PRESSEINFORMATION

Österreich produziert den besten Almkäse

Am 29. September 2018 kürte Galtür die Gewinner der 24. Internationalen Almkäseolympiade. Damit ist es amtlich: Österreich hat 2018 mit 77 Auszeichnungen das größte und beste Rohmilch-Käsesortiment im Alpenraum. Die Internationale Almkäseolympiade findet im nächsten Jahr am 28. September 2019 zum 25. Mal statt.

Gute Laune und kulinarische Höhenflüge: Am 29. September 2018 traten 138 Almen aus fünf Nationen im Alpenraum bei der 24. Almkäseolympiade gegeneinander an, um den besten Rohmilchkäse aus frischer Alpenmilch zu küren. In diesem Jahr standen Almkäselaibe aus Deutschland, Österreich, Italien, Liechtenstein und der Schweiz zur Wahl. Diese mussten in fünf Kategorien unter den prüfenden Augen und Geschmacksnerven einer strengen Fach- und Kinderjury bestehen. Der Tagessieg und damit die goldene Sennerharfe in der prestigeträchtigen Kategorie Hartkäse ging 2018 an Tobias Flatz von der Alpe Unterer Hirschberg aus Österreich. Elisabeth Haid von der Kaproner Alm aus Italien holte sich den Tagessieg in Form der goldenen Sennerharfe in der Kategorie Schnittkäse. Der Dreikäsehoch-Preis ging an Tobias Schweizer von der Alpe Unterdiedams aus Österreich für seinen Alpbergkäse 2018. Bestes Almkäseland wurde Österreich mit 77 Auszeichnungen. Die rund 3.800 Besucher konnten bei der 24. Almkäseolympiade neben dem reichhaltigen Aufgebot an Käsesorten, viele weitere Produkte aus der Almproduktion verkosten. „Wir sind begeistert, dass unsere Almkäseolympiade auch nach 24 Jahren immer noch voll im Trend liegt und so gut angenommen wird. Und ja, wir freuen uns schon sehr auf die Wiederholung im nächsten Jahr“, so Daniel Kathrein, Obmann der Landjugend Galtür über die gelungene Veranstaltung.

Ausgezeichneter Almkäse aus dem Alpenraum

Für die Auszeichnung bester Almkäse im Alpenraum mussten die Käse-Olympioniken in den Kategorien Äußeres, Inneres, Geschmack und Konsistenz vor der Jury antreten. Die Besten bekamen die goldene, silberne und bronzene Sennerharfe verliehen. 2018 gewannen Hermann und Patrick Huber aus Galtür, Österreich mit fünf Sennerharfen insgesamt die meisten Preise für ihre Käsesorten. Über den Tagessieg in der Kategorie Hartkäse und die goldene Sennerharfe freute sich Tobias Flatz von der Alpe Unterer Hirschberg mit seinem Alpbergkäse Sommer 2018. Den Tagessieg in der Kategorie Schnittkäse und die goldene Sennerharfe

Kontakt: Tourismusverband Paznaun - Ischgl, MMag. Isabell Sonderegger, Dorfstr. 43, A-6561 Ischgl, Tel. +43 50 990 112, Fax: +43 50 990 199, E-Mail: marketing@paznaun-ischgl.com

holte sich Elisabeth Haid von der Kaproner Alm, die mit ihrem Vinschauger Alpkäse die hochkarätige Fachjury auf ganzer Linie überzeugte. Die Jury zeigte sich begeistert von der Qualität der aufgetischten Käsesorten und lobte das große Engagement der Teilnehmer. „Auch in diesem Jahr haben uns die uns vorgestellten, hochwertigen Produkte sehr beeindruckt. Man konnte die Begeisterung der Senner für ihren Almkäse förmlich herausschmecken und genau das kommt natürlich auch bei den Verbrauchern sehr gut an“, so die Juryvorsitzende Frieda Eliskases-Lechner.

Bester Kinderkäse 2018

Auch in diesem Jahr galt es für den begehrten Dreikäsehoch-Preis die strenge siebenköpfige Kinder-Jury zu überzeugen. Tobias Schweizer von der Alpe Unterdiedams aus Österreich traf bei der Blindverkostung den Geschmack der Nachwuchs-Gourmets am besten und sein Alpbergkäse 2018 wurde zum Besten Kinderkäse 2018 prämiert.

