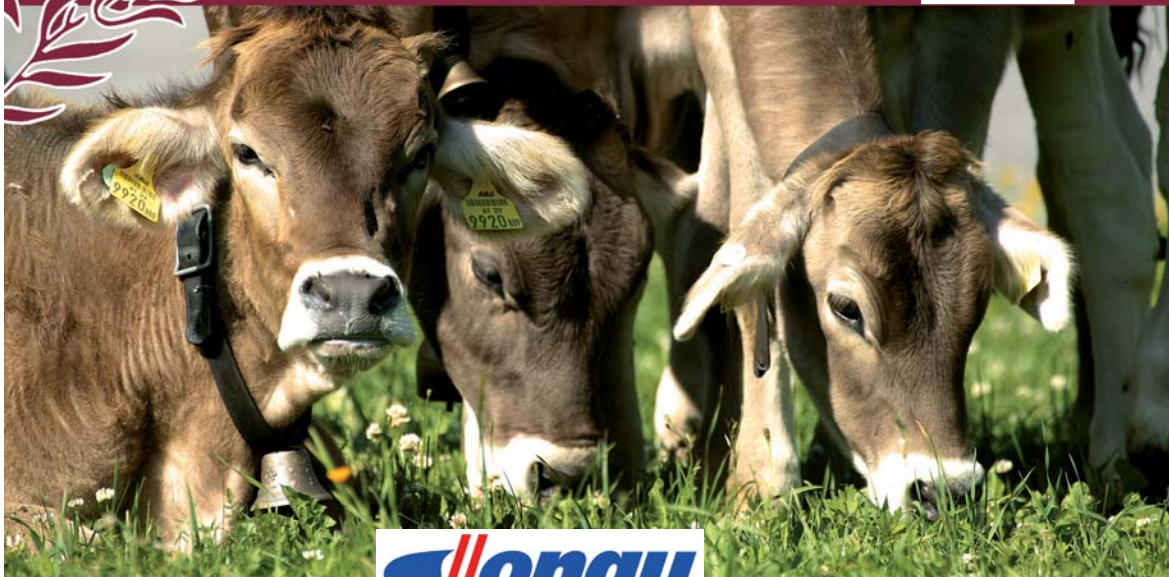


SILVRETTA  
**Galtür**.com  
PAZNAUN-ISCHEL

**GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH**



Die **onau** VIENNA INSURANCE GROUP präsentiert die

# 17. INTERNATIONALE ALMKÄSEOLYMPIADE

SA, 24. SEPTEMBER 2011



# Vorwort zur Almkäseolympiade Galtür 2011



Tirol ist ein Land in dem sich Landschaft, Lebensstil, Traditionen und Kulinarisches harmonisch zusammenfügen. Die Almen stehen dabei im Mittelpunkt – sowohl in touristischer als auch in landwirtschaftlicher Hinsicht. Unser Land wäre nicht das, was es ist, nämlich ein Naturjuwel, wenn es die flächendeckende Bewirtschaftung unserer Almen nicht gäbe.

Darüber hinaus bewegt sich die Veredelung von Milch zunehmend auf international hohem Qualitätsniveau. Bei all dem technischen und hygienischen Fortschritt und der ganzen Produktvielfalt, ist die Herstellung von Käse jedoch beinahe seit Urzeiten unverändert geblieben - ein Handwerk, das jahrelange Erfahrung braucht, um echte Perfektion zu erreichen. Damit ist die Almkäseolympiade einer jener Gradmesser, der beweist, dass die Tiroler Käseproduzenten weit über die Grenzen hinaus beste Produkte hervorbringen. Unsere regionalen Spezialitäten brauchen den grenzüberschreitenden Wettbewerb nicht zu scheuen.

Galtür ist auch heuer wieder fixer Treffpunkt der Käsekenner im Alpenraum. Es ist mir daher eine große Ehre, im Namen aller Tiroler Bäuerinnen und Bauern, den Organisatoren meine Gratulation zu dieser großartigen Veranstaltung auszusprechen und gleichzeitig weiterhin viel Erfolg zu wünschen.

Ing. Josef Hechenberger  
Präsident der Landwirtschaftskammer Tirol

## 6. Galtürer Almbegegnung

**am 23. September 2011 | um 19:30 Uhr | im Alpinarium Galtür**

Die Galtürer Almbegegnungen sind eine jährlich stattfindende Gesprächsreihe am Vorabend der internationalen Almkäseolympiade in Galtür. Die Veranstaltung wird von der Landjugend und dem Alpinarium Galtür in Kooperation mit dem Forschungszentrum Berglandwirtschaft der Universität Innsbruck organisiert und bildet somit einen Brückenschlag zwischen Wissenschaft und Praxis.



