

Medienmitteilung

23. OLMA Alpkäse-Prämierung: Die Siegerinnen und Sieger stehen fest

St.Gallen, 11. Oktober 2024 – Auch in diesem Jahr wurden die herausragenden Leistungen der Äplerinnen und Äpler, die ihr Handwerk in der Alpkäseproduktion beherrschen, bei der 23. OLMA Alpkäse-Prämierung gewürdigt. Die Expertenjury begutachtete 165 Alpkäse in fünf Kategorien und verkündete die Gewinnerinnen und Gewinner am Freitag, 11. Oktober 2024, im Rahmen der OLMA Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung.

Schon im Vorfeld der OLMA prüfte die Fachjury die besten Alpkäse aus der Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein. Dabei wurde genau darauf geachtet, dass nur Käse mit der Bezeichnung «Alpkäse» ausgezeichnet werden, die aus der Milch von Kühen und Ziegen stammen, die auf Alpen geweidet haben. Zudem muss die Verarbeitung des Käses während der Sömmerung auf der Alp erfolgt sein. Insgesamt bewertete die Jury 165 Alpkäse in den Kategorien Halbhartkäse, Hartkäse, Hobelkäse/Alpsbrinz, Mutschli und Ziegenkäse.

Wie in den vergangenen Jahren fand die feierliche Ehrung des traditionellen Handwerks im festlichen Rahmen der OLMA Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung in der Halle 9.2 statt. Zahlreiche Besucherinnen und Besucher nahmen an der 23. OLMA Alpkäse-Prämierung teil, die von stimmungsvoller Volksmusik begleitet wurde. Die Preisverleihung und die Übergabe der Diplome an die Äplerinnen und Äpler erfolgten das letzte Mal durch den Jury-Präsidenten Markus Hobi, dipl. Ing. Agr. ETH, Leiter des Landwirtschaftlichen Zentrums St.Gallen. Der 64-Jährige gibt nach 19 Alpkäse-Prämierungen das Präsidium ab. Nachfolger wird Marco Bolt, Präsident der Dachmarke Schweizer Alpkäse.

Die Gewinnerinnen und Gewinner der OLMA Alpkäse-Prämierung 2024

1. – 3. Preisträger Halbhartkäse

1. Preis: Flumser Alpkäse, Alpkäserei Flumserberg, Gemeinde Flums (SG), von Marco Luchsinger und Team, Flumserberg
2. Preis: Bündner Alpkäse, Alp Praditschöl, Gemeinde Scuol (GR), von Maximilian Eller, Malz-Südtirol
3. Preis: Surener Alpkäse, Alpkäserei Surenen, Gemeinde Attinghausen (UR), von Florentin Spichtig, Alpnachstad

1. – 3. Preisträger Hartkäse

1. Preis: Gruyère d'alpage, La Vathia, Gemeinde Val-de-Charmey (FR), von Hans König, Bigenthal
2. Preis: Alpkäse, Alp Schwalmfluh, Gemeinde Oberwil (BE), von Monika und Martin Stähli, Burgistein
3. Preis: Gruyère d'alpage, Vounetz, Gemeinde Val-de-Charmey (FR), von Béat Piller, Charmey

1. – 3. Preisträger Hobelkäse/Alp-Sbrinz

1. Preis: Alp-Sbrinz, Gerschnialp, Gemeinde Engelberg, von Sälmi Töngi (OW), Engelberg
2. Preis: Berner Hobelkäse, Alp Seeberg beim Arnensee, Gemeinde Gsteig b. Gstaad (BE), von Ueli Haldi, Feuteroey
3. Preis: Hobelkäse, Alp Schwalmfluh, Gemeinde Oberwil (BE), von Monika und Martin Stähli, Burgistein

1. – 3. Preisträger Mutschli

1. Preis: Flumser Alpmutschli, Alpkäserei Flumserberg, Gemeinde Flums (SG), von Marco Luchsinger und Team, Flumserberg
2. Preis: Mutschli, Alp Handegg, Gemeinde Guttannen (BE), von Markus Langenegger, Bühler
3. Preis: Laui Mutschli, Alp Laui, Gemeinde Morschach (SZ), von Peter und Alois Fassbind, Illgau

1. – 3. Preisträger Ziegenkäse

1. Preis: Ziegenkäse, Alpkäserei Lipplisbüel, Gemeinde Muotathal (SZ), von Peter und Andrea Betschart, Muotathal
2. Preis: Alp Ziegenkäse, Gerschnialp, Gemeinde Engelberg (OW), von Sälmi Töngi, Engelberg
3. Preis: Ziegenkäse, Alpe Vald di Gerra Verzasca, Gemeinde Verzasca (TI), von Lorenzo Schärer, Brione

→ Weitere Preisträgerinnen und Preisträger aller Kategorien auf der detaillierten Liste im Anhang

Anerkennungsurkunde

Weiteren Teilnehmenden, die nicht in den Genuss eines Preisgeldes kamen, wurde eine Anerkennungsurkunde für ausgezeichnete Qualität verliehen.

