

6. Internationale KÄSI ADE

-Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -
- Sonderbewerb für Käse mit EU-Ursprungsschutz -

Auswertung:

“peak of quality”

TirolMilch reg. Gen. mbH aus Wörgl
für „Felsenkeller Käse“

Medaille in Gold:

Deutschland: 1 Gold

Andechser Molkerei Scheitz aus Andechs für „Rosso bianco“

Österreich: 18 Gold

Brunnalm aus Erl für „Brunnalmkäse“
Bundesanstalt Rotholz aus Jenbach für „Edelziege“
Bundesanstalt Rotholz aus Jenbach für „Ziegencamembert“
Enntstalmilch KG aus Gröbming für „Schärdinger Österkron“
Enntstalmilch KG aus Gröbming für „Schärdinger Dolce Bianca“
Enntstalmilch KG aus Gröbming für „Schärdinger Weinkäse“
Enntstalmilch KG aus Gröbming für „Sirius Rosso“
Käsehof Salzburger Landkäserei aus Seekirchen für „Käsehof Bergkäse“
Käsereigenossenschaft Elixhausen aus Elixhausen für „Elixhausner Bierkäse“
Molkerei Seifried GmbH aus Aspach für „Bio-Edelkron“
Osttiroler Molkerei aus Lienz für „Contessa Paola“
Sennerei Hof-Meißmerreuthen aus Egg im Bregenzerwald für „Hofar-Käs, 18 Monate“
Sulzberger Käse rebellien aus Sulzberg für „Fitnessrebell“
TirolMilch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Zillertaler Gold“
TirolMilch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Felsenkeller-Käse“
TirolMilch reg. GmbH aus Wörgl für „Tiroler Felsenkeller-Käse“
TirolMilch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Felsenkeller“
TirolMilch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Kaiser Max“

Schweiz: 11 Gold

Elmar Stadelmann, Dorfkäserei Ganterschwil aus Ganterschwil für „Sennenkäse“
Rodolphe Gosteli aus Le Solliat für „Vacherin Mont-d'Or“
René Pignet aus Le Brassus für „Vacherin Mont-d'Or“
Rodolphe Dummermuth aus Gimel für „Vacherin Mont-d'Or“
Käserei Oberrindal aus Rindal für „Appenzeller Käse (Surchoix)“
Käserei Sternenbergl, Hans Preisig, aus Sternenbergl für „Sternenbergl ¼ fett“
Käserei Spirig aus Schänis für „Emmentaler“
Käserei Stofel AG aus Unterwasser für „Ziegenkäse“
Käserei Winzenberg aus Lütisburg für „Appenzeller Käse (Surchoix)“
Marcel Landolt, Käserei Warthausen, aus Schänis für „Rohmilch-Tilsiter Switzerland“
Paul Hug, Käserei Maseltrangen aus Maseltrangen für „Rohmilch-Tilsiter Switzerland“

Slowakei: 1 Gold

Agrofarma, spol. s.r.o., aus Červený Kameň für „Gazdouska parenica údená“

Medaille in Silber:

Deutschland: 1 Silber

Dorfkäserei Söbbeke aus Rosendahl-Holwick für „Bio-Le-Bouton de Rose“

Österreich: 14 Silber

Alpenkäse HandelsgesmbH aus Hard für „Langenegger Dorfkäse“
Bundesanstalt Rotholz aus Jenbach für „Ziegenschimmelkäse“
Dorfsennerei Schlins-Röns und Umgebung aus Schlins für „Vorarlberger Ziegenkäse“
Gebrüder Woerle GesmbH aus Henndorf für „Heumond Kas Natur“
Käsehof Salzburger Landkäserei aus Seekirchen für „Käsehof Seetaler“
Käsehof Salzburger Landkäserei aus Seekirchen für „Käsehof Parmesan“
Käsehof Salzburger Landkäserei aus Seekirchen für „Käsehof Bio-Bergkäse“
Käsehof Salzburger Landkäserei aus Seekirchen für „Käsehof Bio-Emmentaler“
Käserei Stift Schlierbach GmbH aus Schlierbach für „Schärdinger St. Severin“
Lechtaler Naturkäserei, Bruno Sojer, aus Steeg für „Lechtaler Naturemmmentaler“
Obersteirische Molkerei aus Knittelfeld für „Murtaler“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Bergtilsiter“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Premium Graukäse“
TirolMilch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Kaiser Max“

Schweiz: 6 Silber

BAER AG aus Küsnach am Rigi für „Saphira“
Daniel Conod aus Champagne für „Vacherin Mont-d'Or“
Käserei Grub-Dorf aus Grub für „Appenzeller Käse (Surchoix)“
Käserei Ricken, Markus Liechti aus Ricken SG für „Ricken-Bergkäse“
Käserei Wick – Betrieb Dorf Benken aus Benken für „Emmentaler“
Paul Hofstetter, Käserei Waldegg aus Wängi TG für „Rohmilch-Tilsiter Switzerland“

Slowakei: 2 Silber

Liptovská mliekareň, a. s. aus Liptovský Mikuláš für „Liptovská Parenica Neúdená“
Milsy, a.s. aus Bánovce nad Bebravou für „Bánovecká parenica“

Südtirol: 2 Silber

Käsereigenossenschaft Sexten aus Sexten für „Sextner Almkäse“
Sennerei Algund aus Algund für „Algunder Bergkäse“

Medaille in Bronze:

Deutschland: 3 Bronze

Allgäuland Käsereien aus Wangen im Allgäu für „Urtaler“
Allgäuland Käsereien aus Wangen im Allgäu für „Chiantino“
Dorfkäserei Söbbeke aus Rosendahl-Holwick für „Bio Rosendahler“

