**24. Berner Alpkäsemeisterschaft im Freilichtmuseum Ballenberg**

Degustieren Sie über 100 Berner Alp- und Hobelkäse AOP sowie Alp-Mutschli.

**Am Bettsonntag, 17. September 2023 dreht sich im Rahmen der 24. Berner Alpkäsemeisterschaft der Sortenorganisation CasAlp im Freilichtmuseum Ballenberg alles um den Berner Käse.**

Jeweils am Bettag-Sonntag im September findet die Berner Alpkäsemeisterschaft statt. Diese Veranstaltung hat sich über die Jahre etabliert und erfreut sich grosser Beliebtheit. Dieses Jahr findet der Traditionsanlass auf dem Ballenberg statt.

**Degustation von 100 Berner Alp- und Hobelkäse AOP sowie Alp-Mutschli**

Mehr als 100 Berner Alp- und Hobelkäse AOP sowie Alp-Mutschli werden nach vorgegebenen Kriterien durch eine Fachjury beurteilt. Am Sonntag, 17. September 2023 ab 10.00 Uhr haben Sie im Werkhofschopf aus Aarau AG (695) die einmalige Gelegenheit, die bewerteten Käse zu degustieren und die Geschmacksfacetten dieses hochwertigen Naturprodukts zu geniessen. Die Veranstaltung wird durch ein musikalisches Rahmenprogramm mit Festwirtschaft und Marktständen mit Haslitaler Käsespezialitäten abgerundet.

**Programm Sonntag, 17. September 2023:**

10.00 – 14.00 Uhr Degustation von rund 100 Berner Alp- & Hobelkäse AOP und Alp-Mutschli

10.00 – 17.00 Uhr Festwirtschaft & Marktstände (unterhalb Festwirtschaft gegen Trotte)

Ab 13.45 Uhr Rangverkündigung mit offizieller Ansprache von Grossrat Peter Flück

|  |
| --- |
| **Allgemeine Informationen zu Berner Alp- und Hobelkäse AOP**Auf rund 500 Alpen wird im Kanton Bern der König des Käses, köstlicher Berner Alpkäse AOP, in der kurzen Sommerzeit (von ca. Mitte Mai bis Ende September) produziert. Dieser Käse reift in drei Stadien zu einer wahren Persönlichkeit heran. Bis 4 ½ Monate ist er ein alpenblumiger junger Schnittkäse, danach wird er zum charakterstarken Berner Alpkäse AOP (Coeur des Alpes), und ab 18 Monaten begeistert er als Berner Hobelkäse AOP. Der Extraharte darf auf keiner Speisekarte, gehobelt oder gemöckelt fehlen. In den vergangenen 20 Jahren ist die Qualität dieses Naturproduktes aus Rohmilch, das dank hohem Anteil an Ω-3 Fettsäuren und bioaktiven Peptiden gesundheitsfördernd ist, markant besser geworden. Zu dieser Steigerung trägt wesentlich die Berner Alpkäsemeisterschaft von CASALP, der Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP, bei. Ein jeder Laib Berner Alpkäse AOP ist ein Unikat, abhängig von der Lage, der Ausrichtung der Alp. So einzigartig wie die Geschichten und Gesichter der ÄlplerInnen, die dieses Qualitätsprodukt mit viel Passion und Können herzustellen wissen. |

**Medienkontakt**

**Ballenberg, Freilichtmuseum der Schweiz CasAlp**

Anja Bauer, Marketing Manager in Marisa Pfander, Koordination & Marketing

Mail anja.bauer@ballenberg.ch marketing@casalp.ch

Telefon +41 33 952 10 30 +41 31 636 04 98