

5. Internationale KÄSI ADE

- mit Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

Auswertung:

“peak of quality”

Käserei Küttel aus Jaun in der Schweiz
für “Gruyere“

Medaille in Gold:

Deutschland: 3 Gold

Schöneegger Käse Alp aus Grünzach für „Schöneegger
Sennerkäse“

Bergader Privatkäserei aus Waging am See für „Bonifaz
Gourmet“

Andechser Molkerei Scheitz GmbH aus Andechs für „Rosso
bianco“

Frankreich: 1 Gold

Syndicat de Defense du Beaufort aus Albertville für „Beaufort“

Österreich: 12 Gold

Salzburger Landkäserei aus Seekirchen am Wallersee für
„Käsehof Bio Seetaler Laib“

Dorfsennerei Schlins-Röns aus Schlins für „Vorarlberger
Bergkäse“

Tirol Milch aus Wörgl für „Bergkäse Felsenkeller“

Salzburger Landkäserei aus Seekirchen am Wallersee für „Bio
Parmesan Laib“

Sennerei Andelsbuch aus Andelsbuch für „Wäldertraum“

Berglandmilch, Werk Geinberg aus Geinberg für „Schärdinger
“Mondseer“

Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Bergtilsiter“

Pinzgauer Molkerei-Käsehof aus Maishofen für „KH-Bio-
Sennkäse“

Käserei Schlierbach aus Schlierbach für „Severin“

Ennstalmilch KG aus Gröbming für „Trautenfelser
Edelschimmel“

Vorarlberg Milch aus Feldkirch für „Ländle Sauerkäse“

Bundesanstalt für Milchwirtschaft aus Wolfpassing für
„Mostviertler“

Berglandmilch, Werk Geinberg aus Geinberg für „Schärdinger
Mondseer“

Schweiz: 12 Gold

Emmi Käse AG aus Kirchberg BE für „Emmi höhlengereifter
Emmentaler“

Walter Rey, Käserei Bach aus Gunzwil für „Emmentaler“

Josef Notz aus Altnau für „Altnauer Emmentaler“

Alpe Tesel, Käser Urs Bollhalder, aus Gams für „Alpkäse“

Käserei Höfli Greppen aus Greppen für „Sbrinz extra hart“

Käserei Küttel aus Jaun für „Gruyere“

Käserei Bettwiesen-Horat AG aus Bettwiesen für „Appenzeller
Surchoix“

Käserei Schloss Herdern aus Herdern für „Rohmilch-Tilsiter-
Switzerland“

Käserei Hofstetter aus Doppleschwand für „Entlebucher
Schwingerkäse“

Dorfkäserei Rene Delessert aus Courlefon für „Double creme“

Interprof. du Vacherin Mont-d'Or – Neuhaus Edy aus

Arnex/Orbe für „Vacherin Mont-d'Or“

Käserei Ufnau Kurmann aus Eschenbach für „Emmentaler
Switzerland“

Slowakei: 1 Gold

Milsky, a.s. aus Bánovce nad Bebravou für „Bánovecká
parencia udená“

Slowenien: 1 Gold

Mriborska mlekarna d. d. Maribor aus Maribor für „Bella
Napoli“

Südtirol: 1 Gold

Sennereigenossenschaft Toblach aus Toblach für „Toblacher
Tilsiter Vollfettkäse“

Medaille in Silber:

