

Elf geehrte Sennen aus dem Saanenland

LANDWIRTSCHAFT Die 26. Generalversammlung von CasAlp fand anstatt Ende März Mitte Mai und zwar in schriftlicher Form statt. Von den 44 geehrten stammen elf aus dem Saanenland.

Wie in der Medienmitteilung steht, fasste Präsident Hans Kohler, Schattenhalb bei Meiringen, das vergangene Jahr wie folgt zusammen: Es könne auf einen guten, zum Teil eher trockenen Alpsommer 2019 zurückgeblückt werden. Obwohl dieser eher später begonnen habe, war die Futterqualität sehr gut und damit die Milchmenge hoch. Die Käsemenge entspreche damit mit 1246 Tonnen in etwa derjenigen der Vorjahre. Beratung, Zertifizierungen und Taxationen seien im gewohnten Rahmen verlaufen, dank Hanspeter Graf, Leiter Alpkäsereiberatung, der es verstehe, sein Fachwissen perfekt weiterzugeben. Auch dank der Zertifizierungsstelle unter der Leitung von Housi Glauser, dessen Motto es sei, nicht nur Probleme zu finden, sondern auch Lösungen zu suchen. Viele schöne Mulchen konnten die Taxateurinnen und Taxateure in den Käsekeltern und Spycher antreffen. Es sei eine wahre Freude und ein Zeichen ausgezeichnete Käsequalität sowie höchster Sorgfalt und Leidenschaft wie auf den Mitgliederalpen gearbeitet werde.

Höhepunkt in Saanen

Die 21. Berner Alpkäsereimeisterschaft in Saanen verlief, so Kohler weiter, ebenfalls sehr gut. Wunderschönes Wetter, sehr gute Käsequalität und viele Besucher verhalfen dem Anlass zum Erfolg. Die grosse Überraschung war die Platzierung von Niklaus und Marianne Burri, Schönried, Alp Mittlere Schneit: Sie gewannen sowohl in der Königs-kategorie Hobelkäse wie auch beim Schnittkäse Berner Alpkäse AOP. Auf nationaler Ebene, zum Beispiel an der Alpkäseprämierung der Olma, holten Kurt und Vreni Schletti von der Alp Stiegelberg, Lenk, Gold sowohl in der Kategorie Hartkäse mit ihrem Berner Alpkäse AOP wie auch in der Kategorie Extrahartkäse mit ihrem Berner Hobelkäse AOP. Sie dürften stolz auf diesen Doppelsieg sein, sagte der Präsident und sprach den beiden Siegerpaaren im Namen von CasAlp seinen Dank für diesen grossartigen Einsatz aus.

Blick in die Zukunft

Hans Kohler wagte im Jahresrückblick auch einen Blick in die Zukunft. Das Jahr 2020 lasse den Vorstand der CasAlp nicht in den Ruhestand treten. Bereits im Januar warteten die ersten Sitzungen. Viele, wenn auch interessante Herausforderungen standen und stehen CasAlp bevor, wie die Erarbeitung einer Preiskalkulation, die Überarbeitung der Branchenleitlinie und natürlich auch die Vermarktung der beiden Qualitätsprodukte aus dem Berner Oberland.



Hier wird erstklassiger Alp- und Hobelkäse produziert: Alp Bodmen, Gstaad.

FOTO: ZVG

Schwarze Null

Die Jahresrechnung 2019 schloss mit einem Gewinn von rund 1000 Franken (2018: 6250 Franken). Die Rechnung 2019 sowie das Budget 2020 wurden von den Mitgliedern einstimmig genehmigt. Für CasAlp ist es ein Grundsatz, die ihr zur Verfügung stehenden beschränkten Mitteln sinnvoll und vorausschauend einzusetzen. So wurden für die bevorstehende nationale Überarbeitung der Branchenleitlinien Reserven zurückgestellt. Ebenfalls sind der idealistische Einsatz und das Herzblut aller Akteure, sei es im Vorstand wie auch auf der Geschäftsstelle, bei CasAlp unumgänglich.

