



PRESSEMITTEILUNG

Käsekaiser: Die Auszeichnung für höchste Qualität

Galanacht für die heimische Käsebranche und den Lebensmittelhandel

(Wien, am 23. November 2017) Jedes Jahr werden die besten Käse des Landes mit dem Käsekaiser ausgezeichnet. Aus 196 Einreichungen gingen Sieger in zehn Kategorien hervor. Die AMA-Marketing würdigt mit dem Käse-Kaiser den großen Einsatz der Produzenten.

Die begehrten Statuen wurden in zehn Kategorien verliehen: Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse mild-fein, Schnittkäse g'schmackig, Schnittkäse würzig-kräftig, Hartkäse, Bio-Käse, Käsespezialität und -traditionen sowie Innovation. Außerdem wurde der beliebteste österreichische Käse in Deutschland gekrönt.

„Käse ist viel mehr als ein Lebensmittel. Seine Bedeutung für unser Land ist kaum zu überschätzen. Er ist Kultur und Kulinarik, Wirtschaft und Tradition, Innovation und Landschaftspflege. Unsere Käsebranche kann auf eine über hundertjährige Geschichte zurückblicken und ist gleichzeitig erfolgreicher Innovator in einem hochkompetitiven, internationalen Markt. Wir gratulieren den siegreichen Produzenten und Vertretern des Lebensmittelhandels sehr herzlich“, bedankt sich Michael Blass, Geschäftsführer der AMA-Marketing, für das große Engagement der Branche.

In zwei Stufen zum Käsekaiser

Eine 80-köpfige Jury – Käsesommeliers, Fachjournalisten, Produzenten und Vertreter des Handels – bestimmt in der ersten Phase aus allen Einreichungen die besten fünf Käse je Kategorie. Daraus kürt ein national und international besetztes, unabhängiges Expertengremium die Besten der Besten. Bewertet werden Geruch und Geschmack, Aussehen, Teigbeschaffenheit sowie Konsistenz. Maximal 100 Punkte können insgesamt erreicht werden, die Siegerkäse liegen bei deutlich mehr als neunzig Punkten.

„Die Prämierung mit dem Käsekaiser, der höchsten heimischen Auszeichnung, steht für absolute Top-Qualität“, erklärt Peter Hamedinger, AMA-Marketing-Manager für Milch und Milchprodukte.



Kategorie: Frischkäse

Schlierbacher Bio Ziegenfrischkäse Natur Käserei Stift Schlierbach

Kategorie: Weichkäse

Schärdinger Kaisertaler Ennstal Milch

Kategorie: Schnittkäse mild-fein

Schärdinger Bergbaron Berglandmilch, Betrieb Feldkirchen

Kategorie: Schnittkäse g'schmackig

Ländle Weinkäse Vorarlberg Milch

Kategorie: Schnittkäse würzig-kraftig

Ländle Räbkäse Vorarlberg Milch

Kategorie: Hartkäse

Tirol Milch Urtyroler Tirol Milch Wörgl, Betrieb Lienz

Kategorie: Bio-Käse

Bio+ Sennerkäse Kärntnermilch

Kategorie: Innovation

Die Käsemacher Sunnypepp mit Frischkäse Die Käsemacher, Betrieb Vitis

Kategorie: Käsespezialität und -traditionen

Schärdinger Affineur Weinkäse Ennstal Milch

Kategorie: Beliebtester österreichischer Käse in Deutschland

Ländle Klostertaler Vorarlberg Milch

Käsesommelière des Jahres

Die Diplom-Käsesommelière Marianne Winkler möchte Menschen für guten Käse begeistern. „Mit ihrer großartigen Käse-Kompetenz berät sie Kunden in kleinen Geschäften und großen Feinkostabteilungen, am Land und in der Stadt, in der Heimat und auf Messen rund um den Globus. So viel Wissen über, Liebe zu und Leidenschaft für Käse sind es wert, Marianne Winkler zur Käsesommelière des Jahres 2017 zu küren“, begründen der Verein der Käsesommeliers Österreich und die AMA-Marketing ihre Entscheidung.

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Dresdner Straße 68a
1200 Wien, Postfach 214
UID ATU39009407, DE272464654
DVR 0824275
Firmenbuchnr. 135101d, HG Wien
Zertifiziert nach: ISO 9001:2008, Nr. 03168/0

Telefon +43 1 33151-401
Telefax +43 1 33151-499
manuela.schuerr@ama.gv.at
www.amainfo.at



Die schönste Käsetheke

Neben den Auszeichnungen für die besten Käse wurden auch die schönsten Käsevitri­nen im Lebensmittelhandel in drei verschiedenen Größenkategorien prämiert. Experten bewerten für diesen Wettbewerb in unangemeldeten und anonymen Store-Checks die fachliche Kompetenz der Thekenkräfte, das Erscheinungsbild der Vitrine sowie die Vielfalt des Angebots.

Kategorie: Schönste Käse­vitrine im Lebensmittelhandel bis 600 Quadratmeter

Unimarkt Wels, Ringstraße 21, 4600 Wels

Kategorie: Schönste Käse­vitrine im Lebensmittelhandel von 601 bis 1.600 Quadratmeter

Spar Markt Eybel, Aibl 72, 8552 Eibiswald

Kategorie: Schönste Käse­vitrine im Lebensmittelhandel über 1.600 Quadratmeter:

Interspar Hypermarkt Feldkirch-Altenstadt, Königshoferstraße 79, 6804 Feldkirch-Altenstadt

Rückfragehinweis:

Manuela Schürr, Unternehmenskommunikation

Tel. 01/33151-401, 0664/83 76 178, manuela.schuerr@ama.gv.at

Die AMA-Marketing GesmbH ist die österreichische Plattform für Qualität, Absatzförderung und Kommunikation bei landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Lebensmitteln. Sie zeichnet Spitzenleistungen in der Lebensmittelwirtschaft mit dem AMA-Gütesiegel und dem AMA-Biosiegel aus. Ihre Aufgaben sind gesetzlich geregelt. Die Finanzierung erfolgt über Agrarmarketingbeiträge der Landwirte, Mittel der Europäischen Union sowie Gebühren der Lizenznehmer.

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Dresdner Straße 68a
1200 Wien, Postfach 214
UID ATU39009407, DE272464654
DVR 0824275
Firmenbuchnr. 135101d, HG Wien
Zertifiziert nach: ISO 9001:2008, Nr. 03168/0

Telefon +43 1 33151-401
Telefax +43 1 33151-499
manuela.schuerr@ama.gv.at
www.amainfo.at