

Käseprämierung anlässlich des Oberwalliser Alp- und Bergproduktmarkts im Landwirtschaftszentrum in Visp am Samstag, 3. Oktober 2026

Teilnahmebedingungen

1. Zielsetzung

Im Rahmen des siebten Oberwalliser Alp- und Bergproduktmarkts, welcher am 3. Oktober 2026 auf dem Gelände des Landwirtschaftszentrums in Visp stattfindet, wird auch eine Alp- und Bergkäse-Prämierung durchgeführt. Mit dieser Auszeichnung werden Qualitätsprodukte in der Alp- und Bergkäseproduktion prämiert.

2. Veranstalter

Veranstalter ist die Kommission Alpwirtschaft der Bauernvereinigung Oberwallis, welche die Sektion Oberwallis des Schweizerischen Alpwirtschaftlichen Verbands gegründet hat und betreut.

3. Preise

Die drei Erstplatzierten werden rangiert. Die anderen Käse werden als Teilnehmende aufgeführt. Über die Prämierung mit Rangliste wird in den Medien berichtet. Damit eine Rangliste erstellt wird, müssen in der entsprechenden Kategorie mindestens drei Käse angemeldet sein.

4. Jury

Die Käse werden von einer Jury bestehend aus vier Fachpersonen und einer Laiin beurteilt. Sie werden in einer Blind-Degustation bewertet. Der Schwerpunkt der Beurteilung liegt beim Geschmack, dem Teig, der Lochung und dem Äusseren. Jedes Beurteilungskriterium wird mit maximal 5 Punkten bewertet. Die Maximalpunktzahl beträgt 20.

Die Bewertung erfolgt mit folgender Abstufung:

5 Punkte	vollkommene Erfüllung der Anforderungen, keine Fehler
4 Punkte	geringfügige Abweichung von der Norm, Fehler tolerierbar
3 Punkte	merkliche Abweichung, deutliche Fehler
2 Punkte	Ausgeprägte Abweichung von der Norm, nicht mehr tolerierbarer Fehler
1 Punkt	Schwere Fehler
0 Punkte	massive Fehler, völlig verändert, nicht bewertbar

Für jede Käsekategorie sind die Ideal-Qualitätsmerkmale definiert.

Bei jeder Position können auch halbe Punkte erteilt werden.

Bei Beurteilungen unter Note 4.5 sind die tieferen Noten zu begründen

5. Teilnahmeberechtigung

Zur Bewertung teilnahmeberechtigt sind Alp- und Bergkäse, die folgende Kriterien erfüllen:

Kategorie	Alpkäse AOP	Alpkäse Nicht-AOP	Bergkäse	Mutschli
Fabrikation / Milch	mit Rohmilch hergestellt 100 % Kuhmilch	mit Rohmilch hergestellt, 100% Kuhmilch	mit Rohmilch hergestellt, 100% Kuhmilch	mit Rohmilch hergestellt, 100% Kuhmilch
Kennzeichnung	Kaseinmarke und Järbprägung	Zulassungs-Nummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke)		
Käsetyp	Vollfett, halbhart			
Gewicht	4.3 bis 5.8 kg		1.5 bis 6kg	Bis 1.5 kg
Alter	Mindestens 2 Monate			Mind. 1 Monat
	Die Käseproben müssen konsumreif sein.			
Herkunft	Aus Milch hergestellt, die im Sömmerungsgebiet	Aus Milch hergestellt, die im Sömmerungsgebiet	Aus Milch hergestellt, die im Sömmerungs-	Aus Milch hergestellt, die im Sömmerungs- oder

	gemolken und verarbeitet wurde. (Art. 8 der Berg- und Alpverordnung)	gemolken und verarbeitet wurde.	oder Berggebiet gemolken und im Heimbetrieb oder in der Dorfsennerei verarbeitet wurde	Berggebiet gemolken und verarbeitet wurde.
Zutaten	Keine Kräuter und Gewürze	Keine Kräuter und Gewürze	Keine Kräuter und Gewürze	Kräuter und Gewürze erlaubt
Käseschmiere	Die Käse müssen mit der Käseschmiere eingereicht werden.			
Besonderes	Pro Alp, Bergbetrieb ist nur 1 Käse pro Kategorie möglich			
Produkte-Information	Käse müssen dem Pflichtenheft Walliser Raclette AOP entsprechen und die Alpkäserei muss zertifiziert sein.	Mit Rohmilch hergestellt: sofern ein Teil der bei der Herstellung verwendeten Milch der Definition von Rohmilch entspricht und der Herstellungsprozess keinerlei Hitzebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst		

5. Teilnahmeberechtigung

Teilnahmeberechtigt sind Alp- und Bergbetriebe aus dem Wallis, namentlich aus dem Oberwallis.

6. Eingabebedingungen

Anmeldung

Die Anmeldung ist umgehend ausgefüllt und unterzeichnet, spätestens aber **bis 30. September 2026**, an die BVO zurückzusenden. Sie muss Name und Anschrift der Alp und des Verantwortlichen sowie das Produktionsdatum enthalten. Ebenfalls sind die Käsekategorien anzugeben, bei denen die Alp- oder Bergkäserei ein Mitmachen wünscht. Es wird keine Einschreibgebühr verlangt. Die zu beurteilenden Käse müssen die gesetzlichen Anforderungen erfüllen.

Anlieferung

Pro angemeldete Kategorie muss spätestens am **Freitag, 2. Oktober 2026** ein ganzer Käselaib ohne Bohrling und ohne Käseetikette in geeigneter Verpackung (vorzugsweise gekühlt, um eine Qualitätsminderung zu vermeiden) ins Landwirtschaftszentrum in Visp angeliefert werden. Entweder mit der Morgenpost eintreffend oder persönlich zwischen 15.00 und 17.00 Uhr abgegeben. Werden Käse nicht zum vereinbarten Termin geliefert, werden diese vom Wettbewerb ausgeschlossen.

Die Teilnehmenden dürfen bei der Jurierung nicht anwesend sein.

Die Transportkosten gehen zulasten der Teilnehmenden.

Die eingereichten Käse werden nicht zurückgesandt oder entschädigt, sondern an wohltätige Institutionen verteilt.

7. Rechtsweg und Haftung

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Über die eingereichten Käse und die Auswahl der Jury wird keine Korrespondenz geführt. Den Teilnehmenden wird die Beurteilung ihres/r Käse zusammen mit der Urkunde im Anschluss an die Rangverkündigung abgegeben.