Deutschland: 1 Silber

Andechser Molkerei Scheitz GmbH aus Andechs für
„Andechser Ziegencamembert“

Frankreich: 1 Silber

Syndicat de Defense du Beaufort aus Albertville für „Beaufort“

Österreich: 12 Silber

Sennerei Andelsbuch aus Andelsbuch für „Bregenzerwälder
Bergkäse“

Lechtaler Naturkäserei aus Steeg für „Lechtaler
Naturbergkäse“

Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Bergkäse“

Sennerei Hof-Meißmerreuth aus Egg für „Vorarlberger
Bergkäse“

Berglandmilch (Betrieb Rottaler Milchwerke) für „Asmonte“

Gmundner Molkerei aus Gmunden für „Gmundner Berg“

Gmundner Molkerei aus Gmunden für „Traunkirchner Raclette“

Privatkäserei Rupp GesmbH aus Lochau für „Ruppert
Alpenrahm“

Molkerei Seifried aus Aspach für „Doppelschimmelkäse“

Feinkäserei Neumarkt aus Neumarkt/Hausruck für „Sirius
Rosso“

Osttiroler Molkerei aus Lienz für „Graf Görz“

Lactoprot Alpenländische Milchindustrie aus Hartberg für
„Fastenkäse“

Polen: 2 Silber

Spomlek Spóldzielcza Mleczarnia aus Radzyn Podlaski für
„Gouda“

Spomlek Spóldzielcza Mleczarnia aus Radzyn Podlaski für
„Pavarti Wedzony“

Schweiz: 12 Silber

Käserei Rohrenmoos aus Lömmenschwil für „Emmentaler
Felsenkellergereift“

Käsereigenossenschaft Schwanden i. E. für „Emmentaler
Switzerland“

Käserei Naegelihub aus Maerwil für „Emmentaler“

Käserei Spirig Schänis aus Schänis für „Emmentaler“

Käserei Oberwil aus Oberwil bei Büren für „Emmentaler
Switzerland“

Käserei Oberdorf aus Unterägeri für „Sbrinz“

Fromager Gerard Bezencon aus Pampigny für „Gruyere
Switzerland“

Käserei Bergli – Hans Kurmann aus Bergli-Gommiswald für
„Appenzeller Surchoix“

Käserei Brägg aus Bazenheim für „Rohmilch-Tilsiter
Switzerland“

Käserei Bettswil aus Bäretswil für „Winzerkäse“

Käserei Horat aus Bettwiesen für „Bettwieser Schlosskäse“

Interprof. du Vacherin Mont-d'Or – Gosteli Rodolphe aus Le
Solliat für „Vacherin Mont-d'Or“

5. Internationale KÄSI ADE

Slowakei: 2 Silber

Tatranská Mliekareň, a.s. aus Kežmarok für „Encián“
Milsy, a. s. aus Bánovce nad Bebravou für „Bánovecký korbáèik“

Slowenien 1 Silber

Mriborska mlekarina d. d. Maribor aus Maribor für „Grande Napoli“

Südtirol: 2 Silber

Milkon aus Bozen für „Dolomitenkönig“
Käsereigenossenschaften Sexten aus Sexten für „Sextner Almkäse“

Medaille in Bronze:

Deutschland: 2 Bronze

Andechser Molkerei Scheitz GmbH aus Andechs für „Andechser Bio Camembert“
Käserei Champignon aus Lauben im Allgäu für „Montagnolo Affiné Torte“

Frankreich: 1 Bronze

G.I.E. Les 3 Comtois aus Poligny für „Comte“

Österreich: 12 Bronze

Berglandmilch, Werk Voitsberg aus Voitsberg für „Moosbacher“
Lechtaler Naturkäserei aus Steeg für „Lechtaler Naturbergkäse“
Brunnalm aus Erl für „Brunnkäse“
Salzburger Landkäserei aus Seekirchen am Wallersee für „Käsehof Bio Irrsdorfer Laib“
Sebastian Danzl's Sennerei aus Schwendt für „Schwendter Bierkäse“
Vorarlberg Milch aus Feldkirch für „Ländle Raclette Stange“
Tirol Milch aus Wörgl für „Milder Inntaler“
Sennerei Schwarzenberg aus Andelsbuch für „Wälderkäse“
Gmundner Molkerei aus Gmunden für „Gmundner Milch Rahm Brie 55 %“
Käserei Schlierbach aus Schlierbach für „Romadur“
Die Käsemacher aus Waidhofen an der Thaya für „Rote Ziege“
Pinzgauer Molkerei-Käsehof aus Maishofen für „KH-Bio-Räucherkäse“

