



ALP'26: Wettbewerb, Markt und Forum machen die Alpen zum Zentrum regionaler Lebensmittelkultur

Vom 6.–8. November 2026 wird das CULINARIUM ALPINUM in Stans zum Treffpunkt für Produzentinnen und Produzenten, Fachleute, Gastronomie, Handel und Genussinteressierte aus dem Alpenraum: Die ALP'26 vereint Wettbewerb, Markt und Fachforum zu einer Plattform für Qualität, Herkunft und Innovation regionaler Lebensmittel.

Wettbewerb für alpine Spitzenprodukte

Im Zentrum der ALP'26 steht der internationale Wettbewerb für Produkte aus dem Alpenraum. Produzentinnen und Produzenten erhalten die Möglichkeit, ihre Spezialitäten einer unabhängigen Fachjury zu präsentieren und ihre Qualität im internationalen Vergleich sichtbar zu machen. Bewertet werden unter anderem handwerkliche Qualität, Regionalität, Innovation und sensorische Eigenschaften.

Die besten Produkte innerhalb von fünf Kategorien werden im Rahmen der ALP'26 ausgezeichnet und erhalten eine hohe Sichtbarkeit bei Fachpublikum, Medien sowie Konsumentinnen und Konsumenten.

Anmeldeschluss für den Wettbewerb ist der 18. August 2026.

Markt mit Produzentinnen und Produzenten aus dem Alpenraum

Der öffentliche Markt am 7. und 8. November 2026 bildet das Highlight für das breite Publikum. Besucherinnen und Besucher erleben die Vielfalt alpiner Lebensmittel direkt vor Ort: Käse,



Fleischspezialitäten, Getränke, Backwaren, Kräuterprodukte und zahlreiche weitere Erzeugnisse aus verschiedenen Alpenregionen laden zum Entdecken, Degustieren und Einkaufen ein.

Der Markt schafft direkte Begegnungen zwischen Produzierenden und Bevölkerung und macht die kulturelle und kulinarische Vielfalt des Alpenraums sichtbar.

Forum zu Zukunftsthemen der alpinen Ernährungskultur

Das Fachforum am Freitag, 6. November widmet sich aktuellen Fragen rund um regionale Wertschöpfung, nachhaltige Landwirtschaft, Ernährungssysteme, Tourismus und Herkunftskommunikation. Referentinnen und Referenten aus Praxis, Forschung, Gastronomie und Vermarktung diskutieren Entwicklungen und Perspektiven für den Alpenraum.

Das Forum richtet sich an Fachpersonen aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Gastronomie, Tourismus, Behörden und Politik sowie an alle Interessierten an regionaler Lebensmittelkultur.

Verleihung der Auszeichnung «Cercle régional»

Ein besonderer Höhepunkt der ALP'26 ist die Verleihung der Auszeichnung «Cercle régional» als integrierter Teil des Fachforums. Mit dieser Ehrung werden Projekte oder Initiativen ausgezeichnet, die sich in besonderer Weise für regionale Lebensmittelkultur, regionale Wertschöpfung und nachhaltige Entwicklung engagieren. Die Auszeichnung 2026 richtet den Fokus auf: «Regionale Wertschöpfung stärken: Kulinarischer Genuss und vielfältige Landschaften».

Plattform für Austausch und Sichtbarkeit

Mit der Kombination von Wettbewerb, Markt und Forum schafft die ALP'26 eine einzigartige Plattform für Austausch, Vernetzung und öffentliche Wahrnehmung regionaler Lebensmittel und Genussskultur. Die Veranstaltung setzt ein starkes Zeichen für die Zukunft alpiner Produzentinnen und Produzenten und für die Bedeutung regionaler Wertschöpfungsketten.



Weitere Informationen, Programm und Anmeldung

www.alp26.ch, [Auszeichnung Cercle régional](#)

Kontakt ALP26

Marie Pfammatter, Stiftung KEDA, OK-Präsidium ALP'26

Andres Lietha, Geschäftsführer CULINARIUM ALPINUM / Stiftung KEDA, Organisation Forum

+41 41 619 17 00

alp@culinarium-alpinum.ch

Kontakt Cercle régional

Michèle Brunner

+41 32 552 49 90

michele.brunner@regiosuisse.ch

CULINARIUM ALPINUM

Das Culinarium Alpinum in Stans ist das Kompetenzzentrum für alpine Kulinarik und Treffpunkt für Produzenten, Gastronomen sowie Kulinarik-Interessierte. Als einzigartiger Ort der Begegnung vereint es ein Restaurant, ein Hotel, eine Kochstudio und Veranstaltungsräume unter einem Dach. Hier werden die Vielfalt und Qualität der alpinen Küche erlebbar gemacht – mit einem konsequenten Fokus auf regionale Zutaten, traditionelle Verarbeitung und innovative Genusskonzepte.

Hinter dem Konzept steht die Stiftung KEDA (Kulinarisches Erbe der Alpen) welche sich für die Förderung und Entwicklung der alpinen Kulinarik sowie für die Stärkung nachhaltiger, regionaler Wertschöpfungsketten ein. Das Restaurant und das Hotel wird vom Gastgeber team Peter Durrer AG betrieben.