Zum Thema:

# MACHT ÜBER KÄSE

## Hinter den Kulissen eines alpinen Lebensmittels

Käse ist eines der zentralen Produkte der Berglandwirtschaft im alpinen Raum und nimmt demgemäß eine bedeutsame wirtschaftliche, kulturelle und nicht zuletzt auch politische Rolle ein. Geschmack, Form, Geruch und nicht zuletzt das Image einer bestimmten Käsesorte entstehen jedoch nicht rein zufällig. Dahinter steckt ein komplexes System aus historischen, wirtschaftlichen, wissenschaftlichen, technologischen, kulturellen und politischen Einflüssen sowie damit zusammenhängende Interessen und Machtverhältnisse. Ein Großteil der Konsumentinnen und Konsumenten bekommt davon wenig bis gar nichts mit. Dennoch wird dieses System beim Genuss eines Stück Käses zwangsläufig „mitgegessen“ – meistens unbewusst. Die 6. Galtürer Almbegegnung macht sich zur Aufgabe, einen Blick über den Käsetellerrand hinaus zu wagen und wird sich folgenden Fragen widmen:

- Was macht wirklich guten Käse eigentlich aus?
- Wer bestimmt was (guter) Käse ist und was nicht?
- Wie und von wem wird die Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Käse geregelt bzw. gesteuert?
- Und: Was haben die Konsumentinnen und Konsumenten davon?

Darüber diskutieren Expertinnen und Experten aus der Welt des Käses mit dem Publikum, wenn die Galtürer Almbegegnung in ihre sechste Runde geht.

Organisation:



● Alpinarium Galtür

Mit freundlicher  
Unterstützung von:



## Programm:

Samstag , 24. Sept. 2011 im Sport- und Kulturzentrum Galtür  
(Rahmenprogramm für Kinder vor dem Sport- und Kulturzentrum!)

11:00 Uhr	Eröffnung durch die Jury, Segnung der Käse durch Hochwürden Pfarrer Attems Heiligenkreuz und Diakon Karl Gatt
11:00 bis 18:00 Uhr	Möglichkeit der Verkostung und des Verkaufs, durch das Programm führen Sie die Moderatoren Max und Manfred
11:00 bis 14:00 und 16:00 bis 18:00 Uhr	Luftgewehrschießen im Schützenlokal
13:00 bis 18:00 Uhr	Unterhalten Sie die "Innwälder" im Ausstellungsraum
15:00 bis 20:00 Uhr	Unterhalten Sie "Jakobi Bra" im Saal Silvretta
ab 15:00 Uhr	Begrüßung der Ehrengäste und Einzug vom Dorfplatz mit der Musikkapelle, der Schützenkompanie Galtür und Alphornbläsern aus Klosters. Diverses Rahmenprogramm
ab 20:00 Uhr	Prämierung der Käse mit der Galtürer Sennerharfe in Gold, Silber und Bronze
ab 21:00 Uhr	Tanz und Stimmung mit den „Alpenchaos“ und den „Rieder Gipfelstürmer“ im Biergarten der Ausstellungshalle
Eintrittspreise:	bis 18.00 Uhr Euro 9,- , ab 18.00 Uhr Euro 7,-

Keine Alkoholabgabe an Jugendliche unter 16 Jahre!



**Der „Dreikäsehoch“-Preis**

Auch in diesem Jahr wirkt neben der Fachjury eine Kinderjury mit, die ihren persönlichen Favoriten prämiiert.

Der beste Käse erhält dann den begehrten „Dreikäsehoch“-Preis.

# Teilnahmevoraussetzungen

für die 17. Internationale Almkäseolympiade in Galtür

- Eingetragene, bewirtschaftete Alm
- Veterinärärztliches Zeugnis über den tuberkulose- und brucellosefreien Bestand
- Untersuchungszeugnis laut Verordnung (EG) Nr.2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel sowie Fett- und Wassergehalt. Bei der Käseannahme vor dem Wettbewerb ist ein den rechtlichen Bestimmungen entsprechendes Untersuchungszeugnis vorzuweisen, dieses hat bei Rohmilchkäsen zusätzlich eine Untersuchung auf den Gehalt an Escherichia coli zu enthalten. Die Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz (Tel. 05244/62262) bietet an 2 Untersuchungsterminen 20 % Rabatt an: 29. August und 05. September 2011. Achtung: Eine zeitgerechte Zustellung des Gutachtens bei einem Probeingang nach dem 05. September kann nicht garantiert werden. Die Käse werden mikrobiologisch (Listeria monocytogenes, Salmonellen, Escherichia coli, Koagulase-positive Staphylokokken) und chemisch (Trockenmasse, Fettgehalt) untersucht. Die mikrobiologischen Untersuchungsparameter und die Beurteilung der Käse richten sich nach der Käseart und nach der Art der Hitzebehandlung. Für die Untersuchung werden daher folgende Informationen benötigt: Käseart: Hartkäse / Schnittkäse / Weichkäse / Sauermilchkäse. Milchbehandlung: Käse aus Rohmilch / Käse aus thermisierter Milch / Käse aus pasteurisierter Milch. Erzeugungsdatum. Die Mindestmenge an Probe beträgt 750 g. Betriebe ohne Untersuchungszeugnis dürfen nicht teilnehmen. Dem Zeugnis über die mikrobiologischen Untersuchungen sollte auch eine F.i.T.-Untersuchung beigelegt sein.
- Anmeldegebühr fällt keine an, wenn der Aussteller ausreichend Käse zur Verkostung ans Publikum zur Verfügung stellt. Jede teilnehmende Alm hat die Möglichkeit, ihren Käse vor Ort zu verkaufen. Dies bedeutet aber, dass zumindest während der offiziellen Verkostungszeit Käse fürs Publikum vom Aussteller zur Verfügung gestellt werden muss. Für Dekoration des Ausstellungsstandes zeichnet der Aussteller verantwortlich, wobei der Veranstalter Obst sowie Brotspezialitäten kostenlos zur Verfügung stellt.
- Wird kein Ausstellungsstand betreut oder nicht ausreichend Käse zur Verkostung angeboten, wird ein Unkostenbeitrag in der Höhe von Euro 100,- eingehoben.
- Die Betreuung der Verkostungs- und Verkaufsstände muss bis 18.00 Uhr gewährleistet sein.
- Bei großen Käseläuben (ab 10 kg) wird ein Bohrloch toleriert. Die Käse sind außerdem in ganzen Läuben vorzulegen (**max. 2 Käse pro Alm, Käseannahme, Samstag, 24.09.2011, von 07:00 - 09:00 Uhr!**)