→ *Detaillierte Liste im Anhang*

Veranstalter, Sponsoren und Preisstifter

Die OLMA Alpkäse-Prämierung wird von der Olma Messen St.Gallen AG veranstaltet. Dank der grosszügigen finanziellen Unterstützung des Hauptsponsors, der Dachmarke Schweizer Alpkäse, und zahlreicher weiterer Sponsoren wurde dieses Jahr eine Preissumme von insgesamt CHF 17'000 vergeben. Zu den Co-Sponsoren gehören der Verein Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und des Fürstentums Liechtenstein, das Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden, die Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost, die Interprofession du Gruyère, der St.Galler Bauernverband und die Olma Messen St.Gallen AG.

Preisstifter: Agrisano, Amt für Umwelt Fürstentum Liechtenstein, Bamos AG, Bauernverband Appenzell Ausserrhoden, Bündner Bauernverband, Bauernverband Appenzell Innerrhoden, CasAlp Sorten-organisation Berner Alp- & Hobelkäse AOP, Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV

Sponsor Teilnehmer-Apéro: LAVEBA Genossenschaft

Den besten Alpkäse degustieren und kaufen – in der St.Galler Kantonalbank Halle

Am Stand der Switzerland Cheese Marketing SCM in der St.Galler Kantonalbank Halle können Besucherinnen und Besucher während der OLMA vom 10. bis 20. Oktober 2024 eine Auswahl der prämierten Käse degustieren und kaufen.

Die Mitglieder der Jury

Der Jury der 23. OLMA Alpkäse-Prämierung 2024 gehörten an:

- Markus Hobi, Landwirtschaftliches Zentrum St.Gallen, Salez (Vorsitz)
- Stefan Bürki, BAMOS AG, Bazenheid
- Stefan Bless, LBBZ Plantahof, Landquart
- Renato Bontognali, STEA Società ticinese di economia alpestre, Giubiasco
- Regula Egli, genialregional GmbH, Bern
- Hans Gähler, BAMOS AG, Bazenheid
- Toni Holdener, Genossenschaft Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP, Luzern
- Judith Kaufmann, Sommelière Maître Fromager, Mosnang
- Maïke Oestreich, Inforama Berner Oberland, Hondrich
- André Remy, Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Charmey
- Michael Schmid, LBBZ Plantahof, Landquart

Teilnahmebedingungen

Berechtigt zur Teilnahme waren alle Sorten aus Milch, die im Sömmerungsgebiet in der Schweiz oder dem Fürstentum Liechtenstein gemolken und im selbigen zu Alpkäse verarbeitet wurden (Art. 8 Berg- und Alp-Verordnung, BAIV). Für die Herstellung der eingereichten Alpkäse durften keine Zutaten wie Kräuter und Gewürze verwendet werden. Eine Alp konnte maximal einen Käse pro Kategorie einreichen.

- Halbhartkäse: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt 38 – 42%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2024
- Hartkäse: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt <37%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2023
- Hobelkäse / Alp-Sbrinz: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt <36%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2022 und älter
- Mutschli: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt 38 – 45%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2024
- Ziegenkäse: produziert aus 100% Ziegenmilch

Liste mit sämtlichen Preisträgerinnen und Preisträgern und Anerkennungsurkunden der 23. OLMA Alpkäse-Prämierung

Kategorie «Halbhartkäse»

