

INTERVIEW: Am 20. September findet das **Food Save Banket** statt

«Es geht um Rettung, nicht Produktionsform»

Mirko Buri ist Chefkoch des Food Save Bankets in Bern und erwartet am Freitag rund 2000 Gäste auf dem Bahnhofplatz. Rund eine Tonne Lebensmittel verarbeitet er mit zahlreichen Freiwilligen für den Anlass.

INTERVIEW:
ANJA TSCHANNEN

«Schweizer Bauer»: Wird für die 2000 Personen am Food Save Banket mit Lebensmitteln gekocht, die sonst weggefallen wären?
Mirko Buri: Genau, das ist ja der Sinn des Events, die Lebensmittel wären sonst weggefallen.

Wie organisieren Sie sich?
Wir führen den Anlass bereits zum fünften Mal durch. Das Food Save Banket ist daher fast schon ein Routineanlass, und wir sind sehr gut organisiert. Wir haben verschiedene Depar-

Ganz viele verschiedene Leute, aus verschiedenen Branchen, die am gleichen Strick ziehen.

temente, zum Beispiel das Kochdepartement und das Helferdepartement, und es gibt Listen, in die sich die Freiwilligen eintragen können. Wir haben ausserdem das ganze Jahr über Sitzungen für diesen Anlass. Die sind immer lustig und span-



Mirko Buri setzt sich auch an der Sichte gegen Food Waste ein. (Bild: Therese Krähenbühl)

nend, denn insgesamt gibt es 26 Initiativen, die sich gegen Food Waste starkmachen. Es kommen also ganz viele verschiedene Leute aus verschiedenen Branchen zusammen, die schlussendlich am gleichen Strick ziehen.

Wie lautet das Menü des Food Save Events?
Zur Vorspeise wird es drei verschiedene Salate geben – Rübli und Tomaten, der dritte ist noch offen, mal schauen, was mir diese Woche noch begegnet. Dann als Hauptgang gibt es einen

Kartoffel-Gemüse-Eintopf an einer Tomatensauce und zum Dessert einen Birnenkompott.

Woher stammen die Lebensmittel für das Food Save Event?
Am Dienstag hat die OGG mit

der Erntekollektive einen Erntetag in Ins durchgeführt und Gemüse gesammelt. Die Tomaten stammen von Pascal und Urs Gutknecht aus Kerzers. Die Kartoffeln bin ich selber graben gegangen, sie stammen von einem Berner Bauern, der viel Kartoffeln und Zuckerrüben anbaut, aber lieber im Hintergrund bleiben möchte. Die Birnen stammen von der Schwiegermutter und Bäuerin des Geschäftsführer der beiden Ässbar-Filialen in Bern und Biel, Simon Weidemann. Es fehlt

le am Donnerstagabend um 17 Uhr in Köniz. Dort werden bereits 90 Prozent der Kocharbeit

Am Donnerstag wird eine Tonne Gemüse geschnippelt und verarbeitet

erledigt, indem die rund 1000kg Gemüse geschnippelt und verarbeitet werden.

Beenden Sie die Sätze... Food Waste ist... verschwendete Ressourcen.

Landwirtschaft ist... toll. Arbeitsintensiv. Oft ein wenig undankbar. Harte Bütz, die nicht mehr gesehen wird in der Stadt. Im Wandel. Landwirtschaft ist so viel.

Wir zahlen den Preis, der vom Bauer bestimmt wird, ohne Diskussionen

nicht mehr viel. Im Moment sind nur noch rund 200kg Lebensmittel offen.

Handelt es sich bei den Lebensmitteln um Bio oder konventionell?
Beides. Die Rettung und nicht die Produktionsart steht im Vordergrund.

Was zahlen Sie für die Ware?
Der Preis wird von den Produzenten selber festgelegt, und wir zahlen diesen ohne Diskussion. Ich habe keinen Einfluss auf den Preis und gehe auch nicht nachforschen.

