

Medienmitteilung

24. OLMA Alpkäse-Prämierung: Die Siegerinnen und Sieger stehen fest

St.Gallen, 10. Oktober 2025 – Im Rahmen der OLMA Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung wurde auch dieses Jahr das herausragende Handwerk der Äplerinnen und Äpler gewürdigt. Ganz nach dem Motto «Gnüsse a de OLMA» wurden an der OLMA Alpkäse-Prämierung rund 150 Käse aus allen Alp-Regionen der Schweiz sowie dem Fürstentum Liechtenstein zur Taxierung eingereicht. Die Fachjury rund um den Präsidenten Marco Bolt kürte in fünf Kategorien die besten Alpkäse 2025.

Bereits im Vorfeld der OLMA nahm die Fachjury eine sorgfältige Beurteilung der eingereichten Alpkäse aus der ganzen Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein vor. Dabei wurde darauf geachtet, dass ausschliesslich Käse mit der Bezeichnung «Alpkäse» bewertet werden, die aus der Milch von Kühen und Ziegen stammen, die auf den Alpen geweidet haben. Ebenso muss die Verarbeitung des Käses während der Sömmerung direkt auf der Alp erfolgt sein. Insgesamt stellten sich 142 Alpkäse in den fünf Kategorien Halbhartkäse, Hartkäse, Hobelkäse/Alp-Sbrinz, Mutschli und Ziegenkäse der fachkundigen Jury.

Wie in den Jahren zuvor wurde das traditionelle Handwerk im festlichen Rahmen der OLMA Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung in der Halle 9.2 gewürdigt. Zahlreiche Besuchende nahmen an der 24. OLMA Alpkäse-Prämierung teil, die von stimmungsvoller Volksmusik begleitet wurde. Die Übergabe der Diplome an die Äplerinnen und Äpler erfolgte durch den Jurypräsidenten Marco Bolt, Präsident Schweizer Alpkäsekommission.

Die Gewinnerinnen und Gewinner der OLMA Alpkäse-Prämierung 2025

1. – 3. Preisträger Halbhartkäse

1. Preis: Schwägalpkäse, Alpschaukäserei Schwägalp, Hundwil, von Albin Grätzer, Waldstatt
2. Preis: Muotitaler Alpkäse, Alp Tröligen, Muotathal, von Oskar Pfyl, Ried-Muotathal
3. Preis: Flumser Alpkäse, Alpkäserei Flumserberg, Flumserberg, von Marco Luchsinger, Flumserberg

1. – 3. Preisträger Hartkäse

1. Preis: Berner Alpkäse AOP, Alp Bühlberg, Lenk, von Wilhelm Lauber, Lenk
2. Preis: Berner Alpkäse AOP, Alp Lurnig-Fahrni, Adelboden, von Jakob und Silvia Schranz, Adelboden
3. Preis: Gruyère d'Alpage AOP, Alpage La Guignarde, Corbières, von Nicolas Brodard, Charmey

1. – 3. Preisträger Hobelkäse/Alp-Sbrinz

1. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Alp Sillern, Adelboden, von Ruth Zimmermann, Adelboden
2. Preis: Berner Hobelkäse AOP, Alp Ahorni, Lenk, von Katharina und Adrian Zeller, Lenk
3. Preis: Alp-Sbrinz AOP, Alpkäserei Gerschnialp, Engelberg, von Anselm Töngi, Engelberg

1. – 3. Preisträger Mutschli

1. Preis: Surener Alp-Mutschli, Alpkäserei Surenen, Attinghausen, von Florentin Spichtig, Alpnachstad
2. Preis: Trübseer Alpmutschli, Alpkäserei Untertrübsee, Wolfenschiessen/Nidwalden, von Thomas Scheuber, Ennetmoos
3. Preis: Alp-Mutschli, Alp Inner-Iselten, Gündlischwand, von Rohrer Albin, Flüeli-Ranft