Preisträger Halbhartkäse

- Preis: Flumser Alpkäse, Alpkäserei Flumserberg, Gemeinde Flums (SG), von Marco Luchsinger und Team, Flumserberg
- Preis: Bündner Alpkäse, Alp Praditschöl, Gemeinde Scuol (GR), von Maximilian Eller, Malz-Südtirol
- Preis: Surener Alpkäse, Alpkäserei Surenen, Gemeinde Attinghausen (UR), von Florentin Spichtig, Alpnachstad
- Preis: Bündner Alpkäse, Alp dil Plaun, Gemeinde Domleschg (GR), von Günther Kneissl, Moos in Passeier
- Preis: Muotitaler Alpkäse, Alp Tröligen, Gemeinde Muotathal (SZ), von Oskar Pfyl, Muotathal
- Preis: Alp Ziegenkäse 2024, Alp-Sbrinz 2022, Alpkäse halbhart 2024, Gerschialp, Gemeinde Engelberg (OW), von Sälmi Töngi, Engelberg
- Preis: Vacherin fribourgeois d'alpage, Gros Marro, Gemeinde Corbières (FR), von Steve Andrey, Charmey
- Preis: Bündner Alpkäse, Alp Fasons, Gemeinde Seewis (GR), von Elena Bär, Seewis Dorf
- Preis: Alpkäse, Alpkäserei Lipplisbüel, Gemeinde Muotathal (SZ), von Peter Betschart-Walker, Muotathal
- Preis: Bündner Alpkäse, Alp Mughels, Gemeinde Laax (GR), von Fridolin Staub, Trans
- Preis: Alpkäse, Alpkäserei Gummen, Gemeinde Schwyz (SZ), von Heinrich Ott, Sattel
- Preis: Bündner Alpkäse, Alp Nadels Dadens, Gemeinde Trun (GR), von Hubert Hafenmair, Trun
- Preis: Bündner Alpkäse 2024, Alp St.Martin, Gemeinde Sagogn (GR), von Christine Inauen, Gontenbad

Anerkennungsurkunden Halbhartkäse

- Meientaler Alpkäse, Alp Hinterfeld, Gemeinde Meien (UR), von Marcel Birrer, Menznau
- Bündner Alpkäse, Alp Rona, Gemeinde Furna (GR), von Albericht Gufler, Furna
- Bündner Alpkäse, Alp Prosot, Gemeinde Bergün (GR), von Kilian Krepold, Sigmarzell
- Siezer Alpkäse, Alp Siez, Gemeinde Mels (SG), von Martin Lutz, Dornbirn
- Schwägalpkäse, Alpschaukäserei Schwägalp, Gemeinde Hundwil (AR), von Albin Grätzer, Waldstatt
- Bündner Alpkäse, Alp-Sennerei Maran, Gemeinde Arosa (GR), von Lucia Seiler, Arosa
- Bündner Alpkäse, Alp Selva, Gemeinde Vals, von Franziska Stoffel (GR), Vals
- Mafuni's Alpkäse Gamperfin, Alp Gamperfin Brandrain, Gemeinde Grabs (SG), von Florian Tischhauser, Grabs

Kategorie «Hartkäse»

Preisträger Hartkäse

- Preis: Gruyère d'alpage, La Vathia, Gemeinde Val-de-Charmey (FR), von Hans König, Bigenthal (Gruyère)
- Preis: Alpkäse, Alp Schwalmfluh, Gemeinde Oberwil (BE), von Monika und Martin Stähli, Burgistein
- Preis: Gruyère d'alpage, Vounetz, Gemeinde Val-de-Charmey (FR), von Béat Piller, Charmey (Gruyère)
- Preis: Gruyère d'alpage, Les Reybes, Gemeinde Bas-Intyamon (FR), von Isabelle und Nicolas Charrière, Charmey (Gruyère)
- Preis: Gruyère d'alpage, La Guignarde, Gemeinde Corbières (FR), von Nicolas Brodand, Charmey (Gruyère)
- Preis: Berner Alpkäse, Ahorni, Gemeinde Lenk (BE), von Katharina und Adrian Zeller, Lenk
- Preis: Alpkäse, Alp Gummen, Gemeinde Hasliberg (BE), von Albin Rohrer und Ursula Wicki, Flüeli-Ranft
- Preis: Gruyère d'alpage, Tissiniva, Gemeinde Val-De-Charmey (FR), von Jacques Rultieux, Charmey (Gruyère)

Anerkennungsurkunden Hartkäse

- Etivaz, Sciernes du Pont-Bazine, Gemeinde L'Etivaz (VD), von Desplands Patrick, L'Etivaz
- Gruyère d'alpage, Vacheresse, Gemeinde Bas-Intyamon (FR), von Maurice Bapst, Charmey (Gruyère)
- Berner Alpkäse, Alp Seeberg beim Arnensee, Gemeinde Gsteig b. Gstaad (BE), von Ueli Haldi, Feutersoey
- Berner Alpkäse, Hääggen, Gemeinde Hasliberg (BE), von Andreas und Erika Krummenacher, Büttishol
- Berner Alpkäse, Vorder Sillern, Gemeinde Adelboden (BE), von Ruth Zimmermann, Adelboden

