

Chur, 29. September 2015

Ein Wochenende mit zahlreichen Gold-, Silber- und Bronzemedailles für alpinavera Partner

Alle zwei Jahre findet der Wettbewerb der Regionalprodukte in Délemont statt. Drei Partner von alpinavera wurden am vergangenen Wochenende mit Silber- und Bronzemedailles geehrt. Am Sonntag fand auch die Almkäse-Olympiade in Galtür statt. Die Alpkäse aus den alpinavera Regionen wurden mit etlichen Medaillen ausgezeichnet.

Der Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte zeichnet jedes zweite Jahr die besten Regionalprodukte sowie die besten Produzenten von Regionalprodukten aus. An diesem Wettbewerb wird die Qualität der Produkte unter Beweis gestellt – dies fördert den Innovationsgeist der Schweizer Regionalproduktion und den Wettbewerb unter den Produzenten.

Die Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) setzt sich für die Förderung der Regionalprodukte ein und hat in diesem Jahr bereits zum sechsten Mal den Wettbewerb der Regionalprodukte organisiert. Produzenten regionaler Spezialitäten aus der gesamten Schweiz waren aufgerufen, ihre Produkte prüfen und auszeichnen zu lassen.

Alle eingereichten Produkte, ob prämiert oder nicht, sind Gegenstand eines Auswertungskomentars. Wird ein Produkt prämiert, erhält es ein Diplom. Die besten, unterteilt in unterschiedliche Kategorien, werden mit Gold-, Silber- oder Bronzemedailles ausgezeichnet. Sie bringen zum Ausdruck, dass die ausgezeichneten Produkte hinsichtlich Geschmack zu den Besten gehören.

Am traditionellen Markt der Regionalprodukte testete auch eine Fachjury die über 1'000 regionalen Spezialitäten aus der ganzen Schweiz. Dabei wurden diese alpinavera Partner mit Medaillen ausgezeichnet:



Kategorie Halbhartkäse

Lataria Engiadinaisa SA, Bever – Silbermedaille für den Bio Arvenkäse

Chascharia Ftan – Bronzemedaille für den Bio Ftaner Kräutermutschli

Kategorie Bier

Bieraria Engiadinaisa – Silbermedaille für das Spezialbier Tschlin ambra

Almkäse-Olympiade in Galtür

Am 26. September fand in Galtür die 21. Almkäse-Olympiade statt. Über 100 Senner aus Österreich, Deutschland, Südtirol und der Schweiz kämpften in fünf verschiedenen Kategorien um die goldene Sennerharfe. Der handgemachte Käse wird einer mehrköpfigen Fachjury vorgestellt. Diese bewertet Geschmack, Konsistenz, Aussehen, Regionalität der Zutaten und die Lochung der Käse. Der Tagessieg Schnittkäse (Halbhartkäse) ging nach Graubünden, nämlich zu Hansjörg Fiegl von der Bruchalp (Heinzenberg). Auch andere alpinavera Partneralpen wurden in fast allen Kategorien mit Gold-, Silber- und Bronzemedailles ausgezeichnet.

Porträt alpinavera

Der Verein alpinavera ist eine überregionale Kommunikations- und Vermarktungsplattform für alpine Produkte aus Graubünden, Glarus und Uri. Ziel von alpinavera ist es, durch die regionale Verarbeitung und die Verwendung der Produkte aus dem Alp- und Berggebiet die Wertschöpfung vor Ort zu steigern. alpinavera bietet allen Verarbeitern und Direktvermarktern ein gemeinsames Marketing an.

Die alpinavera Geschäftsstelle in Chur ist Anlaufstelle für Partner, Kunden und Konsumenten. Weitere Informationen unter www.alpinavera.ch.

Medienkontakt alpinavera:

Jasmine Said Bucher, Geschäftsführerin

E-Mail: info@alpinavera.ch

Tel.: +41 (0)81 254 18 50

www.alpinavera.ch