Wer hilft beim Bankett mit?
Alles Freiwillige. Es wechselt jedes Jahr ein bisschen. Es sind ganz viele Organisationen dabei. Beim Kochen selber nimmt jeder seine Kollegen und Bekannten mit. Wir treffen uns al-

ZUM BANKETT

Am Freitag, den 20. September, wird auf dem Bahnhofplatz in Bern das Food-Save-Bankett durchgeführt, dazu sind alle herzlich eingeladen. Das Tagesprogramm sieht folgendermassen aus:
– ab 8 Uhr Foodsave-Märit mit Lebensmitteln, die nicht der Norm entsprechen,
– 15 Uhr Bankett aufbauen, dekorieren, Apéro vorbereiten,
– 17.30 Uhr Apéro und Musik mit der Band Zapjevala,
– 18 Uhr Buffet,
– 20.30 Uhr Erntedank mit Musik in der Kirche,
– 21 Uhr Abholen des restlichen Essens und Abbau. *ats*

TRIBÜNE: 21. Berner Alpkäsemeisterschaft am Käse- und Glockenmarkt in Saanen

Gemeinsam guten Käse feiern

Am gemeinsamen Fest der Alpkäsemeisterschaft und des Käse- und Glockenmarktes in Saanen trafen sich Hunderte aktive und Heimweh-Alplerinnen und Alpler aus dem

Oberland – eine Festgemeinde, die so vielfältig war wie die Alpen, die sie bewirtschaften. In der Tribüne erzählen sechs von ihnen von ihrem Leben und der Arbeit auf der

Alp, den Kühen, dem traditionellen Handwerk der Alpkäseproduktion und geben Einblicke in die Alpsommer 2019.

Sibylle Hunziker

SEITE 14

«Wir haben genetisch hornlose Saanengeissen»



Seit 20 Jahren geht Doris Burri mit mir auf Plani z Berg. Meine Partnerin macht Käse aus roher Geiss- und Kuhmilch, der den ganzen Sommer frisch von der Molkerei Schönried verkauft wird. Die Laboraerte sind mindestens so gut wie bei Käse aus pasteurisierter Milch, und die Nachfrage ist gross. Wir haben ausschliesslich genetisch hornlose Saanengeissen. Aber am Alpabzug laufen sie den Kühen voraus – und manchmal auch auf der Alpweide, obwohl wir sie erst nach den Kühen auslassen.

Christian von Siebenthal

«Die Arbeit auf der Alp verleidet uns nie»



Seit 17 Sommern gehen wir auf der Gemeinschaftsalp Gestelen z Berg. Mit 27 Kühen produzieren wir rund 3,5 Tonnen Alpkäse und Alpenraclette, ausschliesslich für die Direktvermarktung. Dazu kommt etwas Geisskäse, den wir den Sommer über fortlaufend verkaufen. Die Arbeit auf der Alp verleidet uns nie; uns interessiert, wie man mit einfachen Mitteln ein gutes Produkt machen kann. Zusammen mit einem Lehrling bewirtschaften wir neben der Alp auch den Heimbetrieb in Diemtigen.

Christine und Ueli Erb

«Vor zwei Jahren konnten wir die Alp kaufen»



Seit sechs Sommern bewirtschaften wir die Eggenalp auf 1300 Metern über Meer. Mit 40 Kühen produzieren wir Mutschli, Raclette und Alpkäse. Dieser Juli war sehr trocken; aber weil vorher viel gewachsen ist, gab es viel Heu, das wir später wieder verfütterten. Vor zwei Jahren konnten wir die Alp vom Kanton kaufen. Wegen der Düngerversuche kommen manchmal Exkursionen oder Aufträge für Ertragserhebungen von der Hafl Zollikofen. Auf der Alp und im Talbetrieb hilft uns ein Lehrling.

Susanna und Heinz Wittauer-Schenk

«Wir sind ein richtiger Familienbetrieb»



Mit 27 Kühen produzieren wir auf der Alp Chumi in Turbach während fünfzehn Wochen rund 800 Kilo Alpkäse und ein wenig Raclette. In der unteren Hütte wird die Milch abgeliefert. Viel Käse brauchen wir für Fondueemischungen. Wir vermarkten alles direkt mit zwei Selbstbedienungs-Kühlschränken. Für die Arbeit auf der Alp und im Talbetrieb haben wir meine Schwiegereltern und den Schwager angestellt. Wir sind ein richtiger Familienbetrieb, in dem sich alle gegenseitig helfen.

Christine Frautschi

«Ich helfe als Botschafter für den Berner Alpkäse»



Früher sind wir auf Ober-Albrist bei Matten (St. Stephan) z Berg gegangen. Doch dann haben meine Eltern eine grosse Pacht verloren und ihren Betrieb in kleinerem Rahmen weitergeführt. Ich bin Zimmermann. Aber noch heute erinnere ich mich gut, wie traurig ich jeweils war, wenn der Alpsommer zu Ende ging. Hier an der Alpkäsemeisterschaft helfe ich beim Schwingen und als «Botschafter» für den Berner Alpkäse AOP. Das mache ich gerne für ein Produkt, hinter dem ich stehen kann.

