

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

Kontakt und Rückfragen:

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

Susanne Bonetti, Kommunikation, Stiftung KEDA/Culinarium Alpinum, Tel: +41 41 619 17 07, E-Mail: 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.