1. – 3. Preisträger Ziegenkäse

1. Preis: Alpe-Vald Ziegenkäse, Alpe Vald di Gerra, Verzasca, von Lorenzo Schärer, Brione Verzasca
2. Preis: Alpziegenkäse, Alpkäserei Lippisbüel, Muotathal, von Peter und Andrea Betschart, Muotathal
3. Preis: Alpziegenkäse, Alp Charetalp, Muotathal, von Erich Betschart, Muotathal

→ Weitere Preisträgerinnen und Preisträger aller Kategorien auf der detaillierten Liste im Anhang

Anerkennungsurkunde

Weiteren Teilnehmenden, die nicht in den Genuss eines Preisgeldes kamen, wurde eine Anerkennungsurkunde für ausgezeichnete Qualität verliehen.

→ Detaillierte Liste im Anhang

Veranstalter, Sponsoren und Preisstifter

Die OLMA Alpkäse-Prämierung wird von der Olma Messen St.Gallen AG veranstaltet. Dank der grosszügigen finanziellen Unterstützung des Hauptsponsors, der Dachmarke Schweizer Alpkäse, und zahlreicher weiterer Sponsoren wurde dieses Jahr eine Preissumme von insgesamt CHF 17'000 vergeben. Zu den Co-Sponsoren gehören der Verein Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und des Fürstentums Liechtenstein, das Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden, die Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost, die Interprofession du Gruyère, der St.Galler Bauernverband und die Olma Messen St.Gallen AG.

Preisstifter: Agrisano, Bamos AG, Bauernverband Appenzell Ausserrhoden, Bündner Bauernverband, Bauernverband Appenzell Innerrhoden, CasAlp Sorten-organisation Berner Alp- & Hobelkäse AOP, Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV

Sponsor Teilnehmer-Apéro: LAVEBA Genossenschaft

Den besten Alpkäse degustieren und kaufen – in der St.Galler Kantonalbank Halle

Am Stand der Switzerland Cheese Marketing SCM und am Stand der Alpkäserei Flumserberg (OLMA-Partnerstand der Dachmarke Schweizer Alpkäse) in der St.Galler Kantonalbank Halle können Besucherinnen und Besucher während der OLMA vom 9. bis 19. Oktober 2025 eine Auswahl der prämierten Käse degustieren und kaufen.

Die Mitglieder der Jury

Der Jury der 24. OLMA Alpkäse-Prämierung 2025 gehörten an:

- Abrosetti Lara, Präsidentin ATIAF (Associazione ticinese assaggiatori di formaggio)
- Bless Stefan, Alpkäseberater Plantahof, Landquart
- Bontognali Renato, Milchinspektor und Berater TI, Giubiasco
- Bolt Marco, Jurypräsident OLMA Alpkäseprämierung, Präsident Schweizer Alpkäsekommission
- Bürki Stefan, BAMOS AG, Bazenheid
- Chabloz Frédéric, langjähriger Alpkäseproduzent L'Etivaz
- Cotting Jocelyne, Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Charmey
- Holdener Toni, Melkberater, ZMP; Planung Alpkäsereien, Brunnen
- Kaufmann Judith, Dipl. Sensorikerin/Sommelière Maitre Fromage, Mosnang
- Müller Martin, Alpkäseberater BAMOS, Bazenheid
- Oestreich Maike, Leiterin Alpkäsereiberatung Kanton Bern, Hondrich
- Schmid Michael, Alpkäseberater Plantahof, Landquart
- Willmann Adrian, Agroscope (Käsereikonsulent), Bern

Teilnahmebedingungen

Berechtigt zur Teilnahme waren alle Sorten aus Milch, die im Sömmerungsgebiet in der Schweiz oder dem Fürstentum Liechtenstein gemolken und im selbigen zu Alpkäse verarbeitet wurden (Art. 8 Berg- und Alp-Verordnung, BAIV). Für die Herstellung der eingereichten Alpkäse durften keine Zutaten wie Kräuter und Gewürze verwendet werden. Eine Alp konnte maximal einen Käse pro Kategorie einreichen.