Patrick Gobi

«Wir produzieren gut drei Tonnen Käse»



Unsere Alp Mittlere Schneit ist einstufig. Wir haben sie in sechs Plätze unterteilt, die zweimal pro Sommer abgeweidet werden. Aber es braucht auch Weidepflege. Zusammen mit der Milch von der Nachbaralp produzieren wir gut drei Tonnen Käse. Die Hütte wurde 1756 so grosszügig gebaut, dass die Raumhöhe heute noch stimmt. Als mein Vater die Alp vor 30 Jahren kaufte, wurde der Arbeitsbereich geplättelt. Unsere beste Quelle entspringt direkt vor der Hütte und gibt immer genug Wasser.

Niklaus Burri

MEDIENSCHAU

«Wenn Klimawandel weitergeht, muss Vollgas produziert werden»

Ein rein biologische Landwirtschaft in der Schweiz wäre möglich, schreibt das «Bieler Tagblatt.» «Wenn man die ganze Futtergetreidefläche direkt für den

bau in der Schweiz. «Dies aber nur, wenn die globale Erwärmung gestoppt wird», fährt er fort. «Wenn der Klimawandel so weitergeht, leiden die landwirtschaftlichen Erträge, und wir müssen Vollgas produzieren.» Die grösste Herausforderung seien aber wir selber, wie bringe man die Menschen dazu, weniger Lebensmittel zu verschwenden? Und wie bringe man sie dazu, den Fleisch-, Eier- und Milchkonsum stark einzuschränken? «Theoretisch haben wir die Lösung, aber praktisch?», so Niggli. *ats*

Bieler Tagblatt

Menschen nutzt und die Lebensmittelabfälle halbiert, kann man die Menschheit mit Biolandbau nachhaltig ernähren», so Urs Niggli, Direktor des Forschungsinstituts für biologischen Land-

REKLAME

Probleme mit hohen Zellzahlen?

ZellZahlKiller

hilft schnell und sicher!!

www.kuenzle-farma.ch
Tel. 071 414 0 414

Schweizer Qualität seit 1962

REKLAME

Diesel und Heizöl stets zum besten Tagespreis.

Prompte Lieferungen in alle Gegenden!

Lagerhaus Lohn
Maison Virchaux 032 677 50 10
www.lagerlohn.ch

BERN: 21. Sichlete auf dem Bundesplatz mit viel Sonnenschein

Sichlete verbindet Bauern und Gastronomen

Die 21. Sichlete, die am Montag auf dem Berner Bundesplatz stattfand, stand im Zeichen der Regionalprodukte. Mit dem Anlass brachte der Berner Bauernverband Produzenten vom Land in die Stadt.

DANIEL SALZMANN
THERESE KRÄHENBÜHL

Die Sichlete sei das Erntedankfest des Berner Bauernverbandes, betonte dessen Präsident Hans Jörg Rüegsegger anlässlich der 21. Sichlete, die am Montag vor dem Berner Bundeshaus stattfand. So standen dann auch die Produkte aus den verschiedenen Regionen des Kantons Bern im Fokus. Anti-Food-Waste-Pionier Mirko Buri zauberte daraus in der eigens für den Anlass aufgebauten Küche feine Leckereien, die dann von den Festrednern unter den Besuchern verteilt wurden.

Produkte im Fokus

«Die breite Palette an regionalen Spezialitäten wird heute hier angeboten», stellte Rüegsegger zufrieden fest. «Eine Million Konsumenten und Konsumentinnen wollen sich täglich im Wirtschaftskanton Bern verpflegen.» Die Bäuerinnen und Bauern würden in dem Zusammenhang einen wichtigen Platz einnehmen. Ziel der Sichlete war es, nicht nur Produzenten und Konsumenten zu verbinden, sondern auch Landwirtschaft und Gastronomie zu verknüpfen. Wie bereits an der BEA fand ein zweites Speed Dating zwischen Bauern und Gastronomen statt. Wie diese Zusammenarbeit funktioniert, wurde auch beim Talk zum Thema «Land-Gast-Wirt» mit Vertretern von Landwirtschaft und Gastronomie deutlich (siehe Kasten). **Den Sichlete-Gästen aus Politik und Wirtschaft wurde von der Oekonomischen Gemeinnützigen Gesellschaft Bern (OGG Bern*) ein Apéro aus Lebensmitteln serviert, die sonst weggeworfen worden wären – fleischlos, was bei Bergbauernsohn und SVP-Parteipräsident Albert Rösti und einigen Bauern auf Unverständnis stiess.**

