

9. internationale

KÄSIADA

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -
6. bis 8. November 2008 – Hopfgarten im Brixental

Auswertung:

“peak of quality”

TirolMilch reg. Gen. mbH aus Wörgl
für den Tilsiter „Tiroler Bio Gold“

Medaille in Gold:

Deutschland:

1 Gold

Bergader Privatkäserei aus Waging am See für „Bavaria blu – Torte“

Österreich:

13 Gold

Berglandmilch aus Pasching, Betrieb Voitsberg, für „Schärdinger Jerome“
Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft aus Jenbach für „Rotholzer Schafcamembert“
Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft aus Jenbach für „Rotholzer Edelziese“
Gebrüder Woerle aus Henndorf für „Wiesengrün – mit Buttermilch“
Käsehof reg. Gen. m. b. H. aus Seekirchen für „Käsehof Salzburger Bio-Emmentaler“
Käsereigenossenschaft Elixhausen aus Elixhausen für „Elixhausner Bierkas“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Bergkäse 6 Monate“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Graukäse“
Obersteirische Molkerei aus Knittelfeld für „Erzherzog Johann“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Tiroler Bio Gold“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Tiroler Almkäse g.U.“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Tiroler Felsenkellerkäse“
„Wilder Käser“, Bernhard Widauer aus Kirchdorf für „Tiroler Bergcamembert“

Schweiz:

5 Gold

Käserei Bäch, Walter Rey, aus Gunzwil für „Emmentaler Switzerland“
Käserei Blum AG aus Ruswil, Betrieb Etzenerler, für „Emmentaler höhlengereift“
Käserei Lenggenwil aus Lenggenwil für „Appenzeller“
Käserei Spirig, Hans Spirig junior, aus Schänis für „Emmentaler“
SO Appenzeller Käse, Käserei Hagenbuch aus Märwil für „Appenzeller Surchoix“

Slowenien:

1 Gold

Ljubljanske Mlekarne Mlekorska Industrija d.d. aus Ljubljana für „Old Karyska gouda cheese 12 months“

Südtirol:

5 Gold

Käserei Sexten aus Sexten für „Ziggerlan“
Milchhof Brixen aus Vahrn für „Mozzarella Brimi Kugel 125 g“

Milkon Südtirol aus Bozen für „Mascarpone Mila“
Milkon Südtirol aus Bozen für „Weinkäse Lagrein“
Sennerei Burgeis aus Mals für „Stilfser Dop“

Medaille in Silber:

Kanada:

1 Silber

Fromagerie Bergeron aus Marie Victorin für Schnittkäse „Le fin Remond“

Österreich:

21 Silber

Bergkäseerzeugung Otto Biedermann aus Grän für „Biedermann Bergkäse Selection mindestens 12 Monate gereift“
Dorfsennerei Schlins-Röns und Umgebung aus Schlins für „EU-ursprungsgeschützten Vorarlberger Bergkäse, 6 Monate gereift“
Gebrüder Woerle aus Henndorf für „Der Mondseer“
Kärntnermilch aus Spittal an der Drau für „Bio Sennerkäse“
Käsereigenossenschaft Elixhausen aus Elixhausen für „Elixhausner Naturemmentaler“
Milchstern Käserei aus Kolsass für „Bio Tiroler Gold“
Sebastian Danzl's Sennerei aus Schwendt für „Schwendter Bio-Bierkas“
Sennerei Hittisau aus Hittisau mit „Hittisauer Bergkäse“
Sennerei Schnifis aus Schnifis für „Der echte Schnifner Bergkäse“
Sennerei Sibratsgfäll aus Sibratsgfäll für „Sibratsgfäller Bachensteiner“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Ziegenfrischkäse“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Edelziese“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Kirchtagskäse“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Tiroler Graukäse g.U.“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Feiner Tiroler“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Tiroler Tilsiter Bio 45 %“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Tiroler Bergkäse g.U.“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Tiroler Adler“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Contessa Paola“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Graf Görz“
Zillertaler BergSenn, Hermann Fankhauser, aus Ried im Zillertal für Zillertaler Berg Senn „Bergkäse fein-würzig“

Schweiz:

4 Silber

Käserei Leo Sinnesberger aus Gams für „Original Schweizer Rohmilch-Emmentaler“
Käserei Stadelmann AG aus Nesslau, Betrieb Nesslau, für „Appenzeller Surchoix“
SO Appenzeller Käse, Käserei Tufertschwil aus Lütisburg für „Appenzeller Surchoix“
SO Appenzeller Käse, Käserei Schwellbrunn aus Schwellbrunn für „Appenzeller Surchoix“

Slowenien:

2 Silber

Ljubljanske Mlekarne Mlekorska Industrija d.d. aus Ljubljana für „Cheese for Barbecue“
Ljubljanske Mlekarne Mlekorska Industrija d.d. aus Ljubljana für „Jost smoked cheese“

Südtirol:

4 Silber

Milchhof Brixen aus Vahrn für „Mozzarella Brimi Ovoline 250 g“
Sennereigenossenschaft Algund aus Algund für „Algunder Trüffelkäse“
Sennerei Burgeis aus Mals für „Burgeiser Classic“
Sennerei Burgeis aus Mals für „Südtiroler Bergbauernkäse“

Medaille in Bronze:

