

### 3. Internationale

# Auswertung

---



**Sie haben erfolgreich an unserem Qualitätswettbewerb „KÄSIADE“ teilgenommen, wofür wir Ihnen beiliegend die Teilnahmeurkunde und das Wertungsergebnis übermitteln, sodass Sie genau ersehen können, wie Ihr Produkt im Vergleich zur Konkurrenz abgeschnitten hat. Die Medallenträger haben ihre Urkunde bereits am großen Festabend des 9. Novembers erhalten**

Die vom Verband der Käserei- und Molkereifachleute organisierte KÄSIADE wurde bis jetzt dreimal durchgeführt und konnte sich unter internationalen Wettbewerben fest etablieren. Heuer konnte eine Rekordbeteiligung verzeichnet werden. 284 Teilnehmer aus 21 Ländern waren in Hopfgarten mit dabei, als vom 7. bis 9. November geschulte Gaumen die allerbesten Käsesorten aus fast sämtlichen europäischen Ländern herausfanden. Sogar Teilnehmer aus Kenya und den USA waren vertreten. Gemeldet waren über 300 Käse. Leider scheiterte auch diese Mal für einzige die Teilnahme am Zoll, wo beispielsweise für russische Spezialitäten in Wien und für Käseproben aus Montevideo in Frankfurt „Endstation“ war.

Erstmals fand auch ein internationaler Butterwettbewerb statt, dem sich 27 Butter aus 6 Nationen stellten.

Die internationale Fachjury prüfte neben dem Geschmack auch die absolute Reinheit der angebotenen Sorten. Die Produkte durften keinerlei Zusätze und Zusatzstoffe, Aromen oder Gewürze beinhalten. Um mit einer Medaille ausgezeichnet zu werden, musste das Produkt nicht nur fehlerlos sein, sondern darüber hinaus noch einen besonderen geschmacklichen Charakter aufweisen.

Im Ländervergleich stellte Österreich 119 Käse, gefolgt von der Schweiz mit 65 Käse. 19 Käse kamen aus der Slowakei und 17 aus Südtirol. Slowenien schickte 11 Käse, Deutschland 9 und aus den USA wurden 7 eingeflogen. Die Tschechei stellte 7 Käse, gefolgt von Finnland und Griechenland mit je 5 Käsen. Je 3 Käse kamen aus den Niederlanden und Estland. Italien, Irland, Ungarn, Frankreich, Kenya und die Türkei stellten je 2 Käse und mit einem Käse vertreten waren Spanien, Dänemark und Bulgarien.

15 Butter kamen aus Österreich, je 4 aus der Slowakei und Südtirol sowie 2 ein Finnland und je 1 aus Irland und der Schweiz.

Der Medallenspiegel vom Käse-Qualitätswettbewerb im Vergleich dazu zeigt, dass von 14 Goldmedaillen 8 an Österreich gingen (5 davon an Tiroler Betriebe), 4 in die Schweiz und je 1 nach Frankreich und Südtirol.

Von 23 Silbermedaillen gingen 8 an die Schweiz, 7 an Österreich (davon 3 an Tiroler Betriebe), 2 an die Slowakei und je 1 an Dänemark, Deutschland, Frankreich, Griechenland, Italien und Südtirol.

Bei 19 Bronzemedailles gingen 10 an Österreich (1 nach Tirol), 6 an die Schweiz, 2 nach Deutschland und 1 nach Südtirol.

Beim Butterwettbewerb ging Österreich leer aus. Je 1 Medaille in Gold ging an Irland und die Schweiz, 1 Silbermedaille nach Finnland und je 1 Bronzemedaille an Finnland und die Slowakei.

Nachfolgend die Auswertung im Detail. Insgesamt konnten bei der KÄSIADÉ 56 Medaillen für Käse verliehen werden.