Zahlreiche Besucher

Mit den Marktständen, an denen regionale Spezialitäten und Handwerksprodukte verkauft wurden, den Tieren, die besonders auch von den kleinen Besuchern bestaunt wurden, viel Musik und dem beeindruckenden Alpbazug, zog die Sichlete auch in diesem Jahr zahlreiche Besucher an.

*Die OGG ist Herausgeberin der Zeitung «Schweizer Bauer».



Blick auf die 21. Sichlete auf dem Berner Bundesplatz. (Bilder: Therese Krähenbühl)



Die Kühe kommen auf dem Bundesplatz an.



Landfrauen verkaufen ihre Spezialitäten.



Hans Jörg Rüegsegger, Präsident des Berner Bauernverbands, serviert den Besuchern Hamburger mit Riggisberger Käse.



Treichler eröffnen die 21. Sichlete.



Gabi und Hans Rösti aus Kandersteg BE verkaufen an ihrem Stand Käse von ihrer Alp.

PROJEKT ZUR VERNETZUNG VON LANDWIRTEN UND GASTRONOMEN

Im offiziellen Teil der Sichlete kam es zu einer eigentlichen Elefantenrunde. Markus Ritter, Präsident des Schweizer Bauernverbandes, sagte: «Wenn wir Landwirtschaft mit Gastronomie und Hotellerie verbinden, können wir Mehrwert bieten und interessante Geschichten transportieren, können den Leuten feines Essen anbieten und damit eine hohe Kundenbindung erreichen. Darum ist es wichtig, dass wir heute das Projekt «Land-Gast-Wirt», mit dem diese Vernetzung gefördert werden soll, lancieren können.» Andreas Züllig, Präsident Hotellerieuisse, bestätigte, dass die «Sensibilisierung für die regionale Herkunft der Lebensmittel in den letzten Jahren enorm zugelegt hat». Er könne aus Erfahrung sagen, dass seine Gäste die Schweizer Landwirtschaft sehr hoch schätzen, das



Podiumsgespräch an der 21. Sichlete auf dem Berner Bundesplatz. (Bilder: tku)

Spezialitäten müssen ihren Wert haben. Man muss aber sagen können, warum sie anders sind.



Marco Stettler (l.) posiert mit Norman Hunziker.

Tierwohl sei dabei wichtig. Die Akzeptanz der Schweizer Landwirtschaft sei sehr gut. Züllig führt in der Lenzerheide GR den «Schweizerhof», zu dem auch das «Terroir-Restaurant» Scalotus zählt, in dem unter anderem Bündner Yak und Brot aus regionalem Bio-Mehl auf den Teller kommen. Casimir Platzer, Präsident Gastrosuisse, sagte: «Die Leute wollen mehr frische, regionale und hausgemachte Produkte und sind auch bereit, mehr dafür zu bezahlen.» Auch Casimir Platzer bietet in seinem Hotel Victoria Ritter in Kandersteg BE viele regionale Spezialitäten an, etwa Alpkäse und Bauernbratwurst aus dem Dorf, Forellen aus dem nahen Blausee und hausgemachte Urdinkel-Spätzli. Marco Stettler, Landwirt aus Grafenried BE, vertritt die Produzenten. Er hatte an der Messe BE im Früh-

ling am Speed Dating teilgenommen, das der Berner Bauernverband zwischen Landwirten und Gastronomen organisiert hatte (auch an der Sichlete gab es am Nachmittag ein solches). Er betonte, dass man in Verhandlungen durchaus offensichtlich den Wert der eigenen Produkte einbringen könne, man müsse aber sagen können, worin sich diese von anderen Produkten abhoben. Schliesslich erhielt Norman Hunziker für sein radikales Konzept Zuspruch: Im Hotel Artist in Biel BE bietet er eine Küche mit hundert Prozent Schweizer Zutaten. Das sei eine Herausforderung, weil man Früchte und Gemüse für die Winterzeit konservieren müsse. Unter vomhof.ch/gastro können Gastronomen neue Landwirtschaftsbetriebe finden, die für eine Zusammenarbeit offen sind. *sal*

