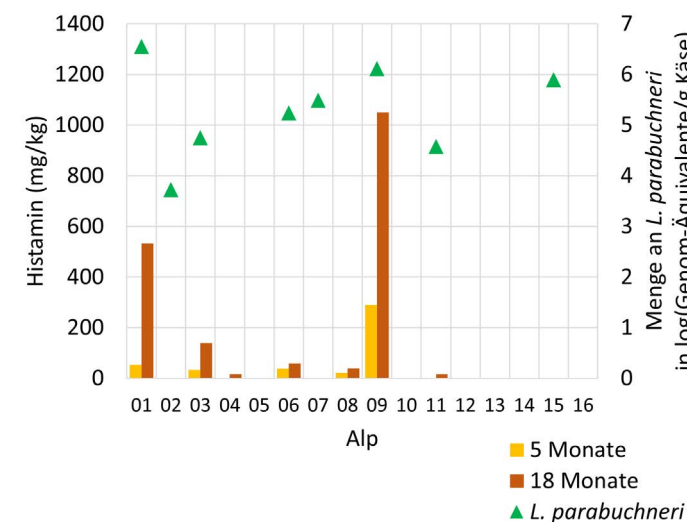


Bei den von Agroscope in Zusammenarbeit mit dem INFORAMA Berner Oberland und der BFH-HAFL untersuchten Käse fanden sich in drei Käsen erhöhte Gehalte, in zwei davon deutlich erhöhte Gehalte an Histamin, was nebenstehende Abbildung illustriert. Es sind die Messdaten nach 18 Monaten Reifung gezeigt. Dabei ist gut erkennbar, dass die erhöhten Gehalte auch zur häufigeren Nennung von «brennend» bei der sensorischen Beurteilung geführt haben.

Der höchste Gehalt betrug 1050 mg/kg. Bei Personen mit Histamintoleranz (**nur rund 1% der Bevölkerung**) können bereits 8-40 mg Histamin Symptome auslösen, was also 8-40 g Käse entsprechen würde. Aber auch bei der breiten Bevölkerung ist beim Verzehr von 100-225 mg mit Symptomen zu rechnen, was ca. 100-200 g Käse mit hohen Gehalten entspricht. Diese Menge ist bei einem Raclette oder Fondue schnell erreicht. Wir empfehlen histaminintoleranten Personen, Käse zu meiden, der brennend ist.

Aber *L. parabuchneri* hat nicht nur gesundheitlich negative Konsequenzen. Bei der Bildung von Histamin wird auch das Gas CO₂ produziert, welches zu Gläs führen kann. Der Käsefehler Histaminbildung kann also technologische wie auch gesundheitliche Konsequenzen nach sich ziehen.

Nicht immer produziert *L. parabuchneri* Histamin



Obige Abbildung zeigt in Gelb die Histamingehalte der Käse nach 5 Monaten Reifung, in Braun nach 18 Monaten. In Grün ist die Menge an *L. parabuchneri* nach 18 Monaten dargestellt. Bereits nach 5 Monaten waren in den meisten Fällen dieselben Mengen an *L. parabuchneri* nachweisbar. Man sieht, dass auf Alp Nr. 7 zwar *L. parabuchneri* im Käse vorhanden ist, aber kein Histamin gebildet wurde – das liegt an stammspezifischen Eigenschaften, welche es einigen dieser Bakterien ermöglicht, Histamin zu bilden, anderen jedoch nicht. Den umgekehrten Fall haben wir nicht beobachtet: Immer wenn Histamin gebildet wurde, war auch *L. parabuchneri* da.

Melkanlagen ausreichend reinigen

Eine häufige Quelle von *L. parabuchneri*, aber auch von anderen Bakterien, welche zu Käsefehlern führen, sind Melkanlagen. Darin können sich oft Ablagerungen bilden, sogenannte Biofilme, welche nur schwer zu reinigen sind. Um biogenen Aminen vorzubeugen, ist bei der Reinigung der Melkanlage auf eine genügende Erhitzung der Anlage zu achten. Wir empfehlen während mindestens 3 Minuten auf mindestens 60 °C zu erhitzen. Ausserdem empfehlen wir eine regelmässige visuelle Kontrolle und manuelle Reinigung, sowie einen Jahresservice durchzuführen, bei dem der Senn oder die Sennin anwesend sind. Weitere Informationen und detaillierte Empfehlungen für Produzenten von Käsereimilch zur Vermeidung von Infektionen in Melkanlagen mit Propionsäurebakterien und *Lactobacillus parabuchneri* entnommen werden. Sie können es hier gratis herunterladen:



Eine Kurzversion davon bietet das INFORAMA Berner Oberland hier an:



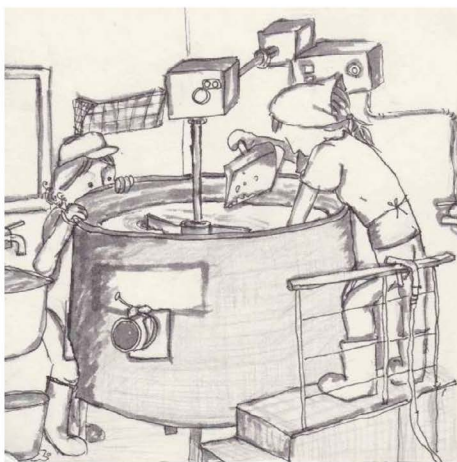
Autoren: Remo Schmidt, Agroscope & Michael Feller, INFORAMA & BFH-HAFL

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!



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

AGENDA

Veranstaltung	Ort	Datum
BEA	Bern	24. April. bis 3. Mai 2026
Fête de la Tête de Moine	Belellay	1. Mai bis 3. Mai 2026
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



KURS ZUR ALPKÄSEVERMARKTUNG

Werde sichtbar – mit einer einzigartigen Geschichte über Deinen Alpkäse

Dienstag, 31.03.2026, 09:15 - 15:30 AM INFORAMA BEO, HONDRICH

DEIN ALPKÄSE - ERKENNE SEINE BESONDEREN EIGENSCHAFTEN UND VERMARKTE IHN ZIELGERICHTET

- Themen:
- Grundlegende Eigenschaften
 - Vom Geschmack zum Produkt-Charakter
 - Vom Produkt zur Geschichte
 - Mit der Geschichte in die Sichtbarkeit
 - Durch Sichtbarkeit Kunden gewinnen und binden



031 636 42 40 / www.inforama.ch > Kurse > Alpwirtschaft

INFORAMA - WO ZUKUNFT WACHST

INFORAMA
BERATUNG UND ZUSATZSERVICES

Unsere Website
www.casalp.ch

