



Informations pour les médias

Le 15e Käsiade a couronné son vainqueur - le "pic de qualité" a été trouvé. Les médailles ont été remises.

Hopfgarten i. B., 06 novembre 2021

En raison de la pandémie, les spécialités fromagères des fromageries et des exploitations laitières d'Autriche et de l'étranger ainsi que des agriculteurs ont été présentées à la 15e Käsiade internationale avec un an de retard. Les fromages présentés ont été soumis à l'évaluation d'un jury d'experts de composition internationale. Le samedi, les certificats et les médailles ainsi que le "Pic de la qualité", le prix du meilleur fromage du concours, ont été cérémonieusement remis.

La procédure de jugement

106 entreprises d'Autriche, de Suisse, d'Allemagne, d'Italie, de Slovaquie, de Pologne, de République tchèque et de Russie ont relevé le défi de convaincre un jury international de 36 membres avec leurs spécialités fromagères le week-end dernier. Au total, 455 échantillons ont été soumis. "Le jugement des fromages est axé sur le goût, l'odeur et la texture. Des médailles d'or, d'argent et de bronze sont décernées dans les différentes catégories de fromage. Tous les vainqueurs de groupe : en or sont soumis à un deuxième test et c'est ainsi qu'est choisi un " vainqueur de toutes les classes ", qui reçoit le " pic de qualité ", explique le chef du jury, le Dr Klaus Dillinger, et ajoute : " Pour obtenir une médaille, le produit doit non seulement être irréprochable et bon, mais aussi avoir un caractère et un goût particuliers. " Cette année, le "pic de la qualité" reste en Autriche. Le "Bio Wiesenmilch Almkäse" de Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H de Spital an der Drau a convaincu le jury.

Les maîtres fromagers locaux et internationaux sont amenés devant le rideau.

Depuis 30 ans, la Käsiade est un lieu de rencontre pour les experts du fromage et une plateforme pour la culture internationale du fromage. "Les 455 fromages soumis ne constituent

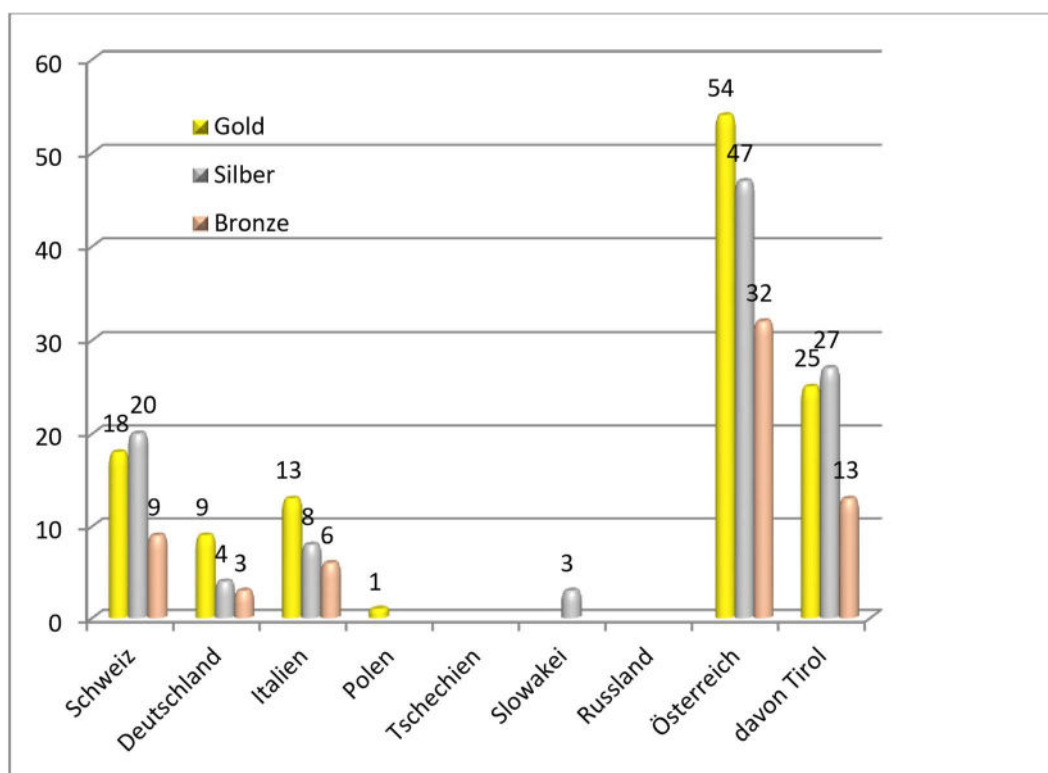
pas un record de participation, mais dans les circonstances actuelles de la pandémie, ils sont un grand signe que le travail des années passées a porté ses fruits et que les participants apprécient nos réalisations", se réjouit Sebastian Wimmer, président de l'Association des producteurs de lait et de fromage. "La Käsiade est l'occasion idéale de montrer au public la qualité que le monde du fromage national et international a à offrir. Les maîtres fromagers sont récompensés pour leur travail et leurs efforts. La reconnaissance de leur travail et de leur savoir-faire durement acquis dans le domaine du fromage la production de fromage", déclare M. Wimmer. Les créations innovantes peuvent également être parfaitement mis en valeur ici. Cette année, par exemple, le prix de l'innovation a été décerné à la société BIO Genuss Käserei Hofstetter GmbH, de Ruswil en Suisse, pour un type de fromage particulièrement créatif, le Genuss-Zauber, tarte au fromage bleu biologique".

Le Tyrol parmi les leaders internationaux

Josef Geisler, vice-gouverneur du Tyrol, et Josef Hechenberger, président de la Chambre d'agriculture du Tyrol, ont remis les prix et se sont réjouis : "Les fromagers tyroliens ont une fois de plus su convaincre avec de grands résultats. La Käsiade 2021 a montré une fois de plus que le Tyrol fait partie des leaders internationaux de la production de fromage. Les produits tyroliens de haute qualité ont reçu 25 prix d'or, 27 d'argent et 13 de bronze. La production de fromage est devenue une sorte de "discipline olympique". Le bon goût ne suffit pas. Avant tout, le type de production, le processus de maturation particulier, l'origine et les histoires qui l'accompagnent, qui valorisent émotionnellement le produit, jouent un rôle frappant dans son positionnement."

Le prix des médias

"Depuis ses modestes débuts, la Käsiade, qui a lieu tous les deux ans, a pris de l'ampleur. Depuis 1992, la Käsiade biennale est devenue un événement majeur de premier plan dans l'industrie laitière autrichienne. Les normes de cet événement en termes de goût des fromages présentés sont inégalées au niveau international. Je félicite tous les lauréats ainsi que les organisateurs pour cet événement unique en Europe", a souligné Matthias Pöschl, directeur général d'Agrarmarketing Tirol. Cette année encore, les représentants de la presse ont été invités à voter pour leurs fromages préférés. "Ils ont eu l'embarras du choix entre 7 fromages d'alpage tyroliens AOP différents. Le prix des médias a finalement été décerné à l'Almkäserei Niederkaser de Kelchsau", se félicite M. Pöschl.



Résultats du 15ème Journal International du Fromage à Hopfgarten par pays

Toutes les informations, évaluations, photos et gagnants seront publiés sur fachleuteverband.at à partir du mardi 09 novembre 2021.

Matériel photographique (gratuit, © AMTirol/Karg)

Contact

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