

CasAlpLine

1/2025



VORSCHAU

Geschäftsbericht 2024
Informationen

Rückblick 2024
Agenda

INHALT

Bericht des Präsidenten	3
Informationen	5
Informationen aus der Alpkäsereiberatung	6
Rückblick 2024	13
Bericht	14
Interview Vreni & Werner Bühler, Oberstockenalp	16
Agenda	19

CasAlpLine 2/2025

Redaktionsschluss: 30. Juni 2025

Erscheinungsdatum: August 2025

Präsident

Hans Kohler, Geissholz 171, 3860 Schattenhalb

Tel. 079 285 04 42

kohler.geissholz@bluewin.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, Fax 031 636 04 10

info@casalp.ch, www.casalp.ch

Druck

Kopp Druck + Grafik AG, 3770 Zweisimmen

BERICHT DES PRÄSIDENTEN



Ich verabschiede mich als Präsident

Als ich an der HV 2009 in den Vorstand gewählt wurde, war mir noch nicht so bewusst, wie schnell sich die Situation im Markt und im Lebensmittelbereich verändern kann. Am Anfang führte vor allem das AOP Pflichtenheft immer wieder zu Diskussionen. Die Einführung der Exportnummer in den produzierenden Alpbetrieben war meine erste große Herausforderung. Durch die gute Zusammenarbeit mit dem Kantonalen Lebensmittel Inspektorat konnten wir diese Hürde gut meistern. Doch schon kurze Zeit später war die Branchenleitlinie ein Hauptthema, welches zu bewältigen war. Durch die kompetente und tatkräftige Unterstützung von Hanspeter Graf konnten wir 2016 unseren Mitgliedern die erste Version abgeben. Durch Veränderungen im Lebensmittelgesetz musste die Branchenleitlinie dann komplett neu überarbeitet werden. Als Mitglied des SAV Vorstandes durfte ich auch da tatkräftig mitwirken. Bis die neue Version fertig gestellt war, dauerte es mehrere Jahre. Es gab wieder Veränderungen, welche für unsere Produzentinnen und Produzenten nicht nachvollziehbar waren. Grössere Bauchschmerzen bereitet mir zurzeit die Marktsituation. Die rückgängigen Zahlen im Verkauf lassen mich nachdenklich werden.

Es kann nicht sein, dass unser Berner Alpkäse AOP unter ein billiges Produkt gelangt. Ein so hochstehendes Produkt, welches mit so viel Herzblut hergestellt wird und die Milch aus besten Alpenkräutern kommt, muss meines Erachtens auch den preislichen Stellenwert behalten und grundsätzlich erhöht werden können. Da sind wir alle gefordert, die Konsumentinnen und Konsumenten zu sensibilisieren für unser wunderbares und regionales Produkt, unseren Berner Alpkäse AOP.

Nach acht Jahren als Präsident habe ich mich nun entschieden meine Tätigkeit im Vorstand zu beenden. Ich kann auf eine schöne, lehrreiche Zeit zurückblicken. Ich bedanke mich bei allen. Vorab bei unseren Mitgliedern für das entgegengebrachte Vertrauen, welches sie mir all die Jahre geschenkt haben. Und einen herzlichen Dank an alle Mitarbeitenden und Vorstandskollegen für die gute Zusammenarbeit.

Ich wünsche euch allen eine gute Zeit, dem neu zusammengestellten Vorstand viel Motivation, die bevorstehenden Herausforderungen anzugehen und allen Alpbetrieben eine gute Produktion im Sommer 2025.

Euer Präsident
Hans Kohler



agrisano

Für die Landwirtschaft!
Alle Versicherungen aus einer Hand.

Passende
Zusatzversiche-
rungen für die
ganze Familie.
Jetzt
informieren!



Rundum gut versichert

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



3072 Ostermundigen
Tel. 031 938 22 54
www.bernerbauern.ch

PRIM PAC
Verpackungen Emballages Imballaggi



Gut verpackt seit 1968

PRIM PAC AG - Steinhaldenring 7 - 8954 Geroldswil

**SPAR- UND LEIHKASSE
FRUTIGEN AG**
Ihre Bank seit 1837



Traditionell seit 1837. Modern seit eh und je.

Spar- und Leihkasse Frutigen AG | Dorfstrasse 15 | 3714 Frutigen | 033 672 18 18 | www.slfrutigen.ch

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.