- **Halbhartkäse:** produziert aus 100% Kuhmilch (aus Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) 510 bis 650 g/kg, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2025
- **Hartkäse:** produziert aus 100% Kuhmilch (aus Rohmilch hergestellt), Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) 480 bis 540 g/kg, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2024
- **Hobelkäse / Alp-Sbrinz:** produziert aus 100% Kuhmilch (aus Rohmilch hergestellt), Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) bis 500 g/kg, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2023 und älter
- **Mutschli:** produziert aus 100% Kuhmilch (aus Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) 510 bis 650 g/kg, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2025
- **Ziegenkäse:** produziert aus 100% Ziegenmilch (aus Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) 510 bis 650 g/kg, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2025

**Liste mit sämtlichen Preisträgerinnen und Preisträgern und Anerkennungsurkunden der
24. OLMA Alpkäse-Prämierung**

Kategorie «Halbhartkäse»

Preisträger Halbhartkäse

- 1. Rang** Schwägalpkäse, Alpschaukäserei Schwägalp, Hundwil, Albin Grätzer, Waldstatt
- 2. Rang** Muotitaler Alpkäse, Alp Tröligen, Muotathal, Oskar Pfyl, Ried-Muotathal
- 3. Rang** Flumser Alpkäse, Alpkäserei Flumserberg, Flums, Marco Luchsinger, Flumserberg
- 4. Rang** Surener Alpkäse, Alpkäserei Surenen, Attinghausen, Florentin Spichtig, Alpnachstad
- 5. Rang** Meientaler, Alp Hinterfeld, Wassen, Sandra Igl, Scuol
- 6. Rang** Alpkäse Sücka, Alpe Sücka, Triesenberg, Florian Lang / Lea Reisch, Triesenberg
- 7. Rang** Bündner Alpkäse, Alp Mughels, Laax, Fridolin Staub, Trans GR
- 8. Rang** Bündner Alpkäse, Alp dil Plaun, Domleschg, Nadia und Günther Kneissl, Moos in Passeier-Südtirol
- 9. Rang** Bündner Alpkäse, Alp Rona, Furna, Alberich Gufler, Furna
- 10. Rang** Bündner Alpkäse, Alp Lüscher, Tschappina, Fabian Söldi, Flerden
- 11. Rang** Bündner Alpkäse, Alp Dadens, Falera, Reto Giger, Bad Ragaz
- 12. Rang** Halbhartkäse, Alp Sattel, Furna, Urs Buchli, Klosters

Anerkennungsurkunden Halbhartkäse

- Halbhartkäse, Alp Kohlschlag Mels, Mels, Pirmin Schwitter, Mädris- Vermol
- Wildhauser Alpkäse, Alp Gamplüt, Wildhaus, Thomas Götte, Wildhaus
- Alpkäse, Alp Fasons, Seewis, Florian Hertner, Seewis
- Glarner Alpkäse AOP, Altenoren Chäsboden, Linthal, Bert und Sämi Horner, Ennenda
- Bündner Alpkäse, Alp Stürfis Egg, Maienfeld, Geraldine Schätti / Peter Limacher, Maienfeld
- Bündner Alpkäse, Alp Tabladatsch, Valchava, Denise Caviezel, Valchava
- Bündner Alpkäse, Alp Nagens, Laax, Elin Gschwend, Rüthi
- Bündner Alpkäse, Alp Garschina, Schiers, Iris Thöny, Pragg-Jenaz
- Mafuni's Alpkäse Gamperfin, Alp Gamperfin Brandrain, Grabs, Florian Tischhauser, Grabs

Kategorie «Hartkäse»

