

Österreichische MILCH & LEBENSMITTEL WIRTSCHAFT

IMPRESSUM:

Herausgeber: ÖMIG –
Österreichische Milchinformations-
gesellschaft
1025 Wien
F.-W.-Raiffeisen-Platz 1/9, Stock
Österreichischer Agrarverlag
Achauerstraße 49 A
A-2335 Leopoldsdorf bei Wien

Redaktion: Ing. Franz Gebhart
Telefon: 00 43 (0) 22 35 / 929 - 221
Telefax: 00 43 (0) 22 35 / 929 - 929
E-Mail: redaktion1@agrarverlag.at
Internet: http://www.agrarverlag.at

**Anzeigen
und Vertrieb:** Telefon: 00 43 (0) 22 35 / 929 - 0
Telefax: 00 43 (0) 22 35 / 929 - 929

16 österreichische Käse-Kaiser

Auszeichnungen für herausragende Käse und für besondere Leistungen zur Hebung der Käsekultur

(fg) – 16 Käse-Kaiser vergab die Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH. (AMA-Marketing) dieses Jahr in verschiedenen Kategorien u. a. an Produzenten, Lebensmittelhandel und Gastronomen für besondere Leistungen und hohe Produktqualität. Die Gewinner können die Auszeichnung ein Jahr lang für ihre Werbe-, PR- und Marketingmaßnahmen im In- und Ausland verwenden.

Nach Meinung von Dr. Stephan Mikinovic, Geschäftsführer der AMA-Marketing, setzt die begehrte Auszeichnung – 1999 zum vierten Mal verliehen – nicht nur neue Maßstäbe in der heimischen Käsekultur, sondern hilft auch bei der Vermarktung: „Unter der Devise ‚Käse in aller Munde‘ tragen die Käse-Kaiser wesentlich zur Steigerung des Absatzes von österreichischem Käse im In- und Ausland bei. In den letzten fünf Jahren verzeichnete der Käsekonsum in Österreich ein Wachstum von über 20 Prozent. Der Käse-Pro-Kopf-Verbrauch stieg jährlich um ein Kilogramm und liegt heute bereits bei über 17 Kilogramm.“

Die Wahl der besten Käsesorten fand unter der fachlichen Aufsicht des AMA-Labors mittels Blindverkostung durch eine Jury, bestehend aus Käse- bzw. Milch-Experten sowie Vertretern des Handels, der Gastronomie und der Medien statt. Insgesamt waren 72 Käse eingereicht worden.

Den besten Käsesommelier wählte die AMA-Marketing GesmbH. gemeinsam mit dem Herausgeber des Falstaff-Magazins. Die Bewertung der schönsten Käsevitrine erfolgte durch die Chefredakteure der Fachmedien des Lebensmittelhandels. Über die besten Käseinnovationen entschieden Vertreter des Lebensmittelhandels (nach Nutzen für Handel und Verbraucher, innovativen Besonderheiten, wie z. B. Kreativität, Verpackung, Herstellungsweise und Rezeptur; dafür waren 19 Käse eingereicht worden). Für die Wahl des Export-Käse-Kaisers sind die Daten der Organisation der Milchprodukte-Exporteure Österreichs (ÖHEG) ausschlaggebend: für den beliebtesten Käse der Österreicher – das ist der

meistgekauft Käse im Lebensmittelhandel – sind die Daten des Marktforschungsinstituts Nielsen maßgeblich.

Die Chancen der erfolgreichen Vermarktbarkeit einer Käseinnovation in den Exportmärkten Deutschland und Italien entschieden über die Kategorie Exportidee (19 neue Produkte eingereicht). In der Kate-

gorie „Bester Käser“ erfolgte die Ermittlung auf Grund der Ergebnisse der vierteljährlich durchgeführten Prüfung durch das AMA-Labor (Sieger ist jener Käser, dessen Käse über die Prüfungsperiode die höchste Punktzahl erreicht). Der Käsekonsument des Jahres formulierte die beste Argumentation für den persönlichen Lieblingskäse (aus Einsendungen von Mitgliedern des Käse-Clubs Österreich). So sehr der Käse-Kaiser in der Branche bereits anerkannt ist, „zu einem besseren Preis beim Handel verhilft er uns leider auch nicht“, merkte ein namhafter Käsehersteller am Rande der Verleihung am 25. November im legendären Bouchet-Keller von Mautner-Markhof in Wien-Simmering bekümmert an.

Käse-Kaiser 99 – die 16 Sieger ... und die weiteren Nominierungen

Kategorie Hartkäse

Original Sulzberger (bereits zum zweiten Mal Käse-Kaiser)

Produzent: Sennerei Sulzberg, Bregenzerwald, Vorarlberg

Das eigens für diesen Käse entwickelte Reifungsverfahren von mindestens fünf Monaten und die spezielle Oberflächenbehandlung verleihen diesem Hartkäse seinen mild-würzigen Geschmack und den geschmeidigen Teig.

Weiters nominiert: Pamore (Kärntnermilch), Vorarlberger Alpkäse (Alma)

Kategorie Schnittkäse

Rotmilder Meisterkäse

Produzent: Stainzer Milch, Käserei Mureck, Steiermark

Dieser südsteirische Rotkulturkäse hat einen mild-aromatischen Geschmack und einen ge-



Alle mit dem Käse-Kaiser 1999 prämierten österreichischen Käse