Neue Website

Die neue Website ist online. Den Shop finden Sie neu im Menu zu unterst.



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



INFORMATIONEN AUS DER ALPKÄSEREI BERAT

„Immer e chli Alp im Kopf“

Bei Redaktionsschluss ist draussen noch Winter, aber die alpwirtschaftlichen Themen beschäftigen uns schon. Oder noch. Im Rückblick den Sommer 2024, im Ausblick den Sommer 2025.

Sicher haben alle sehr persönliche Erinnerungen an die letzte Alpzeit. Neben vielen schöne Erinnerungen wohl auch einige nasse. Stand das Alpwirtschaftsforum am 26. April 2024 noch unter dem Thema Wassermanagement, kam im Sommer 2024 genug Regen, um die Tiere zu tränken und die Milch zu kühlen. Das nahmen wir doch gerne! Aber, wie so oft im Leben: das richtige Mass tritt selten ein, entweder hat man zu wenig oder zu viel, was unter Anderem folgeschwer im Brienzer Rutsch gipfelte.

Aus Sicht der Käseereiberatung berichte ich gerne von einem ruhigen Sommer. Die Tiere hatten durch das eher kühle Wetter weniger Hitzestress, was sich auf den meisten Betrieben in einer guten Milchqualität zeigte. Die Kultur hat sich letzten Sommer in vielen Alpkäsereien stabil entwickelt. Tendenziell war der Säuregrad eher zu hoch als zu tief und zum Teil mussten alle Tricks angewendet werden, um den Säuregrad nach unten zu korrigieren. Die Umsetzung des Probenplans gemäss neuer Branchenleitlinie für Schweizer Alpkäse hat im Sommer recht gut funktioniert. Einzig den Sammelstellen können wir noch helfen, dass weniger Arbeit anfällt. Mehr dazu im separaten Bericht: «Probenahme leicht gemacht».

Ein wunderschönes Highlight und für viele der krönende Abschluss der Alpsaison war die Alpkäsemeisterschaft im September. Bei strahlendem Sonnenschein und frisch verschneiten Berggipfeln konnten wir im stimmungsvollen Ambiente auf dem Männlichen vis a vis von Jungfrau und Mönch eine grosse Diversität in bester Qualität feiern. Herzlichen Dank allen, die mitgemacht haben, von Euch lebt der Anlass! Herzlichen Dank auch allen Jurorinnen und Juroren, die einen ganzen Tag lang bei kalter Witterung konzentriert und diszipliniert den Käse geprüft haben!

Alpmulchentaxierung

Kaum war der Sommer richtig da, stand auch schon der Herbst mit den Taxierungen vor der Tür. Wir durften eine Fülle von gutem Berner Alpkäse begutachten!

(Statistik Taxation finden Sie auf Seite 12)

Taxiert wurden gemäss geltendem Taxationsreglement die Positionen Lochung, Teiglänge, Aroma und Äusseres/Lagerfähigkeit. Von den 388 taxierten Alpen erreichten 87.6 % das Punktemaximum. Bei weiteren 11.6 % wurden wegen leichten Fehlern 0.5 Punkte abgezogen, was immer noch eine sehr gute Qualität abbildet. Somit wurden 99.2 % der Mulchen mit 20 oder 19.5 Punkten taxiert. Dies entspricht einem langjährigen Mittel beim Berner Alpkäse AOP und zeigt, dass sich die Qualität konstant in einem sehr guten Bereich hält. Abzüge gab es auf 26 Alpen bei der Teiglänge oder Teigkonsistenz, bei 19 Alpen aufgrund der Lochung. Beim Äusseren und der Lagerfähigkeit des Käses können bei 6 Alpen Verbesserungen erfolgen. Sehr erfreulich ist, dass zum Zeitpunkt der Taxation keine Abzüge im Geschmack gemacht werden mussten. So hoffen wir, dass die Käselaipe auch während der Wintermonate weiterhin gut reifen und ihren einzigartigen Geschmack zum Berner Alp- oder Hobelkäse AOPvoll entfalten können. Ein grosses Dankeschön allen Alpkäseproduzenten für ihr Herzblut und ihren unermüdlichen Einsatz rund um Milch und Käse! Ebenso an alle Taxeurinnen und Taxeure, die im Herbst viel Zeit und Fachwissen einsetzten.





