

Medienmitteilung / Ausschreibung 23. OLMA Alpkäse-Prämierung

Prämierung: Bester Alpkäse gesucht

St.Gallen, 7. Mai 2024 – Wer produziert den besten Alpkäse? Dieser Frage wird bei der OLMA Alpkäse-Prämierung zum 23. Mal nachgegangen. Äplerinnen und Äpler aus der Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein sind eingeladen, ihre Qualitätsprodukte für die Auszeichnung einzureichen. Die Preisverleihung findet am Freitag, 11. Oktober 2024 im Rahmen der 81. OLMA statt und wird mit insgesamt 17'000 Franken dotiert.

An der OLMA Alpkäse-Prämierung werden Äplerinnen und Äpler aus der Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein gekürt, welche das Handwerk der Alpkäse-Herstellung am besten beherrschen. Als «Alpkäse» gelten die Produkte nur dann, wenn sowohl die Milchproduktion als auch die Verkäsung auf einer Alp stattfinden. Am Freitag, 11. Oktober 2024, zeichnet die Fachjury an der OLMA im Forum in der Halle 9.2 die besten Produkte in den fünf Kategorien «Halbhartkäse», «Hartkäse», «Hobelkäse / Alp-Sbrinz», «Mutschli» und «Ziegenkäse» aus. Durch die grosszügige finanzielle Unterstützung des Hauptsponsors Dachmarke Schweizer Alpkäse sowie zahlreicher weiterer Sponsoren zahlen die Olma Messen St.Gallen AG in diesem Jahr eine Preissumme von total 17'000 Franken aus.

Teilnahmebedingungen

Berechtigt zur Teilnahme sind 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 dürfen keine Zutaten wie Kräuter und Gewürze verwendet werden. Eine Alp kann maximal einen Käse pro Kategorie einreichen.

- Halbhartkäse: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt 38 – 42%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2024
- Hartkäse: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt <37%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2023
- Hobelkäse / Alp-Sbrinz: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt <36%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2022 und älter
- Mutschli: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt 38 – 45%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2024
- Ziegenkäse: produziert aus 100% Ziegenmilch

Anmeldeschluss ist der **Freitag, 23. August 2024**. Die Anlieferung der Käse hat zwingend zwischen Mittwoch, 28. und Freitag, 30. August 2024, an die Adresse der OLMA zu erfolgen.

Die vollständigen Teilnahmebedingungen und der Anmeldebogen sind unter www.olma.ch/alpkäse auffindbar.

Veranstalter, Sponsoren und Preisstifter

Die Veranstalterin der Alpkäse-Prämierung, die Olma Messen St.Gallen AG, dankt den Sponsoren und Preisstiftern für die grosszügige Unterstützung:

Hauptsponsor: Dachmarke Schweizer Alpkäse (www.schweizeralpkäese.ch)

Co-Sponsoren: Verein Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und des Fürstentums Liechtenstein, Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden, Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mittele-Ost, Interprofession du Gruyère, St.Galler Bauernverband, Olma Messen St.Gallen

Preisstifter: Agrisano, Amt für Umwelt Fürstentum Liechtenstein, Bamos AG, Bauernverband Appenzell Ausserrhoden, Bauernverband Appenzell Innerrhoden, Bündner Bauernverband, CasAlp Sortenorganisation Berner Alp- & Hobelkäse AOP, Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV

Sponsor Teilnehmer-Apéro: LAVEBA Genossenschaft

Weitere Informationen

Olma Messen St.Gallen AG

OLMA

Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen

Tel. 071 242 01 33

olma@olma-messen.ch / www.olma.ch