## 14 Medaillen in Gold

| Land                  | Betrieb                           | Ort            | Käsebezeichnung                          |
|-----------------------|-----------------------------------|----------------|--|
| Österreich            | Flachgauer Käsewerk               | Irrsdorf       | Emmentaler                               |
|                       | Käserei Lechner KG                | Stumm          | Graukäse                                 |
|                       | Osttiroler Molkereigenossenschaft | Lienz          | Baron Philipp                            |
|                       | Pöggstaller Milchverwertungs GmbH | Pöggstall      | Katik Feta – Hirtenweichkäse in Salzlake |
|                       | Stubenalp Schwendt                | Ebbs           | Bergkäse                                 |
|                       | Tirol Milch, Betrieb Wörgl        | Wörgl          | Tiroler Bergbauern Bergkäse              |
|                       | Tirol Milch, Betrieb Wörgl        | Wörgl          | Tiroler Bergbauernkäse „Der Milde“       |
| Käserei Anton Schober | Lochen                            | Gouda          |  |
| Schweiz               | Käserei André Michel              | Romanel/Morges | Vacherin Mont d'Or                       |
|                       | Käserei Bergli, Hans Kurmann      | Gommiswald     | Appenzeller Käse                         |
|                       | Käserei Bettenau, Roland Gemperle | Jonschwil      | Appenzeller Käse                         |
|                       | Käserei Goldingen, Alois Pfister  | Goldingen      | Appenzeller Käse                         |
| Frankreich            | Syndicat de Defense du Beaufort   | Albertville    | Beaufort                                 |
| Südtirol              | MILA Bozen                        | Bozen          | Grana Mila                               |

## 23 Medaillen in Silber

|            |                               |                      |                                   |
|------------|-------------------------------|----------------------|-----------------------------------|
| Schweiz    | Käserei Bemont                | Bemont               | Gruyere Switzerland               |
|            | Käserei Naegelishub           | Maerwil              | Emmentaler Käserei Markus Liechti |
|            | Ricken SG                     | Emmentaler           |                                   |
|            | Käserei Bäch                  | Gunzwil              | Emmentaler                        |
|            | Käserei Edlischwil            | Waldkirch            | Emmentaler                        |
|            | Käserei Maseltrangen, P. Hug  | Rufi                 | Tilsiter Switzerland              |
|            | Käserei Gams, Leo Sinnesberg  | Gams                 | Emmentaler mild                   |
|            | Käerei R. Baudat, Edy Neuhaus | Arnes-sur-Orbe       | Vacherin Mont d'Or                |
| Österreich | Käserei Otto Biedermann       | Grän                 | Bergkäse                          |
|            | Dorfsennerei Schlins-Röns     | Schlins              | Bergkäse                          |
|            | Familie Aufschnaiter          | Aurach               | Auracher Schafkäse                |
|            | Kärntner Milch                | Spittal              | Parmesan                          |
|            | Lactoprot Hartberg            | Hartberg             | Bauern Quargel                    |
|            | Sennerei Zillertal            | Mayrhofen            | Zillertaler Emmentaler            |
|            | Stift Schlierbach             | Schlierbach          | Romadour                          |
| Slowakei   | Milsky a.s.                   | Banovce Nad Bebravou | Banovecka Parencia Udena          |
|            | Mliekaren Ruzomberok s.r.o.   | Ruzomberok           | Liptovska Parencia                |

|              |                                 |                 |                    |
|--------------|---------------------------------|-----------------|--------------------|
| Dänemark     | Osterbolle Merjeri ApS          | Aalestrup       | blue mould ripened |
| Deutschland  | Käserei Champignon Hofmeister   | Heising         | Blauschimmelkäse   |
| Frankreich   | Syndicat de Defense du Beaufort | Albertville     | Beaufort           |
| Griechenland | BIO-TROF/TRIKI Milk Comp.       | Larissa         | Feta               |
| Italien      | Latteria Sociale Mantova        | Porto Mantovano | Grana Padano       |
| Südtirol     | Milchhof Bruneck                | Bruneck         | Pusterer           |