Anmeldung Taxation 2025

In den letzten Jahren haben unkorrekte Ortsangaben zu grossem Mehraufwand bei der Planung geführt. Den grossen organisatorischen Aufwand können wir alle zusammen verringern: Bitte helft mit und kreuzt bei der Anmeldung für die Taxation richtig an, ob der Käse auf der Alp, zu Hause, im Reifungslager oder bei der Übernahme taxiert werden muss. Vielen Dank!

Infoanlässe März 2025

Der Landwirtschaftliche Verein Saanenland organisiert seit vielen Jahren einen Alpsennenabend, an dem sich jährlich rund 100 Teilnehmende treffen. Zu verschiedenen Themen gibt es einen fachlichen Beitrag aus der Käseberatung und bei geselligem Zusammensein wird diskutiert. Seit letztem Jahr wird dieses Erfolgsmodell auch in zwei weiteren Regionen vom INFORAMA in Zusammenarbeit mit der CasAlp durchgeführt. In Hondrich nahmen letztes Jahr ca. 80 Leute teil. Der Anlass in Unterseen war mit knapp 20 Leuten eher schwach besetzt, was sich schlussendlich als genau passend erwies, da die Technik (Beamer und Mikrofon) nicht funktionierte und wir so in gemütlicher kleiner Runde die verschiedenen Themen anschauen konnten.

Die Anlässe finden dieses Jahr wieder statt und wir freuen uns auf eine grosse Teilnahme:

Dienstag, 18. März 2025 Hondrich 20 Uhr
Mittwoch, 19. März 2025 Wilderswil 20 Uhr
Donnerstag, 20. März 2025 Saanen 20 Uhr

Neben dem gegenseitigen Austausch werden folgende Themen angeschaut:

- Mit stabiler Kultur sicher durch den Sommer
- Brennender Geschmack im reifen Käse?
Achtung Histamin!
- Informationen aus der Beratung und Schulkäserei

Alpflurbegehungen Sommer 2025

Im Sommer werden vom INFORAMA Alpflurbegehungen in verschiedenen Regionen organisiert. Dieses Jahr zum Thema «Milchqualität». Bei den Alpflurbegehungen wird am Abend auf einen Alpbetrieb eingeladen. Dort präsentiert der jeweilige Betriebsleiter sein Melksystem und die Strategien und seine Erfahrungen für eine gute Milchqualität. Anschliessend diskutiert man bei einem gemütlichen Aperó zusammen mit Berufskollegen. Nähere Informationen gibt es zu einem späteren Zeitpunkt vom INFORAMA.

Mit dem Alpwirtschaftsforum, den Infoanlässen und den Alpflurbegehungen hoffen wir, denjenigen, die dem Thema Alpkäse mit Neugierde und Wissensdurst begegnen, genug Futter für eine kontinuierliche persönliche und betriebliche Weiterentwicklung zu bieten.

Themenwünsche für die Infotage 2026 nehme ich gerne jederzeit entgegen.

Danke vielmals für Euren unermüdlichen Einsatz für die Alpwirtschaft und Euer Herzblut bei der Käseherstellung!

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

Maike Oestreich, Leiterin Alpkäsereibereitung

Probenahme leicht gemacht

Welche Probe bei welchem Produkt, zu welchem Zeitpunkt, auf was, in wieviel Probematerial untersucht werden muss, steht ausführlich im Kapitel A5, Probeplan der neuen Branchenleitlinie für Schweizer Alpkäse, die 2023 allen CasAlp Mitgliedern gratis abgegeben wurde.

Als Hilfestellung werden auch dieses Jahr Anfangs Sommer wieder zwei Merkblätter auf www.casalp.ch aufgeschaltet.

- Das «Merkblatt Proben» ist eine grobe Übersicht, welche Produkte beprobt werden müssen.
- Im «Merkblatt Labore» steht, welche Probe in welches Labor gesendet werden kann, an welchen Tagen Proben an einer Sammelstelle abgegeben werden können, wo die Auftragsformulare zu beziehen sind und vieles mehr.

Das Wichtigste in Kürze

- Prinzipiell gilt eine freie Laborwahl
- Wer für einen gekühlten Transport die Proben an einer Sammelstelle abgeben möchte, muss das LAAF in Grangeneuve beauftragen.
- Konservierte Milchproben für Staphylokokken können an LaboRvet gesendet werden. Die Probe muss nicht gekühlt werden und kann normal mit der Post geschickt werden. Der Bezug der Proberöhrchen (10 ml mit Konservierungstablette) und das Auftragsformular erfolgt an den Infoanlässen oder über das Sekretariat in Hondrich. Die Sammelstellen können konservierte Milchproben für Staphylokokken nicht annehmen.