Bei der Almkäseolympiade in Galtür werden nur Käse bewertet und ausgezeichnet, die nachweislich nur auf Almen hergestellt wurden! Die Prämierung erfolgt in Anlehnung an das AMA-Punkteschema. Dabei werden Äußeres und Inneres, Geschmack und Aroma sowie Teig und Struktur beurteilt. Bei der Siegerehrung wird dann die Galtürer Sennerharfe in Gold, Silber und Bronze verliehen. Die Jury hat das Recht einer Nachkontrolle.

Aus organisatorischen Gründen muss jeder zu bewertende Käse mit beiliegendem Formular bis spätestens **15. September 2011** angemeldet werden. Das Anmeldeformular ist für alle Käseproben genauestens auszufüllen. Der Veranstalter behält sich vor, für Nachmeldungen einen Unkostenbeitrag einzuheben!

Landjugend Galtür, zH. Hermann Lorenz, A-6563 Galtür  
Fax: 00 43/54 43/83 44-10, E-Mail: [kaeseolympiade@cable.vol.at](mailto:kaeseolympiade@cable.vol.at),  
telefonische Auskunft unter: 00 43/54 43/83 44 oder 00 43/664/544 46 84.  
Homepage: [www.kaeseolympiade.at](http://www.kaeseolympiade.at)

## Die Einteilung der Käse:

Die Käse werden in 5 Klassen eingeteilt:

### 1. Hartkäse:

- a) Bergkäse Jung (Bergkäse von der Almperiode 2011)
- b) Bergkäse Alt (Bergkäse von der Almperiode 2010)
- c) Almemmentaler

### 2. Schnittkäse:

- a) Schnittkäse über 45 % F.i.T.
- b) Schnittkäse fettreduziert
- c) Schnittkäse (Almperiode 2010)

### 3. Weichkäse

### 4. Sauermilchkäse

### 5. Käse mit Gewürz- oder Kräuterzugabe

**Ermäßigter Eintritt** am Wochenende der Almkäseolympiade (24. + 25.09.2011)

in die Ausstellung „**LEBEN AM BERG Faszination Schnee - Mythos Lawine**“  
(Erwachsene € 6,- statt € 8,-)

Alpinarium Galtür Dokumentation GmbH  
Hauptstraße 29c, 6563 Galtür / Tirol,  
T + 43(0)5443 20000  
www.alpinarium.at, info@alpinarium.at  
Öffnungszeiten: Di - So 10 - 18 Uhr, Montag Ruhetag,  
für Gruppen auf Anfrage geöffnet.

**DIE MAUER**  
Leben am Berg



**Erlebnismuseum - Klettern - Cafe - Die Mauer - Internet - Seminare**

Alpinarium Galtür

**Raiffeisenbank  
Paznaun**

**DIE BANK  
DER PAZNAUNER**



www.raiba-paznaun.at

# Rückblick auf die Käseolympiade von 2010

## Jurymitglieder 2010:

Juryvorsitz	Ing. Kupfner Bernhard - Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft
Stalder Beat	milchwirtschaftlicher Berater, Schweiz Kanton Thurgau
Metzler Fritz	Käsemeister – Käseberater in Vorarlberg
Stecher Bertram	Südtiroler Sennereiverband
Hörtnagl Stefan	LLK – Tirol
Moser Reinhard	Käsemeister - Rotholz
Beerli Bruno	Alpkäsereiexperte - Schweiz
Bereuter Othmar	Landwirtschaftskammer Vorarlberg
Holzer Albert	BK Landeck
Andretter Josef	Technischer Leiter - TiMi Wörgl
Schöser Markus	Käsemeister - Rotholz
Pircher Bernhard	Käsemeister – Betriebsmittelvertreter für Käsereien
Fuchs Roman	Käsemeister
Hug Leonhard	Fachlehrer für Alpwirtschaft am LBBZ Plantahof/Schweiz
Kroissl Kurt	Käsemeister – Käsehof Salzburg
Loibichler Johann	Käsemeister – Betriebsmittelvertreter Fa. Hundsb.
Steiner Rudi	Käsereileiter TiMi Wörgl
Seeberger Gottfried	Almkäsereiberater Allgäu
Österreicher Andreas	Sennereiverband Südtirol
Wimmer Sebastian	Lactoprot - Präsident vom Verband der Käsereifachleute
Pletzenauer Johann	Qualitätslabor Pinzgau Milch
Bless Stefan	Fachlehrer für Alpwirtschaft am LBBZ Plantahof/Schweiz
Loibichler Gerhard	Käsemeister – Woerle Salzburg
Schnetzer Rene	Käsemeister Tirol
Zangerl Peter	Mikrobiologe in Rotholz