## 19 Medaillen in Bronze

|             |  |                         |                             |
|-------------|--|-------------------------|-----------------------------|
| Österreich  | Bauernkäserei Gasteig, Bernhard Widauer    | Ellmau                  | Weichkäse                   |
|             | Berglandmilch Garsten                      | Garsten                 | Alpenstern                  |
|             | Berglandmilch Geinberg                     | Geinberg                | Chorherrnkäse               |
|             | Salzburger Landkäserei, Betrieb Schleedorf | Seekirchen              | Emmentaler                  |
|             | Mondseeland Käserei                        | Oberhofen               | Mondseer                    |
|             | Pinzgauer Molkerei                         | Maishofen               | Käsehof Räucherkäse         |
|             | Pinzgauer Molkerei                         | Maishofen               | Käsehof Hirtakas            |
|             | Seifried GmbH                              | Aspach                  | Blauweißer Edelschimmelkäse |
|             | Seifried GmbH                              | Aspach                  | Camembert                   |
|             | Sirius Feinkäserei Wild                    | Neumarkt                | Sirius Rosso                |
| Schweiz     | Käserei Bouloz                             | Bouloz                  | Gruyere                     |
|             | Gerber AG                                  | Thun                    | Winzerkäse                  |
|             | Käserei Brägg, M. Kaufmann                 | Bazenheid               | Tilsiter Switzerland        |
|             | Käserei Notz-Staub                         | Altnau TG               | Emmentaler                  |
|             | Käserei Wili, A. Hüppi                     | Rüeterswil              | Tilsiter Switzerland        |
| Deutschland | Käserei Gams, Leo Sinnesberger             | Gams                    | Alpkäse                     |
|             | Käserei Champignon                         | Lauben/Heising          | Weichkäse mit Schmiere      |
| Südtirol    | Milchwerke Ammerland-Oldenburg eG          | Wiefelstede-Dringenburg | Butterkäse                  |
|             | Sennereigenossenschaft Toblach             | Toblach                 | Toblacher Stangenkäse       |



Beim Butterwettbewerb konnten in drei Klassen (Süßrahmbutter, Sauerrahmbutter und mildgesäuerte Butter) 5 Medaillen verliehen werden. Da in der Klasse „gesalzene Butter“ nur ein Teilnehmer war, konnte keine Bewertung durchgeführt werden.

## 2 Medaillen in Gold

|         |                             |             |                  |
|---------|-----------------------------|-------------|------------------|
| Irland  | Irish Dairy Board Kerrygold | Dublin      | Kerrygold        |
| Schweiz | Betriebsgemeinschaft Knaus  | Unterwasser | Knaus Bio Butter |

## 1 Medaille in Silber

Finnland Valio Helsinki Midnight Sun

## 2 Medaillen in Bronze

Finnland Valio Helsinki Valio Butter

Slowakei Mliekospol a.s. Nove Zamky Frisch-Butter

Zur Erinnerung bringen wir nachfolgend noch einmal das Klassifikationsschema. Die Käse wurden in 7 Klassen eingeteilt:



1. Hartkäse und Schnittkäse mit Propionsäuregärung  
z.B. Emmentaler, Maasdamer
2. Hartkäse ohne Propionsäuregärung  
z.B. Bergkäse, Greyerzer, Parmesan, Cheddar
3. Schnittkäse ohne Rindenschmiere  
z.B. Edamer, Gouda
4. Schnittkäse mit Rindenschmiere  
z.B. Tilsiter, Raclette
5. Schimmelkäse: Weiß-, Grün-, Blauschimmelkäse
6. Weichkäse mit Schmiere  
z.B. Schloßkäse, Limburger, Vacherin Mont d'Or
7. Sonstige Käse  
z.B. Graukäse, Schafkäse, Ziegenkäse

Außerdem wurden Bonitierungsgruppen gebildet, wobei die Beurteilung der Käse einer Gruppe – maximal 16 Käse – in Einzelprüfung durch eine dreiköpfige internationale Jury erfolgte.

