

Medienmitteilung / Ausschreibung 19. OLMA Alpkäse-Prämierung

## Wer hat den besten Alpkäse im ganzen Land?

**Die OLMA sucht bereits zum 19. Mal den besten Alpkäse: Produzenten aus der ganzen Schweiz und aus dem Fürstentum Liechtenstein sind eingeladen, ihre Qualitätsprodukte für die Prämierung einzureichen, welche am Freitag, 11. Oktober 2019 im Rahmen der OLMA stattfindet. Prämiiert wird in den fünf Kategorien «Halbhartkäse», «Hartkäse», «Hobelkäse», «Mutschli» und «Schaf-/Ziegenkäse». Die Preissumme beträgt 18'000 Franken.**

### Teilnahmebedingungen

Anmeldeschluss ist am **Freitag, 30. August 2019**. Die Anlieferung der Käse muss zwischen Dienstag, 3. September und Donnerstag, 5. September 2019, an die Adresse der OLMA erfolgen. Angemeldete Käse, die am Donnerstag, 5. September 2019, nicht im Besitze der Olma Messen St.Gallen sind, werden nicht zur Jurierung zugelassen.

Die detaillierten Teilnahmebedingungen mit Anmeldeformular sind bei der OLMA (OLMA, Alpkäse-Prämierung, Postfach, 9008 St.Gallen, Tel. 071 242 02 35, [martina.scherer@olma-messen.ch](mailto:martina.scherer@olma-messen.ch)) oder unter [olma.ch/alpkaese-praemierung](http://olma.ch/alpkaese-praemierung) erhältlich.

### Prämierung im OLMA-Forum

Die Präsentation der Gewinner findet am Freitag, 11. Oktober 2019, an der OLMA im Forum in der Halle 9.2 statt. Die Feier wird musikalisch umrahmt und mit einem Referat zur Sennstumschneiderei und zur Alpkultur ergänzt. Der LV-St.Gallen unterstützt die Alpkäse-Prämierung und offeriert einen Apéro.

Am Stand der Switzerland Cheese Marketing SCM in der Halle 9.1 kann das Messepublikum während der OLMA vom 10. bis 20. Oktober 2019 eine Auswahl der prämierten Käse degustieren und kaufen.

### Veranstalter, Sponsoren und Preisstifter

Veranstalter der OLMA Alpkäse-Prämierung sind die Olma Messen St.Gallen. Hauptsponsor ist die Dachmarke Schweizer Alpkäse ([www.schweizeralpkaese.ch](http://www.schweizeralpkaese.ch)). Co-Sponsoren sind: Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und dem Fürstentum Liechtenstein • Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Kanton Graubünden • Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost • Lm-tech GmbH • Olma Messen St.Gallen • St.Galler Bauernverband.

Im Weiteren unterstützen folgende Organisationen die OLMA Alpkäse-Prämierung mit einem finanziellen Beitrag: Agrisano Krankenkasse • Abteilung Landwirtschaft des Amtes für Umwelt Fürstentum Liechtenstein • Bamos AG • Bauernverband Appenzell Ausserrhoden • Bauernverband Appenzell Innerrhoden • Bündner Bauernverband • CasAlp Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP • Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage • Lm-tech GmbH, Beratung/Planung/Anlagen für Lebensmittelbetriebe • Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV.

### **Teilnahmekriterien**

Herkunft aller Sorten: Aus Milch hergestellt, die im Sömmerungsgebiet gemolken und im Sömmerungsgebiet CH und FL 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 nur 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), Alter 1-5 Monate
- Hartkäse: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt <37%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Alter 1-2 Jahre
- Hobelkäse: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt), Wassergehalt <36%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Alter 2-3 Jahre
- Mutschli: produziert aus 100% Kuhmilch (mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert), Wassergehalt 38-45%, Zulassungsnummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke), Alter 1-5 Monate, Gewicht max. 2kg
- Schafkäse/ Ziegenkäse: produziert aus mind. 25% Schaf- oder Ziegenmilch

### **Weitere Informationen**

Genossenschaft Olma Messen St.Gallen  
OLMA  
Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen  
Tel. 071 242 01 33  
olma@olma-messen.ch / www.olma.ch

St.Gallen, 8. Mai 2019