

MEINUNG



ING. WOLFGANG DÜRNBERGER

„Direktvermarktung verlangt die Spezialisierung“

Pure Gaumenfreude

Von den Kuhmilchbauern werden die Schaf- und Goßmelker nicht selten ein wenig belächelt. Verschiedene Ideologien treffen hier aufeinander, was nicht selten zu Voreingenommenheiten führt. Was jedoch vergangene Woche auf der Festung Hohen Salzburg an Produkten zu sehen und zu verkosten war, das verdient wohl uneingeschränkter Respekt. Die breite Palette an Schaf- und Ziegenmilchprodukten war an Vielfalt und Qualität kaum zu überbieten. Und auch der feine Geschmack der prämierten Käse hat mit dem aus früheren Zeiten oftmals bekannten (zu) kräftigen Aroma nicht mehr viel gemein. Selbst Liebhaber von milden Sorten kommen voll auf ihre Kosten. Und wer es dennoch ein wenig deftiger haben will, der kann zu stärker gereiften Produkten greifen, die ebenfalls pure Gaumenfreuden bereiten.

Eines zeigte sich auch bei dieser Veranstaltung sehr deutlich: Erfolg verlangt in der Direktvermarktung nach Spezialisierung und nach qualitativ hochwertigen Produkten – egal ob bei Schaf-, Ziegen- oder Kuhmilchbetrieben.



Käsesommelier Johannes Einzenberger zauberte aus den prämierten Produkten ein traumhaftes Buffet.

DLG prämierte besten Schaf- und Ziegenkäse

34 Betriebe aus Deutschland, der Schweiz und Österreich nach Prüfung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) mit Medaillen ausgezeichnet. **VON MATTHIAS PLESCHBERGER UND ANNA REISCHL**

Die Festung Hohen Salzburg war am Freitag, dem 20. September Schauplatz der wohl interessantesten Preisverleihung für Direktvermarkter im deutschsprachigen Raum. Bundesminister Mag. Wilhelm Molterer lud in Zusammenarbeit mit der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) und dem Österreichischen Bundesverband für Schafe und Ziegen zur Siegerehrung in diesem ehrwürdigen Rahmen ein. Als

Organisator trat der Salzburger Landesverband für Schafe und Ziegen auf, welcher diese Veranstaltung bereits zum dritten Mal in seiner Heimatstadt begrüßen durfte. Die alle zwei Jahre stattfindende Qualitätsprüfung steht unter der fachlichen Verantwortung der DLG-Zertifizierungsstelle. Die einzelnen Käsesorten werden sensorisch und im Labor geprüft und nach einem festgelegten Schema eingestuft.

Bundesminister Molterer betonte in seiner Ansprache die Wichtigkeit des Dialoges zwischen Konsument und Direktvermarkter. Mit einer solchen Qualitätsauszeichnung kann die geforderte Lebensmittelsicherheit im großen Ausmaß vom Direktvermarkter gewährleistet werden. Das Image der österreichischen Lebensmittel ist der Geschmack der Natur. 34 Betriebe aus ganz Europa wurden aufgrund ihrer Spitzen-



Wolfgangsee-Schafprodukte, Familie Eisl aus Abersee: Sie waren die großen Abräumer: acht Goldmedaillen für den Wolfgangsee-Schafkäse.



Familie Plackner, Huttern aus Seekirchen: eine DLG-Silbermedaille für den „Rolli-Meck“-Frischkäse.