

## 24. OLMA Alpkäse-Prämierung

### Teilnahmebedingungen

---

#### 1. Zielsetzung

Im Rahmen der 82. OLMA, welche vom 09. bis 19 Oktober 2025 in St.Gallen stattfindet, wird zum 24. Mal eine Alpkäse-Prämierung durchgeführt. Mit dieser Auszeichnung werden Qualitätsprodukte in der Alpkäseproduktion prämiert.

#### 2. Veranstalter

Veranstalter der OLMA Alpkäse-Prämierung ist die Olma Messen St.Gallen AG, Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen.

#### 3. Preisstifter

Hauptsponsor ist die Dachmarke Schweizer Alpkäse, [www.schweizeralpkase.ch](http://www.schweizeralpkase.ch)



Co-Sponsoren sind:

- Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und dem Fürstentum Liechtenstein
- Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden
- Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost
- Interprofession du Gruyère
- Olma Messen St.Gallen
- St.Galler Bauernverband

Im Weiteren unterstützen folgende Organisationen die OLMA Alpkäse-Prämierung mit einem finanziellen Beitrag:

- Agrisano – Für die Landwirtschaft! Alle Versicherungen aus einer Hand.
- Amt für Umwelt Fürstentum Liechtenstein, Abteilung Landwirtschaft
- 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

Die LAVEBA Genossenschaft unterstützt die Alpkäse-Prämierung und offeriert allen Teilnehmern den Apéro anlässlich der Prämierung vom 10. Oktober 2025.

#### 4. Preissumme

Die Preissumme der OLMA Alpkäse-Prämierung beträgt CHF 17'000.- und wird auf die fünf Kategorien Halbhartkäse, Mutschli, Hartkäse, Alp-Sbrinz/Hobelkäse sowie Ziegenkäse verteilt.

Über die Aufteilung der Preissumme entscheidet die Jury. Sie behält sich auch vor, allfällige Spezialpreise zu vergeben. Zusätzlich wird das beste Drittel pro Kategorie mit einem Diplom ausgezeichnet.

#### 5. Prämierung

Die Prämierung findet während der OLMA am Freitag, 10. Oktober 2025 statt. Die Preisträger werden rechtzeitig durch die OLMA orientiert.

Eine Auswahl der prämierten Käse wird während der OLMA am Stand der Switzerland Cheese Marketing SCM in der St.Galler Kantonalbank Halle zum Verkauf und zur Degustation angeboten. Die ausgewählten Produzenten werden Ende September von einem Vertreter der Schweizer Milchproduzenten SMP kontaktiert.

#### 6. Jury

Die Käse werden von einer Fachjury in einer Blind-Degustation bewertet. Der Schwerpunkt der Beurteilung liegt beim Geschmack, dem Teig, der Lochung und dem Äusseren.

## 7. Teilnahmeberechtigung

Teilnahmeberechtigt zur Bewertung sind Alpkäse die folgenden Kriterien erfüllen und die Produktion der Branchenleitlinie SAV oder QM Fromarte einhalten:

| Kategorie       | Mutschli <sup>1</sup><br>(Gewicht max. 2kg)                                                                                                                     | Halb-<br>hartkäse <sup>1</sup> | Hartkäse <sup>1</sup>                      | Hobelkäse/<br>Alp-Sbrinz <sup>1</sup> | Ziegenkäse          |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
| Fabr.-Milch     | mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert,<br>100 % Kuhmilch                                                                                                    |                                | mit Rohmilch hergestellt,<br>100% Kuhmilch |                                       | 100%<br>Ziegenmilch |
| Kenn-zeichnung  | Zulassungs-Nummer oder andere eindeutige Beschriftung<br>(z.B. Caseinmarke)                                                                                     |                                |                                            |                                       | -                   |
| Wassergehalt    | 38 – 45%                                                                                                                                                        | 38 – 42%                       | <37%                                       | <36%                                  | -                   |
| Produktionsjahr | 2025                                                                                                                                                            | 2025                           | 2024                                       | 2023 und älter                        | -                   |
| Herkunft        | aus Milch hergestellt, die im Sömmerungsgebiet gemolken und im Sömmerungsgebiet CH und FL zu Alpkäse verarbeitet wurde (Art. 8 Berg- und Alp-Verordnung, BAIV). |                                |                                            |                                       |                     |
| Zutaten         | keine Kräuter, Gewürze etc.                                                                                                                                     |                                |                                            |                                       |                     |
| Besonderes      | Pro Alp nur 1 Käse pro Kategorie möglich                                                                                                                        |                                |                                            |                                       |                     |

