

**Medienmitteilung vom 10. November 2024**

## **Erster Wettbewerb ALP'24 in Stans kürt die besten Spezialitäten der Alpen und begeistert über 2'500 Besucherinnen und Besucher**

Stans/NW, 10. November 2024 - Der erste internationale Markt und Wettbewerb für regionale Produkte aus den Alpen, ALP'24, ist im Culinarium Alpinum in Stans auf grosses Interesse gestossen. Mit einer beeindruckenden Beteiligung von 337 Produkten aus verschiedenen Alpenländern am Wettbewerb und 48 Marktständen im ehemaligen Kapuzinerkloster Culinarium Alpinum zog der Anlass am vergangenen Wochenende über 2'500 Besucherinnen und Besucher an, die sich von der Vielfalt der alpinen Spezialitäten begeistern liessen.

### **Ausgezeichnete Produkte aus den Alpen prämiert**

Unter den 337 eingereichten Produkten von über 100 Produzentinnen und Produzenten aus den Alpenländern Frankreich, Italien, Österreich, Slowenien und der Schweiz zeichnete eine Fachjury 95 herausragende regionale Produkte in fünf Kategorien mit Gold, Silber und Bronze aus. Die begehrten «Excellence»-Preise wurde zusätzliche an das beste Produkt jeder Kategorie verliehen:

#### **Kategorie A – Milchprodukte**

##### **Sbrinz AOP**

*Käserei Bürg GmbH, 6374 Buochs/NW, Schweiz*

#### **Kategorie B – Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Produkte**

##### **Panettone traditionell**

*Bäckerei-Konditorei-Café Weber AG, 7260 Davos Dorf/GR, Schweiz*

#### **Kategorie C – Fleisch- und Fischprodukte**

##### **Prosciutto crudo**

*Macelleria Scalino SA, 7745 Li Curt/GR, Schweiz*

#### **Kategorie D – Produkte aus Obst, Gemüse, Honig sowie Öle, Essig und nichtalkoholische Getränke**

##### **Roter Basilikum Sirup**

*Ausser Brugg Hof, 39020 Schnals, Italien*

#### **Kategorie E – Alkoholische Getränke (exklusive Wein)**

##### **TAB – Terre à Boire**

*Distillerie l'eau folle, 73600 Moutiers, Frankreich*

Mit dem Titel «Best Producer» wurden die Produzenten ausgezeichnet, die mindestens vier Produkte in der jeweiligen Kategorie eingereicht und dafür die beste Durchschnittsnote erhalten haben.

#### **Beste Produzenten**

##### **Kategorie A – Milchprodukte**

*Taddei Fabio, 6724 Ponto Valentino/TI, Schweiz*

##### **Kategorie B – Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Produkte**

*Chnusper-Becke AG, Boillat Antoine, 3778 Schönried/BE, Schweiz*

### **Kategorie C – Fleisch- und Fischprodukte**

*Boucherie du Rawyl – Le Montagnard*, Gerber Pascal, 3977 Granges/VS, Schweiz

### **Kategorie D – Produkte aus Obst, Gemüse, Honig sowie Öle, Essig und nichtalkoholische Getränke**

*Beerenhof Burger Irene*, 39039 Niederdorf, Italien

### **Kategorie E - Alkoholische Getränke (exklusive Wein)**

*Distillerie l'eau folle*, Blanc Rudy, 73600 Moutiers, Frankreich

### **Erfolgreicher Auftakt und Fortsetzung angekündigt**

Die Organisatoren von ALP'24 blicken zufrieden auf die erste Ausgabe zurück. Andres Lietha, Geschäftsführer der Stiftung KEDA/CULINARIUM ALPINUM, erklärt: «Es ist uns gelungen, die Produkte aus den Alpen und deren Produzenten in den Mittelpunkt zu stellen und ein breites Publikum zu begeistern. Wir freuen uns schon heute, in zwei Jahren unter dem Namen ALP'26 weiterzumachen.»

### **Genussvolle alpine Vielfalt**

An 48 Ständen boten Produzentinnen und Produzenten einen Einblick in die kulinarische Vielfalt der Alpen. Mit Produzenten vom Wallis über die Zentralschweiz und das Tessin bis nach Müstair in Graubünden waren die Schweizer Alpen vollständig vertreten. Aus Österreich wurde der Ennstaler Steirerkas, der krümelige Urkäse der Alpen, präsentiert und mit einer Medaille ausgezeichnet. Aus Italien präsentierte die Butéga Valtellina viele ihrer Produzenten, vier von ihnen wurden mit ALP'24-Medaillen ausgezeichnet.

Der Erfolg der Veranstaltung und das rege Interesse des Publikums zeigen das Potenzial alpiner Produkte als Kultur- und Wirtschaftsgut. So blickt auch Marie Pfammatter vom OK auf drei intensive Tage zurück «Wir sind sehr zufrieden und glücklich mit der Durchführung der Veranstaltung. Unser Ziel, alpine Produkte einem breiten Publikum näherzubringen, haben wir erfolgreich erreicht und freuen uns darauf, diesen Weg weiterzugehen.»

**Alle ALP'24-Medaillen-Gewinnerinnen und Gewinner finden Sie unter [alp24.ch/gewinner](https://alp24.ch/gewinner)**

### **Kontakt und Rückfragen:**

Andres Lietha, Geschäftsführer der Stiftung KEDA/Culinarium Alpinum, Tel: +41 79 633 91 21, E-Mail: [info@alp24.ch](mailto:info@alp24.ch)

Susanne Bonetti, Kommunikation, Stiftung KEDA/Culinarium Alpinum, Tel: +41 41 619 17 07, E-Mail: [info@alp24.ch](mailto:info@alp24.ch)

### **Forum als Plattform für die nachhaltige Entwicklung**

Das Forum ALP'24 stellte am Freitag, 8. November 2024, die nachhaltige Entwicklung in den Alpen in den Mittelpunkt und ging der Frage nach «Regionale Produkte als Entwicklungsmotor in den Alpen?». Der Austausch mit internationalen Vertreterinnen und Vertreter aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Politik, Tourismus und weiteren Branchen schuf wertvolle Synergien und stärkte das Netzwerk der Akteure im Alpenraum. Ein Höhepunkt des Forums war die Verleihung der Auszeichnung «Cercle régional» an «Ticino a Te» und «Ticino a tavola», die sich durch vorbildliche regionale Wertschöpfungsketten von der Produktion über den Vertrieb bis hin zum Absatz in Gastronomie, Tourismus und Hotellerie hervorgetan haben. Der Preis wurde vom Bundesamt für Landwirtschaft BLW und das Staatssekretariat für Wirtschaft SECO verliehen.

Für diesen Anlass verweisen wir auf die separate Medienmitteilung.