

Medieninformation

Internationale Käsekompetenz misst sich bei der 15. Käsiade vom 04.-06. November wieder in Hopfgarten im Brixental

Innsbruck, am 29. Oktober 2021

Der Verband der Käserei- und Molkereifachleute, eine Vereinigung österreichischer und europäischer Käserei-Fachleute, veranstaltet die 15. Internationale Käsiade vom 04.11.-06.11.2021 in Hopfgarten. Die Käsiade ist ein Wettbewerb von Käserei- und Molkereispezialisten aus dem In- und Ausland, die ihren Käse von einer international besetzten Jury beurteilen lassen. Besonderer Wert wird dabei auf den Geschmack und die Textur der Produkte gelegt.

Tiroler Käse im internationalen Vergleich

„Aus bescheidenen Anfängen heraus hat sich die im Zweijahresintervall abgehaltene Käsiade seit 1992 zu einem Großereignis ersten Ranges der österreichischen Milchwirtschaft entwickelt“, erzählt LH-Stv. Josef Geisler und betont: „Die Internationale Käsiade in Hopfgarten hat eine wichtige Aufgabe, nämlich Käsespezialitäten und –raritäten ins Rampenlicht zu stellen. Die Qualität und Vielfalt der eingereichten Käse steigen von Jahr zu Jahr. Erfreulich ist, dass Käsemeister aus Tirol im internationalen Spitzenfeld mitmischen. Laufende Aus- und Weiterbildung, handwerkliches Geschick und ein hervorragender Rohstoff machen die Käsespezialitäten aus Tirol so besonders.“

Die 15. Internationale Käsiade

Alle zwei Jahre findet in Hopfgarten die Internationale Käsiade statt. Nachdem wir die Käsiade im letzten Jahr nicht durchführen konnten, freut es uns dieses Jahr umso mehr, wieder Käseliebhaber und -fachleute aus Nah und Fern in Hopfgarten begrüßen zu dürfen. Neben Käse aus Ländern wie Italien, Frankreich, Niederlanden und Österreich wird dort unter anderem auch Butter, Topfen und Frischkäse von einer hochkarätigen Fachjury bewertet. Die besten Milchprodukte kommen auf's Podest und werden mit Gold-, Silber- und Bronzemedailles prämiert.

„Käseliebhaber sollten sich dieses Event auf keinen Fall entgehen lassen. Neben der Bewertung und Prämierung am Samstag können am Freitag die Käsespezialitäten natürlich auch vor Ort verkostet und gekauft werden. Passend dazu werden verschiedene Weine degustiert. Für musikalische Unterhaltung ist selbstverständlich wieder gesorgt“, gibt der Obmann der Käserei- und Molkereifachleute, Sebastian Wimmer, Einblick in das Rahmenprogramm.

Das Bewertungsverfahren

Das Beurteilungsverfahren erklärt Juryleiter Klaus Dillinger: „Die Schwerpunkte der Käsebeurteilung liegen auf Geschmack, Geruch und Textur. In den unterschiedlichen Käseklassen werden Gold-, Silber- und Bronzemedaille vergeben. Für eine Medaille muss das Produkt nicht nur fehlerfrei und gut sein, sondern darüber hinaus noch einen besonderen Charakter und Geschmack aufweisen. Alle Gruppensieger in Gold werden einer zweiten Prüfung unterzogen und so wird ein ‚Sieger aller Klassen‘ gekürt, der mit dem ‚Peak of Quality‘-Preis ausgezeichnet wird.

Tiroler Käsekompetenz

„Käsen als älteste Form zum Haltbarmachen von Milch hat in Tirol lange Tradition. So kommt es nicht von ungefähr, dass Tiroler Käse im internationalen Vergleich im Spitzenfeld dabei ist“, unterstreicht Matthias Pöschl, GF der Agrarmarketing Tirol die Kompetenz der Tiroler Senner. „Käse ist ein wesentliches Produkt bei der kulinarischen Positionierung Tirols und die Käsiade trägt dazu bei, dass die Qualität permanent verbessert wird. Besonders der Tiroler Almkäse g.U. steht in diesem Jahr bei der Bewertung des Medienpreises im Mittelpunkt. Die Lizenzierung für den Tiroler Almkäse g.U. haben mittlerweile 7 Almen erreicht. Die teilnehmenden Almsennereien verarbeiten über eine Mio. Liter Almmilch während des 3-4 monatigen Almsommers. Dies entspricht etwa einem Drittel der in Tirol auf Almen verarbeiteten Almmilch. Die Verarbeitung bester Almmilch zu Tiroler Almkäse g.U. – nach genau vorgeschriebenem Herstellungsprozess – wird jährlich von einer unabhängigen Prüfstelle kontrolliert und abgesichert. Beim heurigen Medienpreis stehen diese Almkäse auf dem geschmacklichen Prüfstand. Wir sind schon sehr gespannt auf das Ergebnis, das ebenfalls am Samstag bei der offiziellen Verleihung präsentiert wird.“

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol/Die Fotografen)

Kontakt: Mag. Matthias Pöschl, Agrarmarketing Tirol GmbH, *Ein Unternehmen der Lebensraum Tirol Holding*, Tel. 0512/575701-12

Infos zum Programm:

<https://fachleuteverband.at/kaesiade/kaesiade-2021/>