

**Agrammarketing 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

## **Medienmitteilung**

**„And the winner is...“ – Käse-Oscar „Peak of quality“ wurde zum 7. Mal verliehen.**

### **Hopfgarten/Brixental, 14. November 2010:**

Anlässlich der 10. Internationalen Käsiade in Hopfgarten im Brixental steht auch die Tiroler Käsekompetenz im Rampenlicht. Insgesamt stellten sich bei der Käsiade 87 Tiroler Käse der Bewertung durch die fachkundige Jury. Beste Milch, handwerkliches Können und traditionelle Verarbeitung sind Garanten für ausgezeichnete Käsespezialitäten und hervorragende Geschmackserlebnisse.

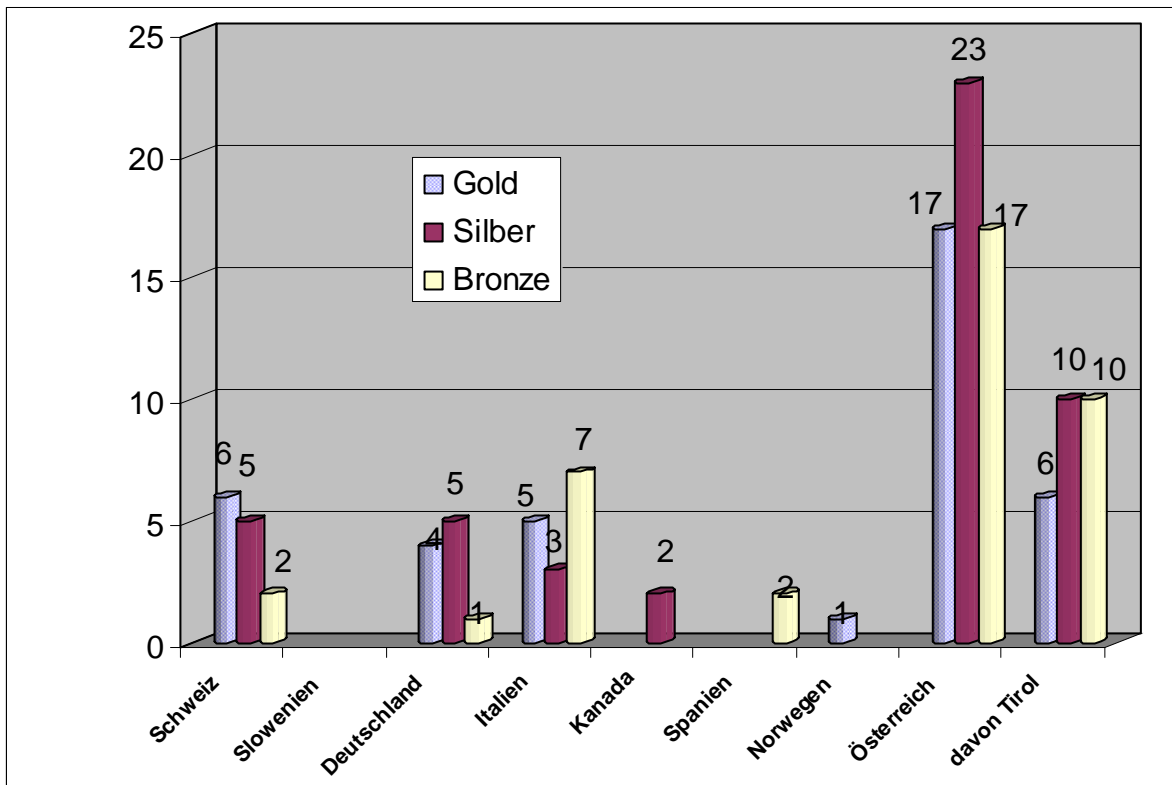
### **Die Käsiade – die „Olympischen Spiele der Käsekünstler“**

