

25. OLMA Alpkäse-Prämierung

Teilnahmebedingungen

1. Zielsetzung

Im Rahmen der 83. OLMA, welche vom 08. bis 18 Oktober 2026 in St.Gallen stattfindet, wird zum 25. Mal eine Alpkäse-Prämierung durchgeführt. Mit dieser Auszeichnung werden Qualitätsprodukte in der Alpkäseproduktion prämiert.

2. Veranstalter

Veranstalter der OLMA Alpkäse-Prämierung ist die Olma Messen St.Gallen AG, Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen.

3. Preisstifter

Hauptsponsor ist die Dachmarke Schweizer Alpkäse, www.schweizeralpkäse.ch



Co-Sponsoren sind:

- Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und dem Fürstentum Liechtenstein
- Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden
- Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost
- Interprofession du Gruyère
- Olma Messen St.Gallen AG
- St.Galler Bauernverband

Im Weiteren unterstützen folgende Organisationen die OLMA Alpkäse-Prämierung mit einem finanziellen Beitrag:

- Bamos AG
- Bauernverband Appenzell Ausserrhoden
- Bündner Bauernverband
- CasAlp, Sortenorganisation Berner Alp- & Hobelkäse AOP
- Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage
- Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV
- STEA Società ticinese di economia alpestre

Die LAVEBA Genossenschaft unterstützt die Alpkäse-Prämierung und offeriert allen Teilnehmern den Apéro anlässlich der Prämierung vom 9. Oktober 2026.

4. Preissumme

Die Preissumme der OLMA Alpkäse-Prämierung beträgt CHF 14'000.- und wird auf die fünf Kategorien Halbhartkäse, Mutschli, Hartkäse, Alp-Sbrinz/Hobelkäse sowie Ziegenkäse verteilt.

Über die Aufteilung der Preissumme entscheidet die Jury. Sie behält sich auch vor, allfällige Spezialpreise zu vergeben. Zusätzlich wird das beste Drittel pro Kategorie mit einem Diplom ausgezeichnet.

5. Prämierung

Die Prämierung findet während der OLMA am Freitag, 09. Oktober 2026 statt. Die Preisträger werden rechtzeitig durch die OLMA orientiert.

Eine Auswahl der prämierten Käse wird während der OLMA am Stand der Switzerland Cheese Marketing SCM in der St.Galler Kantonalbank Halle zum Verkauf und zur Degustation angeboten. Die ausgewählten Produzenten werden Ende September von einem Vertreter der Schweizer Milchproduzenten SMP kontaktiert.

6. Jury

Die Käse werden von einer Fachjury in einer Blind-Degustation bewertet. Der Schwerpunkt der Beurteilung liegt beim Geschmack, dem Teig, der Lochung und dem Äusseren.

7. Teilnahmeberechtigung

Teilnahmeberechtigt zur Bewertung sind Alpkäse die folgenden Kriterien erfüllen und die Produktion der Branchenleitlinie SAV oder QM Fromarte einhalten:

Kategorie	Mutschli ¹ (Gewicht max. 2kg)	Halb-hartkäse ¹	Hartkäse ¹	Hobelkäse/ Alp-Sbrinz ¹	Ziegenkäse
Fabr.-Milch	mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert, 100 % Kuhmilch		mit Rohmilch hergestellt, 100% Kuhmilch		100% Ziegenmilch
Kenn-zeichnung	Zulassungs-Nummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Caseinmarke)				-
Wassergehalt	38 – 45%	38 – 42%	<37%	<36%	-
Produktionsjahr	2026	2026	2025	2024 und älter	-
Herkunft	aus Milch hergestellt, die im Sömmerungsgebiet gemolken und im Sömmerungsgebiet CH und FL zu Alpkäse verarbeitet wurde (Art. 8 Berg- und Alp-Verordnung, BAIV).				
Zutaten	keine Kräuter, Gewürze etc.				
Besonderes	Pro Alp nur 1 Käse pro Kategorie möglich				

- ¹ Unter der Produkteinformation sind auf dem Anmeldeformular gem. Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft folgende Angaben zu machen:
- **mit Rohmilch hergestellt:** sofern ein Teil der bei der Herstellung verwendeten Milch der Definition von Rohmilch entspricht und der Herstellungsprozess keinerlei Hitzebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst
 - **alle Milch thermisiert:** wenn die für die Käseherstellung verwendete Milch auf eine Temperatur von über 40 °C und weniger als 72 °C während mind. 15 Sekunden erwärmt wurde und die Milch einen positiven Phosphatetest aufweist

Der Teilnehmer teilt seinen Käse selbst in die entsprechende Kategorie ein. Die Jury behält sich vor, allfällige Kategorie-Umteilungen oder einen Ausschluss vorzunehmen, wenn die Voraussetzungen nicht erfüllt sind.

8. Teilnahmebedingungen

Eingabefrist

Die Bewerber müssen ihre Anmeldeformulare bis spätestens **Montag, 24. August 2026** einreichen

- Per Post: OLMA, Alpkäse-Prämierung, Splügenstrasse 12, Postfach, 9008 St.Gallen
- Per Mail: an olma@olma-messen.ch
- Oder direkt über das Online-Anmeldeformular

Einschreibgebühr

Pro angemeldete Käse fällt eine Einschreibgebühr von CHF 35.00 an. Bitte zahlen Sie diese bis zum **24. August 2026** auf folgendes Konto ein:

- St.Galler Kantonalbank / BIC Code: KBSGCH22 / IBAN: CH40 0078 1011 0027 3470 4 / Olma Messen St.Gallen AG
- Der Zahlungseingang ist Voraussetzung für die Teilnahme an der Jurierung

Anlieferung

Die Anlieferung der Käse muss zwingend am **Donnerstag, 27. August 2026 oder Freitag, 28. August 2026** an folgende Adresse erfolgen:

- OLMA, Alpkäse-Prämierung, Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen
- Angemeldete Käse, die am Freitag, 28. August 2026 nicht im Besitze der Olma Messen St.Gallen sind, nehmen nicht an der Jurierung teil
- Bitte beschriften Sie den Käse eindeutig mit **Ihrem Namen, dem Namen der Alp, sowie der Kategorie.**

Eingabemenge

- | | | |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Halbhartkäse: ein ganzer Laib ohne Böhrling in geeigneter Verpackung • Mutschli: ein Mutschli ohne Böhrling in geeigneter Verpackung • Hartkäse, Alp-Sbrinz und Hobelkäse: ca. 5 kg (Keilschnitt) in geeigneter Verpackung • Ziegenkäse: ein ganzer Käse in Originalverpackung | } | mit
Produktionsdatum
oder Caseinmarke |
|---|---|---|

Die eingereichten Käse werden, mit Ausnahme der nicht schnittfesten Mutschli und Ziegenkäse, nach der Jurierung vom 1. September 2026 mit der Post an den Absender zurückgesandt, sofern Sie nicht darauf verzichten (Rücksendung nur innerhalb der Schweiz). Dies ist auf dem Anmeldeformular entsprechend anzukreuzen. Bitte verzichten Sie auf ein Käsedeckblatt.

9. Rechtsweg und Haftung

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Olma Messen St.Gallen haften nicht für Schäden durch den Transport oder Verlust. Das Taxationsergebnis (Anzahl Punkte sowie Durchschnittswert) wird den Teilnehmenden nach der Prämierung schriftlich mitgeteilt.