

PRESSEINFORMATION

Veranstalter: Messe Wieselburg GmbH
3250 Wieselburg, Volksfestplatz 3, AUSTRIA
Tel. (0043) 07416/502, Fax: 07416/502-40
E-Mail: info@messewieselburg.at
www.messewieselburg.at



Wieselburg, 2018-06-08

„DAS KASERMANDL IN GOLD“ 2018 – erneuter Probenrekord!

Die hervorragende Entwicklung der Prämierung „Das Kasermandl in Gold“ konnte auch im Jahr 2018 eindrucksvoll bestätigt werden. So wurden exakt 441 Käse und Milchprodukte verkostet und bewertet. Dies bedeutet einen absoluten Probenrekord beim 90-Jahr-Jubiläum der „WIESELBURGER MESSE“. Die beeindruckende Anzahl verdeutlicht die Wichtigkeit, Akzeptanz und steigende Bedeutung dieser in der Art österreichweit einzigartigen Prämierung. Bei der 22. Auflage des Qualitätswettbewerbes – zum 20. Mal im Vorfeld der „WIESELBURGER MESSE“ - konnten Teilnehmer aus 8 österreichischen Bundesländern begrüßt werden.

Mit diesem Wettbewerb soll auch den Erzeugern kleinerer Mengen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich geboten werden. „Das Kasermandl in Gold“ ist eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und stellt einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung dar. Neben der Prämierung in den Kategorien Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Sonstige (z. B. Frischkäsezubereitungen), Sauermilchprodukte (Joghurt, Fruchtjoghurt, Sauermilch, Sauerrahm, Joghurt drinks, Molkegetränke, Desserts...) und Butter, wurden auch Milch/Milchmischerzeugnisse verkostet und bewertet. In den meisten Kategorien erfolgt noch zusätzlich eine Unterteilung in „Produkte aus Kuhmilch“ und Produkte aus „Schaf-/Ziegen- bzw. Mischmilch“.

Durch die steigende Anzahl an eingesendeten Produkten und um die hohe Qualität der Prämierung beizubehalten bzw. noch zu verbessern, wurden auch heuer die Anzahl der Verkoster erhöht. Unter der Leitung von DI Martin Rogenhofer vom LMTZ Francisco Josephinum testeten mehr als 35 anerkannte Experten aus beinahe allen österreichischen Bundesländern die eingereichten Proben auf unterschiedliche Kriterien.

Daneben wurde erneut eine eigene Verkostungsgruppe installiert, die ausschließlich für die Bestimmung der Kategoriesieger („Kasermandl in Gold“) verantwortlich war.

Folgende Produzenten - 16 an der Zahl - aus den Bundesländern Niederösterreich (4x), Oberösterreich, Tirol & Vorarlberg (je 3x), Salzburg (2x) und Steiermark (1x) - wurden für die hervorragende Qualität ihrer nachstehenden Erzeugnisse mit einem „Kasermandl in Gold“ ausgezeichnet, die im Rahmen der Eröffnungsfeier am Donnerstag, 28. Juni übergeben wurden:

./.

Kategorie: Frischkäse und ungeriefte Weichkäse - Kuhmilch

Bauertopfen der Naturcremige - Wilhelmsburger Hoflieferanten Fam. Bertl, 3150 Wilhelmsburg, Pömmern 4, 02746/76300, johannes.bertl@hoflieferanten.at

Kategorie: Weichkäse - Kuhmilch

Galtürer Aschenputtel - Huber Hermann & Patrick, 6563 Galtür, Wirl 4, 0664/2533543, alnhof@huber-hotels.at

Kategorie: Schnittkäse - Kuhmilch

Bierkäse - Hofkäserei Schörgerer - Fam. Lindner, 6372 Oberndorf, Penzingweg 17, 0664/9189470, hofkaeserei@schoergerer.at

Hubaner Original „würzig“ - Sennerei Huban reg.Gen.m.b.H., 6933 Doren, Huban 139, 05516/2001, office@sennerei-huban.at

Kategorie: Hartkäse - Kuhmilch

Vorarlberger Bergkäse g.U. mind. 6 Monate gereift - Alma Bergsennerei Hinteregg/Senner Florian Lang, 6911 Eichenberg, Hinteregg 49, 05574/45472

Bergkäse 10 Monate - Hofkäserei Engel, 6942 Krumbach, Dorf 12, 0664/4309537, info@hofkaeserei-engel.at

Kategorie: Sonstige - Kuhmilch

Kyrnberger Käseällchen - Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra, 3143 Pyhra, Kyrnbergstraße 4, 02745/2393, martina.sieder@lfs-pyhra.ac.at

Kategorie: Sauer Milchprodukte & Desserts - Kuhmilch

Bio-Joghurt natur - Weinberger Martin, 4421 Aschach/St., Haagen 27, 0650/2404560, ernst.weinberger@biomilchhof.at

Kategorie: Frischkäse und ungeriefte Weichkäse – Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch

Bio Heumilch Ziegenlaibchen - Sonnberger Ingrid & Franz, 4193 Reichenthal, Kohlgrub 6, 07214/4254, die-firma@gmx.at

Kategorie: Frischkäse nach Erlauftaler Art– Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch - Schafmilch

Schaffrischkäse - Familie König, 3203 Rabenstein, Tradigist 33, 0676/9314722, familie-koenig@aon.at

Kategorie: Frischkäse nach Erlauftaler Art– Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch – Mischmilch/Ziegenmilch

Schafmischkäse - Fuxsteiner Martina, 3212 Schwarzenbach, Steinrotte 5, 02724/276

Kategorie: Weichkäse - Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch

Bio-Ziegenblauschimmelkäse - Somann Christian, 4092 Esternberg, Winterhof 3, 07714/50918, genuss@somann.at

Kategorie: Schnittkäse - Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch

Auegger - Hofmolkerei Tax, 8580 Piberegg, Piberegg 3, 0664/5244874, info@molkereitax.at

Kategorie: Sonstige - Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch

Kräutergarten - Fischhof das Ziegenparadies Fam. Wallinger, 5524 Annaberg, Salfelden 13, 0664/75067644, johann.wallinger@aon.at

Kategorie: Sauer Milchprodukte - Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch

Winklhofer Fruchtojoghurt Blutorange - Handkäserei Wimmer, 5411 Oberalm, Winklhoferstraße 10, 0664/1543799, office@handkaeserei.at

Kategorie: Butter

Bio-Sennereibutter - Bio-Sennerei Hatzenstädt, 6346 Niederndorferberg, Gränzing 22, 0676/3114690, hollaus@hatzenstaedt.at