

Agrarmarketing Tirol

Brixner Straße 1/5
A-6020 Innsbruck
Tel +43.512.575701
Fax +43.512.575701-20
office@AMTirol.at
www.AMTirol.at
ZVR-Nr. 648115548

Medieninformation

„And the winner is...“ – Käse-Oscar „Peak of quality“ wurde zum 8. Mal verliehen.

11. International Käsiade vom 08. – 10. November 2012, Hofgarten im Brixental

Hofgarten im Brixental, 11. November 2012:

Anlässlich der 11. Internationalen Käsiade in Hofgarten im Brixental steht die Tiroler Käsekompetenz im Rampenlicht. Insgesamt stellten sich bei der Käsiade 112 Tiroler Käse der Bewertung durch die fachkundige Jury. Beste Milch, handwerkliches Können und traditionelle Verarbeitung sind Garanten für ausgezeichnete Käsespezialitäten und hervorragende Geschmackserlebnisse. Weitgereiste und heimische Käsesorten wurden durch eine 33-köpfige Expertenjury bewertet.

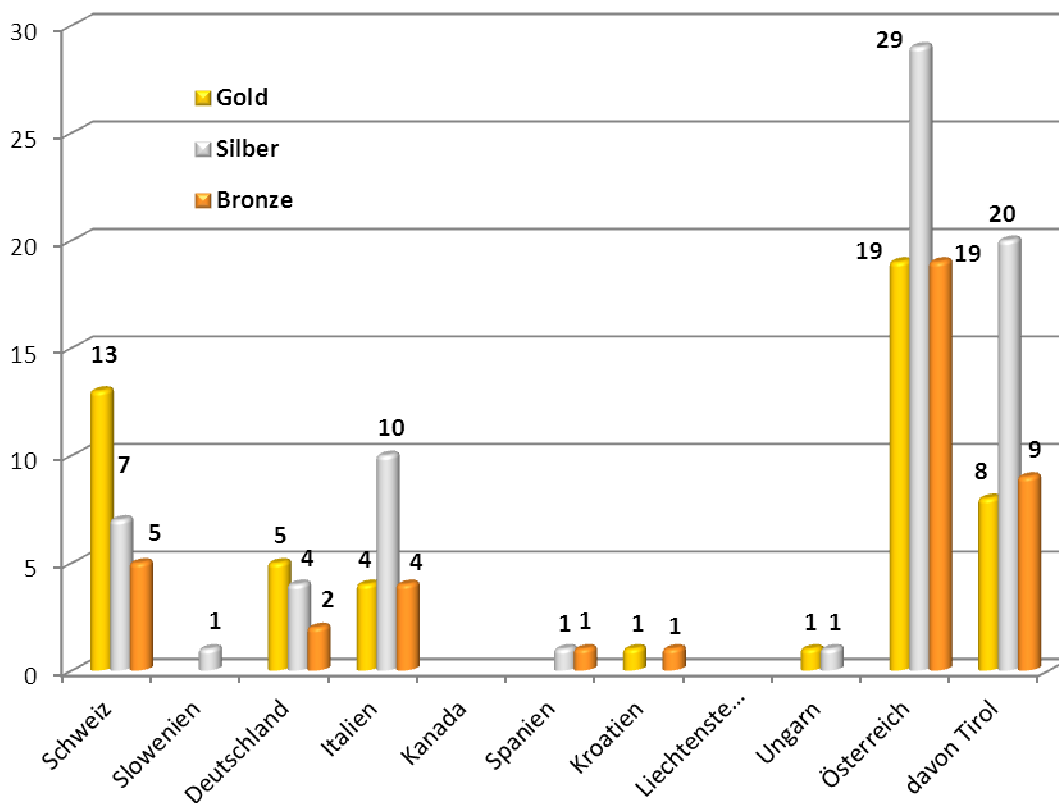
Höchste Konzentration und Käseduft lagen in der Luft. Lang ersehnte Höhepunkte waren die Verleihung der Urkunden und Medaillen, sowie die Überreichung des „Peak of Quality“, eine Auszeichnung für den besten Käse des Wettbewerbes.