Ein grosses Dankeschön möchte ich den Sammelstellen aussprechen: **Merci vielmal Molkerei Gstaad, Molkerei Schönried, Lenkmilch, Eigermilch, Molki Meiringen und Sekretariat INFORAMA Berner Oberland.** Nicht zuletzt auch ein grosses **Merci der CASEI**, deren Käsereiberater die Proben an den vereinbarten Tagen abholt und gekühlt zu einer nächsten Sammelstelle bringt und sie einem Probenkurier übergibt.

Von den Sammelstellen kam die Rückmeldung, dass die Beschriftung der Proben noch verbessert werden muss. Nur wenn das Auftragsformular richtig ausgefüllt beiliegt, ist für die Sammelstellen und den Proben-transporteur der Mehraufwand leistbar. Die Molkereien unterstützen mit den Sammelstellen die Alpwirtschaft freiwillig und gratis. Um diese Zusammenarbeit nicht zu gefährden, bitten wir alle Alpbestösser, die Proben fachgerecht abzugeben.

So kommt's gut im Sommer

Abgabe Sammelstelle

- Am richtigen Termin (Daten werden auf CasAlp aufgeschaltet und an den Infoanlässen verkündet)
- Vollständig ausgefülltes Auftragsformular vom LAAF Grangeneuve. Bezug Formular: <https://www.fr.ch/sites/default/files/2024-01/formular-fur-untersuchungsauftrag.pdf>
- Für die Bruchprobe benötigt das Labor mindestens 40 ml Bruch
- Jedes Proberöhrchen muss beschriftet sein (Probe 1/2/3, Name)
- Die Proben mit Auftragsformular müssen in einem verschliessbaren Säckli abgegeben werden.

Bei Alpaufzug mit dabei

- Probetuben 40 oder 50 ml (Bezug Bichsel/Winkler)
- Klebeetiketten
- Mehrere Auftragsformulare ausdrucken (Reserve)
- Gefrierbeutel mit Verschluss



Abgabe an Sammelstelle



Ein Beispiel für ein ausgefülltes Formular finden Sie auf der nächsten Seite.

Bei Fragen gibt die Alpkäsereiberatung gerne Auskunft (079 453 42 10).
Ich wünsche Allen einen guten Frühling und Start in den Alpsommer!

Maike Oestreich, Leiterin Alpkäsereiberatung

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



Plus que 4000 articles pour la fromagerie de montagne

8-12h / 13.30-17h * www.winklerag.ch

Für jeden Käse das passende Lab
A chaque fromage sa présure



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**

**Equipement laitier
Käserei- Molkereibedarf
Articoli per caseificio
Cheese factory equipment**





**Berner
Alpkäsemeisterschaft
2024**



RÜCKBLICK 2024

Alpkäserkurse 2024

Im Frühling 2024 führten wir bereits zum 2.Mal unser angepasstes Kursprogramm durch. Das Angebot «Alpkäse Grundkurs» stiess wiederum auf grosses Interesse. So führten wir drei Kurse «Alpkäse und Tierhaltung Grundkurs», drei Kurse «Alpkäse Grundkurs» sowie zwei Kurse «Alpkäse Weiterbildungskurs» durch. In den 6 Grundkursen durften wir 88 Teilnehmende begrüssen. Die beiden Weiterbildungskurse besuchten 32 Teilnehmende. Der Anteil Kursteilnehmende mit einem landwirtschaftlichen Hintergrund betrug bei den Grundkursen rund 25% und bei den Weiterbildungskursen 38%. Nun freuen wir uns auf die Kurse 2025. So wie es aussieht, werden auch diese wieder sehr gut besucht sein.