## Teilnehmer 2010:

Christian Dandler	7247 Saas im Prättigau Alp Albaina	CH
Marcel Adam	7550 Scuol Alp Astras Tamangur	CH
Andreas Iten	Plantahof, 7302 Landquart Alp Calfeisen	CH
Nicole Heinrich	Isla, 7222 Lunden Alp Casanna	CH
Günther Kneissl	Feldis-Scheid, 39013 Moos in Passeier Alp Dil Plaun	I
Beny Mächler	7212 Seewis i.P. Alp Fasons	CH
Gerhard Salzgeber	Kesseweg 14, 6710 Nenzing Alp Gamperdona-Nenziger Himmel	A
Yvonne Schmidig	7246 S. Antönien Alp Garschina	CH
Ueli Abderhalden	Fohrenhof, 7310 Bad Ragaz Alp Halden Pardiel	CH
Ingo Wallnöfer	7556 Ramosch Alp Ischolas	CH
Dionys Wenk	Oberwinkiel, 7233 Jenaz Alp Larein	CH
Anita Conzett	Hohlweg 157, 7214 Gräsch Alp Lengweid	CH
Simon Lutz	Vricla, 7167 Zignau Alp Nadels	CH
Christoph Bürgi	7076 Parpan Alp Plantahof	CH
Fritz Horat	Alpgenossenschaft Vaduz, 9497 Triesenberg Alp Pradamee Malbun	FL
Grazian Conrad	Ravagl, 7550 Scuol Alp Praditschöl	CH
Alois Meusburger	Fegg 561, 6870 Bezau Alp Seefluh	A
Martin Capaul	Müllibord, 7132 Vals Alp Selva	CH
Erika Lussi	7147 Vignong Alp Sezner	CH
Ruedi Roth	Parcelsusweg 6, 6370 Stans Alp Stavonas	CH
Franz Heinisch	Obere Industrie 6, 7304 Maienfeld Alp Stürfis	CH

Ernst Buff	Hauptstr. 9, 9497 Triesenberg Alp Sücka	FL
Denise Caviezel	Valpaschun, 7535 Valchava Alp Tabladatsch	CH
Walter von Ah	7106 Tenna Alp Tenna	CH
Romana Duschletta	7214 Grüşch Alp Turneri	CH
Urs Buchli	7243 Pany Alp Valpun	CH
Werner Gasser	Hof 10, 6870 Reuthe Alpe Bleichten	A
Bernhard Kathrein	6571 Dawin Alpe Dawin	A
Reinhard Jehle	Stadlen 142, 6555 Kappl Alpe Dias	A
Erich Neururer	HNr. 107, 6531 Ried i. O. Alpe Flieser Sonnenhänge	A
Lorenz Pircher	Gruberberg 5, 6361 Hopfgarten Alpe Großniederkaser	A
Martin Dorner	Mühle 1087, 6863 Egg Alpe Hammeratsberg	A
Tobias Flatz	Burgen 726, 6861 Alberschwende Alpe Hinter-Mittelargen	A
Lothar Rinderer	Boden 56, 6731 Sonntag Alpe Hutla	A
Manfred Meusburger	Stock 188, 6863 Egg Alpe Isewarth	A
Jakob Lingg	Graäsalp 86, 6886 Schoppernau Alpe Jägeralpe	A



**VIENNA INSURANCE GROUP**

Gebhard Eberle	Obere 403, 6870 Bezau Alpe Kassa Wildmoos	A
Gerhard Konzett	Mittelberg 16, 6733 Fontanella Alpe Laguz	A
Marco Stark	Langesthei 33, 6555 Kappl Alpe Langesthei	A
Hubert Felder	6866 Andelsbuch Alpe Leugehr	A
Georg Gründlhammer	Zimmertal 11, 6070 Ampass Alpe Lizum im Wattental	A
Johann Klocker	6563 Galtür Alpe Lorein	A
Andreas Wieser	Ziggamweg 14 a, 6791 St. Gallenkirch Alpe Nova	A
German Nigsch	Kirchdorf 214, 6741 Raggal Alpe Oberdamüls	A
Günter Nigsch	Kirchberg 17, 6733 Fontanella Alpe Oberüberluth	A
Julia Schwienbacher	Alpenblick, 7246 St. Antönien Alpe Partnun	CH
Markus Knoll	6561 Ischgl Alpe Paznauner Taja	A
Michael Kerschbaumer	Tschapina 26, 6707 Bürserberg Alpe Rona	A
Michael Rudigier	6580 St. Anton Alpe Roßfall	A
Florian Seltmann	87561 Oberstdorf Alpe Schlappold	D
Manfred Kohler	Ellenbogen 182, 6870 Bezau Alpe Schönermann	A
Sebastian Wölfle	Sinsen 39, 6555 Kappl Alpe Sesslad	A
Franz Stark	Perpat 190, 6555 Kappl Alpe Spidur	A
Ludwig Hartmann	6731 Sonntag Alpe Stafel	A
Hansl Streng	6531 Ried i. O. Alpe Stalanz	A
Christoph Schwarzmann	Litze 10, 6741 Raggal Alpe Steris	A
Hubertus Manser	Bündt 58, 6883 Au Alpe Stoggertenn	A