Beiträge bleiben unverändert

Der Antrag des Vorstandes, die Selbsthilfebeiträge der Produzenten auf 2,5 Rappen pro Kilogramm verarbeitete Milch zu belassen, wurde ebenfalls gutgeheissen. Die schriftliche Abstimmung sanktionierte zudem den Antrag des Vorstandes, die Beiträge für Einzelmitglieder bei 50 Franken und für Organisationen, Verbände sowie den Detailhandel bei 100 Franken zu belassen. Der Handel bezahlt auch weiterhin einen Mengenbeitrag von 35 Franken pro Tonne übernommenen Berner Alpkäse und kann einen Beitrag für Massnahmen im Bereich Kommunikation von 50 Franken pro Tonne beziehen.

Die Geschäfte immer in vollem Gang zu behalten sei das Werk der Geschäftsstelle mit Evelyne Gisler, Gabi Dörig-Eschler und Barbara Gafner-Läderach. Ihnen gebühre ein grosses Dankeschön. Für die sehr hohe und konstante Käsequalität gelte auch Hanspeter Graf ein grosses Lob für seine kompetente Arbeit in Beratung und Ausbildung. Eben-

falls seinen Dank sprach der Präsident den Vorstandskollegen für die gute Zusammenarbeit und Unterstützung über das ganze Jahr hinweg aus. Schliesslich unterliess er es nicht, den Dank auch allen nationalen, kantonalen und regionalen Organisationen auszusprechen, die CasAlp in irgendeiner Form unterstützen.

Jetzt erst recht!

Berner Alp- und Hobelkäse AOP, diese beiden Naturprodukte, seien reich an einzigartigen Geschichten von den über 450 Alpen. Basierend auf dieser Einzigartigkeit und über gezielte Aktivitäten gelte es, diese beiden Spezialitäten zu vermarkten und auf dem Käsemarkt zu positionieren, so Gabi Dörig-Eschler, Verantwortliche Marketing-Kommunikation. Die Alpen und ihre Geschichten stünden nach wie vor im Trend nach Nachhaltigkeit, Echtheit und Authentizität. Hier setze denn auch das Onlineverzeichnis, das mit «Schweizer Alpkäse» erarbeitet wurde, ein. Mit Text und Bildern würden mittlerweile rund 400 Berner Alpen in ihrer Einzigartigkeit und Schönheit präsentiert.

Mit Aktivschwinger Patrick Gobeli aus dem Simmental konnte CasAlp einen sympathischen Botschafter für den Berner Alpkäse AOP ins Boot holen. Wenn es auch noch nicht zu einem Kranz am Eidgenössischen gereicht hat, so bewies sich Gobeli als authentisch, natürlich, kraft- und charaktervoll wie der Alpkäse.

An der BEA in Bern, der OHA, am Käsefest und an der NeuLand-Ausstellung in Thun sowie am Menuhin Festival in Gstaad waren Berner Alp- und Hobelkäse AOP via Produzenten und auch durch den Handel prominent ver-

treten. Am Salon Suisse des Goûts et Terroirs in Bulle stiess der Alpkäse aus dem Berner Oberland ebenfalls auf grosse Beachtung, was sonst in der Westschweiz schwierig ist. Degustationen an stark frequentierten Verkaufspunkten im Kanton Bern und Umgebung sowie im Raum Basel standen auch im Jahr 2019 im Fokus der Aktivitäten als Mittel zur Verkaufsförderung. Schliesslich bereicherten die Berichte zu den Tätigkeiten der Äpler über das Jahr das Facebook und auch die Internetseite. Die 21. Berner Alpkäsereimeisterschaft im Herzen von Saanen war 2019 der Höhepunkt für alle Käseliebhaber wie auch für die Äpler. Der Wettbewerb, verbunden mit Degustation und dem liebevoll inszenierten Markt, bildete eine hervorragende Plattform, um die Vielfalt des Berner Alp- und Hobelkäses AOP hervorzuheben. Die Alpkäsereimeisterschaft dient, ebenso wie der Bereich Bildung und Beratung, der ebenfalls zentral wichtigen Qualitätsförderung. Die 22. Berner Alpkäsereimeisterschaft findet in der Sporthalle in Frutigen am 20. September (Bettagssonntag) statt.

