

PRESSEINFORMATION

Galtür feiert 25 Jahre Almkäseolympiade

Wer macht den besten Almkäse? Um das herauszufinden, treten in Galtür am 28. September 2019 bei der 25. Internationalen Almkäseolympiade über 100 Senner aus der Alpenregion in den Wettstreit. Ihr Ziel: Die Fach- und Kinderjury von ihrem Käse überzeugen und den Tagessieg einfahren. Zuschauer können die prämierten Laibe verkosten und erwerben.

Senner leben normalerweise eher zurückgezogen. Sie versorgen im Bergsommer auf ihrer Alm eine Herde von Kühen, Ziegen oder Schafen und sind für die Produktion von Butter, Milch und Käse verantwortlich. Viel Austausch, außer vielleicht mit weiteren Almbewohnern, Fehlanzeige. Doch einmal im Jahr ändert sich das: Wenn Galtür am 28. September 2019 zur internationalen Almkäseolympiade ruft, kommen über 100 Senner aus Deutschland, Österreich, Italien, Liechtenstein und der Schweiz zusammen, um mit ihrem Käse um die goldenen, silbernen und bronzenen Sennerharfen zu wetteifern. Die Olympiade findet 2019 bereits zum 25. Mal statt und lockt neben Almbewohnern auch tausende probierfreudige Zuschauer.

Probieren und prämiieren

Die Kriterien der Fachjury? Äußeres, Inneres, Geschmack und Konsistenz der Käse. Für den Tagessieg gilt es zusätzlich noch die Kinderjury bei einer Blindverkostung zu überzeugen. Wer das schafft, erhält neben einer goldenen Sennerharfe auch noch den begehrten Dreikäsehoch-Preis. Aber nicht nur die Jury darf die eingereichten Käse kosten, alle Käse-Olympioniken können am Veranstaltungstag von 11 bis 18 Uhr auch vom Publikum probiert und erworben werden. Bis 18 Uhr kostet der Eintritt zehn Euro, zur Siegesfeier und Party mit der Band „Rieder Gipfelstürmer“ und den „Hattinger Buam“ 15 Euro. Senner können sich und ihren Almkäse noch bis zum 13. September 2019 zur 25. Internationalen Almkäseolympiade anmelden. Alle Infos: www.galtuer.com.

25 Jahre Käsewettstreit

Ausschließlich Käsesorten, die auf einer eingetragenen bewirtschafteten Alm aus frischer Alpenmilch hergestellt werden, können an der 25. Internationalen Almkäseolympiade teilnehmen und um Gold, Silber und Bronze konkurrieren. So haben nur echte Rohmilchkäse die Chance, die Fachjury bestehend aus Käse-Experten aus Industrie, Handel und Ausbil-

dung in Österreich, Italien, Deutschland, Liechtenstein und der Schweiz, ebenso wie die Kinderjury, zu überzeugen. Die ursprüngliche Idee hinter der Internationalen Almkäseolympiade, die im Jahre 1995 ins Leben gerufen wurde und seitdem jährlich stattfindet: Mit dieser Veranstaltung sollten Senner im Alpenraum eine Möglichkeit bekommen, ihren Käse einem breiten Publikum zu präsentieren und den Markt für regionale Produkte weiter zu stärken. Das gilt für damals wie heute, denn die hohen Absatzzahlen regionaler Produkte und 24 erfolgreiche und gut besuchte Almkäseolympiaden beweisen, dass das Thema Regionalität nach wie vor im Trend ist. Fester Bestandteil jeder Almkäseolympiade ist die „Genussregion Paznauer Almkäse“ sowie deren Mitgliedsbetriebe und Almen. Diese unterstützen die Landjugend Galtür seit einigen Jahren in diversen Anliegen rund um die Organisation. 2019 werden wieder über 3.500 Zuschauer und Käseliebhaber in Galtür erwartet.

Weitere Informationen gibt es unter www.galtuer.com.

(3.219 Zeichen mit Leerzeichen)

Juli 2019

Hier zum direkten Bilder-Download: [Almkäseolympiade 2019](#)

Bildunterschriften:

Almkaeseolympiade_2019_1: Galtür feiert 25 Jahre Almkäseolympiade (c) TVB Paznaun – Ischgl

Almkaeseolympiade_2019_2: Die Fachjury entscheidet nach Äußerem, Innerem, Geschmack und Konsistenz der Käse (c) TVB Paznaun – Ischgl

Almkaeseolympiade_2019_3: Für den Tagessieg gilt es neben der Fachjury auch noch die Kinderjury bei einer Blindverkostung zu überzeugen (c) TVB Paznaun – Ischgl

Almkaeseolympiade_2019_4: Am 28. September 2019 treten in Galtür bei der 25. Internationalen Almkäseolympiade über 100 Senner aus der Alpenregion in den Wettstreit (c) TVB Paznaun – Ischgl

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