Ewald Feuerstein	Winkel 17, 6874 Bizau Alpe Unter Auenfeld	A
Maria Gasser	Hnr. 9, 6882 Schnepfau-Hirschau Alpe Unter Diedams	A
Martin Dorner	Mühle 1087, 6863 Egg Alpe Unter Falz	A
Johannes Gasser	Hnr. 9, 6882 Schnepfau-Hirschau Alpe Untergüntenstall	A
Andreas Grünauer	Schaller 65, 6553 See Alpe Versing	A
Oliver Scherl	Römerstr. 18, 6500 Landquart Alpe Verwall	A
Rudolf Jehle	6555 Kappl Alpe Visnitz	A
Leo Feuerstein	Ruhmanen 509, 6866 Andelsbuch Alpe Vordere Niedere	A
Marianne Kohler	Buchen 14, 6866 Andelsbuch Alpe Vordere Unterspitz	A
Antje Lüdecke	Zelfenstr. 117 a, 6774 Tschagguns Alpe Wasserstube	A
Ignaz Bär	HNr. 49, 6866 Andelsbuch Alpe Weissenbach	A
Albrecht Bickel	Mittelberg 15, 6733 Fontanella Alpe Zafern	A
Brunoe Britschgi	6055 Alpnach Alpkäserei Kretzenalp	CH
Jann Walder & Luzi Rutz	8898 Flumserberg Alpkäserei Tannenboden	CH
Othmar Manser	Neuhus, 9107 Urnäsch Alpschaukäserei Schwägälp	CH
Johannes Kammerlander	Brunn 20, 6365 Kirchberg Aussere Brunnalm	A
Norbert Zöschg	Schwemmalm 301, 39016 St. Nikolaus Äußere Schwemmalm	I
Bernhard Plank	Jaufental 30, 39040 Ratschings Bärenfiecht Alm	I
Hansjörg Fiegl	Baria, 7426 Flerden Bruchalppenossenschaft	CH
Anton Fahringer	HNr. 61, 6342 Rettenschöss Burgeralm	A
Eduard Radinger + Thomas Thaler	Schlögelsbach 1, 6123 Terfens Engalm	A



Andreas Schuchter	Falkauns 100, 6527 Kaunerberg Falkaunsalpe	A
Hermann Huber	6563 Galtür Faulbrunnalm	A
Herlinde Wucher	6722 St. Gerold Gassner Alpe	A
Gabriel Haller	Graun 54, 39020 Graun Grauner Alm	I
Othmar Schneider	6731 Sonntag Haus Walserstolz	A
Julia Daxauer	Dorf 45, 6343 Erl Hintermoralm	A
Karin Gruber	Schlinig, 39024 Mals Höfer Alm	I
Sebastian Aufhammer	Mittermoosenweg 23, 6361 Hopfgarten Holzalm	A
Andreas Ogrisek	Latzfons 102, 39043 Klausen Jochalmkäserei	I
Peppi Ralser	Johann-Koflerstr. 5, 39049 Sterzing Jörgner Kaser	I
Elisabeth Haid	Perwarg 49, 39020 Graun Kaproner Alm	I
Peter Pöder	Kortscher Str. 133, 39028 Schlanders Kortscher Alm	I
Ernst Feichtinger	Laatsch 138, 39024 Mals Laatscher Alm	I
Ernst Patscheider	Ulten, 39024 Mals Latscher Alm	I
Martha Tappeiner	Sonnenberg 119, 3020 Martell Lyfi Alm	I
Albin Senn	Am Raun 2, 6460 Imst Maldon-Alm	A
Johann Kofler	Dorf 48, 39024 Mals Matscher Kuhalm	I
Egon Folie	Melag 107, 39020 Graun Melager Alm	I
Vittorio Frollano	Tella 8, 39020 Taufers Mitteralm Taufers	I
Helena Steul	Burgeis 74, 39024 Burgeis Oberdörfer Alm	I
Karl-Heinz Strohmaier	HNr. 120, 6645 Vorderhornbach Petersbergalm	A



