



Pressemitteilung

“Die nunmehr 12. Käseolympiade hat ihren Sieger gekürt – der „Peak of Quality“ ist gefunden.“

Käsiade vom 06. bis 08. November 2014, Hopfgarten i. Brixental.

Hopfgarten im Brixental stand am vergangenen Wochenende im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit. Fachpublikum, Prominenz und Käsegourmets gaben sich ein Stelldichein. Weitgereiste und heimische Käsesorten wurden innerhalb eines ganzen Tages durch eine 42-köpfige Expertenjury bewertet. Höchste Konzentration lag, neben dem Käseduft, 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 Wettbewerbs.

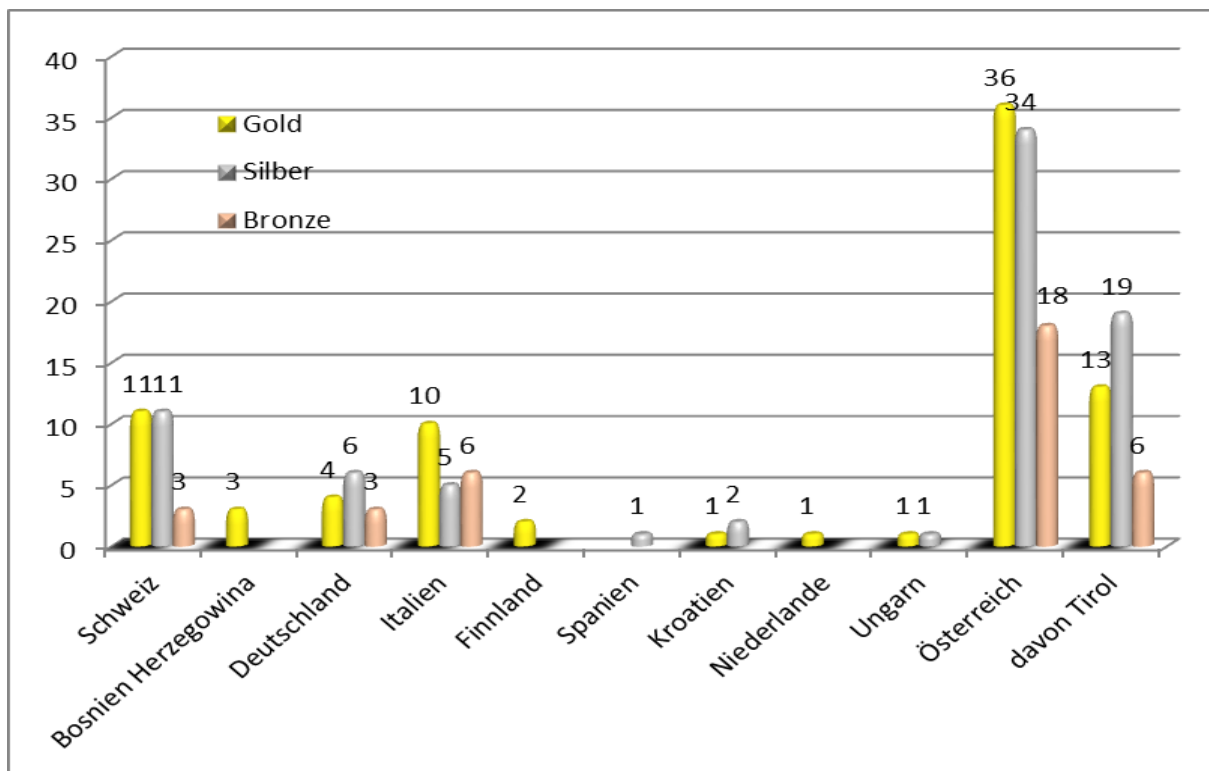
Hochgenuss von internationaler Expertenjury beurteilt.

Auch in diesem Jahr gingen 132 Betriebe aus Österreich, der Schweiz, Niederlande, Kroatien, Deutschland, Bosnien Herzegowina, Italien, Spanien, Ungarn, Slowakei und sogar Finnland um die begehrten Medaillen ins Rennen. 409 Proben unterzogen sich dem strengen Fachurteil von Dr. Klaus Dillinger von der Bundesanstalt in Rotholz und seinem 42-köpfigen Jury-Team. Dieses bestand aus inländischen bzw. europäischen Käsefachleuten. „Bei der Beurteilung der Käse wurde besonderer Wert auf Geschmack und Geschmeidigkeit der Käseproben gelegt.“ erklärt Dr. Klaus Dillinger, der Juryleiter, und weiter: „Um einer Medaille gerecht zu sein, musste das Produkt nicht nur fehlerfrei und gut sein, sondern darüber hinaus noch einen besonderen Charakter und Geschmack aufweisen.“ Nach einem harten Ringen der Juroren in Dreiergruppen, standen die Gewinner von Gold, Silber und Bronzemedailles fest. Aus den Goldmedaillen-Gewinnern wurde in einer weiteren Verkostungsrunde der „Peak of Quality“ als Gesamtsieger der Käsiade ermittelt.

„409 Käse stellen einen neuen Teilnehmerrekord dar, im Vergleich zur letzten Käsiade wurden 12 % mehr Käse eingereicht.“ freut sich Sebastian Wimmer Obmann des Molkerei - und Käsefachleuteverbandes.

Heimische und internationale Käse am Siegerpodest.

Bei der Anzahl der Medaillen konnten Österreichs Käsereien, Molkereien und bäuerliche Hersteller vor der Schweiz einen deutlichen Vorsprung erringen.