IMPRESSUM

Schweizer Bauer

Die unabhängige Zeitung für die Landwirtschaft
www.schweizerbauer.ch

Geschäftsführer: Rudolf Haudenschild

173. Jahrgang
Verbreitete Auflage 29 907 Ex
Verkaufte Auflage 29 595 Ex
Monatliche Grossauflage 52 679 Ex
(WEMF beglaubigt 2019)
Erscheint zweimal wöchentlich, mittwochs und samstags
ISSN 1420-0546
UID-Nr. CHE-108.142.414

VERLAG:
Betriebsgesellschaft «Schweizer Bauer»
Dammweg 9, 3001 Bern
Telefon 031 330 95 08, Fax 031 330 95 30
verlag@schweizerbauer.ch • www.schweizerbauer.ch

HERAUSGEBER:
Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft (OGG) Bern
Erlachstrasse 5, 3012 Bern
Telefon 031 560 68 00 • info@ogg.ch • www.ogg.ch

GESELLSCHAFTEN:
Fachmedien Agrar AG, Bern
Gudula Heinrich AG, Zollikon
OGG, Bern

REDAKTION:
Schweizer Bauer, Dammweg 9, 3001 Bern,
Telefon 031 330 95 33, redaktion@schweizerbauer.ch

Chefredaktion: Chefredaktor: Rudolf Haudenschild (rh);
Stv. Chefredaktor: Daniel Salzmann (sal)

Agenda: Rahel Berger (ber); **Forum:** Anja Tschannen (ats);
Agrarpolitik: Daniel Satzmann (sat), Adrian Haldimann (hal);
Betriebsführung: Adrian Haldimann (hal);
Feld&Stall: Susanne Meier (sum), Marcel Wipfli (wpl);
Extra: Therese Krähenbühl (tku); **Landtechnik:** Daniel Hasler (dha);
Regio-Fokus: Kathrin Herren (khe);

Unser Land: Jacqueline Graber (jgr); **Regionen:** Robert Alder (ral);
Haus & Familie / Menschen / Leben & Geniessen: Julia Spahr (jul), Therese Krähenbühl (tku);
Markt: Bettina Kiener (bki); Daniel Hasler (dha); **Digitalfenster:** Rahel Berger (ber);
Zeltungsproduktion: Daniel Hasler (dha), Adrian Haldimann (hal), Kathrin Herren (khe);
Online: Reto Blunier (blu), Anja Tschannen (ats), Kathrin Herren (khe), Jacqueline Graber (jgr)

ABO-SERVICE:
Schweizer Bauer
Industriestrasse 37, 3178 Bösingen
Telefon 0844 10 20 30
Fax 0844 40 50 60
abo@schweizerbauer.ch

Bezugspreise Jahresabonnement:
gedruckte Ausgabe CHF 233.– inkl. Spezialmagazine
E-Paper CHF 233.– inkl. E-Magazine
gedruckt + E-Paper CHF 263.– inkl. Spezialmagazine

WERBEMARKT:
Schweizer Bauer
Dammweg 9, 3001 Bern
Telefon 031 330 95 00, Fax 031 330 95 30
werbemarkt@schweizerbauer.ch

COPYRIGHT:
Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern,
auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit
ausdrücklicher Genehmigung des Verlages gestattet.
Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos
wird keine Haftung übernommen.

Schweizer Mitglied EUROPAM



NACHRICHTEN

Migros Aare baut 300 Stellen ab

SCHÖNBÜHL BE. Die Migros Aare will in den kommenden zwei Jahren rund 300 Stellen abbauen. Der Abbau gehört zu einem Sparprogramm, mit dem die in den Kantonen Bern, Solothurn und Aargau tätige Genossenschaft bis Ende 2021 rund 100 Mio. Franken pro Jahr einsparen will. Wie die Migros Aare am Dienstag bekannt gab, soll der Abbau so weit wie möglich über natürliche Fluktuationen und interne Anschlussmöglichkeiten erfolgen. Allerdings kommt es zu punktuellen Kündigungen. So werden bis Ende Oktober in der Betriebszentrale in Schönbühl 20 Kündigungen ausgesprochen. Ein laut Migros mit den Sozialpartnern freiwillig erarbeiteter Sozialplan kommt zur Anwendung. Aktuell beschäftigt die Migros Aare rund 12 000 Angestellte. Das Sparprogramm begründet die Migros Aare mit dem intensiven Wettbewerb und laut eigenen Angaben sinkender Rentabilität der vergangenen Jahre. Kosten in der Höhe von drei Prozent des Umsatzes will die Migros Aare einsparen. Sie erzielte im vergangenen Jahr einen Umsatz von 3,4 Milliarden Franken. Die Migros Aare überprüft auch ihre Immobilienstrategie, den Einkaufsprozess und die Organisationsstruktur der Betriebszentrale. So will sie Sachkosten senken. *sda*

«Frisch von gestern» zum Zweiten!

