

# Das Gold der Berner Alpen

Mächtige Berner Berge, schöne Alphütten, saftige Alpweiden, friedlich grasende Kühe. Der Duft vom lodernden Holzfeuer liegt in der Luft. Ein Äpler bricht im Kupferkessi die frische Alpmilch. Berner Alpkäse AOC entsteht... Wer ist von diesem Virus (noch) nicht befallen? Einmal dabei, lässt es einen fast nicht mehr los. Auf über 550 Alpen im Berner Oberland wird von eifrigen Äplern ein Qualitätsprodukt hergestellt. Wer aber steht neben diesen gewissenhaften Sennen hinter diesem Traditionsprodukt?

Barbara Läderach, CasAlp, INFORAMA Berner Oberland, 3702 Hondrich

## Ursprünglich seit 1548

In den Berner Oberländer Alpen begann die Labkäserei bereits um das Jahr 1500. Schon in der Chronik von Stumpf (1548) wurde auf die besondere Qualität des Alpkäses aus dieser Region unter den Bezeichnungen «Sibenthaler» und «Saaner-käss» verwiesen. Wirtschaftliche Bedeutung erlangte die Produktion von Alpkäse im Berner Oberland dann

im 17. Jahrhundert. Die heutige Herstellungspraxis weicht nur unwesentlich von der 1872 festgehaltenen Anleitung zur Alpsennerei ab. Hobelkäse entstammt der Tradition der Haltbarmachung durch Trocknung.

Viele Jahre später, im Jahr 1993 wurde der Verein CasAlp, die Sortenorganisation für Berner Alp- und Hobelkäse AOC gegründet. Der Be-

griff CasAlp geht zurück auf die Römer. Diese nannten Käse allgemein «caseus». Käse, welcher exportiert wurde, nannte man damals «caseus alpinus». Heute macht sich die Sortenorganisation zum Ziel, alle mit der Produktion und dem Vertrieb von Alp- und Hobelkäse betroffenen Stellen zusammenzuführen. Der Verein mit Mitgliedern aus den Produktionsgebieten Saanenland, Obersimmental, Nidarsimmental, Frutigen, Oberhasli, Interlaken, Signau, Emmental und Thun finanziert sich durch Selbsthilfebeiträge von Produzenten und Abgaben von Handelsbetrieben und Einzelmitgliedern. Die Qualitätsförderung ist eines der Hauptanliegen des Vereins. So konnte der Ursprungsschutz (AOC) erlangt werden. Das entsprechende Pflichtenheft bildet die Grundlage der Käseproduktion. Dieses Pflichtenheft muss strikte eingehalten werden und enthält sowohl die Merkmale des Produkts wie auch die Herstellungsmethode. Ebenso ist darin die Produktionszone definiert. Alle diese Vorschriften zielen auf die Beibehaltung der typischen Eigenschaften eines Produkts und auf seine Verbindung mit dem Herkunftsgebiet. Das Pflichtenheft lässt keine Abweichungen zu. Unabhängige Zertifizierungsstellen kontrollieren die strikte Einhaltung der Produktionsanforderungen. Die jährliche Alpmulchentaxation ist ein Muss für alle Produzenten und be-



Im Kanton Bern vermarkten die Produzenten rund 80 % der 1275 Tonnen, welche jährlich hergestellt werden, selber. (Beat Straubhaar – © CasAlp, Alp Schilteneegg)

## Alpmilchverwertung 2011 Kanton – Produzierter Käse in Tonnen

AI	AR	BE	FR	GL	GR	LU	NW	OW	SG	SZ	TI	UR	VD	VS	Total
18	84	1275	284	178	557	38	107	182	235	158	407	246	852	609	5230

Quelle: TSM Treuhand GmbH

wertet den Käse nach vorgegebenen Kriterien. In den letzten Jahren erzielten jeweils über 80 % der tartierten Mulchen die maximale Punktezahl. Die kostenlose Beratung kann von den Mitgliedern jederzeit in Anspruch genommen werden.