Wie hoch Käsequalität für den Konsumenten zu sein hat, wurde bei der Käsiade unter Beweis gestellt. Verglichen mit anderen Qualitätswettbewerben zählt hier vor allem der Geschmack. Pro Gruppe wurden Gold-, Silber- und Bronzemedailles nach einem sehr strengen Bewertungsschema vergeben. Kann bei anderen Käseprüfungen auf schwierige Produktionsverhältnisse Rücksicht genommen werden, z. B. Almkäseproduktion, so ist dies bei der Käsiade nicht relevant. 69 Käse hat die Jury sprichwörtlich vergoldet. Ähnlich wie beim Schiweltcup lagen die 60 Silbermedaillengewinner und 30 Bronzemedaillengewinner nur um „wenige Hundertstel“ hinter den Siegern. „In diesem Jahr haben sich alle Medaillengewinner ein Kopf-an-Kopf-Rennen geliefert. Bei einer derart hohen Qualität der Käseproben wurde die Fachjury besonders gefordert. Wir sind stolz, dass der Molkerei- und Käsereifachverband die Käsiade zu einem der wichtigsten Wettbewerbe der Branche gemacht hat. 12 % mehr eingereichte Käse, und ein neuer Teilnehmerrekord untermauern dies.“ so Sebastian Wimmer, Obmann des Verbandes der Molkerei- u. Käsereifachleute. Ing. Josef Hechenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer Tirol, nahm die Preisverleihung vor und äußerte sich zufrieden: „Es ist mir eine große Ehre 13 Mal Gold, 19 Mal Silber und 6 Mal Bronze an Tiroler Käseproduzenten überreichen zu dürfen. Um 10 Medaillen mehr als vor 2 Jahren. Mit unserem herausragendem Tiroler Rohstoff, der Milch; von Familienbetrieben erzeugt und der Schaffenskraft unserer Molkereibetriebe kann nur ein tolles Qualitätsprodukt entstehen.

Der Standard der teilnehmenden Käse ist im Vergleich zur letzten Käsiade sogar noch einmal gestiegen, und deshalb konnten auch 38 Prozent der eingereichten Käse Medaillen erringen.

Medienpreis

Bereits zum 4. Mal wurden Vertreter der Presse eingeladen, ihren Top-Käse zu küren. Aus allen eingereichten Tiroler Schnittkäsen von gewerblichen Betrieben hatten die Damen und Herren die schwere Aufgabe den persönlichen Käsefavoriten herauszufinden. Eine Aufgabe die sich als nicht gerade einfach herausstellte und zu einigen Diskussionen führte. Schlussendlich konnte dann doch ein Sieger gefunden werden. Der Gewinner des Pressepreises der 12. Käsiade ist die Sennerei Danzl mit dem mit dem Bio Tilsiter Gourmet.

Innovationspreis

Zur Würdigung besonders kreativer Käsesorten wurde zum 2. Mal ein Innovationspreis verliehen. Mit diesem Innovationspreis sollen neue Käsesorten und Geschmackskompositionen, Reifungs- und Veredelungsarten und allgemein die kreativen Leistungen der Käser hervorgehoben werden. Der Gewinner dieses Innovationspreises ist die Käsemanufaktur Allgäu GmbH aus Altusried- Kimratshofen mit Ihrer „Bio Torte Rauchpfeffer“. Der Veranstalter hat sich sehr über die rege Teilnahme in dieser besonderen Kategorie gefreut, da dies eine offene und zukunftsorientierte Sicht in der Milchbranche widerspiegelt.

„Peak of Quality“ – der Olympiasieger

Alle Goldmedaillengewinner waren in einer weiteren Blindverkostung als Anwärter auf den „Peak of Quality“ nominiert. Eines hatten alle „goldenen Käse“ gemeinsam: beispiellose Geschmeidigkeit und besonders charakteristischen und außergewöhnlich guten Geschmack. Den Peak of Quality hat bei der 12. Käsiade der Höhlengereifte AOP Emmentaler Switzerland der Käserei Oberwil von Beer Jakob

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.“ und weiter „Der „Peak of Quality“ ist nicht, wie bei der 9. Käsiade, nach Tirol gegangen, trotzdem bin ich der hohen Tiroler Qualität sicher, muss aber neidlos zugeben, dass der diesjährige Sieger ein wirklich sehr guter Käse ist.“

Sonderbewerb für bäuerlich hergestellte Käse.

Bei der 12. Internationalen Käsiade wurde auch ein Sonderbewerb für bäuerlich hergestellten Käse durchgeführt. Welchen Stellenwert die Direktvermarkter der Käsiade beimessen, zeigte sich schon an der großen Teilnehmerzahl. Von den bäuerlichen Herstellern wurden 120 Käseproben zur Bewertung eingereicht und mit 18 Mal Gold, 16 Mal Silber und 2 Mal Bronze ausgezeichnet.

Butterprämierung

Um auf den hohen ernährungsphysiologischen Wert eines weiteren Milchproduktes aufmerksam zu machen, wurde eine Prämierung für Butter bereits zum 2. Mal durchgeführt. Von den 31 eingereichten Butterproben konnten 8 mit Gold, 9 mit Silber und 2 mit Bronze prämiert werden. Dieses Ergebnis zeigt in beeindruckender Weise die exzellente Qualität sowohl der bäuerlichen als auch der gewerblichen Butterhersteller.

Alle Informationen, Auswertungen/Gewinner und Fotos werden ab Dienstag 13. November 2012 unter www.fachleuteverband.at veröffentlicht.

Kontakt bei Rückfragen zum Thema:

DI Stefan Hörtnagl, Tel. (+43) 05 92 92-1810, Fax (+43) 05 92 92-1899, stefan.hoertnagl@lk-tirol.at