BERN. Pünktlich auf den Uni-Semesterstart eröffnet die Berner **Ass-Bar einen zweiten Laden mitten im Länggassquartier.** Anlässlich der Eröffnung vom 19. September gibt es an der Länggassstrasse 26 von 17 bis 20 Uhr feine Häppchen «frisch von gestern», Musik sowie ein Glas, um auf den neusten Streich der Ass-Bar anzustossen. Knapp viereinhalb Jahre nach der Eröffnung der ersten Berner Filiale an der Marktgasse habe die Ass-Bar Bern GmbH entschieden, den nächsten Schritt zu machen und im Berner Länggassquartier eine weitere Filiale zu eröffnen, heisst es in einer Medienmitteilung. Erstmals auch mit Gastrobewilligung im Raum Bern, wird die Ass-Bar in der Länggasse nebst mit dem Ladenverkauf auch mit der einen oder anderen kulinarischen Überraschung im Angebot aufzutreffen. Mit angepassten Öffnungszeiten werden die Kundinnen und Kunden in dem von der Oekonomischen Gemeinnütziger Gesellschaft Bern (OGG), der Herausgeberin des «Schweizer Bauer», vermieteten Lokal in der Länggasse zudem bereits vor dem Arbeits- oder Unistart in den Genuss einer Leckerei und eines Kaffees oder Tees kommen. *pd/jgr*

Köstlichkeiten aus Foodsave-Küche

BERN. Über 30 Organisationen bitten jeweils zu Beginn der Herbstferien zum eleganten Speisetisch am Foodsave-Bankett auf dem Berner Bahnhofplatz. Die Bevölkerung ist am 20. September eingeladen zu Köstlichkeiten aus der Foodsave-Küche, zubereitet von Spitzenköchinnen und -köchen und rund 2000 Freiwillig. Neu wird am Foodsave-Märit ab 8 Uhr morgens Gemüse verkauft, das nicht der Norm entspricht, und Berner Restaurants bieten schon Tage vor dem Bankett Foodsave-Menüs an. *lid*

BERN UND WESTSCHWEIZ.

SAANEN BE: 21. Berner Alpkäsemeisterschaft der Casalp am Käse- und Glockenmarkt

Ein Fest, nicht nur für den Gaumen

68 Berner Alpkäse AOP, 50 Hobelkäse und 36 Mutschli wurden für die 21. Berner Alpkäsemeisterschaft eingereicht. Die ausgezeichnete Qualität wurde am Käse- und Glockenmarkt in Saanen gebührend gefeiert.

SIBYLLE HUNZIKER

«Bei heissem Wetter und zum Teil knappem Wasser musste der Alpkäse im Sommer 2018 unter erschwerten Bedingungen hergestellt werden», sagte Hans Peter Graf, Leiter der Alpkäserei-Ausbildung und -Beratung am Hondrich und Jury-Obmann der Alpkäsemeisterschaft. «Aber die Älplerinnen und Älpler wussten, was machen. Das Resultat ist ein Super-Jahrgang.» Und es stellte die Jury vor eine Herausforderung. «Von elf bis halb fünf Uhr haben wir am Samstag den Käse probiert.»

Hohe Qualität

Wie lange selbst die geübten Jury-Mitglieder nach winzigen Fehlern bei Lochung, Teig, Geschmack oder Äusserem suchen mussten, um ein paar Hundertstelpunkte abziehen zu können, zeigten auch die Mutschli: 17 überstanden den ersten Durchgang ohne Abzug. Und in der «Königskategorie» Hobelkäse machte auch der 10. Rang noch 99,31 von 100 Punkten.

Gar nichts auszusetzen gab es am Käse von der Alp Mittlere Schneit. Marianne und Niklaus Burri aus Schönried trugen sowohl beim Alpkäse als auch beim länger gereiften Hobelkäse den Sieg davon. «Die Alpkäsemeisterschaft haben wir noch nie gewonnen», freute sich Niklaus Burri. Aus dem Nichts kam der Sieg aber nicht, kam das eingespielte Team doch schon an früheren Meisterschaften in die vorderen Ränge und trug auch einen Swiss Cheese Award davon.

