

8. Internationale KÄSIADA

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -
- 9.– 11. November 2006 - Hopfgarten im Brixental -

Auswertung:

“peak of quality”

Käserei Geiss, Jules Stampfli-Schöpfer
aus Geiss für “Emmentaler”

Medaille in Gold:

Deutschland: **2 Gold**
Andechser Molkerei Schweitz GmbH aus Andechs für
„Andechser Natur Ziegencamembert“
Bio-Schaukäserei Wiggensbach aus Wiggensbach für
Schnittkäse „Allgäuer Wiesenkäse“

Italien: **1 Gold**
Trentingrana aus Taio Frazione Segno für „Italianer Hartkäse“

Österreich: **15 Gold**
Dorfsennerei Schlins-Röns und Umgebung aus Schlins für
„EU-ursprungsgeschützten Vorarlberger Bergkäse 6 Monate
gereift“
Emmi Österreich GmbH aus Nüziders für „Kaltbach Le
Gruyère“
Kärntnermilch reg. Gen. m. b. H. aus Spittal/Drau für „Mölltaler
Almkäse“
Klosterkäserei Schlierbach aus Schlierbach für
Ziegenweichkäse „Zwei Mönche“
Klosterkäserei Schlierbach aus Schlierbach für „Klosterkäse
geräuchert“
Milchstern Käserei Kolsass aus Kolsass für Weichkäse „Bio-
Tiroler Gold“
Molkerei Seifried GmbH aus Aspach für „Naturaktiv Bio
Camembert“
Sebastian Danzl's Sennerei aus Schwendt für „Schwendter
Tilsiter“
Sennerei Schnifis aus Schnifis für „Vorarlberger Bergkäse Der
Echte Schnifer“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Zwergkäse 3
Monate“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Graukäse mini“
Tirol Milch Lienz für „Contessa Paola“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Tiroler
Felsenkellerkäse“
Vorarlberg Milch aus Feldkirch für Sauermilchkäse „Ländle
Weinkäse“
„Wilder Käser“, Bernhard Widauer aus Ellmau für „Tiroler
Bergcamembert“

Schweiz: **7 Gold**
Hanspeter Wälchli aus Lignières für „Gruyère AOC“
Käserei Geiss aus Geiss/LU für „Emmentaler“
Käserei Stadelmann AG aus Nesslau für „Toggenburger Lust
,classic“

Interprofession du Vacherin Mont d'Or, Betrieb Charles et
Patrick Hauser S.A aus Le Lieu für „Vacherin Mont d'Or“
Interprofession du Vacherin Mont d'Or, Betrieb Rudolf
Dummermuth aus Gimel für „Vacherin Mont d'Or“
SO Appenzeller Käse GmbH, Käserei Jonschwil aus Jonschwil
für „Appenzeller Surchoix“
SO Appenzeller Käse GmbH, Käserei Muolen aus Muolen für
„Appenzeller Surchoix“

Südtirol: **3 Gold**
Milchhof Brixen aus Vahrn für „Mozzarella“
Milkon Südtirol aus Bozen für Schnittkäse „Dolomitenkönig“
Sennereigenossenschaft Gherdeina Lat Gen.m.b.H. aus
Kastelruth für „Val Gardena“

Medaille in Silber:

Kanada: **1 Silber**
Fromagerie Bergeron aus Marie Victorin für Schnittkäse „Le
Calumet“

Österreich: **7 Silber**
Käsereigenossenschaft Elixhausen aus Elixhausen für
„Elixhausner Naturemmentaler“
Molkerei Seifried GmbH aus Aspach für Blauschimmelkäse
„Ja! Natürlich Blauweißer Edelhorn“
Sennerei Andelsbuch aus Andelsbuch für „Andelsbacher
Bergkäse 6 Monate“
Sennerei Sibratsgfall aus Sibratsgfall für „Sibratsgfäller
Bergkäse“
Sennerei Fügen aus Fügen für „Zillertaler Bauernkäse“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Bergtilsiter“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für Schnittkäse „Feiner
Tiroler“

Schweiz: **4 Silber**
Käserei Naeglishub, Franz von Niederhäusern aus Maerwil für
„Emmentaler“
SO Appenzeller Käse GmbH, Käserei Bettenau aus Jonschwil
für „Appenzeller Surchoix“
SO Appenzeller Käse GmbH, Käserei Bütschwil II aus Dreien
für „Appenzeller Surchoix“
SO Appenzeller Käse GmbH, Käserei Niederbüren aus
Niederbüren für „Appenzeller Surchoix“

Südtirol: **3 Silber**
Käsereigenossenschaft Sexten aus Sexten für Schnittkäse
„Sextner Stangenkäse“
Milchhof Brixen aus Vahrn für „Mozzarella“
Sennerei „Drei Zinnen“ aus Toblach für Tilsiter „Innicher
Stangenkäse“

Medaille in Bronze:

Deutschland: **2 Bronze**
Allgäuer Emmentalerwerk Kimratshofen eG aus Kimratshofen
für „Alpenrose“
Schönegger Käsealm aus Prem für „Alprahmkäse 6 kg Laib
Rahmstufe“

Kanada: **1 Bronze**
Fromagerie Bergeron aus Marie Victorin für Schnittkäse „Le
Fin Renard“