Hopfgarten im Brixental stand am Wochenende im Mittelpunkt der internationalen Aufmerksamkeit. „Dieses Jahr veranstaltet der Molkerei- und Käsereifachverband die Käsiade bereits zum 10. Mal“, freut sich Obmann Sebastian Wimmer. Auch in diesem Jahr gingen wieder mehr als 120 Betriebe aus Österreich, der Schweiz, Italien Norwegen, Deutschland, Kanada, Spanien und der Slowakei um die begehrten Medaillen ins Rennen. 302 Käseproben unterzogen sich dem strengen Fachurteil von Dr. Klaus Dillinger, Direktor der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz und seinem 27-köpfigen Jury-Team. „Bei den Juroren gab es heuer Neuzugänge, denn wir haben erstmalig die Vertreter der verschiedenen Handelsketten in die Jury-Teams mitaufgenommen. Die Einkäufer von Molkereiprodukten der Handelsketten sind Fachleute in diesem Bereich. Sie sind täglich gefordert nur die besten Produkte in das jeweilige Sortiment aufzunehmen“, berichtet Dillinger. „Bei der Beurteilung wurde besonderer Wert auf Geschmack, Geruch und das Teiggefüge gelegt. Die besondere Herausforderung der Beurteilung lag vor allem bei Käsen, die mit Gewürzen, natürlichen Aromen oder Fruchtzubereitungen verfeinert wurden“, weist Dillinger auf die Details bei der Beurteilung hin.

Höchste Konzentration und feine Sensorik der Juroren sind für Beurteilung der Käsegruppen notwendig, um die Gewinner der Gold-, Silber- und Bronzemedailles zu küren. Aus den Goldmedaillen-Gewinner der einzelnen Käsegruppen wurde in einer weiteren Verkostungsrunde 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. 33 Käse hat die Jury sprichwörtlich vergoldet. „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“, freut sich LHStv. ÖkR Anton Steixner, Obmann der Agrarmarketing Tirol. Ähnlich wie bei Sportwettkämpfen lagen die 36 Silbermedaillengewinner und 31 Bronzemedaillengewinner nur um „wenige Hunderstel“ hinter den Siegern. Wie bei jeder Käsiade haben sich alle Medaillengewinner ein Kopf-an-Kopf-Rennen geliefert. 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. Der Präsident der Landwirtschaftskammer Tirol, Ing. Josef Hechenberger nahm die Preisverleihung vor und war äußerst stolz auf die Tiroler Ergebnisse: „Es ist mir daher eine große Ehre 6 Mal Gold, 10 Mal Silber und 10 Mal Bronze an Tiroler Käseproduzenten überreichen zu dürfen.“

Das Niveau der teilnehmenden Käse ist im Vergleich zur letzten Käsiade nochmals gestiegen und deshalb konnten auch 34,7 % der eingereichten Käse Medaillen erringen.

### **„Peak of quality“ – der Oscar der Käsewelt**

Alle Goldmedaillengewinner bei der Käsiade sind Anwärter auf den „Peak of quality“ – der beste unter allen Käsen. Eine ausgewählte Jury unterzieht alle Goldmedaillen-Gewinner einer nochmaligen fachlichen Verkostung, prüft die Käse auf Herz und Nieren und kürt somit den Besten der Besten.

Der „Peak of quality“ ist eine Auszeichnung der Agrarmarketing Tirol und geht bei der 10. Käsiade an die Käserei Gams von Gerald Sinnesberger aus der Schweiz für ihren Laibemmentaler.

### **Graukäse – wer ist der beliebteste?**

Die Damen und Herren der Presse waren diesmal gefordert aus allen eingereichten Tiroler Graukäse ihren persönlichen Lieblingskäse herauszufinden. Eine Aufgabe, die sich bei dieser Tiroler Spezialität als nicht ganz einfach herausstellte, weil jeder eingereichte Graukäse seinen eigenen geschmacklichen Charakter hat. Schlussendlich ging jedoch ein knapper Sieger hervor. Der Gewinner des 2. Medienpreises der Jubiläums-Käsiade ist die Sennerei Zillertal aus Mayrhofen mit ihrem 3 kg-Graukäselaub. 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 Graukäse 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 Preis ging an die Sennerei Zillertal aus Mayrhofen mit ihrem 3-kg-Graukäselaub. „Der Medienpreis als Beliebtheitsverkostung zeigt, dass die Sennerei Zillertal den Geschmack der Verkoster getroffen hat. Dazu gratuliere ich ganz herzlich zum Medienpreis“, freut sich Juen bei der Verleihung des Medienpreises der Agrarmarketing Tirol.

### **Sonderbewerb bäuerlicher hergestellten Käse**

Bei der 10. 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 71 Käseproben zur Bewertung eingereicht und mit 6 Mal Gold, 9 Mal Silber und 7 Mal Bronze geehrt.

Alle Informationen und Auswertungen/Gewinner werden ab Sonntag, 14. November 2010 unter [www.fachleuteverband.at](http://www.fachleuteverband.at) veröffentlicht.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol)

---

#### **Kontakt bei Rückfragen zum Thema:**

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

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

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