Erfolgsgeschichte

«Ein Drittel der bewirtschafteten Fläche in der Schweiz ist Alpengebiet und wird mit 300 000 Normalstössen bewirtschaftet», sagte Nationalrat Erich von Siebenthal in seiner Festansprache. «Alpwirtschaft ist eine Erfolgsgeschichte.» Aber die Herausforderungen werden nicht geringer mit Wolf und Luchs und mit den höheren Temperaturen, die zu mehr Verbuchung, Überschwemmungen und Trockenheit führen. Deshalb brauche es gut ausgebildetes und gut beratendes Personal, meinte von Siebenthal und rief alle auf, zum Inforama-Standort Hondrich Sorge zu tragen. Auch Florian Riedi von Gstaad-Saanenland Tourismus und Hans Jörg Rüegsegger vom Berner Bauernverband wiesen in ihren Grussbotschaften auf die Bedeutung der Alpwirtschaft hin, deren nachhaltige Landnutzung die auch für Touristen attraktive Landschaften geschaffen hat und deren feiner Käse ihr bester Botschafter ist.

Fest für alle Sinne

Vor der Preisverleihung nutzten Einheimische und Besucher aus aller Welt die Gelegenheit, die eingereichten Käse im Landhaus-Saal zu degustieren – und staunten über die Vielfalt der



Bei der öffentlichen Degustation der 144 Wettbewerbskäse konnten die Besucher unbeschwert in der Vielfalt schmelgen.



Paul Seematter aus Saxeten war nicht nur mit Glocken und Chessi an den Markt gekommen. (Bilder: Sibylle Hunziker)

Alpkäse, die wegen der handwerklichen Herstellung und der unterschiedlichen Alpenkräuter im Futter selbst bei penibelter Einhaltung des AOP-Pflichtenthefts der Sortenorganisation Casalp, Spezialitäten jeder einzelnen Alp bleiben.

Mit Vorrat für zu Hause deckten sich die Besucher auf dem Käse- und Glockenmarkt ein, der seit der Alpkäsemeisterschaft 2012 in Saanen jeweils am Samstag vor dem Bettag abgehalten wird. Zur Feier der Alpkäsemeisterschaft wurde er auf das ganze Wochenende ausgedehnt. «Am Sonntag hatten wir 30 Stände und am Samstag sogar 40», stellt OK-Präsident Willi Bach zufrie-

«Ein Drittel der bewirtschafteten Fläche in der Schweiz ist Alpengebiet und wird mit 300 000 Normalstössen bewirtschaftet.»

Erich von Siebenthal
Nationalrat

den fest. Und für das Rahmenprogramm schien die halbe Landschaft auf den Beinen zu sein: Vom Jodelklub «Gruss vom Wassergnat» bis zum Kinder-Jodelchorli Saanenland, vom Trechlerclub Gsteig bis zum Schwingklub Saanenland, dessen Aktive zusammen mit Casalp-Botschafter Patrick Gobeli – einem regelmässigen Trainingskollegen beim Schwingklub Lenk – vor allem die ganz jungen Besucher in die ersten Griffe einführen. Weitere Helfer hatten einen Streichelzoo (mit

Saanengeissen) und eine Kletterwand organisiert. Und OK-Präsident Bach liess zweifelnde Besucher gerne ins Kessi schauen. «Oft glauben die Leute, es sei nur eine Attrappe», berichtet er und lacht. «Wenn sie sehen, dass ich richtig käse, freuen sie sich; und viele nehmen auch gerne etwas (Schluck)» Das Resultat des Schaukäses nennt der erfahrene Älpler schmunzelnd «Märit-Käse».

Kessi, Glocken, Riemen

Nicht zum Käsen, sondern als Blumentopf bot Paul Seematter aus Saxeten ein altes Kessi feil. «In solchen kleinen Kessi hat die Mutter früher in der Woche vor dem Alpaufzug gemuschlet», erzählt der Bauer. «In den kleineren Betrieben reichte der Alpkäse oft nicht fürs ganze Jahr. Und so ein Mutschli zum Heuen – das schmeckte gut!» Aber eigentlich war Paul Seematter mit einem Teil seiner Glockensammlung am Märit, mit der festen Absicht, sie etwas zu verkleinern.

