

7. Internationale
KÄSIADA

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

Auswertung:

“peak of quality”

Consorzio Trentingrana Scarl, Segno
Di Taio TN, Italien für “Trentingrana”

Medaille in Gold:

Italien: 1 Gold

Consorzio Trentingrana Scarl aus Segno Di Taio TN für
Reibkäse „Trentingrana“

Österreich: 13 Gold

Bundesanstalt Rotholz aus Jenbach für „Rotholzer Edelziege“
Bundesanstalt Rotholz aus Jenbach für „Rotholzer
Ziegenamembert“
Käsehof GmbH, Käsehof Lamprechtshausen aus Seekirchen
für „Käsehof Emmentaler“
Klosterkäserei Schlierbach aus Schlierbach für
Ziegenweichkäse „Zwei Mönche“
Lactoprot Alpenländische Milchindustrie aus Hartberg für
„Hartberger Fastenkäse mit Weißschimmel“
Molkereigenossenschaft Gmunden, Zweigbetrieb Vorchdorf für
„Andechser Natur Ziegenamembert“
Obersteirische Molkerei aus Knittelfeld für Hartkäse „Erherzog
Johann“
Sebastian Danzl's Sennerei aus Schwendt für „Schwendter
Tilsiter“
Sennerei Hof-Meißmerreuthe aus Egg im Bregenzerwald für
„Naturbergkäse Bregenzerwald“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Graukäse
Premium“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Kaiser Max“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Tiroler Tilsiter 35 %“
Vorarlberg Milch aus Feldkirch für Sauermilchkäse „Ländle
Sura Käs“

Schweiz: 3 Gold

Käserei Bäch aus Gunzwil für „Emmentaler“
Käserei Flüeler aus Alpnach-Dorf für Reibkäse „Parmino“
Käserei Stadelmann AG, Betrieb Schönenberg aus Wattwil für
„Sbrinz AOC“

Südtirol: 2 Gold

Milchhof Brixen aus Vahrn für „Brimi Bocconcini 125 g
Mozzarella“
Milkon Südtirol Gen. mbH aus Bozen für Schnittkäse „Alta
Badia“

Medaille in Silber:

Belgien: 1 Silber

Avolac, Belgomilk aus Kampenhout für „Brugse Blomme“

Deutschland: 3 Silber

Bergader Privatkäserei GmbH aus Waging am See für
„Bavaria blue“
Bio-Schaukäserei Wiggensbach aus Wiggensbach für
Schnittkäse „Emmenrieder“
Bio-Schaukäserei Wiggensbach aus Wiggensbach für
Weichkäse „Wiggensbacher Rot“

Österreich: 8 Silber

Feinkäserei Geschwister Bantel aus Möggers für „Berggold
Rahmbrie“
Klosterkäserei Schlierbach aus Schlierbach für Weichkäse
„Bio-Münster“
Lactoprot Alpenländische Milchindustrie aus Hartberg für
„Hartberger Bauernquargel“
Milchstern Käserei Kolsass aus Kolsass für
Weißschimmekäse „Tiroler Gold“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Bergtilsiter 6
Monate“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Kirchtagskäse
3 Monate“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Zwergkäse 6
Monate“
Vorarlberg Milch aus Feldkirch für „Ländle Weinkäse“

Schweiz: 13 Silber

Interprofession du Vacherin Mont d'Or, Betrieb Rodolphe
Gosteli aus Le Solliat für „Vacherin Mont d'Or“
Käserei Bruno und Judith Kaufmann aus Mosnang für
„Emmentaler Switzerland“
Käserei Eichberg, Jürg Rey aus Eich für „Emmentaler“
Käserei Saignelégier S.A. aus Saignelégier für „Tête de Moine
AOC“
Käserei Schwab aus Corgemont für „Tête de Moine AOC“
Käserei Spirig, Hans Spirig aus Schänis für „Emmentaler mild“
Käserei Stofel AG aus Unterwasser für sulzgeschmierten
„Bergblumenkäse“
SO Appenzeller Käse GmbH, Betrieb Jonschwil für
„Appenzeller Surchoix“
SO Appenzeller Käse GmbH, Betrieb Mutwil aus Niederbüren
für „Appenzeller Surchoix“
SO Tilsiter Switzerland GmbH, Käserei Eggsteig für
„Rohmilch-Tilsiter Switzerland“
SO Tilsiter Switzerland GmbH, Käserei Kengelbach für
„Rohmilch-Tilsiter Switzerland“
SO Tilsiter Switzerland GmbH, Käserei Maseltrangen für „Bio-
Rohmilch-Tilsiter Switzerland“
SO Tilsiter Switzerland GmbH, Käserei Warthausen für
„Rohmilch-Tilsiter Switzerland“

Slowakei: 1 Silber

Bryndziaren a syraren, s.r.o. aus Zvolenska für Schafskäse
„Meriono“

Südtirol: 1 Silber

Sennerei Toblach-Innichen aus Toblach für „Toblacher Tilsiter“

Medaille in Bronze:

Deutschland: 4 Bronze

Bio-Schaukäserei Wiggensbach aus Wiggensbach für
sulzgeschmierten „Urigen Allgäuer“
Bio-Schaukäserei Wiggensbach aus Wiggensbach für
„Wiggensbacher Weinkäse“
Schöneegger Käse-Alp Sellthürn aus Prem für „Schöneegger
Sennerkäse“
Schöneegger Käsealm – Sennerei Sulzberg aus Prem für
Schnittkäse „Fitnessrebell“