Preisträger Hartkäse

- 1. Rang** Berner Alpkäse AOP, Alp Bühlberg, Lenk, Wilhelm Lauber, Lenk
- 2. Rang** Berner Alpkäse AOP, Lurnig-Fahrni, Adelboden, Jakob und Silvia Schranz, Adelboden
- 3. Rang** Gruyère d'Alpage AOP, La Guignarde, Corbières, Nicolas Brodard, Charmey
- 4. Rang** Berner Alpkäse AOP, Alp Mittenbach, Saanen, Gery Ryter, Saanen
- 5. Rang** Gruyère d'Alpage AOP, L'Autachia, Val de Charmey, Laurent Gachet, Charmey

Anerkennungsurkunden Hartkäse

- Berner Alpkäse AOP, Schwalmfluh, Oberwil, Martin Stähli, Burgistein
 - Gruyère d'Alpage AOP, Vacheresse, Gruyères, Bapst Maurice, Charmey
 - Berner Alpkäse AOP, Alp Sillern, Adelboden, Ruth Zimmermann, Adelboden
-

Kategorie «Hobelkäse / Alp-Sbrinz»

Preisträger Hobelkäse / Alp-Sbrinz

1. **Rang**, Berner Hobelkäse AOP, Alp Sillern, Adelboden, Ruth Zimmermann, Adelboden
2. **Rang**, Berner Hobelkäse AOP, Alp Ahorni, Lenk, Katharina und Adrian Zeller, Lenk
3. **Rang**, Alp Sbrinz AOP, Alpkäserei Gerschnialp, Engelberg, Anselm Töngi, Engelberg

Anerkennungsurkunde Hobelkäse / Alp-Sbrinz

- Berner Hobelkäse AOP, Oberstockenalp, Werner Bühler, Erlenbach im Simmental
- Trübseer Alp Sbrinz AOP, Alpkäserei Untertrübsee, Wolfenschiessen/Nidwalden, Thomas Scheuber, Ennetmoos

Kategorie «Mutschli»

Preisträger Mutschli

1. **Rang**, Surener Alp-Mutschli, Alpkäserei Surenen, Attinghausen, Florentin Spichtig, Alpnachstad
2. **Rang**, Trübseer Alpmutschli, Alpkäserei Untertrübsee, Wolfenschiessen/Nidwalden, Thomas Scheuber, Ennetmoos
3. **Rang**, Mutschli, Inner Iselten, Gündlischwand, Rohrer Albin, Flüeli-Ranft
4. **Rang**, Mutschli Nature, Alpkäserei Lippisbüel, Muotathal, Peter und Andrea Betschart, Muotathal
5. **Rang**, Mutschli, Alp Mittenbach, Saanen, Ramon Forster, Saanen
6. **Rang**, Mutschli, Elsigthütte Elsigentalp, Achseten, Theres Hari, Frutigen

Anerkennungsurkunden Mutschli

- Flumser Alpkäse, Alpkäserei Flumserberg, Flums, Marco Luchsinger, Flumserberg
- Mutschli, Trogenalp, Unterschächen, Franz Müller, Spiringen
- Mutschli, Alp Ober Achsetberg, Achseten, Walter Büschlen, Achseten
- Mutschli, Alp Imbrig, Marbach, Rudolf und Margrit Jordi, Zäziwil

Kategorie «Ziegenkäse»

Preisträger Ziegenkäse

1. **Rang**, Alpe Vald Ziegenkäse, Alpe Vald di Gerra, Verzasca, Lorenzo Schärer, Brione Verzasca
2. **Rang** Ziegenkäse, Alpkäserei Lippisbüel, Muotathal, Peter und Andrea Betschart, Muotathal
3. **Rang**, Geisskäse, Charetalp, Muotathal, Erich Betschart, Muotathal

Anerkennungsurkunden Ziegenkäse

- Alvierbrise, Ziegenalp Malschüel, Buchs, Judith Germann und Daniel Keller, Gams

Bildmaterial

[Hier](#) zum Download

Weitere Informationen

Olma Messen St.Gallen AG
Gabriel De Luca
Junior Communication Manager
Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen
Tel. +41 71 242 01 88
medien@olma-messen.ch / www.olma-messen.ch