Martin Paulmichl	Planeil 23, 39024 Mals Planeiler Alm	I
Brigitte Raich	Sandweg 37, 39026 Prad Prader Alm	I
Karl Walch	6580 St. Anton Putzen-Alm	A
Stefan Ilmer	Pfossental 2, 39020 Schnals Rableid Alm	I
Petra Gerwers	Altdorf 19, 39027 Reschen Reschner Alm	I
Luis Joos	Ortweinstr. 31, 39024 Mals Rifaiir Alm	I
Heinz Wurm	6563 Galtür Scheibenalm	A
Josef Abertegger	Schleis 6, 39024 Mals Schleiser Alm	I
Rudolf Brunner	Schlinig 44/b, 39024 Mals Schliniger Alm	I
Johann Schönauer	6313 Auffach Schönangeralm	A
Paul Kreuzberger	5505 Mühlbach a. Hochkönig Schweizerhütte	A
Walter Niklaus	Maranerstraße, 7050 Arosa Sennerei Maran	CH
Martin Baumgartner	Latschenkopf, 83658 Lenggries Stie-alm	D
Elke Waldner	Faslar 11, 39029 Stilfs Stilfser Alm	I
Josef Ladurner	Brunnenweg 23, 39021 Latsch Tarscher Alm	I
Hans Gruber	Ronachweg 8, 5700 Zell am See Tödlingalm	A
Simon Kamml	Wald 13, 5584 Zederhaus Trimmingeralm	A
Martin Berbig	Bundesstr. 533, 6883 Au Ur-Alp	A
Martin Zingerle	Vals 34, 39037 Mühlbach Zingerle Alm	I



# Ergebnisliste

der 16. Internationalen Almkäseolympiade vom 25.9.2010

## TAGESSIEGER 16. Internationale Almkäseolympiade

	Alpe Steris Christoph Schwarzmann	A	19,50 Pkt.
BERGKÄSE ALMPERIODE 2010			
Gold:	Alpe Laguz Gerhard Konzett	A	18,50 Pkt.
Silber:	Alpe Großniederkaser Lorenz Pircher	A	18,00 Pkt.
	Alpe Lizum im Wattental Georg Gründlhammer	A	18,00 Pkt.
	Alpe Oberüberluth Günter Nigsch	A	18,00 Pkt.
	Alpe Rona Michael Kerschbaumer	A	18,00 Pkt.
	Alpe Vordere Niedere Leo Feuerstein	A	18,00 Pkt.
	Alpe Zafern Albrecht Bickel	A	18,00 Pkt.
	Engalm Eduard Radinger	A	18,00 Pkt.
	Holzalm Sebastian Aufhammer	A	18,00 Pkt.
	Ur-Alp Peter Ritter	A	18,00 Pkt.
Bronze	Alpe Schlappold Florian Seltmann	D	17,50 Pkt.
	Alpe Steris Christoph Schwarzmann	A	17,50 Pkt.
	Alpe Vordere Unterspitz Marianne Kohler	A	17,50 Pkt.
	Schönangeralm Johann Schönauer	A	17,50 Pkt.



### BERGKÄSE alt (2009)

Gold:	Alpe Schönermann	A	19,00 Pkt.
	Manfred Kohler		
	Alpe Steris	A	19,50 Pkt.
	Christoph Schwarzmann		
Silber:	Alpe Laguz	A	18,00 Pkt.
	Gerhard Konzett		
Bronze	Engalm	A	17,50 Pkt.
	Thomas Thaler		

### SCHNITTKÄSE (2010) über 45 % F.i.T

Gold:	Alp Sücka	FL	18,50 Pkt.
	Ernst Buff		
	Bruchalgenossenschaft	CH	19,00 Pkt.
	Hansjörg Fiegl		
	Laatscher Alm	I	18,50 Pkt.
	Ernst Feichtinger		
	Oberdörfer Alm	I	19,00 Pkt.
	Helena Steul		
Silber:	Alp Calfeisen	CH	18,00 Pkt.
	Andreas Iten		
	Alp Casanna	CH	18,00 Pkt.
	Nicole Heinrich		
	Alp Gamperdona-Nenziger	A	18,00 Pkt.
	Himmel		
	Gerhard Salzgeber		
	Alp Larein	CH	18,00 Pkt.
	Dionys Wenk		
	Alp Nadels	CH	18,00 Pkt.
	Simon Lutz		



**KURZ**  
BÄCKEREI · KONDITOREI

ISCHGL - MATHON - GALTÜR

Telefon 05444/5211    Telefax 05444/5504

Die Mitarbeiter der Bäckerei KURZ wünschen allen Teilnehmern der 17. Internationalen Almkäseolympiade ein herzliches „ALLES KÄSE“  
Bäckerei KURZ, 1. offizieller Brotsponsor der Almkäseolympiade/Galtür  
Ihre BÄCKEREI - KONDITOREI für naturreine VOLLKORNBROTE,  
ofenfrisches BROT und FEINGEBÄCK. Für jeden Anlass knuspriges JOURGEBÄCK, FESTTAGSTORTEN und KUCHENSPEZIALITÄTEN.



