

Die besten Käse sind gekürt

Alpkäsemeisterschaft / Minime Unterschiede: Die Gewinner in den Sparten Berner Alpkäse AOP, Berner Hobelkäse AOP und Mutschli stehen fest.

THUN Während das versierte Publikum vor den einzelnen Käsen lebhaft fachsimpelte, versuchten die weniger Käsekundigen die Unterschiede in Worte zu fassen und die von der Jury aufgeführten Minuspunkte heraus zu schmecken: Leicht kurz, beissend, feucht, sauer, bitter, fad, scharf oder schmierig stand auf den Beurteilungsbogen unter den aufgereihten Käse.

Unterschiede gering

Hanspeter Graf, Leiter der 18-köpfigen Jury, sagte letzten Sonntag bei der anschliessenden Preisverleihung, die Jury habe etliche Male degustiert, bevor sie zu einem Schluss gekommen sei. Beurteilt wurden Lochung, Teig, Aroma und das äussere Aussehen. Die Unterschiede bei den besten Käsen seien gering, sagte Graf, die Qualität ausgezeichnet. «So war es auch für die Jury eine Herausforderung, nur einem Käse die Maximalpunktzahl zu erteilen.» Der eingereichte Berner Hobelkäse wurde vorwiegend im nassen Schlechtwetter-sommer 2014 hergestellt, der Alpkäse hingegen im heissen Sommer 2015. Trotz der schwierigen Produktionsbedingungen überzeugten die Käse mit hervorragender Qualität.

Erstmals in der Stadt

Die zehn Bestplatzierten in der Kategorie Berner Alp- und Hobelkäse sowie die ersten fünf in der Kategorie Mutschli wurden mit einer Geldprämie ausgezeichnet. Bei den Hobelkäsen siegten Daniela und Andreas Röthlisberger aus Zweisimmen. Den besten Alpkäse produzierten Annemarie und Hans-Rudolf Bühler aus Därstetten, und den besten Mutschli stellte Albin Rohrer aus Flüeli-Ranft OW her.

Mit der heurigen Ausgabe der Berner Alpkäsemeisterschaft hielt das Älperbrauchtum erstmals Einzug in der Stadt: Nach Frutigen, Zweisimmen und der Mägisalp fand der Anlass am vergangenen Sonntag in Thun statt. Rund 2000 Käseliebhaber degustierten die Berg- und Ho-

Die Gewinner

Mutschli: 1. Albin Rohrer, Flüeli-Ranft OW, Schwarzwaldalp; 2. Peter Cotting, Aeschi, Markofel; 3. Fritz Gerber-Ramseier, Schangnau, Steinenberg; **Berner Alpkäse (Sommer 2015):**

1. Annemarie und Hans-Rudolf Bühler, Därstetten, Ritz; 2. Franziska und Reinhold Trachsel, Lenk, Stiegelberg, Horemäder; 3. Fritz Gerber-Ramseier, Schangnau, Steinenberg; **Berner Hobelkäse AOP (2014 oder älter):**

1. Andreas und Daniela Röthlisberger, Zweisimmen, Wildeneggli; 2. Monika und Martin Stähli, Burgistein, Schwalmfluh; 3. Marianne und Daniel Trachsel-Hänni, Frutigen, Elsigen. *sj*

belkäse sowie die Mutschli und würdigten zum Abschluss der Saison die Leistungen der Älperinnen und Älpler. Träger des Fests rund um die Alpkäsemeisterschaft im Casalp-Gebiet waren die vereinigte Alpengenossenschaft Justistal und die Region Thunersee. Nationalrat Adrian Amstutz sprach als Festredner, und das Chäserchörli Oberland rundete den Anlass musikalisch ab. *Sandra Joder*

Weitere Informationen und Rangliste: www.casalp.ch



Berner Alpkäse AOP (v. l. n. r.): Loris, Reinhold und Franziska Trachsel, Hans-Rudolf und Annemarie Bühler sowie Fritz Gerber-Ramseier belegten die Spitzenplätze.



Berner Hobelkäse AOP (v. l. n. r.): Martin und Monika Stähli, Daniela und Andreas Röthlisberger, Lukas, Marianne und Daniel Trachsel-Hänni trotzten den schwierigen letzten Sommern den besten Käse ab.



Degustieren und Fachsimpeln: Wenn sich Käsekenner treffen, geht der Gesprächsstoff nicht aus. *(Bilder Sandra Joder)*



Sie überzeugten mit ihren Mutschli (die Fachjury (v. l. n. r.): Peter Cotting, Albin Rohrer und Fritz Gerber-Ramseier holten sich die beste Bewertung.