

Auswertung der

4. Internationale KÄSIADE

- mit Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -
12. bis 14. 11. 1998 - Hopfgarten im Brixental / Tirol

Strenge Auslese nach Geschmack und Gefüge

256 Käse aus gewerblichen und industriellen Käsereien und 93 Bauernkäse wurden unter der Leitung der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft, Rotholz, bei der 4. Internationalen Käsiade in Hopfgarten, Tirol, nach einem sehr strengen Schema von 45 Fachleuten aus dem In- und Ausland und Konsumenten beurteilt.

Nach dem Motto „Käse muss schmecken“ waren die Hauptkriterien der Geschmack und das Gefüge der Käse.

Der Geschmack und das Aroma des Käses werden vor allem von den Kulturen - Bakterien, Hefen und Pilzen - gebildet. Nicht das Zusammenmischen der Zutaten wie beispielsweise bei der Wurstherstellung ist für den Geschmack des Käses entscheidend, sondern es ist notwendig, die richtigen Kulturen auszuwählen und ihnen optimale Entwicklungsbedingungen während der Herstellung und Reifung zu geben.

Dies ist auch der Grund, dass die Käseherstellung eine **Kunst** ist.

Daher stellte Dr. Th. Henkel, Professor für Milchwirtschaft in Weihenstephan 1925 im Katechismus der Milchwirtschaft fest:

„Aus Büchern lernst du's Käsen nie, zur Käserei gehört Genie“

Zudem musste für eine Medaille der Käse nicht nur vollkommen fehlerfrei sein, sondern einen hervorragenden Geschmack und ein ausgezeichnetes Gefüge besitzen.

Aus diesem Grund ist es auch nicht verwunderlich, dass von den 230 fehlerfreien und somit erstklassigen gewerblichen Käsen nur 47 die Spitze der Medaillentränge bei der Käsiade erreichen konnten.

BEURTEILUNGSSCHEMA bei der KÄSIADE

Schwerpunkt der Beurteilung ist eine konsumentengerechte Qualität, das heißt in erster Linie werden die Kriterien Geschmack und Textur (Teigbeschaffenheit) beurteilt. Jeder Käse wurde anonym aufgelegt und hat eine Nummer, sodaß eine objektive Beurteilung gewährleistet ist.

Maximale Punkteanzahl: 20 Punkte

Geschmack:	10 Punkte
Textur:	6 Punkte
Inneres (Lochung, Teigfarbe)	2 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 wird der Durchschnitt der Gesamtpunktzahl der Gruppe zur Beurteilung herangezogen.

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

Eine Fehlerbezeichnung ist anzugeben:

- Geschmack unter 7 Punkte
- Textur unter 4 Punkte
- Äußeres bzw. Inneres unter 1,5 Punkte

Alle Goldmedaillen-Käse werden von den Prüfungsleitern zusätzlich begutachtet.

Einteilung der Klassen und Anzahl der Käse

- | | |
|--|---------|
| 1. Hartkäse und Schnittkäse mit Propionsäuregärung
z.B. Emmentaler, Maasdamer | 58 Käse |
| 2. Hartkäse ohne Propionsäuregärung
z.B. Bergkäse, Greyerzer, Parmesan, Cheddar | 53 Käse |
| 3. Schnittkäse ohne Rindenschmiere
z.B. Edamer, Gouda | 12 Käse |
| 4. Schnittkäse mit Rindenschmiere
z.B. Tilsiter, Raclette | 71 Käse |
| 5. Schimmelkäse: Weiß-, Grün-, Blauschimmelkäse | 21 Käse |
| 6. Weichkäse mit Schmiere
z.B. Schloßkäse, Limburger, Vacherin Mont d'Or | 17 Käse |
| 7. Sonstige Käse
z.B. Graukäse, Schafkäse, Ziegenkäse | 33 Käse |

Herkunft der Käse und Medaillenspiegel

Käse Gold Silber Bronze

Schweiz	128	6	11	8
Österreich	98	2	4	11
Südtirol/Italien	12	-	1	-
Slowakei	9	-	-	-
Slowenien	9	-	-	-
Deutschland	7		1	2
Frankreich	2	1	-	-

Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse

Einteilung der Klassen und Anzahl der Käse

2. Hartkäse ohne Propionsäuregärung z.B. Bergkäse, Greyerzer, Parmesan, Cheddar	31 Käse
3./4. Schnittkäse ohne/mit Rindenschmiere z.B. Edamer, Gouda oder Tilsiter, Raclette	36 Käse
5./6. Schimmelkäse und Weichkäse	14 Käse
7. Sonstige Käse z.B. Graukäse, Schafkäse, Ziegenkäse	12 Käse

Herkunft der Käse und Medaillenspiegel

	Käse	Gold	Silber	Bronze
Österreich	77	3	3	7
Schweiz	8	-	2	1
Deutschland	7	-	-	-
Italien	1	-	-	-

Punkteverteilung aller 265 gewerblichen und 93 Bauernkäse

Punktezahl	gewerbliche Käse	Bauernkäse
- 10	1	-
10 - 11	1	-
11 - 12	3	2
12 - 13	6	2
13 - 14	7	9
14 - 15	18	13
15 - 16	45	16
16 - 17	74	27
17 - 18	76	13
18 - 19	28	10
19 - 20	6	1

