

Oberländer sind Spitzen-Käser

Von Peter Rothacher/pd. Aktualisiert am 12.10.2009

Die Oberländer könnens: Laut der neunten Alpkäse-Prämierung an der Olma St.Gallen stammen der beste Hartkäse und der beste Hobelkäse aus der Lenk. Aber noch drei weitere Medaillen gingen ins Simmen- und Frutigtal.



Die erfolgreichen Oberländer: Hans-Rudolf Bühler, **Vreni und Werner Bühler-Blum**, Juryvorsitzender Markus Hobi, Hulda und Hans Trachsel, Stephan und Heidi Sarbach sowie Niklaus und Therese Gerber-Mani mit Tochter Mirjam (v.l.).

Bild: zvg

Verkauf

Eine Auswahl der prämierten Käse wird während der Olma in St.Gallen (bis am 18.Oktober) am Stand der Switzerland Cheese Marketing in der Halle 9.1 (Stand 9.1.030) präsentiert und zum Verkauf und zur Degustation angeboten.

Im Rahmen der heurigen Olma wurde in St.Gallen zum neunten Mal die Alpkäse-Prämierung durchgeführt. Mit dieser Auszeichnung werden Qualitätsprodukte der Schweizer Alpkäseproduktion prämiert. Die Preissumme beträgt 22000 Franken. «Insgesamt wurden der mit elf Fachpersonen besetzten Jury 134 Alpkäse zur Teilnahme angemeldet und schliesslich 124 Käse zur Beurteilung eingereicht.» Dies vermeldet der Juryvorsitzende Markus

Hobi.

Hobelkäse: Dreifachsieg

Der beste Hobelkäse stammt diesmal laut der Olma-Jury ganz klar aus dem Berner Oberland. So ging der 1.Preis an Hans-Rudolf Bühler aus Därstetten für den Hobelkäse (Jg. 2007) von der Lenker Alp Ritz. Den 2.Preis gewannen Therese und Niklaus Gerber-Mani aus Oberwil (Hobelkäse AOC, Jg. 2007, Grosse Bäderalp, Boltigen). Den 3.Preis holten sich Heidi und Stephan Sarbach aus Adelboden (Hobelkäse, Jg. 2006, Alp Vorder-Bonder, Adelboden).

Hartkäse: 1. und 3.Rang

Auch in der Kategorie Hartkäse gingen zwei Podestplätze an Oberländer Käserpaare. Auf dem 1.Rang platzierten sich Hulda und Hans Trachsel aus der Lenk mit dem Alpkäse Jahrgang 2008 von der Alp Stiegelberg, Lenk. **Rang 3 ging an Vreni und Werner Bühler-Blum aus Erlenbach für ihren Alpkäse 2008 von der Oberstockenalp, Erlenbach.**

Anerkennungsurkunden

Einigen Teilnehmern, die nicht in den Genuss eines Preisgeldes kamen, wurde eine Anerkennungsurkunde für ausgezeichnete Qualität verliehen. So für den Hartkäse (Jg. 2008) der Alp Frohmatt, Zweisimmen, von Lydia und Arnold Rohrbach-Buchs, Blankenburg. Für den Alpkäse AOC, Jg. 2008, Grosse Bäderalp, Boltigen, von Therese und Niklaus Gerber-Mani und Hans Heimberg-Eggen, Oberwil. Sie erhielten ebenfalls eine Anerkennungsurkunde für ihren Halb-Ziegenkäse der Grossen Bäderalp. Eine Urkunde ging zudem an die Alpkäserei Jaunpass für den Hobelkäse (Jg. 2007) von Daniela und Fritz Gerber, Schangnau. Diese beiden erhielten zudem eine Urkunde in der Kategorie Mutschli für ihr Produkt von der Alp Steinenberg, Kiental.

Kräuter bringen die Würze

Umrahmt wurde die Prämierung an der Olma mit einem Referat von Karin Scherer, dipl. Ing. agr. ETH und Äplerin. Sie hielt fest, was nebst dem Können der Äplerinnen und Äpler für die Herstellung eines guten Käses ausschlaggebend ist. «Das Ausgangsprodukt für die vielen Schweizer Alpkäse ist immer dasselbe: die Milch. Die Kühe weiden frei auf der Alpweide. Sie verzehren dabei über hundert verschiedene würzige Kräuter und saftige Gräser.» Diese würden den Wert des Milchfettes und das Aroma entscheidend verbessern. «Und sie verleihen dem Alpkäse sein regional typisches Aroma und einen echten gesundheitlichen Mehrwert.»

(Berner Oberländer)

Erstellt: 12.10.2009, 00:42 Uhr