Silber:	Alp Stavonas	CH	18,50 Pkt.
	Ruedi Roth		
	Alp Turneri	CH	18,00 Pkt.
	Romana Duschletta		
	Alpe Hutla	A	18,50 Pkt.
	Lothar Rinderer		
	Alpe Komperdell	A	18,00 Pkt.
	Markus Oberacher		
	Alpe Paznauner Taja	A	18,00 Pkt.
	Markus Knoll		
	Alpschaukäserei Schwägalp	CH	18,50 Pkt.
	Othmar Manser		
	Grauner Alm	I	18,00 Pkt.
	Gabriel Haller		
	Lyfi Alm	I	18,00 Pkt.
Martha Tappeiner			
Matscher Kuhalm	I	18,00 Pkt.	
Johann Kofler			
Mitteralm Taufers	I	18,00 Pkt.	
Vittorio Frollano			
Bronze:	Alp Albaina	CH	17,50 Pkt.
	Christian Dandler		
	Alp Dil Plaun	I	17,50 Pkt.
	Günther Kneissl		
	Alp Fasons	CH	17,50 Pkt.
	Beny Mächler		
	Alp Garschina	CH	17,50 Pkt.
	Yvonne Schmidig		
	Alp Lengweid	CH	17,50 Pkt.
	Anita Conzett		
	Alp Praditschöl	CH	17,50 Pkt.
	Grazian Conrad		
	Alpe Lizum im Wattental	A	17,50 Pkt.
	Georg Gründlhammer		
	Alpe Roßfall	A	17,50 Pkt.
	Michael Rudigier		
	Jochalmkäserei	I	17,50 Pkt.
Andreas Ogriseg			
Latscher Alm	I	17,50 Pkt.	
Ernst Patscheider			
Rableid Alm	I	17,50 Pkt.	
Stefan Ilmer			



	Reschner Alm	I	17,50 Pkt.
	Petra Gerwers		
	Schleiser Alm	I	17,50 Pkt.
	Josef Abertegger		

#### SCHNITTKÄSE (2010) unter 45 % F.i.T.

Gold:	Maldon-Alm	A	18,50 Pkt.
	Albin Senn		
Silber:	Alpe Paznauner Taja	A	18,00 Pkt.
	Markus Knoll		

#### ALTE SCHNITTKÄSE (2009) über 45 % F.i.T.

Gold:	Alp Calfeisen	CH	18,50 Pkt.
	Andreas Iten		
Silber:	Alp Stavonas	CH	18,00 Pkt.
	Ruedi Roth		
Bronze:	Alp Casanna	CH	17,50 Pkt.
	Nicole Heinrich		
	Alp Larein	CH	17,50 Pkt.
	Christian Abderhalden		

#### OBERINNTALER ALMKÄSE bis 35 % F.i.T.

Silber:	Scheibenalm	A	18,00 Pkt.
	Heinz Wurm		
Bronze:	Alpe Verwall	A	17,50 Pkt.
	Oliver Scherl		

#### OBERINNTALER ALMKÄSE über 35 % F.i.T.

Bronze:	Alpe Komperdell	A	17,50 Pkt.
	Markus Oberacher		
	Alpe Sesslad	A	17,50 Pkt.
	Sebastian Wölfle		

#### ALMEMMENTALER (2010)

Silber:	Schönangeralm	A	18,00 Pkt.
	Johann Schönauer		

#### SCHIMMELKÄSE

Gold:	Alpkäserei Tannenboden	Camembert	18,50 Pkt.
	Jann Walder	CH	



Silber: **Schönangeralm**  
 Johann Schönauer  
 Bronze: **Burgeralm**  
 Anton Fahringer

Weichkäse 18,50 Pkt.  
 A  
 Weichkäse 17,50 Pkt.  
 A

#### GRAUKÄSE und andere SAUERMILCHKÄSE

Silber: **Alpe Stalanz**  
 Hansl Streng  
**Alpe Wasserstube**  
 Antje Lüdecke

Graukäse 18,50 Pkt.  
 A  
 Sauermilchkäse 18,50 Pkt.  
 A

#### SPEZIALITÄTENKÄSE

Silber: **Alpe Großniederkaser**  
 Lorenz Pircher  
 Sennerei Maran  
 Walter Niklaus  
 Bronze: **Schönangeralm**  
 Johann Schönauer

Tilsiter mit Bärlauch 18,00 Pkt.  
 A  
 CH 18,00 Pkt.  
 Schnittkäse 2010 17,50 Pkt.  
 A



# lonau

---

## VIENNA INSURANCE GROUP

**Lattella**  
frucht & molke



**STEYR**



**GETRÄNKE GRÜN**  
GETRÄNKEGROSSHANDEL  
DIREKTVERKAUF • VINOHEK  
OTMAR GRÜN • TEL. 05441-8669 • 0699-11 45 85 08  
[www.getraenke-gruen.com](http://www.getraenke-gruen.com)

**eurogast**  
...für Profis wie Sie.  
**grissemann**



Österreichische Loberzeugung  
**Hundsbichler GmbH**

*Gartenbau, Landschaftsgestaltung, Baumschule und der größte Einkaufs-Garten Tirols*