- <sup>1</sup> Unter der Produkteinformation sind auf dem Anmeldeformular gem. Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft folgende Angaben zu machen:
- **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
  - **alle Milch thermisiert:** wenn die für die Käseherstellung verwendete Milch auf eine Temperatur von über 40 °C und weniger als 72 °C während mind. 15 Sekunden erwärmt wurde und die Milch einen positiven Phosphatsetest aufweist

Der Teilnehmer teilt seinen Käse selbst in die entsprechende Kategorie ein. Die Jury behält sich vor, allfällige Kategorieumteilungen oder einen Ausschluss vorzunehmen, wenn die Voraussetzungen nicht erfüllt sind.

## 8. Teilnahmebedingungen

### Eingabefrist

Die Bewerber müssen ihre Anmeldeformulare bis spätestens Freitag, **22. August 2025** einreichen

- Per Post: OLMA, Alpkäse-Prämierung, Splügenstrasse 12, Postfach, 9008 St.Gallen
- Per Mail: an olma@olma-messen.ch

### Einschreibgebühr

Pro angemeldetem Käse fällt eine Einschreibgebühr von CHF 35.00 an. Bitte zahlen Sie diese bis **22. August 2025** auf folgendes Konto ein:

- Olma Messen St.Gallen AG / Raiffeisen Schweiz / CH41 8080 8003 4006 2041 9
- Einzahlungsscheine sind auf Anfrage bei der Olma erhältlich
- Der Zahlungseingang ist Voraussetzung für die Teilnahme an der Jurierung

### Anlieferung

Die Anlieferung der Käse muss zwingend **zwischen Mittwoch, 27. August und Freitag, 29. August 2025** an die folgende Adresse erfolgen:

- OLMA, Alpkäse-Prämierung, Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen
- Angemeldete Käse, die am Freitag, 29. August 2025 nicht im Besitze der Olma Messen St.Gallen sind, nehmen nicht an der Jurierung teil
- Bitte beschriften Sie den Käse eindeutig mit dem **Namen der Alp, der Käsesorte und dem Produktionsdatum**

### Eingabemenge

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Halbhartkäse: ein ganzer Laib ohne Böhrling in geeigneter Verpackung</li> <li>• Mutschli: ein Mutschli ohne Böhrling in geeigneter Verpackung</li> <li>• Hartkäse, Alp-Sbrinz und Hobelkäse: ca. 5 kg (Keilschnitt) in geeigneter Verpackung</li> <li>• Ziegenkäse: ein ganzer Käse in Originalverpackung</li> </ul> | } | mit<br>Produktionsdatum<br>oder Caseinmarke |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------|

Die eingereichten Käse werden, mit Ausnahme der nicht schnittfesten Mutschli und Ziegenkäse, nach der Jurierung vom 4. September 2025 mit der Post an den Absender zurückgesandt, sofern Sie nicht darauf verzichten (Rücksendung nur innerhalb der Schweiz). Dies ist auf dem Anmeldeformular entsprechend anzukreuzen. Bitte verzichten Sie auf ein Käsedeckblatt.

## 9. Rechtsweg und Haftung

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Olma Messen St.Gallen haften nicht für Schäden durch den Transport oder Verlust. Das Taxationsergebnis (Anzahl Punkte und Rang) wird den Teilnehmenden nach der Prämierung schriftlich mitgeteilt.