Italien: 2 Bronze

Cerri S.N.C. DI Cerri Dario & C. aus Buronzo provincia VC für Grünschimmelkäse "Gorgonzola"

Cerri S.N.C. DI Cerri Dario & C. aus Buronzo provincia VC für Schnittkäse mit Naturrinde „Toma“

Österreich 17 Bronze

Berglandmilch, Betrieb Ennstalmilch aus Gröbming für

„Schärdinger Dolce Blu“

Berglandmilch, Betrieb Geinberg für „Schärdinger Kärntner Rahmlaub“

Dorfsennerei Schlins-Röns und Umgebung aus Schlins für

„Vorarlberger Bergkäse“

Käsereigenossenschaft Elixhausen aus Elixhausen für

„Elixhausner Weinkäse“

Milchstern Käserei Kolsass aus Kolsass für „Tiroler Bio-Brie“

Pinzgau Milch, Betrieb Sennerei Kössen für „Sennkäse Laib“

Sennerei Andelsbuch aus Andelsbuch für „Andelsbucher

Brauereikäse“

Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Bergkäse 6

Monate“

Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Bergtilsiter 3

Monate“

Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Kirchtagskäse

6 Monate“

Tirol Milch, die Alpe Lizum für „Almkäse“

Tirol Milch Lienz für Weißschimmelkäse „Contessa Paola“

Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Felsenkeller“

Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Feinen Tiroler“

Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für Schnittkäse „Bio

Goldstange“

Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Zillertaler Gold“

Thomas Lieb Graukäseerzeugung aus Weerberg für „Lieb-

Graukäse“

Schweiz 13 Bronze

Emmentaler AG Zollikofen, Käserei Ins für „Emmentaler“

Ernst Neuenschwander, Käserei Güttingen aus Müllheim für

„Emmentaler Switzerland“

Fromagerie Hanspeter Wälchli aus Lignières für „Le Gruyère

AOC“

Interprofession du Vacherin Mont d'Or, Betrieb D & J Conod

SA aus Baulmes für „Vacherin Mont d'Or“

Interprofession du Vacherin Mont d'Or, Betrieb Edy Neuhaus

aus Arnex/Orbe für „Vacherin Mont d'Or“

Käserei Niklaus Neuenschwander aus Oberrindal für

solzgeschmeirten „Rindaler“

Käserei Stadelmann AG aus Nesslau für „Appenzeller

Surchoix“

Käserei Stadelmann aus Ganterschwil für „Appenzeller

Surchoix“

Käserei Warthausen aus Schänis für Schnittkäse „Lintchäs“

Philipp und Monika Räss, Käserei Winzenberg aus Lütisburg

für „Appenzeller Surchoix“

SO Appenzeller Käse GmbH, Betrieb Oberegg aus

Bischofszell für „Appenzeller Surchoix“

Spezialitätenkäserei Doppleschwand, George Hofstetter, aus

Doppleschwand für „urchiger“ Entlebucher“

Toggi-Milchprodukte, Käserei Heiterswil aus Wattwil für

Schnittkäse „Toggi-Bergkäse“

Slowakei: 2 Bronze

Milsy, a.s. aus Bánovce nad Bebravou für „Bánovecká

Parenica Neudená“

Milsy, a.s. aus Bánovce nad Bebravou für „Bánovecká

Parenica Údená“

Südtirol: 4 Bronze

Käsereigenossenschaft Sexten aus Sexten für „Sextner

Almkäse“

Milchhof Brixen aus Vahrn für „Brimi Ovoline 250 g Mozzarella“

Sennerei Toblach-Innichen aus Toblach für „Original Toblacher

Stangenkäse“

Sennerei Toblach-Innichen aus Toblach für Schnittkäse

„Fioralp“

Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse

Medaille in Gold:

Österreich: 4 Gold

Alpe Gamperdona aus Schlins für „Schnittkäse“

Alois und Gerlinde Aufschnaiter, Auracher Natur, aus Aurach

für „Auracher Schafweickkäse“

Agrargemeinschaft Holzalm aus Hopfgarten für „Bergkäse 14

Monate“

Josef Schifferl, Wolfsberger Hofkäserei, aus Wolfsberg für

„Paradies-Kas“

Medaille in Silber:

Österreich: 1 Silber

Bernhard Widauer, „Wilder Käser“ aus Ellmau für „Tiroler

Alpenweickkäse“

Medaille in Bronze:

Österreich: 5 Bronze

Anton Fahringer aus Rettenschöss für „Bergkäse“

Anton Fahringer aus Rettenschöss für Weickkäse „Osenthaler“

Eng-alm, Obmann Karl Höger aus Terfens für „Enger-

Almkäse“

Hofkäserei Erwin Rutrecht vgl. Wetzl aus St. Margarethen für

„Lavanthaler Dorfprinz“

Vorsäß-Vorderhopfreen von Alfrecht Bechter aus Hittisau für

Bergkäse „Vorsäß-Vorderhopfreen“

Spanien: 1 Bronze

Quesos Larra S.L. aus Burgui-Navarra für „Queso Roncal

„LARRA“

Südtirol: 2 Bronze

Andreas Villgrater, Unteralthof aus Sexten für „Weickkäse mit

Weißschimmel“

Hilda Niederkofler, Knollhof aus Lappach/Mühlwald für

Schnittkäse „Knollhof“

Verband der Käserei- und Molkereifachleute

6020 Innsbruck, Brixner Strasse 1

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

11.-13. November 2004 / Salvena / Hopfgarten i. B.

7. Internationale

KÄSIADA

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -