

# 5. Internationale KÄSI ADE

- mit Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

## Auswertung:

*“peak of quality”*

Käserei Küttel aus Jaun in der Schweiz  
für “Gruyere“

## Medaille in Gold:

### **Deutschland: 3 Gold**

Schöneegger Käse Alp aus Grünzach für „Schöneegger  
Sennerkäse“

Bergader Privatkäserei aus Waging am See für „Bonifaz  
Gourmet“

Andechser Molkerei Scheitz GmbH aus Andechs für „Rosso  
bianco“

### **Frankreich: 1 Gold**

Syndicat de Defense du Beaufort aus Albertville für „Beaufort“

### **Österreich: 12 Gold**

Salzburger Landkäserei aus Seekirchen am Wallersee für  
„Käsehof Bio Seetaler Laib“

Dorfsennerei Schlins-Röns aus Schlins für „Vorarlberger  
Bergkäse“

Tirol Milch aus Wörgl für „Bergkäse Felsenkeller“

Salzburger Landkäserei aus Seekirchen am Wallersee für „Bio  
Parmesan Laib“

Sennerei Andelsbuch aus Andelsbuch für „Wäldertraum“

Berglandmilch, Werk Geinberg aus Geinberg für „Schärdinger  
“Mondseer“

Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Bergtilsiter“

Pinzgauer Molkerei-Käsehof aus Maishofen für „KH-Bio-  
Sennkäse“

Käserei Schlierbach aus Schlierbach für „Severin“

Ennstalmilch KG aus Gröbming für „Trautenfelser  
Edelschimmel“

Vorarlberg Milch aus Feldkirch für „Ländle Sauerkäse“

Bundesanstalt für Milchwirtschaft aus Wolfpassing für  
„Mostviertler“

Berglandmilch, Werk Geinberg aus Geinberg für „Schärdinger  
Mondseer“

### **Schweiz: 12 Gold**

Emmi Käse AG aus Kirchberg BE für „Emmi höhlengereifter  
Emmentaler“

Walter Rey, Käserei Bach aus Gunzwil für „Emmentaler“

Josef Notz aus Altnau für „Altnauer Emmentaler“

Alpe Tesel, Käser Urs Bollhalder, aus Gams für „Alpkäse“

Käserei Höfli Greppen aus Greppen für „Sbrinz extra hart“

Käserei Küttel aus Jaun für „Gruyere“

Käserei Bettwiesen-Horat AG aus Bettwiesen für „Appenzeller  
Surchoix“

Käserei Schloss Herdern aus Herdern für „Rohmilch-Tilsiter-  
Switzerland“

Käserei Hofstetter aus Doppleschwand für „Entlebucher  
Schwingerkäse“

Dorfkäserei Rene Delessert aus Courlefon für „Double creme“

Interprof. du Vacherin Mont-d'Or – Neuhaus Edy aus

Arnex/Orbe für „Vacherin Mont-d'Or“

Käserei Ufnau Kurmann aus Eschenbach für „Emmentaler  
Switzerland“

### **Slowakei: 1 Gold**

Milsky, a.s. aus Bánovce nad Bebravou für „Bánovecká  
parencia udená“

### **Slowenien: 1 Gold**

Mriborska mlekarna d. d. Maribor aus Maribor für „Bella  
Napoli“

### **Südtirol: 1 Gold**

Sennereigenossenschaft Toblach aus Toblach für „Toblacher  
Tilsiter Vollfettkäse“

## Medaille in Silber:

### **Deutschland: 1 Silber**

Andechser Molkerei Scheitz GmbH aus Andechs für  
„Andechser Ziegencamembert“

### **Frankreich: 1 Silber**

Syndicat de Defense du Beaufort aus Albertville für „Beaufort“

### **Österreich: 12 Silber**

Sennerei Andelsbuch aus Andelsbuch für „Bregenzerwälder  
Bergkäse“

Lechtaler Naturkäserei aus Steeg für „Lechtaler  
Naturbergkäse“

Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Bergkäse“

Sennerei Hof-Meißmerreuth aus Egg für „Vorarlberger  
Bergkäse“

Berglandmilch (Betrieb Rottaler Milchwerke) für „Asmonte“

Gmundner Molkerei aus Gmunden für „Gmundner Berg“

Gmundner Molkerei aus Gmunden für „Traunkirchner Raclette“

Privatkäserei Rupp GesmbH aus Lochau für „Ruppert  
Alpenrahm“

Molkerei Seifried aus Aspach für „Doppelschimmelkäse“

Feinkäserei Neumarkt aus Neumarkt/Hausruck für „Sirius  
Rosso“

Osttiroler Molkerei aus Lienz für „Graf Görz“

Lactoprot Alpenländische Milchindustrie aus Hartberg für  
„Fastenkäse“

„Fastenkäse“

### **Polen: 2 Silber**

Spomlek Spóldzielcza Mleczarnia aus Radzyn Podlaski für  
„Gouda“

Spomlek Spóldzielcza Mleczarnia aus Radzyn Podlaski für  
„Pavarti Wedzony“

### **Schweiz: 12 Silber**

Käserei Rohrenmoos aus Lömmenschwil für „Emmentaler  
Felsenkellergereift“

Käsereigenossenschaft Schwanden i. E. für „Emmentaler  
Switzerland“

Käserei Naegelihub aus Maerwil für „Emmentaler“

Käserei Spirig Schänis aus Schänis für „Emmentaler“

Käserei Oberwil aus Oberwil bei Büren für „Emmentaler  
Switzerland“

Käserei Oberdorf aus Unterägeri für „Sbrinz“

Fromager Gerard Bezencon aus Pampigny für „Gruyere  
Switzerland“

Käserei Bergli – Hans Kurmann aus Bergli-Gommiswald für  
„Appenzeller Surchoix“

„Appenzeller Surchoix“

Käserei Brägg aus Bazenheim für „Rohmilch-Tilsiter  
Switzerland“

Switzerland“

Käserei Bettswil aus Bärenswil für „Winzerkäse“

Käserei Horat aus Bettwiesen für „Bettwieser Schlosskäse“

Interprof. du Vacherin Mont-d'Or – Gosteli Rodolphe aus Le

Solliat für „Vacherin Mont-d'Or“

# 5. Internationale KÄSI ADE

## **Slowakei: 2 Silber**

Tatranská Mliekareň, a.s. aus Kežmarok für „Encián“  
Milsy, a. s. aus Bánovce nad Bebravou für „Bánovecký korbáèik“

## **Slowenien 1 Silber**

Mriborska mlekarina d. d. Maribor aus Maribor für „Grande Napoli“

## **Südtirol: 2 Silber**

Milkon aus Bozen für „Dolomitenkönig“  
Käsereigenossenschaften Sexten aus Sexten für „Sextner Almkäse“

## **Medaille in Bronze:**

### **Deutschland: 2 Bronze**

Andechser Molkerei Scheitz GmbH aus Andechs für „Andechser Bio Camembert“  
Käserei Champignon aus Lauben im Allgäu für „Montagnolo Affiné Torte“

### **Frankreich: 1 Bronze**

G.I.E. Les 3 Comtois aus Poligny für „Comte“

### **Österreich: 12 Bronze**

Berglandmilch, Werk Voitsberg aus Voitsberg für „Moosbacher“  
Lechtaler Naturkäserei aus Steeg für „Lechtaler Naturbergkäse“  
Brunnalm aus Erl für „Brunnkäse“  
Salzburger Landkäserei aus Seekirchen am Wallersee für „Käsehof Bio Irrsdorfer Laib“  
Sebastian Danzl's Sennerei aus Schwendt für „Schwendter Bierkäse“  
Vorarlberg Milch aus Feldkirch für „Ländle Raclette Stange“  
Tirol Milch aus Wörgl für „Milder Inntaler“  
Sennerei Schwarzenberg aus Andelsbuch für „Wälderkäse“  
Gmundner Molkerei aus Gmunden für „Gmundner Milch Rahm Brie 55 %“  
Käserei Schlierbach aus Schlierbach für „Romadur“  
Die Käsemacher aus Waidhofen an der Thaya für „Rote Ziege“  
Pinzgauer Molkerei-Käsehof aus Maishofen für „KH-Bio-Räucherkäse“

### **Schweiz: 10 Bronze**

Käserei Spitzfluh aus Littau für „Emmentaler Felsengereift“  
Käserei Kaufmann aus Mosnang für „Emmentaler“  
Emmentalerkäserei aus Bätterkinden für „Emmentaler“  
Käserei Flueler Alpnach aus Alpnach Dorf für „Parmino“  
Käserei Flueler Alpnach aus Alpnach Dorf für „Sbrinz“  
Fromager Philippe M. Geinoz aus Le Brouillet für „Gruyere Switzerland“  
Käserei Mutwil aus Niederbüren für „Appenzeller Surchoix“  
Toggi-Milchprodukte aus Wattwil für „Toggi-Mutschli“  
Bachthal Käserei für „Gyrenbaderli“  
Interprof. du Vacherin Mont-d'Or – Hauser S.A. aus Le Lieu für „Vacherin Mont-d'Or“

### **Slowakei: 2 Bronze**

Mliekospol a.s. aus Nové Zámky für „Mozzarella“  
Liptovská Mliekareň, a.s. aus Liptovský Mikuláš für „Liptovská parencia udená“

### **Südtirol: 2 Bronze**

Sennereigenossenschaft Toblach aus Toblach für „Original Toblache r Stangenkäse“  
Sennereigenossenschaft Algund aus Algund für „Algunder Graukäse“

## **Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse**

## **Medaille in Gold:**

### **Österreich: 7 Gold**

Johanna Radinger, Tor-Alpe Jochberg, aus Langkampfen für „Alpkäse“  
Agrargemeinschaft Alpe Junsberg, mit dem Käser Sepp Kogler, aus Tux für „Almkäse“  
Bauernkäserei Bernhard Widauer aus Ellmau für „Wilder Kaiser“  
Josef Schifferl, Wolfsberger Hofkäserei, aus Wolfsberg für „Seppl's Bierkas“  
Bauernkäserei Bernhard Widauer aus Ellmau für „Widauers Berg-Camembert“  
Bauernkäserei Bernhard Widauer aus Ellmau für „Gasteiger-Almweichkäse“  
Karl und Gertraud Eckerstorfer aus Altenberg für „Der Altenberger“

### **Schweiz: 1 Gold**

Alpgeteilschaft Obern Galm mit den Sennen Adrian Blaser und Hans Bolzli, aus Guttet-Feschel, VS, für „Walliser Alpkäse“

## **Medaille in Silber:**

### **Österreich: 8 Silber**

Wifflberg Bichlalm, Käser Peter Kreidl, aus Aurach bei Kitzbühel für „Bichlalm Käse“  
Friedl Radinger, Achantal Alm, aus Langkampfen für „Almkäse“  
Josef Mayr, Lafferhof, aus St. Johann für „Leukentaler“  
Karl Walch, Almsennerei Zanders, aus Fließ für „Oberinntaler Almkäse“  
Waltraud Valtiner aus Obsteig für „Holzhacker“  
Hofkäserei Erwin Rutrecht aus St. Margarethen für „Lavantaler Schlemmerprinz“  
Josef Mangelberger aus Seekirchen für „Mattigtaler Weichkäse.“  
Willi Hutegger, Steinmannbauer, aus Hüttschlag für „Sauerkas“

## **Medaille in Bronze:**

### **Österreich: 8 Bronze**

Dipl.-Ing. Markus Krebitz, Alpe Gamperdona, aus Nenzing für „Alpkäse“  
Hermann Pfister, Stubenalm Schwendt, aus Ebbs für „Stubenalm-Bergkäse“  
Anton und Gabriele Schmiederer aus Rinn für „Judensteiner Bauernkäse“  
Familie Andreas Lettenbichler, Erbhof Schwoicherbauer, aus Wörgl für „Feinspitz“  
Agrargemeinschaft Alpe Junsberg, mit dem Käser Sepp Kogler, aus Tux für „Bergtilsitier“  
Hofkäserei Deutschmann GbR aus Frauental für „Fasslkäs“  
Josef Mayr, Lafferhof, aus St. Johann für „Johannestaler“  
Andreas Voggenberger, Zrill's Ziegenzucht, aus Lochen für „St. Albert“

### **Verband der Käserei- und Molkereifachleute**

**6020 Innsbruck, Brixner Strasse 1**

Tel: 0512 5929-239, Fax DW 206, milchwirtschaft@lk-tirol.at

**9.-11. November 2000 / Salvana / Hopfgarten i. B.**