Die Käsiade – die „Olympischen Spiele der Käsekünstler“

Hofgarten im Brixental stand am vergangenen Wochenende im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit. Fachpublikum, Prominenz und Käsegourmets gaben sich ein Stelldichein. „Dieses Jahr veranstaltet der Molkerei- und Käsereifachverband die Käsiade bereits zum 11. Mal“, freut sich Obmann Sebastian Wimmer. Mehr als 137 Betriebe aus 9 Nationen (Österreich, Schweiz, Bosnien, Kroatien, Deutschland, Kanada, Italien, Spanien, Ungarn und Slowakei) gingen dieses Jahr um die begehrten Medaillen ins Rennen. 350 Käseproben unterzogen sich dem strengen Fachurteil von Dr. Klaus Dillinger, Direktor der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz und seinem 33-köpfigen Jury-Team. „Wir konnten heuer eine 15 %ige Steigerung der Teilnahmen verzeichnen“, freut sich Dr. Klaus Dillinger, Jury-Leiter der Käsiade. „Bei der Beurteilung der Käse wurde besonderer Wert auf Geschmack und Geschmeidigkeit der Käseproben gelegt. Erstmals wurde die Jury durch Einkäufer der großen Österreichischen Handelsketten verstärkt, um Ihnen zu zeigen, welche Vielfalt und Käseschätze in den Kellern der Käsereien und Sennereien schlummern“, berichtet Dillinger und weiter: „Um einer Medaille gerecht zu sein, muss das Produkt nicht nur fehlerfrei und hervorragend sein, sondern darüber hinaus noch einen besonderen Charakter und Geschmack aufweisen.“ Nach einem harten Ringen der Juroren standen die Gewinner von Gold, Silber und Bronzemedailles in den einzelnen Käsegruppen fest. In einer weiteren Verkostungsrunde wurde aus den „vergoldeten“ Käsen der „Peak of quality“ als Gesamtsieger der Käsiade ermittelt.

Heimische Käse hat die Nase vorn

Bei der Anzahl der Medaillen hatten Österreichs Käsereien, Molkereien und bäuerliche Hersteller gegenüber den großen Käsemitbewerbern der Schweiz oder Italien deutlich die Nase vorn.



Verglichen mit anderen Qualitätswettbewerben zählt hier vor allem der Geschmack. Pro Gruppe wurden Gold-, Silber- und Bronzemedailles nach einem sehr strengen Bewertungsschema vergeben. 43 Käse hat die Jury sprichwörtlich vergoldet. Ähnlich wie im Skiweltcup lagen die 53 Silbermedaillengewinner und 32 Käse, die mit Bronze ausgezeichnet wurden, nur um „wenige Hundertstel“ hinter den Siegern. Bei einer derart hohen Qualität der Käseproben wurde die Fachjury besonderes gefordert. „Wir sind stolz, dass der Molkerei- und Käsereifachverband die Käsiade zu einem DER Wettbewerbe der Branche gemacht hat“, so Sebastian Wimmer, Obmann des Käserei- und Molkereifachverbandes. „In der Milchverarbeitungsbranche zählt die Käsiade zu den wichtigsten Prämierungen und ist einer jener Gradmesser, der beweist, dass die Tiroler Käseproduzenten weit über ihre Grenzen hinaus beste Produkte erzeugen. Die diesjährigen Ergebnisse sprechen für sich und zeigen einmal mehr, dass unsere regionalen Spezialitäten den internationalen Wettbewerb nicht zu scheuen brauchen. Es ist mir daher eine große Ehre 8 Mal Gold, 20 Mal Silber und 9 Mal Bronze an Tiroler Käseproduzenten überreichen zu dürfen“, freut sich Landwirtschaftskammer-Präsident Josef Hechenberger über den Medaillenregen für die Tiroler Käsehersteller. „Es ist wichtig, dass sich unsere heimischen Käsehersteller dem harten internationalen Vergleich stellen, denn nur so kann eine permanente Qualitätsverbesserung sichergestellt werden. Das hervorragende Ergebnis der Tiroler Käseproduzenten braucht den internationalen Vergleich nicht mehr zu scheuen und unterstreicht einmal mehr die Tiroler Käsekompetenz“, fügt DI Wendelin Juen, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol hinzu.

Das Niveau der teilnehmenden Käse ist im Vergleich zur letzten Käsiade nochmals gestiegen und deshalb konnten auch 36,6 % der eingereichten Käse Medaillen erringen.