Österreich **9 Bronze**
Berglandmilch aus Pasching, Ennstalmilch Gröbming, für „Schärdinger Osterkron“
Dorfsennerei Schlins-Röns und Umgebung aus Schlins für „EU-ursprungsgeschützten Vorarlberger Bergkäse, 10 Monate gereift“
Sebastian Danzl's Sennerei aus Schwendt für „Schwendter Bio-Tilsiter“
Sebastian Danzl's Sennerei aus Schwendt für „Bio-Weinberger“
Sennerei Andelsbuch aus Andelsbuch für „Andelsbacher Bergkäse 3 Monate“
Sennerei Andelsbuch aus Andelsbuch für „Andelsbacher Brauerkäse“
Sennereigenossenschaft Hatzenstädt aus Niederndorferberg für „Almbauernkäse“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Schafkäse“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Graukäse Premium mini“

Schweiz **8 Bronze**
Käserei Spirig, Hans Spirig senior, aus Schänis für „Emmentaler“
Käserei St. Erhard aus St. Erhard für „Höhlengereiften Appenzeller“
Käserei Stadelmann AG aus Nesslau, Betrieb Nesslau, für „Toggenburger“
SO Appenzeller Käse, Käserei Otmarsegg aus Andwil für „Appenzeller Surchoix“
SO Appenzeller Käse, Käserei Dietfurt aus Dietfurt für „Appenzeller Surchoix“
SO Appenzeller Käse, Käserei Winzenberg aus Lütisburg für „Appenzeller Surchoix“
SO Appenzeller Käse, Käserei Mattholz aus Niederglatt für „Appenzeller Surchoix“
SO Appenzeller Käse, Käserei Wängi aus Wängi für „Appenzeller Surchoix“

Südtirol: **5 Bronze**
Milkon Südtirol aus Bozen für „Dolomitenkönig“
Sennereigenossenschaft Algund aus Algund für „Algunder Graukäse“
Sennerei Drei Zinnen aus Toblach für „Toblacher Stangenkäse“
Sennerei Drei Zinnen aus Toblach für „Dolomitenkaiser“
Sennerei Drei Zinnen aus Toblach für den Tomaten-Bärlauchkäse „Ortus“

Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse

Medaille in Gold:

Deutschland: **1 Gold**
Hofkäserei Monte Ziego aus Schuttertal-Schweighausen für „Monte Ziego, Ziegenfrischkäse in Olivenöl und Kräuter“

Südtirol: **1 Gold**
Hofkäserei Untervoltl, Andreas Villgrater, aus Sexten für „Ziegenbällchen in Olivenöl“

Medaille in Silber:

Deutschland: **2 Silber**
Hofkäserei Monte Ziego aus Schuttertal-Schweighausen für „Monte Ziego, Ziegenfrischkäse, Knoblauch“
Minikäserei Missenberger Käsköpfe aus Missen-Wilhams für „Bergstätter Alp-Schafskäse“

Österreich: **9 Silber**
Agrargemeinschaft Engalm aus Terfens für „Bergkäse“
Alpe Großniederkaser aus Hopfgarten für „Niederkaser Almbergkäse“
Alpe Unterdiedams aus Schnepfau für „Diedamser Alpkäse“
Almkäserei Aschinger Alm aus Buchberg am Zahmen Kaiser für „Aschinger Bergkäse“
Anton Fahringer aus Rettenschöss für „Tiroler Adler Gold“
Hilktaler Käse, Jakob und Annemarie Meusburger aus Bizau für „Bio-Kanisfluhkäse“
Hofkäserei Huber aus Galtür für „Galtürer Almkäse“
Stubenalp Schwendt, Hermann Pfister, aus Ebbs für „Stubenalp Bergkäse“
Tödling Alm, Hans Gruber, aus Zell am See für „Original Pinzgauerkäse mit Ziegenmilch“

Schweiz: **1 Silber**
Sennerei Knaus aus Unterwasser SG für „Trosen Bio Alpkäse“

Spanien: **1 Silber**
Quesos Larra S.L. aus Burgui-Navarra für „Requeson Curado“

Medaille in Bronze:

Norwegen: **1 Bronze**
Den blind Ku A/S aus AS für „Ingers Bla“

Österreich: **6 Bronze**
Agrargemeinschaft Nenzing, Alpe Gamperdona – Nenzinger Himmel, aus Nenzing für „Gamperdona Alpkäse“
Alpe Leugehr aus Andelsbuch für „Alpbergkäse 5 Monate gereift“
Anton Fahringer aus Rettenschöss für „Bio-Bergkäse“
Anton Fahringer aus Rettenschöss für „Bergtilsiter“
Mattigtaler Hofkäserei, Familie Mangelberger aus Seekirchen für „Mattigtaler Weichkäse“
Sonnenalm, bäuerliche Vermarktung reg. Gen. m. b. H., aus Klein St. Paul für Topfentraum „Kärntner Reindling“

Schweiz: **1 Bronze**
Sennerei Knaus aus Unterwasser SG für „Sennenkäse“

Spanien: **1 Bronze**
Francisco Javier Munoa aus Zerain für „Idiazabal Origin Designation“

Südtirol: **1 Bronze**
Psairer Bergkäserei aus St. Martin in Passeier für „Andreas Hofer“

**Verband der Käserei- und Molkereifachleute
6020 Innsbruck, Brixner Strasse 1
Tel: 05 92 92-1810, Fax DW 1899, kaesiade@lk-tirol.at**

9. internationale

KÄSIADADE

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -
6. bis 8. November 2008 – Hopfgarten im Brixental