Österreich 7 Bronze

Gmundner Molkerei aus Gmunden für „Schloss Orth – Edelmilder Käse“
Käsehof Salzburger Landkäserei aus Seekirchen für „Käsehof Bio-Parmesan“
Käserei Stift Schlierbach GmbH aus Schlierbach für „Schlosskäse 55 %“
Sebastian Danzl's Sennerei aus Schwendt für „Schwendter Tilsiter“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Emmentaler“
Sennereigenossenschaft Hatzenstädt aus Niederndorferberg für „Almbauernkäse“
TirolMilch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Bio-Goldstange“

Schweiz 8 Bronze

Käserei Bettenau, Roland Gemperle aus Jonschwil für „Appenzeller Käse (Surchoix)“
Käserei Gams aus Gams für „Emmentaler“
Käserei Jonschwil aus Jonschwil für „Appenzeller Käse (Surchoix)“
Käserei Oberwil aus Oberwil b. Büren für „Bio Käse (Knospe)“
Käserei Strohwillen aus Bissegg für „Emmentaler Switzerland höhlengereift“
Käserei Wängi aus Wängi für „Appenzeller Käse (Surchoix)“
Max Kaufmann, Käserei Brägg, aus Bazenheid für „Rohmilch-Tilsiter Switzerland“
Michel André aus Roman sur Morges für „Vacherin Mont-d'Or“

Slowakei: 3 Bronze

I. Wittmann & Syn, s.r.o., aus Zvolen für „Zvolenský oštiepok“
Mliekospol, a.s., aus Nové Zámky für „Mozzarella“
Tatranská mliekareň, a. s. aus Kežmarok für „Encián“

Südtirol: 2 Bronze

Sennerei Algund Gen. mbH aus Algund für „Algunder Graukäse“
Sennerei Toblach-Innichen aus Toblach für „Original Toblacher Stangenkäse“

Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse

Medaille in Gold:

Österreich: 4 Gold

Agrargemeinschaft Holzalm aus Hopfgarten für „Wildschönauer Holzalm-Bergkäse“
Alpe Gamperdona aus Nenzing für „Gamperdona Alpkäse“
Hofkäserei Rutrecht aus St. Margarethen für „Lavantaler Schlemmerprinz“
Josef Mayr, Lafferhof, aus St. Johann für „Johannestaler“

Medaille in Silber:

Österreich: 5 Silber

Alois und Gerlinde Aufschneider aus Aurach für „Auracher Schafweichkäse“
Mattigtaler Hofkäserei aus Seekirchen für „Mattigtaler Bio-Weichkäse“
Jakob und Annemarie Meusburger aus Bizau für „Hilkater Bio-Bauernkäse“
Jakob und Annemarie Meusburger aus Bizau für „Hilkater Bio-Kanisfluhkäse“
Schönangeralm aus der Wildschönau für „Alm-Emmentaler“

Südtirol: 1 Silber

Luca Grazzolara aus St. Kassian, Gadertal, für „Conturines“

Medaille in Bronze:

Österreich: 4 Bronze

Agrargemeinschaft Holzalm aus Hopfgarten für „Almtilsiter“
Alois und Gerlinde Aufschneider aus Aurach für „Auracher Schafkäse“
Herbert Giglmayr, „Echinger Käseglocke“, aus St. Georgen für „Echinger Bauernkäse“
Putzenalm aus St. Jakob am Arlberg für „Putzener Hüttenkäse“

Schweiz: 1 Bronze

Stephan und Heidi Sarbach, Alp Bonder, aus Adelboden B.O. für „Berner Oberländer-Alpkäse Hobelkäse zweijährig“

Sonderprämierung für Spezialitäten mit EU geschützter Ursprungsbezeichnung

Medaille in Gold:

Schweiz: 2 Gold

Jean-Philippe Brahier aus Saignelégier für „Tête de Moine Switzerland“
Schülen Chäsi AG, Pius Oggier, aus Willisau für „Sbrinz“

Medaille in Silber:

Deutschland: 2 Silber

Käserei Bremenried aus Weiler für „Allgäuer Emmentaler“
Molkerei und Weichkäserei Zimmermann GmbH aus Falkenhain über Wurzen für „Altenburger Ziegenkäse“

Italien: 1 Silber

Trentingrana aus Segno di Taio für „Trentingrana“

Österreich: 3 Silber

Dorfsennerei Schlins-Röns und Umgebung aus Schlins für „Vorarlberger Bergkäse ca. 10 Monate gereift“
Graukäseerzeugung Thomas Lieb aus Weerberg für „Lieb-Graukäse“
Osttiroler Molkereigenossenschaft aus Lienz für „Graukäse“

Schweiz: 3 Silber

Käserei Kurt Hostettler aus Wünnwil für „Le Gruyère Switzerland AOC“
Christian Kälin, Käserei Le Noimont, aus Le Noimont für „Tête de Moine Switzerland“
Wick – Käserei Benken aus Benken für „Sbrinz“

Spanien: 1 Silber

Quesos Larra S. L. aus Burgui-Navarra für „Queso Roncal (Larra)“

Medaille in Bronze:

Österreich: 1 Bronze

TirolMilch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Tiroler Almkäse“

Schweiz: 3 Bronze

Harald Kämpf und Bernard Wenger aus Courtelary für „Tête de Moine Switzerland“
Käserei Stadelmann AG aus Nesslau für „Gran Sbrinz AOC“

Top Cheese Switzerland AG, Betrieb G. Bulliard, aus Luzern
für „Gruyere höhlengereift“

Verband der Käse- und Molkereifachleute

6020 Innsbruck, Brixner Strasse 1

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

7.-9. November 2002 / Salvena / Hopfgarten i. B.