

## PRESSEINFORMATION

# Der beste Almkäse kommt aus Österreich

**Galtür kürte am 28. September 2019 die Gewinner der 25. Internationalen Almkäseolympiade. Insgesamt 135 Auszeichnungen gingen an die insgesamt 132 angetretenen Almen. Siegreichstes Land mit 72 Auszeichnungen war: Österreich. Save the Date: Die 26. Internationale Almkäseolympiade findet am 26. September 2020 in Galtür statt.**

Der Käse brachte sie zusammen: Am 28. September 2019 traten 132 Almen aus 3 Nationen im Alpenraum bei der 25. Almkäseolympiade gegeneinander an, um den besten Rohmilchkäse aus frischer Alpenmilch zu küren. In diesem Jahr präsentierten sich die geschmackvollsten Almkäselaibe aus Österreich, Italien und der Schweiz der Fachjury. Nur echter Rohmilchkäse aus frischer Alpenmilch war zum Wettbewerb zugelassen; er musste außerdem auf einer eingetragenen, bewirtschafteten Alm hergestellt werden. Der Tagessieg und damit die goldene Sennerharfe in der Kategorie Hartkäse ging 2019 an Jakob Mathis von der Alpe Gulm-Gävis aus Österreich. Den besten Schnittkäse produziert Beat Mathis von der Schwägälpe aus der Schweiz; er holte sich die goldene Sennerharfe in der Kategorie Schnittkäse. Der Dreikäsehoch-Preis, vergeben von einer Kinderjury, ging an Norbert Zöschg von der Äußeren Schwemmalm aus Italien für seinen Almkäse. Bestes Almkäseland wurde Österreich mit 72 Auszeichnungen. Insgesamt 3.500 Besucher waren der Einladung der 25. Almkäseolympiade ins Sport- und Kulturzentrum Galtür gefolgt. Sie nutzten die Gelegenheit, um Neues und Altbewährtes zu verkosten und zu erwerben. „Ein Produkt wie regionaler Käse aus besten Zutaten von der Alm gerät nicht aus der Mode. Das zeigt auch die diesjährige Veranstaltung wieder – wir sind begeistert über den regen Besucherandrang!“ freut sich 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. 2019 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 Jakob Mathis von der Alpe Gulm-Gävis mit seinem Bergkäse jung. Den Tagessieg in der Kategorie Schnittkäse und die goldene Sennerharfe holte sich Beat

Mathis von der Schwägalp, der mit Alpkäse Schwägalp die hochkarätige Fachjury auf ganzer Linie überzeugte. Die Jury war sehr angetan von der hohen Qualität der aufgetischten Käsesorten: „Die uns präsentierten Almkäse haben uns auch in diesem Jahr vollauf begeistert“, die Juryvorsitzende Frieda Eliskases-Lechner von der HBLFA Tirol. „Man schmeckt förmlich die Leidenschaft und das große Engagement der Senner für ihre Produkte.“

### **Bester Kinderkäse 2019**

Auch in diesem Jahr galt es für den begehrten Dreikäsehoch-Preis die strenge siebenköpfige Kinder-Jury zu überzeugen. Norbert Zöschg von der Äußeren Schwemmalm aus Italien traf bei der Blindverkostung den Geschmack der Nachwuchs-Gourmets am besten und sein Almkäse wurde zum Besten Kinderkäse 2019 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 Österreich, Italien und der Schweiz bewertet.

### **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 das gelungene Konzept der Veranstaltung. Save the Date: Die Almkäseolympiade findet am 26. September 2020 bereits zum 26. Mal statt.

Weitere Informationen unter [www.galtuer.com](http://www.galtuer.com).

(4.314 Zeichen mit Leerzeichen)

September 2019

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

Bildunterschriften:

Nachbericht\_Almkaeseolympiade\_2019\_1: Galtür kürte am 28. September 2019 die Gewinner der 25. Internationalen Almkäseolympiade © TVB Paznaun – Ischgl

Nachbericht\_Almkaeseolympiade\_2019\_2: Über den Tagessieg in der Kategorie Hartkäse freute sich Jakob Mathis von der Alpe Gulm-Gävis und in der Kategorie Schnittkäse Beat Mathis von der Schwägalp © TVB Paznaun – Ischgl

Nachbericht\_Almkaeseolympiade\_2019\_3: In diesem Jahr präsentierten sich die geschmackvollsten Almkäselaike aus Österreich, Italien und der Schweiz der Fachjury © TVB Paznaun – Ischgl

Nachbericht\_Almkaeseolympiade\_2019\_4: Auch in diesem Jahr galt es für den begehrten Dreikäsehoch-Preis die strenge siebenköpfige Kinder-Jury zu überzeugen © TVB Paznaun – Ischgl

Nachbericht\_Almkaeseolympiade\_2019\_5: v.li. Johannes Nöbl (Bezirkshauptmann Bludenz), Bernhard Tilg (Landesrat), Anton Mattle (Landtagsvizepräsident Bürgermeister), Maria Mattle (Obfrau Landjugend Galtür), Daniel Kathrein (Obmann Landjugend Galtür) © TVB Paznaun – Ischgl

Nachbericht\_Almkaeseolympiade\_2019\_6: Der beste Almkäse kommt aus Österreich © TVB Paznaun – Ischgl

Nachbericht\_Almkaeseolympiade\_2019\_7: 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\_Almkaeseolympiade\_2019\_8: Insgesamt 135 Auszeichnungen gingen an die insgesamt 132 angetretenen Almen © TVB Paznaun – Ischgl

Alle Texte, Bilder sowie die Ergebnisliste gibt es unter [www.galtuer.com/presse](http://www.galtuer.com/presse) zum kostenlosen Download.