Oberste Regel: Natur pur

Die Teilnahme bei der Internationalen Almkäseolympiade ist streng reglementiert. Zugelassen sind nur Käse, die auf einer eingetragenen, bewirtschafteten Alm mit den Mitteln der Almwirtschaft hergestellt wurden. So werden nur Rohmilchkäse aus echter Alpenmilch von den Käse-Experten aus Industrie, Handel und Ausbildung aus Deutschland, Österreich, Italien und der Schweiz bewertet. Die Gewinner werden mit den begehrten Galtürer Sennerharfen in Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet.

Regionale Qualitätsprodukte im Aufwärtstrend

Die Idee der Almkäseolympiade-Gründer ist noch immer aktuell: Auf der Almkäseolympiade in Galtür haben Produzenten seit nunmehr 24 Jahren die Möglichkeit, ihre handgefertigten Produkte Verbrauchern und Konsumenten zu präsentieren und neue Absatzmärkte für ihre regionalen Qualitätsprodukte zu schaffen. Die stetig steigende Nachfrage nach lokal produzierten und qualitativ hochwertigen Produkten sowie die jährlich hohen Teilnehmer- und Zuschauerzahlen bestätigen den Bedarf sowie das gelungene Konzept der Veranstaltung. Im nächsten Jahr findet die Internationale Almkäseolympiade am 28. September 2019 bereits zum 25. Mal statt.

Weitere Informationen unter www.galtuer.com.

Kontakt: Tourismusverband Paznaun - Ischgl, MMag. Isabell Sonderegger, Dorfstr. 43, A-6561 Ischgl, Tel. +43 50 990 112, Fax: +43 50 990 199, E-Mail: marketing@paznaun-ischgl.com

(4.518 Zeichen mit Leerzeichen) September 2018

Hier zum direkten Bilder-Download: Nachbericht_Almkäseolympiade_2018

Bildunterschriften:

Nachbericht_Almkäseolympiade_2018_1: Österreich produziert den besten Almkäse © TVB Paznaun – Ischgl

Nachbericht_Almkäseolympiade_2018_2: Der Tagessieg in der Kategorie Hartkäse ging an Tobias Flatz von der Alpe Unterer Hirschberg und in der Kategorie Schnittkäse an Elisabeth Haid von der Kaproner Alm © TVB Paznaun – Ischgl

Nachbericht_Almkäseolympiade_2018_3: Hermann Huber aus Galtür gewann mit seinem Sohn Patrick Huber mit fünf Sennerharfen insgesamt die meisten Preise für ihre Käsesorten © TVB Paznaun – Ischgl

Nachbericht_Almkäseolympiade_2018_4: Auch in diesem Jahr galt es für den begehrten Dreikäsehoch-Preis die strenge siebenköpfige Kinder-Jury zu überzeugen © TVB Paznaun – Ischgl

Nachbericht_Almkäseolympiade_2018_5: Für die Auszeichnung bester Almkäse im Alpenraum mussten die Käse-Olympioniken in den Kategorien Äußeres, Inneres, Geschmack und Konsistenz vor der Jury antreten © TVB Paznaun – Ischgl

Nachbericht_Almkäseolympiade_2018_6: Im nächsten Jahr findet die Internationale Almkäseolympiade am 28. September 2019 bereits zum 25. Mal statt © TVB Paznaun – Ischgl

Nachbericht_Almkäseolympiade_2018_7: Am 29. September 2018 traten 138 Almen aus fünf Nationen im Alpenraum bei der 24. Almkäseolympiade gegeneinander an, um den besten Rohmilchkäse aus frischer Alpenmilch zu küren © TVB Paznaun – Ischgl

Alle Texte und Bilder sowie die Ergebnisliste gibt es unter www.galtuer.com/presse zum kostenlosen Download.

Kontakt: Tourismusverband Paznaun - Ischgl, MMag. Isabell Sonderegger, Dorfstr. 43, A-6561 Ischgl, Tel. +43 50 990 112, Fax: +43 50 990 199, E-Mail: marketing@paznaun-ischgl.com