Erst schmieren, dann hobeln

Um den Mehrwert aus der geschützten Ursprungsbezeichnung AOP noch stärker den Konsumenten bekannt zu machen, setzt die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, mit welcher CasAlp seit Jahren zusammenarbeitet, auf provozierende Wahlsprüche wie «Erst schmieren, dann hobeln?». In dieser neuen Werbekampagne sind unter anderem Inserate in «Le Menu» geplant. Eine ebenfalls von der Krise nicht zu stoppende Massnahme im Bereich Kommunikation liegt im aktualisierten

Sammelband «z'Alp – Wege zum Alpkäse», in welchem 233 Berner Käsealpen und damit Mitglieder von CasAlp für den Geniesser und Wanderer porträtiert werden. Herausgeber dieses reichen Werkes ist die Werd & Weber Verlag AG, Thun, zusammen mit «Schweizer Alpkäse» und CasAlp, welche nach fast 20 Jahren der Erscheinung des ersten Bandes («z'Bärg») diese Aktualisierung ermöglichten. Für den Swiss Cheese Awards von Fromarte im Val de Bagnes setzt sich CasAlp in diesem Jahr ebenfalls ein. Hoffen wir, dieser wertvolle Grossanlass zur Qualitäts- und Absatzförderung finde einen Weg zur Durchführung.

Kalkulationshilfe

Die von Thomas Blättler der BHS & HAFL zusammen mit dem Vorstand erarbeitete Kalkulationshilfe zur Berechnung fairer Preise von Berner Alp- und Hobelkäse AOP ist ebenfalls eine wertvolle Dienstleistung. Da Thomas Blättler dieses Kalkulationsschema nicht wie geplant an der Generalversammlung präsentieren konnte, wird es in der «CasAlpLine» 2020, Nr. 2, dem internen Informationsmagazin, den Mitgliedern in allen Details erklärt.

Ehrungen

Im Rahmen der Sennenehrung von CasAlp erhielten Sennerinnen und Sennen von 44 Alpen für ausgezeichnete Käsequalität eine Urkunde. Diese Auszeichnung für höchste Käsequalität erhält, wer aus sechs Alpmulchentaxationen (also aus sechs Alpsommern) eine Gesamtpunktzahl von mindestens 118 beziehungsweise maximal 120 erreicht. Zusätzlich zur Urkunde erhalten die Sennerinnen und Sennen von der Sortenorganisation CasAlp eine Geldprämie als Wertschätzung und zusätzlichen Ansporn für weitere gute Leistungen.

Wir von CasAlp freuen uns, wenn wir die nächste Sennenehrung in würdigem Rahmen der Generalversammlung vom März 2021 in Thun-Expo durchführen können und hoffen auf ein Wiedersehen mit unseren Mitgliedern an der Alpkäsereimeisterschaft in Frutigen vom 20. September 2020.

In diesem Sinne wünscht der Präsident und der ganze Vorstand wie auch die Geschäftsstelle den Mitgliedern von CasAlp viel Glück in Haus und Hof und eine glückliche Hand bei der Herstellung des Berner Alpkäses AOP auf unseren wunderschönen Alpen. Denn der Alpsommer 2020 kommt bestimmt!

PD/BLANCA BURRI

Die geehrten Sennerinnen und Sennen aus dem Saanenland: Klaus Herrmann, Saanenmöser; Dominik Matti, Gstaad; Annina und Armin Müllener, Gstaad; Walo Perreten, Feutsoey; Barbara und Ueli Perreten, Lauenen; Rudolf Trachsel, Lauenen; Yvan von Grünigen, Grund; Christian von Siebenthal, Gstaad; Roland von Siebenthal, Gstaad; Hanspeter Würsten, Lauenen; Rosmarie und Roland Zahler, Gstaad.