

Gesucht: Der beste Alpkäse

20. OLMA Alpkäse-Prämierung – Freitag, 8. Oktober 2021, 11 bis 13 Uhr

Zum 20. Mal macht sich die OLMA auf die Suche nach dem besten Alpkäse. Äplerinnen und Äpler aus der Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein haben ihre Qualitätsprodukte ins Rennen geschickt. Die Prämierung in fünf Kategorien findet am Freitag, 8. Oktober 2021, im Rahmen der OLMA statt. Die Preissumme beträgt 16'000 Franken.

Am Freitag, 8. Oktober 2021, zeichnet die Fachjury an der OLMA im Forum in der Halle 9.2 die besten Alpkäse in den fünf Kategorien «Halbhartkäse», «Hartkäse», «Hobelkäse / Alp-Sbrinz», «Mutschli» und «Schaf-/Ziegenkäse» aus. Durch die grosszügige finanzielle Unterstützung des Hauptsponsors Dachmarke Schweizer Alpkäse sowie zahlreicher weiterer Sponsoren zahlen die Olma Messen St.Gallen heuer eine Preissumme von total CHF 16'000.- aus.

Teilnahmebedingungen

Zur Teilnahme berechtigt sind alle Sorten aus Milch, die im Sömmerungsgebiet in der Schweiz oder dem Fürstentum Liechtenstein gemolken und im selbigen zu Alpkäse verarbeitet wurde (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 2021
- Hartkäse: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt <37%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2020
- Hobelkäse / Alp-Sbrinz: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt <36%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2019 und älter
- Mutschli: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt 38-45%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Produktionsjahr 2021, Gewicht max. 2kg
- Schafkäse/ Ziegenkäse: produziert aus mind. 25% Schaf- oder Ziegenmilch

Ort:	Forum Halle 9.2
Datum:	8. Oktober 2021
Zeit:	11 bis 13 Uhr
Veranstalter, Sponsoren und Preisstifter	
Die Veranstalterin der Alpkäse-Prämierung, die Olma Messen St.Gallen, danken den Sponsoren und Preisstiftern für die grosszügige Unterstützung:	
<i>Hauptsponsor:</i> Dachmarke Schweizer Alpkäse (www.schweizeralpkäese.ch)	
<i>Co-Sponsoren:</i> Verein Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und des Fürstentums Liechtenstein, Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden, Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost, St.Galler Bauernverband, Olma Messen St.Gallen	
<i>Preisstifter:</i> Agrisano, Amt für Umwelt Fürstentum Liechtenstein, BAMOS AG, Bündner Bauernverband, CasAlp Sortenorganisation Berner Alp- & Hobelkäse AOP, Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV	
<i>Sponsor Teilnehmer-Apéro:</i> LAVEBA Genossenschaft	

Weitere Informationen und Bildmaterial der Sieger:innen

Genossenschaft Olma Messen St.Gallen

Unternehmenskommunikation

Nico Canori

Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen

Tel. 079 571 50 30

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