

Medieninformation

Sieger gekürt: Die Medaillen der 14. Internationalen Käsiade wurden überreicht

Hopfgarten i. B., 10. November 2018

Bei der 14. Internationalen Käsiade präsentierten Käserei- und Molkereispezialisten aus dem In- und Ausland sowie bäuerliche Hersteller ihre Käse einer fachkundigen Jury mit internationaler Zusammensetzung. Am Samstag wurden die Urkunden und Medaillen, sowie der „Peak of Quality“, die Auszeichnung für den besten Käse des Wettbewerbs, feierlich übergeben.

Das Beurteilungsverfahren

120 Betriebe aus Österreich, der Schweiz, Deutschland, Italien, Norwegen, Spanien, Lichtenstein, Kroatien, Tschechien, Slowakei und sogar Russland, stellten sich am vergangenen Wochenende der Herausforderung, eine internationale Jury bei der 14. Internationalen Käsiade mit ihren Käsespezialitäten zu überzeugen. Insgesamt wurden 455 Proben eingereicht. „Die Schwerpunkte der Käsebeurteilung liegen bei Geschmack, Geruch und Textur. In den unterschiedlichen Käseklassen werden je eine Gold-, Silber- und Bronzemedaille vergeben. Alle Gruppensieger in Gold werden einer zweiten Prüfung unterzogen und so wird ein ‚Sieger aller Klassen‘ gekürt, welcher mit dem „Peak of Quality“ Preis ausgezeichnet wird“, erklärt Juryleiter **Dr. Klaus Dillinger** und führt weiter: „Für eine Medaille muss das Produkt nicht nur fehlerfrei und gut sein, sondern darüber hinaus noch einen besonderen Charakter und Geschmack aufweisen.“ In diesem Jahr bleibt der „Peak of Quality“ in Österreich. Der Vorarlberger Bergkäse von der Sennerei Hintereggen, produziert vom Senner Florian Lang, konnte die Jury überzeugen.

Heimische und internationale Käsemeister werden vor den Vorhang geholt

Die Käsiade ist seit mehr als 20 Jahren ein Treffpunkt für Käsereifachleute und eine Plattform der internationalen Käsekultur. „Obwohl im Vergleich zur letzten Käsiade die Anzahl der eingereichten Käse um etwa 10 Prozent zurückgegangen ist, kann festgestellt werden, dass die teilnehmenden Produkte durchwegs eine ausgesprochen hohe Qualität aufweisen.“, freut sich **Sebastian Wimmer**, Obmann des Molkerei- und Käsereifachleuteverbandes. „Die Käsiade bietet die optimale Gelegenheit, den Käsemeistern Anerkennung für ihre Arbeit auszusprechen und ihr durch jahrelanges Engagement angeeignetes Wissen über die Käseherstellung zu würdigen.“ Neben bewährten Sorten werden auch neue Kreationen perfekt in Szene gesetzt. Der diesjährige Innovationspreis darf an die Sennereigenossenschaft Algund verliehen werden. Ihr extraharter Ziegenkäse „GranCapra“ zeichnet sich einerseits durch die Milchart (Ziegenmilch) und andererseits durch die sehr lange Reifezeit aus. Extrahartkäse aus Ziegenmilch ist am Markt noch unbekannt und stellt eine würdige Innovation dar.

Tirol im internationalen Spitzenfeld

Landeshauptmannstellvertreter **ÖR Josef Geisler** und **Ing. Josef Hechenberger**, Präsident der Landwirtschaftskammer Tirol, nahmen die Preisverleihung vor und äußerten sich erfreut: „Die Tiroler Käser konnten wieder mit tollen Ergebnissen überzeugen. Die 14. Internationale Käsiade 2018 hat erneut gezeigt, dass Tirol im internationalen Spitzenfeld bei der Käseherstellung mithalten kann. Die hochwertigen Produkte wurden mit 17 Mal Gold, 19 Mal Silber und 20 Mal Bronze ausgezeichnet. Die Käseherstellung ist mittlerweile zu einer Art ‚olympischen Disziplin‘ geworden. Es reicht nicht nur guter Geschmack. Es spielen vor allem die Art der Produktion, das spezielle Reifungsverfahren, die Herkunft und die damit einhergehenden Geschichten, die das Produkt emotional aufwerten, eine schlagende Rolle für die Positionierung“

Der Medienpreis

„Aus bescheidenen Anfängen heraus hat sich die im Zweijahresintervall abgehaltene Käsiade seit 1992 zu einem Großereignis ersten Ranges der österreichischen Milchwirtschaft entwickelt. Die Ansprüche dieser Veranstaltung an den Geschmack der eingereichten Käse suchen international ihresgleichen. Ich gratuliere allen Gewinnern sowie den Veranstaltern zu diesem Event, dass europaweit einzigartig ist“, unterstreicht Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, Matthias Pöschl. Auch in diesem Jahr wurden Vertreter der Presse zur Eröffnung am Donnerstag eingeladen, ihren persönlichen Käsefavoriten zu wählen. Aus allen eingereichten Tiroler Bergkäse-Spezialitäten hatten diese die Qual der Wahl. Der Gewinner des ‚Medienpreis‘ 2018 ist die Käserei Plangger GmbH aus Niederndorf für den ‚Plangger Bio Tiroler Bergkäse g.U. mindestens 12 Monate gereift‘“, freut sich Pöschl.

Alle Informationen, Auswertungen, Fotos und Gewinner werden ab Dienstag, 13. November 2018 unter fachleuteverband.at veröffentlicht.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol)

Kontakt:

DI Stefan Hörtnagl, Käserei- und Molkereifachverband, Tel. 059292/1810, stefan.hoertnagl@lk-tirol.at

Sebastian Wimmer, Käserei- und Molkereifachverband, Tel. 0664/61 06 835

Dr Klaus Dillinger, HBLFA Tirol, Tel. 0650/62 26 222

Mag. Matthias Pöschl, Agrarmarketing Tirol, Tel. 0512/575701-12