Österreich: **20 Bronze**
Emmi Österreich GmbH aus Nüziders für „Kaltbach
Emmentaler“
Käsehof reg. Gen. m. b. H., Betrieb Lamprechtshausen für
„Käsehof Bio Emmentaler“
Käsehof reg. Gen. m. b. H., Betrieb Schleedorf für „Käsehof

Bergkäse“
 Käsehof reg. Gen. m. b. H., Betrieb Schleedorf für „Käsehof Bio Bergkäse“
 Pinzgau Milch GmbH, Kaiserwinkel Sennerei aus Kössen für „Gouda 50 %“
 Pinzgau Milch GmbH, Kaiserwinkel Sennerei aus Kössen für „Ja! Natürlich, Sennkäse 25 %“
 Pinzgau Milch GmbH, Kaiserwinkel Sennerei aus Kössen für „Der Österreicher, Tyroler Raclette“
 Sennerei Fügen aus Fügen für „Zillertaler Bierkäse“
 Sennerei Hatzenstädt aus Niederndorferberg für „Almbauernkäse“
 Sennerei Reith aus Reith im Alpbachtal für „Alpbachtaler Bierkäse“
 Sennerei Riefensberg aus Riefensberg für „Vorarlberger Bergkäse“
 Sennerei Sibratsgfall aus Sibratsgfall für „Sibratsgfäller Bergkäse“
 Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Kirchtagskäse 3 Monate“
 Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Zwergkäse 6 Monate“
 Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Bergkäse 3 Monate“
 Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Graukäse Stange“
 Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Edelziege Laib 6 Monate“
 Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Bio Milder Inntaler“
 Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Kaiser Maxr“
 „Wilder Käser“, Bernhard Widauer aus Ellmau für „Tiroler Alpenweichkäse“

Schweiz 6 Bronze

Käserei Gams, Leo Sinnesberger aus Gams für „Emmentaler Switzerland“
 Käserei Ganterschwil, Elmar Stadelmann aus Ganterschwil für Schnittkäse „Bergsonne bio“
 Käserei Stadelmann AG, Betrieb Schönenberg aus Wattwil für „Sbrinz AOC“
 Interprofession du Vacherin Mont d'Or, Betrieb Vincent Tyrode aus L'Auberson für „Vacherin Mont d'Or“
 SO Appenzeller Käse GmbH, Käserei Lenggenwil aus Lenggenwil für „Appenzeller Surchoix“
 SO Appenzeller Käse GmbH, Käserei Schwellbrunn aus Schwellbrunn für „Appenzeller Surchoix“

Südtirol 4 Bronze

Milkon Südtirol aus Bozen für Weinkäse „Lagrein“itenkönig“
 Käsereigenossenschaft Sexten aus Sexten für „Sextner Almkäse“
 Käsereigenossenschaft Sexten aus Sexten für „Sextner Weinkäse“
 Sennerei Algund aus Algund für „Algunder Bergkäse“

**Sonderprämierung für
 bäuerlich hergestellten Käse**

Medaille in Gold:

Österreich: 2 Gold

Bio-Hofkäserei Fürstenhof, Niki Rettenbacher aus Kuchl für Weichkäse „Zwiefacher“

Mattigtaler Hofkäserei, Josef Mangelberger aus Seekirchen für „Mattigtaler Camembert“

Medaille in Silber:

Österreich: 4 Silber

Bio-Hofkäserei Bleichrodt aus Niedernsill für „Ziegenkäse Gouda“
 Anton Fahringer aus Rettenschöss für Weichkäse „Osenthaler“
 Elmar und Erika Holzknicht, Gsteidach aus Längenfeld für Schnittkäse
 Petersberg-Alm, Karl-Heinz Strohmaier aus Hinterhornbach für „Alm Bergkäse 3 Monate gereift“

Schweiz: 1 Silber

Sennerei Knaus aus Unterwasser SG für „Sennenkäse“

Spanien: 4 Silber

Florencio Txurruka Uriarte aus Markina für „Idiazabal Origin Denomination“
 Hmnos. Audicana Saez de Bikuna, S.C. aus Iruraiz-Gauna für „Idiazabal Origin Denomination“
 Ricardo Remiro Aguirre aus Eulate für „Idiazabal Origin Denomination“

Medaille in Bronze:

Österreich: 7 Bronze

Agrargemeinschaft Holzalm aus Hopfgarten für „Wildschönauer-Holzalm-Bergkäse“
 Alois und Gerlinde Aufschneider, Auracher Natur, aus Aurach für „Auracher Schafkäse“
 Echingen Käseglocke, Herbert Giglmayr aus St. Georgen für „Bauernkäse“
 Josef Mayr, Lafferhof aus St. Johann mit Schnittkäse „Leukentaler“
 Josef Mayr, Lafferhof aus St. Johann mit Weichkäse „Johannestaler“
 Anton Fahringer aus Rettenschöss für „Bergkäse“
 Schaukäserei Josef und Ulrike Pranz aus St. Georgen bei obg. für Camembert „Schaf-Royal“

Spanien: 1 Bronze

J. Aranburu Elkarte Sat aus Idiazabal für Idiazabal Origin Denomination

Südtirol: 1 Bronze

Andreas Villgrater, Unterolthof aus Sexten für Weichkäse „Ziegenrolle“

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

Tel: 05 92 92-1810, Fax DW 1899, kaesiade@lk-tirol.at

8.-11. November 2006 / Salvana / Hopfgarten i. B.

8. Internationale
KÄSIADA

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -
 - 9.- 11. November 2006 - Hopfgarten im Brixental -