Diese Jury setzte sich aus einem österreichischen, einem ausländischen Milchwirtschaftler und einem Konsumentenvertreter (Konsument, Marketingfachmann, Journalist, Einkäufer von Handelsketten, Lehrer von Fremdenverkehrs- und Gastgewerbeschulen) zusammen.

## BEURTEILUNGSSCHEMA bei der KÄSIADÉ

Das Hauptgewicht wurde auf eine konsumentengerechte Qualität gelegt, also in erster Linie auf die Kriterien Geschmack und Textur (Teigbeschaffenheit) beurteilt. Jeder Käse wurde anonym aufgelegt und hatte eine Nummer, sodass eine objektive Beurteilung gewährleistet war.

### Maximale Punkteanzahl: 20 Punkte

|            |           |                              |          |
|------------|-----------|------------------------------|----------|
| Geschmack: | 10 Punkte | Inneres (Lochung, Teigfarbe) | 2 Punkte |
| Textur:    | 6 Punkte  | Äußeres.                     | 2 Punkte |

### Vergabe der Punkte:

#### Geschmack:

|           |  |
|-----------|--|
| 10 Punkte | hervorragend, äußerst ausgeprägter Geschmack |
| 9 Punkte  | ausgeprägter Geschmack                       |

**8 Punkte ohne Fehler, Norm**

7 Punkte ganz leichter Fehler - kaum erkennbar

6 Punkte leichter Fehler

5 Punkte deutlicher Fehler

4 Punkte ausgeprägter Fehler

3 Punkte starker Fehler

2 Punkte sehr starker Fehler

1 Punkt ungenießbar

Es können auch Viertelpunkte z.B. 9,25 vergeben werden.

**Textur:**

6 Punkte ausgezeichnete Konsistenz

**5 Punkte ohne Fehler, Norm**

4 Punkte ganz leichter Fehler - kaum erkennbar

3 Punkte leichter Fehler

2 Punkte deutlicher Fehler

1 Punkt starker Fehler

Es können auch Viertelpunkte z.B. 5,25 vergeben werden.

**Inneres:**

2 Punkte Norm - ohne Fehler

1,5 Punkte leichter Fehler

1 Punkt deutlicher Fehler

0,5 Punkte starker Fehler

Es können auch Viertelpunkte z.B. 1,25 vergeben werden.

**Äußeres:**

2 Punkte Norm - ohne Fehler

1,5 Punkte leichter Fehler

1 Punkt deutlicher Fehler

0,5 Punkte starker Fehler

Es können auch Viertelpunkte z.B. 1,25 vergeben werden.

**Verteilung der Medaillen:**

Goldmedaille: eine in jeder Gruppe  
außerdem mindestens 18,5 Punkte

Silbermedaille: eine in jeder Gruppe  
außerdem mindestens 18,0 Punkte

Bronzemedaille: eine in jeder Gruppe  
außerdem mindestens 17,5 Punkte



**Durchführung der Prüfung:**

Einzelprüfung mit drei Prüfern pro Gruppe. Es wurde der Durchschnitt der Gesamtpunktezahl der Gruppe zur Beurteilung herangezogen.

Wenn die Punktezahl beim **Geschmack über 2 Punkte** und bei den übrigen Kriterien **über 1 Punkt** zwischen den drei Prüfern abwich, wurde gemeinsam mit den Prüfungsleitern **nachbeurteilt**.

Eine Fehlerbezeichnung war anzugeben: - Geschmack unter 7 Punkte  
- Textur unter 4 Punkte  
- Äußeres bzw. Inneres unter 1,5 Punkte

Alle Goldmedaillen-Käse wurden von den Prüfungsleitern zusätzlich begutachtet.