„Peak of quality“ – der Oscar der Käsewelt

Alle Goldmedaillengewinner waren in einer weiteren Blindverkostung als Anwärter auf den „Peak of Quality“ nominiert. Eines hatten alle „goldenen Käse“ gemeinsam: beispiellose Geschmeidigkeit und einen außergewöhnlich guten Geschmack. Der „Peak of quality“ ist eine Auszeichnung der Agrarmarketing Tirol und geht bei der 11. Käsiade an den Schnittkäse der A&M Kurmann AG der Käserei Tennen aus Gähwil in der Schweiz. Für Wendelin Juen, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, ist es immer wieder eine Ehre die Trophäe des „Peak of quality“ zu überreichen: „Die Ansprüche dieser Veranstaltung an den Geschmack der eingereichten Käse suchen europaweit Ihresgleichen. Es ist daher eine Selbstverständlichkeit für die Agrarmarketing Tirol, dem Besten der Besten den ‚Peak of quality‘ zu überreichen. Nur einer kann an der Branchenspitze stehen und den ‚Peak of quality‘ erringen.“

Innovationen sind gefragt – der 1. Innovationspreis

Zur Würdigung besonders kreativer Käsesorten wurde bei der diesjährigen Käsiade erstmalig ein Innovationspreis verliehen. Mit diesem Innovationspreis sollen neue Käsesorten und Geschmackskompositionen, Reifungs- und Veredelungsarten und allgemein kreative Leistungen der Käser hervorgehoben werden. Der Gewinner des 1. Innovationspreises der Käsiade ist die Käserei Josef Pranz aus St. Georgen in Oberösterreich. Die Ziegenfrischkäsepralinen mit Zwetschkenfüllung und Nussmantel konnten den Gaumen der Jury durch die besondere Ausgewogenheit des Geschmacks, sowie den Erhalt des ursprünglichen Käsecharakters überzeugen. „Wir haben uns sehr über die rege Teilnahme in dieser besonderen Kategorie gefreut. Damit zeigt die Milchbranche ihre offene und zukunftsorientierte Sicht“, so Sebastian Wimmer.

Die Medien als Jury: Wer ist der beliebteste?

Bereits zum 3. Mal wurden die Medienvertreter eingeladen ihren Top-Käse zu küren. Sie waren gefordert aus allen eingereichten Tiroler Bergkäsen von gewerblichen Betrieben den persönlichen Favoriten zu finden. Eine Aufgabe, die sich bei als nicht ganz einfach herausstellte und zu angeregten Diskussionen führte. Der Gewinner des 3. Medienpreises der Käsiade ist die Tirol Milch aus Wörgl mit ihrem eingereichten Bergkäse. Der Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, DI Wendelin Juen zur Beliebtheitsverkostung: „Alle Verkoster waren gefordert, den Käse herauszufinden, der den persönlichen Geschmack am besten trifft. Der Bergkäse als Tiroler Spezialität ist von der EU herkunftsgeschützt und ist uns Tirolern vorbehalten.“ Trotz der unterschiedlichen Charaktere im Geschmack konnte ein Favoritenkäse gefunden werden. „Der Medienpreis als Beliebtheitsverkostung zeigt, dass die Tirol Milch den Geschmack der Verkoster getroffen hat. Dazu gratuliere ich ganz herzlich“, freut sich Juen bei der Verleihung des Medienpreises der Agrarmarketing Tirol.

Prämierung von Butter

Eine weitere Neuheit der 11. Käsiade ist die Prämierung von Butter. Als wichtiges Veredelungsprodukt wurde die Prämierung von Butter im Rahmen der Käsiade erstmals durchgeführt, um auf ihren hohen Stellenwert aufmerksam zu machen. Von den 24 eingereichten Butterproben konnten zwei mit Gold, sechs mit Silber und eine mit Bronze prämiert werden. Dieses Ergebnis zeigt in beeindruckender Weise die exzellente Qualität sowohl der bäuerlichen als auch der gewerblichen Butterhersteller.

Sonderbewerb bäuerlicher hergestellten Käse

Bei der 11. Internationalen Käsiade wurde wieder ein Sonderbewerb für bäuerlich hergestellten Käse durchgeführt. Der Stellenwert der Direktvermarkter bei der Käsiade ist bereits beachtlich, dies zeigt sich allein in der großen Teilnehmerzahl. Von den bäuerlichen Herstellern wurden 114 Käseproben zur Bewertung eingereicht und mit 7 Mal Gold, 13 Mal Silber und 8 Mal Bronze geehrt.

Alle Informationen und Auswertungen/Gewinner werden Montag, 12. November 2013 unter www.fachleuteverband.at veröffentlicht.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol)

Kontakt bei Rückfragen zum Thema:

DI Stefan Hörtnagl, Käserei- und Molkereifachverband, Tel. 059292/1810

Sebastian Wimmer, Käserei- und Molkereifachverband, Tel. 0664/61 06 835

DI Wendelin Juen, Agrarmarketing Tirol, Tel. 0664/28 44 799