### Das Produkt vermarkten

Werbemassnahmen sind ein wichtiger Faktor in der Kommunikation. CasAlp betreibt Werbung unter anderem in Form von Radiospots, TV-Spots und Inseraten. Den Mitgliedern werden verschiedene Werbemittel zur Verfügung gestellt. Plastiksäcke, Produkte-Kleber, Tischsets und Textilien setzen die Mitglieder denn auch gekonnt ein und generieren so einen Wiedererkennungseffekt. Der persönliche Kontakt von den Produzenten zu den Konsumenten wird sehr geschätzt. Sei es bei einem Besuch auf einer Alp, an einem Marktstand oder bei einer Degustation. Die Äplerinnen und Äpler sind aktive Direktvermarkter und verkörpern durch ihre Person das, was der Konsument sich vorstellt, wenn er an eine Alp denkt. Weiter setzt sich CasAlp auch mit zahlreichen Marketing-Massnahmen für die Absatzförderung ein. Jeweils am Betttag findet beispielsweise die Berner Alpkäsemeisterschaft statt. Dieser Anlass hat sich über die Jahre etabliert und erfreut sich grosser Beliebtheit. Gegen 150 Käse senden die Alpkäseproduzenten zur Bewertung ein. Juriert wird nach vorgegebenen Kriterien. Alle eingereichten Käse können von den Besuchern degustiert werden. Die ganze Vielfalt und Einzigartigkeit der Produkte kommen so zum Ausdruck. Einerseits sind die Meisterschaften ein wichtiges Instrument zur Qualitätssteigerung, andererseits organisieren die Veranstalter jeweils ein schönes Fest rund um den Berner Alpkäse. Ein Tag, der mehr bietet

als «nur» Genuss für die Geschmacksinne.

Berner Alp- und Hobelkäse AOC ist an zahlreichen Ausstellungen und Märkten anzutreffen. Dank Kooperationen mit Partnern wie «Das Beste der Region», «Schweizer Alpkäse» und der «Vereinigung AOC IPG», können Synergien effektiv genutzt werden und Massnahmen im Rahmen von Messen und Auftritten erfolgreich umgesetzt werden. Das gesunde und natürliche Produkt aus dem Berner Oberland wird bei allen Aktivitäten stets in den Mittelpunkt gestellt. Die saftigen Alpenkräuter und aromatischen Blumen machen die Alpmilch besonders reich an Omega-3-Fettsäuren.

### Führend in der Alpkäseproduktion

Die Alpkäseproduktion im Kanton Bern betrug im Jahr 2011 insgesamt 1'275 t. Die Produzenten vermarkten etwa 80 % der Menge selber. Den Rest übernimmt der Handel. Etwa ein Viertel der jährlichen Alpkäseproduktion in der Schweiz wird im Kanton Bern hergestellt.

### Alpmilchverwertung 2011 Kanton

Der Preis für Berner Alpkäse AOC konnte in den letzten Jahren gehalten werden. Alpkäse aus dem Berner Oberland wird im Hochpreissegment angeboten. Die erschwerten Produktionsbedingungen, die lange Reifezeit, der Ursprungsschutz und natürlich auch die nachhaltige Bewirtschaftung der Berner Alpen rechtfertigen diese Preispolitik.

## RÉSUMÉ

### CasAlp : une organisation pour promouvoir le fromage d'alpage

Le fromage d'alpage bernois est un produit qui est fabriqué au moins depuis le XVI<sup>e</sup> siècle. La production de ce fromage a obtenu une AOC en 2001. Actuellement, les fromagers

en produisent quelque 1275 tonnes par an, soit environ un quart de la production suisse. Afin de soutenir les producteurs, une organisation a été créée en 1993. Baptisée « CasAlp », elle cherche surtout à promouvoir la qualité et à favoriser la vente de ce fromage. « CasAlp » est notamment responsable pour la production de publicités télévisuelles et radiophonique, ainsi que pour la publication d'annonces publicitaires. Différents supports (sacs, livres, habits, autocollants, etc.) ont aussi été créés à l'intention des membres de l'organisation. En effet, 80% des fromages sont écoulés par les producteurs. Enfin, « CasAlp » participe ou organise également des manifestations liés aux fromages d'alpage.

## RIASSUNTO

CasAlp: un'organizzazione per promuovere il formaggio d'alpe  
Il formaggio d'alpe bernois è un prodotto che viene fabbricato almeno dal XVI secolo. La produzione di questo formaggio ha ottenuto una DOP nel 2001. Attualmente, i casari ne producono circa 1275 tonnellate all'anno, ossia all'incirca un quarto della produzione svizzera. Per sostenere i produttori, è stata creata un'organizzazione nel 1993. Denominata « CasAlp », questa cerca soprattutto di promuovere la qualità e di favorire la vendita di questo formaggio. « CasAlp » è responsabile in particolare della produzione di pubblicità televisive e radiofoniche, oltre che della pubblicazione di annunci pubblicitari. Sono stati anche creati diversi oggetti pubblicitari (sacchi, libri, abiti, auto collanti, ecc.) che possono essere usati dai membri dell'organizzazione. In effetti, l'80% di questi formaggi viene smerciato dai produttori. Infine, « CasAlp » partecipa ed organizza anche delle manifestazioni legate ai formaggi d'alpe.