

Gipfeltreffen des guten Geschmacks: 32. Internationale Almkäseolympiade in Galtür

Am 26. September 2026 bringt die 32. Internationale Almkäseolympiade die Vielfalt alpiner Käsekultur nach Galtür. Mehr als 100 Almwirtschaften aus Österreich, Deutschland, Italien, der Schweiz und Liechtenstein präsentieren im Sport- und Kulturzentrum ihre handwerklich erzeugten Spezialitäten und stellen sich dem Urteil einer fachkundigen Jury. Besucher können die Käse verkosten, direkt bei den Produzenten erwerben und mehr über die traditionelle Arbeit auf den Almen erfahren.

Zum Abschluss des Almsommers wird Galtür erneut zur Bühne für außergewöhnliche Käsequalität aus dem Alpenraum. Am Samstag, den 26. September 2026, kommen im Sport- und Kulturzentrum Galtür Senner, Fachleute und Genießer zusammen. Ab 11:00 Uhr erwartet die Besucher eine geschmackliche Reise durch fünf Alpenländer – von milden, cremigen Sorten über würzigen bis hin zu kräftigen, lange gereiften Spezialitäten.

Die Herkunft prägt den unverwechselbaren Geschmack jedes Käses. Kräuter, Gräser und Blumen der hoch gelegenen Weideflächen beeinflussen die Milch und sorgen für charakteristische Aromen. Ebenso prägen das Wissen, die Erfahrung und die sorgfältige Handarbeit der Senner jedes einzelne Erzeugnis.

Die Spiele um die goldene Sennerharfe

Eine Fachjury prüft die eingereichten Käse nach festgelegten Qualitätskriterien. Prämiert werden die überzeugendsten Erzeugnisse aus den Kategorien Hart-, Schnitt-, Weich- und Sauermilchkäse sowie Käse mit Gewürz- oder Kräuterzugabe. Als Zeichen für herausragende Qualität erhalten die besten Produzenten die begehrten Sennerharfen in Gold, Silber und Bronze.

Auch der Nachwuchs beweist bei der Internationalen Almkäseolympiade Geschmack: Eine Kinderjury verkostet ausgewählte Spezialitäten blind und entscheidet unabhängig von den Fachleuten über ihren Favoriten. Der Sieger wird mit dem „Dreikäsehoch-Preis“ ausgezeichnet.

Die Prämierung würdigt nicht nur das Endprodukt, sondern auch die handwerkliche Leistung und den persönlichen Einsatz, die hinter der Käseherstellung auf den Almen stehen. Gleichzeitig schafft der Wettbewerb Raum für fachlichen Austausch und trägt dazu bei, traditionelles Wissen über das Käsehandwerk weiterzugeben.

Alpine Käsevielfalt zum Probieren

An den Ständen der teilnehmenden Almwirtschaften können Besucher die unterschiedlichen Sorten verkosten, ihre persönlichen Favoriten finden und die Erzeugnisse direkt kaufen. Gespräche mit den Produzenten vermitteln zudem authentische Einblicke in den Alltag auf der Alm, die Herstellung der Käse und die Besonderheiten der jeweiligen Herkunftsregion.

Neben der Käseverkostung und Wissenswertem rund um das Leben auf der Alm erwartet die Gäste ein feierlicher Festeinzug sowie ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm mit musikalischer Unterhaltung. Der Eintritt kostet 18 Euro pro Person. Organisiert wird die Internationale Almkäseolympiade von der Landjugend Galtür.

Wer die geschmackliche Vielfalt der Alpen entdecken, hochwertige Produkte bei ihren Erzeugern probieren und echtes Käsehandwerk kennenlernen möchte, findet in Galtür einen besonderen Treffpunkt. Die Internationale Almkäseolympiade macht die Qualität, Herkunft und Handwerkskunst der alpinen Käsekultur unmittelbar erlebbar.

Weitere Informationen unter www.galtuer.com.

3117 Zeichen ohne Leerzeichen

August 2026

Bilder unter: images.paznaun-ischgl

Alle Texte sowie Bilder gibt es unter [Presse Paznaun – Ischgl](#) zum kostenlosen Download.

Copyright Texte und Bilder: © TVB Paznaun – Ischgl oder wie in der Bildunterschrift angegeben