Evelyne Gisler
Sekretariat INFORAMA Berner Oberland



Statistik Mulchentaxation 2024

Die 388 taxierten Mulchen erreichten folgende Punkte:

Total Punkte	Anzahl Total	%
20.0	340	87.6
19.5	45	11.6
19.0	3	0.8
Total	388	100

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

Punkte pro Kriterium	Lochung	%	Teig	%	Aroma	%	Äusseres und Lagerfähigkeit	%
5.0	369	95.1	362	93.3	388	100.0	382	98.5
4.5	16	4.1	24	6.2	0	0.0	5	1.3
4.0	3	0.8	2	0.5	0	0.0	1	0.3
Total	19	4.9	26	6.7	0	0.0	6	1.5
	388	100						

BERICHT

Hans Kohler – ein Präsident mit Weitsicht und Leidenschaft

Hans Kohler als Präsidenten von CasAlp zu erleben, stimmte, so zumindest für mich, in allen Belangen.

Hans hatte hohe Ansprüche an sich und an die Mitarbeitenden; er wusste die Leistungen eines jeden aber auch zu schätzen. Er wusste zu motivieren und zu unterstützen. Keine Frage schien ihm zu viel zu sein, immer fand er Zeit. Besonders geschätzt habe ich zudem bei Hans, dass er Vertrauen in unsere Arbeit schenkte und gleichzeitig hinstand und Verantwortung übernahm.

Es ging Hans um die Sache, um Qualität vor Quantität – nicht nur beim Berner Alp- und Hobelkäse AOP.

So war es ihm ein grosses Anliegen, die Qualitätssicherung wie die Beratung an oberster Stelle zu halten. Nach dem Motto, Marketing-Kommunikation genügt nicht, wenn das

Produkt dahinter nicht stimmt. Überzeugt hat auch seine Einstellung und Haltung zur graslandbasierten Landwirtschaft und einer gesamtheitlich betrachteten Käseherstellung – vom Tier, über die Weidehaltung, zur Produktion bis zur Logistik. Hans ist offen für Neues, lebt aber gleichzeitig die Traditionen. So begann und beginnt die Alpzeit auf Seilalp mit dem stets prächtigen Alpaufzug, mit seiner geliebten Familie und den Tieren.

Fazit: Was Hans anpackt, das macht er mit Weitsicht und Leidenschaft.

Ich wünsche dir Hans weiterhin viel Energie für deine Aufgaben, und bin sicher, dass wir auch nach deiner Zeit als CasAlp Präsident von dir lesen werden. Ich freue mich auf ein Wiedersehen auf der Seilalp.

Gabi Dörig-Eschler, Verantwortliche Marketing-Kommunikation 2016-2022



...und immer fanden wir mit Hans eine Lösung (Alpkäsemeisterschaft Saanen 2019, Evelyne Gisler, Hans Kohler, Gabi Dörig-Eschler v.r.n.l.).

Übrigens auch online
erhältlich.

HR
KAFFEE

Dä vo hie!

Hergestellt im

Berner Oberland 

Erhältlich in ausgewählten
coop-Verkaufsstellen im
Berner Oberland.



hr-kaffee.ch



Neue
Etikette für
Deinen Käse?



Jetzt anfragen:

rebekka@agri-atelier.ch

079 124 75 06

INTERVIEW VRENI & WERNER BÜHLER, OBERSTOCKENALP

CasAlp: Kurz zu euch: Wie lange geht ihr schon an die Oberstockenalp, wie viel Käse produziert ihr, was macht euch bzw. eure Alp aus?

Schon seit 35 Alpsommern gehen wir, Werner und Vreni, auf die Oberstockenalp. Werner ist auf der Oberstockenalp aufgewachsen. Seinen ersten Sommer verbrachte er dort als Bébé, am 5. Juni 1963 geboren. Seine Mutter erzählte mir, dass er in einer «Hutten», darüber eine schattenspendende Gazewindel gespannt, auf die Oberstockenalp getragen wurde. Seither ist er jeden Sommer auf «seinem» Berg. Wir produzieren jeden Sommer rund 100 Laibe Alpkäse AOP. Zudem stellen wir Mutschli, Weichkäse, Frischkäse, Butter und Nidletäfel her. Unser Alpkäse zeichnet sich durch sein unvergleichliches Aroma aus. Die vielen Kräuter der gutgräsigen Alp verleihen ihm seinen Geschmack. Wir stellen einen würzigen, aber nicht zu salzigen Berner Alpkäse AOP her, der eher mild ist.

CasAlp: An wie vielen Wettbewerben habt ihr dieses Jahr teilgenommen und mit welchen Rängen wurdet ihr platziert?

