



# 8. Internationale Almkäseolympiade in Galtür

von Dipl.-Ing. Franz Legner

**E**nde September unterzogen sich Sennerinnen und Senner traditioneller Almkäsereien aus Tirol, Vorarlberg, Südtirol, der Schweiz und Deutschland einem Qualitätstest durch eine achtköpfige Expertenkommission.

### Gottfried Schipflinger von der Schönangeralm Tagessieger

Der Tagessieg ging an Gottfried Schipflinger von der Schönangeralm in der Wildschönau im Unterinntal für seinen 18 Monate gereiften Bergkäse. Insgesamt wurden 64 Käseprodukte von 38 Almen auf Aussehen, Beschaffenheit, Teig und Geschmack bewertet. Von den 31 prämierten Käsen verschiedener Sorten erreichten zwölf Käsespezialitäten mit mindestens 18,5 von 20 möglichen Punkten die Goldmedaille. Ing. Franz Osl von der BAM Rotholz lobte als Juryvorsitzender den sehr hohen Qualitätsstandard, der sich seit der 1. Olympiade beträchtlich steigerte.

### Ein Fest der Käsespezialitäten

Die traditionelle Eröffnung mit der Musikkapelle und Schützenkompanie aus Galtür erfolgte durch Landeshauptmann Dr. Wendelin Weingartner und dem Galtürer Bürgermeister Anton Mattle. Am Nachmittag nutzten zahlreiche Besucher die Möglichkeit, die

von den Almsennerinnen und -sennern präsentierten Käsesorten zu verkosten oder zu erwerben. Nach der Prämierung der Käse mit der Galtürer Sennerharfe in Gold, Silber oder Bronze feierten die Senner, Almleute, Dorfbewohner und Gäste bei Musik und Tanz bis in die Morgenstunden.

Die Veranstaltung wurde von der Landjugend Galtür bestens organisiert. Vielleicht nehmen in den nächsten Jahren weitere Almkäsereien anderer Bundesländer an diesem Qualitätstest teil.

### Teilnahmevoraussetzungen

- Eingetragene bewirtschaftete Alm



Foto: Legner

- Veterinärärztliches Zeugnis über den tuberkulose- und brucellosefreien Bestand
- Untersuchungszeugnis laut Milchhygieneverordnung sowie
- Fett- und Wassergehalt.

*Anmeldungen bei der Landjugend Galtür, z. H. Hermann*

*Der Almkäse wird zur Verkostung aufgeschnitten*

Inserat Tiroler Grauvieh