Schweiz: 10 Bronze

Käserei Spitzfluh aus Littau für „Emmentaler Felsengereift“
Käserei Kaufmann aus Mosnang für „Emmentaler“
Emmentalerkäserei aus Bätterkinden für „Emmentaler“
Käserei Flueler Alpnach aus Alpnach Dorf für „Parmino“
Käserei Flueler Alpnach aus Alpnach Dorf für „Sbrinz“
Fromager Philippe M. Geinoz aus Le Brouillet für „Gruyere Switzerland“
Käserei Mutwil aus Niederbüren für „Appenzeller Surchoix“
Toggi-Milchprodukte aus Wattwil für „Toggi-Mutschli“
Bachthal Käserei für „Gyrenbaderli“
Interprof. du Vacherin Mont-d'Or – Hauser S.A. aus Le Lieu für „Vacherin Mont-d'Or“

Slowakei: 2 Bronze

Mliekospol a.s. aus Nové Zámky für „Mozzarella“
Liptovská Mliekareň, a.s. aus Liptovský Mikuláš für „Liptovská parencia udená“

Südtirol: 2 Bronze

Sennereigenossenschaft Toblach aus Toblach für „Original Toblache r Stangenkäse“
Sennereigenossenschaft Algund aus Algund für „Algunder Graukäse“

Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse

Medaille in Gold:

Österreich: 7 Gold

Johanna Radinger, Tor-Alpe Jochberg, aus Langkampfen für „Alpkäse“
Agrargemeinschaft Alpe Junsberg, mit dem Käser Sepp Kogler, aus Tux für „Almkäse“
Bauernkäserei Bernhard Widauer aus Ellmau für „Wilder Kaiser“
Josef Schifferl, Wolfsberger Hofkäserei, aus Wolfsberg für „Seppl's Bierkas“
Bauernkäserei Bernhard Widauer aus Ellmau für „Widauers Berg-Camembert“
Bauernkäserei Bernhard Widauer aus Ellmau für „Gasteiger-Almweichkäse“
Karl und Gertraud Eckerstorfer aus Altenberg für „Der Altenberger“

Schweiz: 1 Gold

Alpgeteilschaft Obern Galm mit den Sennen Adrian Blaser und Hans Bolzli, aus Guttet-Feschel, VS, für „Walliser Alpkäse“

Medaille in Silber:

Österreich: 8 Silber

Wifflberg Bichlalm, Käser Peter Kreidl, aus Aurach bei Kitzbühel für „Bichlalm Käse“
Friedl Radinger, Achantal Alm, aus Langkampfen für „Almkäse“
Josef Mayr, Lafferhof, aus St. Johann für „Leukentaler“
Karl Walch, Almsennerei Zanders, aus Fließ für „Oberinntaler Almkäse“
Waltraud Valtiner aus Obsteig für „Holzhacker“
Hofkäserei Erwin Rutrecht aus St. Margarethen für „Lavantaler Schlemmerprinz“
Josef Mangelberger aus Seekirchen für „Mattigtaler Weichkäse.“
Willi Hutegger, Steinmannbauer, aus Hüttschlag für „Sauerkas“

Medaille in Bronze:

Österreich: 8 Bronze

Dipl.-Ing. Markus Krebitz, Alpe Gamperdona, aus Nenzing für „Alpkäse“
Hermann Pfister, Stubenalm Schwendt, aus Ebbs für „Stubenalm-Bergkäse“
Anton und Gabriele Schmiederer aus Rinn für „Judensteiner Bauernkäse“
Familie Andreas Lettenbichler, Erbhof Schwoicherbauer, aus Wörgl für „Feinspitz“
Agrargemeinschaft Alpe Junsberg, mit dem Käser Sepp Kogler, aus Tux für „Bergtilsitier“
Hofkäserei Deutschmann GbR aus Frauental für „Fasslkäs“
Josef Mayr, Lafferhof, aus St. Johann für „Johannestaler“
Andreas Voggenberger, Zrill's Ziegenzucht, aus Lochen für „St. Albert“

**Verband der Käserei- und Molkereifachleute
6020 Innsbruck, Brixner Strasse 1**

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

9.-11. November 2000 / Salvana / Hopfgarten i. B.