Wir haben an der Berner Alpkäsemeisterschaft und an der OLMA teilgenommen, allerdings ohne nennenswerte Auszeichnungen. Bei Alp'24 erhielten wir jedoch die silberne Auszeichnung in der Kategorie Hobelkäse. Zudem wurden wir beim Swiss Cheese Award in Lugano in der Kategorie Berner Alp- und Hobelkäse als Gewinner ausgezeichnet.

CasAlp: Warum startet ihr an Wettbewerben mit eurem Käse?

Wir möchten den Berner Alpkäse AOP noch bekannter machen und die Arbeit der Ausschreibenden unterstützen. Sicher konnten wir durch die Teilnahmen an den verschiedenen Wettbewerben unser Produkt stetig verbessern. Zudem darf der Marketingfaktor nicht vergessen werden. Es ist auch eine Bestätigung für die richtige Käseherstellung.

CasAlp: Was hat es für Sie bedeutet, den Wettbewerb zu gewinnen? Gab es einen Moment, der besonders aufregend war?

Es ist eine besondere Ehre, an einem nationalen Käsewettbewerb den ersten Platz zu belegen. Der Rahmen der Preisverleihung war sehr festlich und würdig. Es wurden 32 Awards vergeben, bei über 1000 Käse eingereichten

Käse – aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch. Auf der grossen Bühne des Kongresssaals von Lugano zu stehen, war emotional und aufregend. Es ist eine Bestätigung und Genugtuung für unsere jahrelange Arbeit. Wir durften bereits an der OLMA wie auch an der Alpkäsemeisterschaft die goldene Auszeichnung nach Hause nehmen. Das ist nicht selbstverständlich und gibt uns viel Antrieb für die weitere Käseherstellung.

CasAlp: Dieses Jahr sind die World Cheese Awards in Bern – seid ihr dabei?

Wenn es möglich ist, ja. Das ist eine Gelegenheit, den Berner Alpkäse AOP in die ganze Welt zu tragen.

CasAlp: An wie vielen Märkten oder Messen seid ihr am Stand?

Letztes Jahr waren wir seit Langem wieder an zwei externen Orten, um unseren Käse zu verkaufen. Im Rahmen der Preisverleihung des Swiss Cheese Awards durften wir kostenlos am Käsemarkt, integriert in den Herbstmarkt von Lugano, unseren Alpkäse in bester Lage an der Seepromenade verkaufen. Ausserdem waren wir am Bazar der Rudolf-Steiner-Schule, da eine Schulkasse dieser Schule das Käsen bei uns am Berg anschaute und das Thema Käseherstellung vertiefte. Unser Glück ist, dass unsere Alp mitten im Wandergebiet des Stockhorns liegt. So verkaufen wir den grössten Teil von unserem Käse direkt am Berg. Da wir dort auch ein Berggasthaus betreiben, sind wir täglich auf der Alp präsent.

CasAlp: Was ist euer Tipp für eine gute Vermarktung?

Es macht sicher Sinn, grosse Verleihungen in den Medien publik zu machen. Auch die neuen Medien sollte man nutzen, da sie nicht teuer, schnell und für jedermann zugänglich sind. Wir versuchen ausserdem, auf unserer Alp für Gäste und Interessierte offen zu sein und ihnen Einblicke in die Käseherstellung zu ermöglichen. Es gibt viele interessierte Menschen von Nah und Fern.



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

Joh. Bichsel AG

CH-3506 Grosshöchstetten

www.bichsel-ag.ch

+41 31 711 11 11

Käsereibedarf

Equipement laitier

Articoli per caseificio

Cheese factory equipment

AGENDA

Veranstaltung	Ort	Datum
BEA	Bern	25. April. bis 4. Mai 2025
OHA	Thun	29. August bis 7. September 2025
Berner Alpkäsemeisterschaft 2025	Saanen	21. September 2025
Sichlete	Bern	15. September 2025
Käsefest Thun	Thun	7. September 2025
Semaine du Goût		18. bis 28 September 2025
Salon des Goûts et Terroirs	Bulle	31. Oktober bis 2. November 2025
NeuLand	Thun	6. November bis 9. November 2025
Käsefest Bern	Bern	14. November 2025
World Cheese Awards	Bern	13. bis 15. November 2025

World Cheese Awards, Bern

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.

Weitere Infos folgen in der Augustausgabe der CasAlpLine.



Unsere Website
www.casalp.ch