Kategorie «Hobelkäse / Alp-Sbrinz»

Preisträger Hobelkäse / Alp-Sbrinz

1. Preis: Alp-Sbrinz, Gerschnialp, Gemeinde Engelberg, von Sälmi Töngi, Engelberg
2. Preis: Berner Hobelkäse, Alp Seeberg beim Arnensee, Gemeinde Gsteig b. Gstaad (BE), von Ueli Haldi, Feuter-soey
3. Preis: Hobelkäse, Alp Schwalmfluh, Gemeinde Oberwil (BE), von Monika und Martin Stähli, Burgistein
4. Preis: Alp-Sbrinz, Alpkäserei Untertrübsee, Gemeinde Wolfenschiessen (NW), von Thomas Scheuber-Durrer, Ennetmoos

Anerkennungsurkunde Hobelkäse / Alp-Sbrinz

- Hartkäse, Oberer Kaltenbrunnen, Gemeinde Zweisimmen (BE), von Martina und Tanja Brawand, Zweisimmen
- Hobelkäse, Oberes Heiti, Gemeinde Erlenbach (BE), von Hanni und Hansueli Reber, Diemtigen

Kategorie «Mutschli»

Preisträger Mutschli

1. Preis: Flumser Alpmutschli, Alpkäserei Flumserberg, Gemeinde Flums (SG), von Marco Luchsinger und Team, Flumserberg
2. Preis: Mutschli, Alp Handegg, Gemeinde Guttannen (BE), von Markus Langenegger, Bühler
3. Preis: Laui Mutschli, Alp Laui, Gemeinde Morschach (SZ), von Peter und Alois Fassbind, Illgau
4. Preis: Trübseer Alpmutschli, Alpkäserei Untertrübsee, Gemeinde Wolfenschiessen (NW), von Thomas Scheuber-Durrer, Ennetmoos
5. Preis: Mutschli, Alp Hahnenmoos, Gemeinde Adelboden (BE), von Familie Wäfler, Frutigen
6. Preis: Mutschli, Hösel Diemtigtal, Gemeinde Diemtigen (BE), von Annemarie und Andreas Brügger, Erlenbach
7. Preis: Mutschli, Alp Pradamee 1700 müM, Gemeinde Vaduz, Fürstentum Liechtenstein, von Katrin Moser und Team, Vaduz

Anerkennungsurkunden Mutschli

- Mutschli, Alp Staldenweide-Siebenbrunnen, Gemeinde Lenk (BE), von Doris und Silvan Allemann, Lenk
- Mutschli, Alp Oberes Heiti, Gemeinde Erlenbach (BE), von Hanni und Hansueli Reber, Diemtigen
- Mutschli, Alp Mittebach, Gemeinde Saanen (BE), von Gery Ryter, Saanen
- Alp-Mutschli, Alpkäserei Unterster Wang, Gemeinde Spiringen (UR), von Toni Arnold, Bürgeln
- Alpler Mutschli, Alp Alplen, Gemeinde Unterschächen (UR), von Nadia Suter, Küssnacht

Kategorie «Ziegenkäse»

Preisträger Ziegenkäse

1. Preis: Ziegenkäse, Alpkäserei Lipplisbüel, Gemeinde Muotathal (SZ), von Peter und Andrea Betschart, Muotathal
2. Preis: Alp Ziegenkäse, Gerschnialp, Gemeinde Engelberg (OW), von Sälmi Töngi, Engelberg
3. Preis: Ziegenkäse, Alpe Vald di Gerra Verzasca, Gemeinde Verzasca (TI), von Lorenzo Schärer, Brione

Anerkennungsurkunden Ziegenkäse

- Ziegenkäse, Charetalp, Gemeinde Muotathal (SZ), von Erich Betschart, Muotathal
- Alvierbrise, Ziegenalp Malschüel, Gemeinde Buchs (SG), von Marlene Kelnreiter, Gams

Bildmaterial

Sortiert nach Kategorie und Region [hier](#) zum Download

Weitere Informationen

Olma Messen St.Gallen AG
Jessica Kappeler, Communication Managerin
Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen
Tel. +41 71 242 01 88
medien@olma-messen.ch / www.olma-messen.ch