Ergebnisse der

4. Internationale KÄSI ADE

- mit Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

12. bis 14. 11. 1998 - Hopfgarten im Brixental / Tirol

Medaille in Gold:

Frankreich: Syndicat de Defense du Beaufort aus Albertville für Beaufort

Österreich: TirolMilch aus Wörgl für Tiroler Bergbauern Bergkäse
Dorfsennerei Schlins-Röns aus Schlins für Vorarlberger Ziegenkäse

Schweiz: Käserei Schänis aus Schänis für Emmentaler
Käserei Cressier aus Cressier für Mont Vully
Käserei Josef Hardegger aus Jonschwil für Appenzeller Surchoix
Käserei Heimenhausen aus Heimenhausen für Bernerkäse
Käserei Horat aus Bettwiesen für Bettwieser Schlosskäse
Charles et Patrick Hauser S.A. aus Le Lieu für Vacherin Mont d`Or

Medaille in Silber:

Deutschland: Käserei Champignon Hofmeister aus Lauben/Allgäu für Cambozola

Österreich: Käserei Tannheimertal aus Grän für Tannheimertaler Bergkäse
TirolMilch aus Wörgl für Tiroler Almkäse Lizum
TirolMilch aus Wörgl für Milder Inntaler
Die Käsemacher aus Waidhofen/Ybbs für Val Verde

Schweiz: Dorfkäserei Altnau aus Altnau für Emmentaler
Käserei Ins aus Ins für Emmentaler
Käserei Peter Gisler aus Cham ZG für Emmentaler
Fromagerie Villaraboud aus Villaraboud für Gruyere Switzerland
Käserei Schülen aus Cham ZG für Sbrinz
Sbrinz-Käserei aus Oberrüti für Sbrinz
Baer AG aus Küssnacht am Rigi für Küssnachter
Käserei Möriswang-Waldegg aus Wängi für Tilsiter Switzerland
Käserei Ried aus Gibswil-Ried für Tilsiter Switzerland
Käserei Albert Koller aus Muolen für Appenzeller Surchoix
Nutrilait SA aus Geneve 26 für Babichon VDA

Südtirol: Milkon aus Bozen für Pustertaler Crontour

Medaille in Bronze:

Deutschland: Käserei Champignon Hofmeister aus Lauben/Allgäu für Camembert de Luxe
Sachsenmilch AG aus Leppersdorf für Gouda natur

Österreich: Salzburger Landkäserei aus Seekirchen für Emmentaler
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für Zillertaler Emmentaler
Ackernalm, Hans Degeser aus Thiersee für Almkäse
Lechtaler Naturkäserei aus Steeg für Lechtaler Natur-Bergkäse
Gebrüder Woerle aus Henndorf für Salzburger Landkäse
Käserei Anton Schober aus Lochen für Österreichischen Stangen Gouda
Vorarlberg Milch aus Feldkirch für Weinkäse
Vorarlberg Milch aus Feldkirch für Mostkäse
Kaiserwinkl Sennerei aus Kössen für Sennkäse
Gmundner Milch aus Gmunden für Gmundner Rahm Brie-Torte
Molkerei Seifried aus Aspach für Bio-Camembert

Schweiz: Emmentalerkäserei Kleinroth aus Biglen für Emmentaler
Käserei Eichberg aus Eich für Emmentaler
Käserei Kaufmann aus Mosnang/SG für Emmentaler
Käserei Wick aus Kaltbrunn für Emmentaler
Käserei Holz aus Doppleschwand für Sbrinz
Societe de Laiterie aus Grancy für Gruyere Switzerland
Alfred Gerber aus Thun für Winzerkäse
Käserei Näf Ernst - Schönenbüel aus St. Peterzell für Appenzeller Surchoix

Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse

Medaille in Gold:

Österreich: Waltraud Valtiner aus Obsteig für Fernsteiner
Biobauer Kupfner aus Kaltenbach für Zillertaler Vollmilchtilsiter
Zrill`s Ziegen-Zucht aus Lochen für gereiften Ziegenkäse

Medaille in Silber:

Österreich: Bichlalm-Wiflberghof, Peter Kreidl aus Hopfgarten für Bichlalmkäse
Schönangeralm aus Auffach für Magerkäse
Gertraud und Karl Eckerstorfer aus Altenberg/Linz für Hauskäse

Schweiz: Gumm Hinterläger aus Gstaad für Gummer Hobelkäse 1996
Betriebsgemeinschaft Knaus aus Unterwasser SG für Sennkäse

Medaille in Bronze:

Österreich: Agrargemeinschaft Junsberg aus Tux für Steinkäserer
Doris Edler, Demeter Hof aus Edelschrott für Theresa Dymck
Wolfsberger Hofkäserei aus Wolfsberg für Wolfsberger Rahmeck
Wackerle Elisabeth aus Wildermieming für Camembert
Bauernkäserei Widauer aus Ellmau für Gasteiger Almweichkäse
Lafferhof aus St. Johann in Tirol für Johannestaler
Weichkäserei Edwin Berchtold aus Schwarzenberg für Edwin's Chevrette

Schweiz: Hans Mock aus Waldstadt AR für Urnäser Alpkäse

Gesamtsieger - PEAK OF QUALITY

Syndicat De Defense du Beaufort aus Albertville für Beaufort