



## 18. Alpkäseprämierung Kanton SZ

# Rekord an Alpkäseprämierung

**An der kantonalen Schwyzer Alpkäseprämierung wirkte Christoph Mächler als Taxations-Obmann. 66 Alprodukte wurden von Experten beurteilt. Das ist neuer Rekord.**

Muotathal SZ. «Abgesehen vom September eignete sich der Alpsommer 2017 recht gut für die Käseproduktion», erklärte Christoph Mächler, Milchwirtschaftlicher Berater am Strickhof, an der kantonalen Schwyzer Alpkäseprämierung in Muotathal. Jedoch habe das heisse Wetter auf einigen Alpbetrieben zu Wasserknappheit geführt und die hohen Temperaturen hätten zum Teil Probleme in den Käsekellern verursacht, sagte er. Mächler weiss, wovon er redet, denn als milchwirtschaftlicher Berater hat er im letzten Sommer rund 40 Schwyzer Alpkäsereien besucht, Proben entnommen und die Älpler beraten.

### 24 Alpkäser nahmen teil

Die 18. Alpkäseprämierung war vom Alpwirtschaftlichen Verein des Kantons Schwyz organisiert worden. 24 Alpkäser liessen insgesamt 66 Alprodukte durch Experten prüfen. «Das ist neuer Rekord», freute sich Taxations-Obmann Christoph Mächler. Erstmals konnten die Produzenten auch überjährigen Käse – also aus dem Sommer 2016 – beurteilen lassen.

Die zwei Experten-Teams hatten wahr-

lich keine leichte Aufgabe. Sie mussten 21 Alpkäse, fünf überjährige Alpkäse, 14 Mutschli, 18 Spezialitäten und acht Geisskäse prüfen. Über 40 Mängel umfasste die Mängelliste, die in die vier Hauptbereiche Äusseres/Haltbarkeit, Geschmack/Aroma, Teig und Lochung aufgliedert war. «Wenn zum Beispiel die Lochung nicht ganz perfekt ist, der Käse aber gut schmeckt, wird er trotzdem einen Käufer finden.

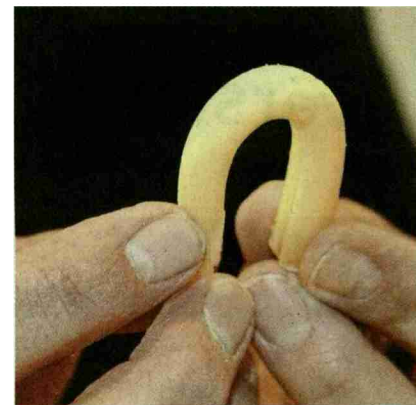
Am wichtigsten sind nämlich ein guter Geschmack und das Aroma», sagte Experte Stefan Bless anlässlich der Rangverkündigung. Er attestierte den Schwyzer Alprodukten im Allgemeinen eine recht hohe Qualität und bedankte sich bei den Produzenten, dass sie sich dem Qualitätstest gestellt hatten.

### Wanderpreis bleibt bei Oskar Pfyl

Oskar Pfyl, Alp Tröligen, gewann in der Kategorie Geisskäse bereits zum dritten Mal und darf deshalb den Wanderpreis für immer behalten. Nachfolgend die weiteren Spitzenplätze: **Kat. Alpkäse 2016:** Tagessieger Othmar Schelbert, Alp Rotenfluh (19.75 Punkte). **Kat. Alpkäse 2017:** Tagessieger Toni Holdener, Alprodukte Prangel Bödmeren (20 Punkte); Je 19.75 Punkte erreichten Erich Betschart, Alp Prangel, Robert Suter, Alp Zwüschet Mythen und Käthy Gwerder, Alp Wasserberg. **Kat. Mutschli:** Tagessieger Fam. Peter Betschart, Alp Lippisbüel (20 Punkte).



Taxations-Obmann Christoph Mächler (links) mit Othmar Schelbert, dem Präsidenten des Alpwirtschaftlichen Vereins des Kantons Schwyz. Bild: Guido Bürgler



Dieser Alpkäse ist sehr geschmeidig und erfüllte somit ein wichtiges Kriterium der Experten. Bild: Guido Bürgler

Es folgt Toni Holdener, Alprodukte Prangel Bödmeren (20 Punkte). **Kat. Spezialitäten:** Tagessieger Peter Ulrich, Enzenen (20 Punkte).

Ebenfalls 20 Punkte erreichten Käthy Gwerder, Alp Wasserberg, sowie die Fam. Peter Betschart, Alpkäserei Lippisbüel (mit 2 Produkten). **Kat. Geisskäse:** Tagessieger Oskar Pfyl, Alp Tröligen (19.75 Punkte). Guido Bürgler