Viel Publikum hatte auch Piero Wimmer. Der junge Landwirt aus Saanen bestickt Glockenriemen mit alten Motiven, wie sie schon vor vierhundert Jahren vor allem im Greyzerland, aber auch in den Nachbarregionen, verwendet wurden. «Es ist ein reines Hobby», meinte Wimmer und schätzte, dass er etwa auf zehn Stück pro Jahr komme.

Frisch und traditionell

Für das leibliche Wohl sorgen die Landfrauengruppe Saa-



Der junge Saaner Landwirt Piero Wimmer zeigte am Markt ein altes Handwerk: Das Besticken von Glockenriemen.



Der Trechlerclub Gsteig läutete am Abend mit eindrücklichen Klängen die grosse Veranstaltung aus.

nenland im grossen Festzelt und die Marktstände in den Gassen mit Alp- und Hobelkäse, Mutschli und Tomme, Gebäck und Wein in allen Varianten. Und an manchen Ständen wurden auch neue Spezialitäten getestet. So hatte Christian von Siebenthal reinen Ziegenfrisch-

käse dabei, den sein Sohn in Gewürz und Olivenöl eingelegt hatte, und bei Doris Burri gab's Glacé aus Ziegenmilch von einer Produzentin aus der Region – zwei Erfrischungen, die bei dem schönen Spätsommerwetter nicht lange auf Käufer warten mussten.

DIE GEWINNER

Berner Hobelkäse AOP: 1. Marianne und Niklaus Burri, Schönried (BE), Alp Mittlere Schneit, 100 Punkte; 2. Hanni und Hansueli Reber, Diemtigen (BE), Alp Ober-Heiti, 99,88; 3. Franziska und Reinhold Trachsel, Lenk (BE), Alp Siegelberg, Horemäder, 99,76; 4. Gery und Peter Ryter, Saanen (BE), Alp Mittelbach, 99,70; 5. Daniela und Christoph Bach, Turbach (BE), Alp Frischenwert, 99,60; 6. Andreas Feuz, Gsteigwiler (BE), Alp Gandlauenen, 99,55; 7. Sandra Oehri und Andreas Waldor, Eriz (BE), Alp Drüschnubel, 99,50; 8. Käti und Markus Gander, Feutersoey (BE), Alp Reusch-Olden, 99,40; 9. Ursula Wicki und Albin Rohrer, Flüeli-Ranft (OW), Schwarzwaldalp, 99,38; 10. Ruth und Ueli Aeschlimann, Eriz (BE), Alp Honeggli, 99,31. **Berner Alpkäse AOP («Ces ur des Alpes»):** 1. Marianne und Niklaus Burri, Schönried (BE), Alp Mittlere Schneit, 100 Punkte; 2. Monika und Martin Stähli, Burgstein (BE), Alp Schwalmfluh, 99,70; 3. Susanna und Heinz

Wittwer-Schenk, Boltigen (BE), Eggenalp, 99,40; 4. Andreas Feuz, Gsteigwiler (BE), Alp Gandlauenen, 99,00; 5. Ursula und Alfred Haldi-Rieben, Grund bei Gstaad (BE), Alp Stalden, 98,80; 6. Hanni und Hansueli Reber, Diemtigen (BE), Alp Ober-Heiti, 98,50; 7. Manuela Tschanz und Patric Bühler, Schwanden (BE), Untere Zettentalp, 98,44; 8. Franziska und Reinhold Trachsel, Lenk (BE), Alp Siegelberg, Horemäder, 98,35; 9. Daniela und Christoph Bach, Turbach (BE), Alp Frischenwert, 98,20; 10. Silvia und Jakob Schranz-Fuhrer, Adelboden (BE), Alp Lurnig-Fahrni, 98,10. **Mutschli:** 1. Annemarie und Andreas Brügger, Ertenbach (BE), Alp Hösli, 100 Punkte; 2. Daniela und Fritz Gerber-Ramseier, Schangnau (BE), Alp Steinenberg, 99,70; 3. Margrit und Rudolf Jordi, Zäziwil (BE), Alp Imbrig, 99,40; 4. Susanna und Heinz Wittwer-Schenk, Boltigen (BE), Eggenalp, 99,20; 5. Maximilian Leibrecht, Lohnstorf (BE), Oberberg Latreyen, 99,12; 6.

E-PAPER

Weitere fünf Bilder im E-Paper:
www.schweizerbauer.ch/epaper