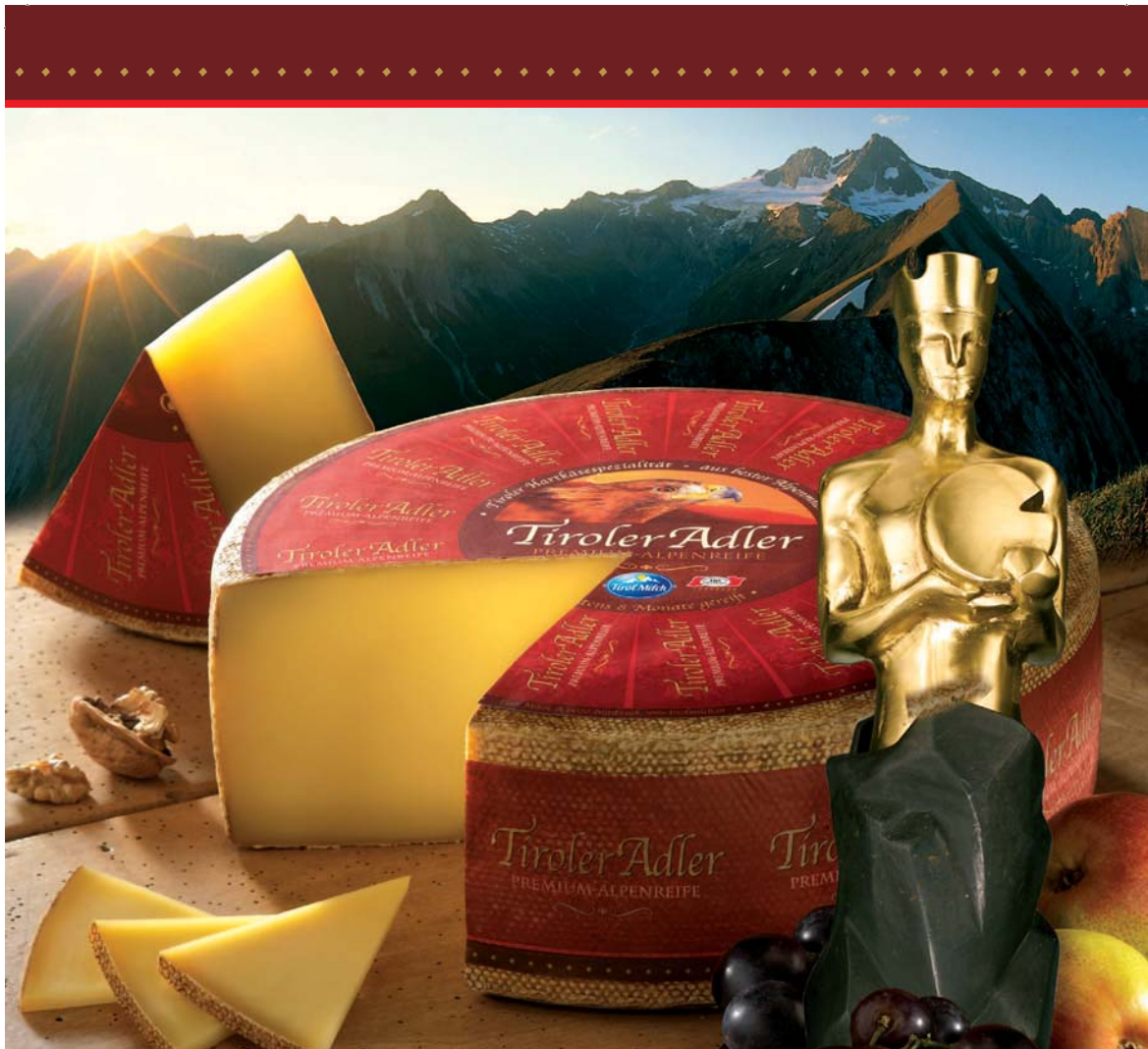
Zams, beim XXXLutz  
Tel. 05442-64064  
[www.gruenprofi.at](http://www.gruenprofi.at)

**der Grünprofi**



Tourismusverband Paznaun - Ischgl, Infobüro Galtür  
A-6563 Galtür, Tirol, Austria  
Telefon: +43 (0) 50990-200, Fax: +43 (0) 50990-299  
[www.galtuer.com](http://www.galtuer.com) e-mail: [info@galtuer.com](mailto:info@galtuer.com)

Die Landjugend Galtür bedankt sich recht herzlich bei allen freiwilligen Helfern und Gönnern, der Musikkapelle Galtür, der Schützenkompanie Galtür, Autohaus Zangerl, Tischlerei Mattle, AMA Tirol, Gemeinde Galtür, Alpinarium Galtür, Bergbahnen Silvretta Galtür.



## Tiroler Adler ist Käse Kaiser 2011!

- Hartkäsespezialität mit der Premium-Alpenreife
- mindestens 8 Monate gereift
- aromatisch, würzig-kräftig
- laktosefrei

[www.tirolmilch.at](http://www.tirolmilch.at)

*Tiroler Adler*  
PREMIUM ALPENREIFE

