# Medieninformation
# Die nunmehr 15. Käsiade hat ihren Sieger gekürt – der „Peak of Quality" ist gefunden. Die Medaillen wurden überreicht.

*Hopfgarten i. B., 06. November 2021*

Pandemiebedingt mit einem Jahr Verspätung wurden bei der 15. Internationalen Käsiade Käsespezialitäten von Käserei- und Molkereibetrieben aus dem In- und Ausland sowie von bäuerlichen Produzent:innen präsentiert. Die eingereichten Käse wurden einer fachkundigen Jury mit internationaler Zusammensetzung zur Bewertung vorgelegt. Am Samstag wurden die Urkunden und Medaillen sowie der „Peak of Quality", die Auszeichnung für den besten Käse des Wettbewerbs, feierlich übergeben.

**Das Beurteilungsverfahren**

106 Betriebe aus Österreich, der Schweiz, Deutschland, Italien, der Slowakei, Polen, Tschechien und Russland stellten sich am vergangenen Wochenende der Herausforderung, eine internationale 36-köpfige Jury mit ihren Käsespezialitäten zu überzeugen. Insgesamt wurden 455 Proben eingereicht. „Die Schwerpunkte der Käsebeurteilung liegen auf Geschmack, Geruch und Textur. In den unterschiedlichen Käseklassen werden Gold-, Silber- und Bronzemedaille vergeben. Alle Gruppensieger:innen in Gold werden einer zweiten Prüfung unterzogen und so wird ein ‚Sieger aller Klassen' gekürt, der den ‚Peak of Quality' erhält", erklärt Juryleiter **Dr. Klaus Dillinger** und ergänzt: „Für eine Medaille muss das Produkt nicht nur fehlerfrei und gut sein, sondern darüber hinaus noch einen besonderen Charakter und Geschmack aufweisen." In diesem Jahr bleibt der „Peak of Quality" in Österreich. Der „Bio Wiesenmilch Almkäse" der Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H aus Spital an der Drau konnte die Jury überzeugen.

## Heimische und internationale Käsemeister:innen werden vor den Vorhang geholt

Die Käsiade ist seit 30 Jahren ein Treffpunkt für Käsereifachleute und eine Plattform der internationalen Käsekultur. „455 eingereichte Käse sind zwar kein Teilnahmerekord, aber unter den vorherrschenden Umständen der Pandemie sind sie ein tolles Zeichen dafür, dass sich die Arbeit der vergangenen Jahre gelohnt hat und die Teilnehmer:innen unsere Leistungen zu schätzen wissen“, freut sich **Sebastian Wimmer,** Obmann des Molkerei- und Käsereifachleuteverbandes. „Die Käsiade bietet die optimale Gelegenheit, der Öffentlichkeit zu zeigen, welche Qualität die internationale und auch heimische Käsewelt zu bieten hat. Den Käsemeister:innen wird durch die Auszeichnung Anerkennung für ihre Arbeit und ihr hart erarbeitetes Knowhow für die Käseherstellung ausgesprochen“, so Wimmer. Auch innovative Kreationen können hier perfekt in Szene gesetzt werden. So wurde in diesem Jahr der Innovationspreis an die BIO Genuss Käserei Hofstetter GmbH, aus Ruswil in der Schweiz für eine besonders kreative Käsesorte dem Bio "blauer" Genuss-Zauber, Blauschimmelkäse - Torte, verliehen“.

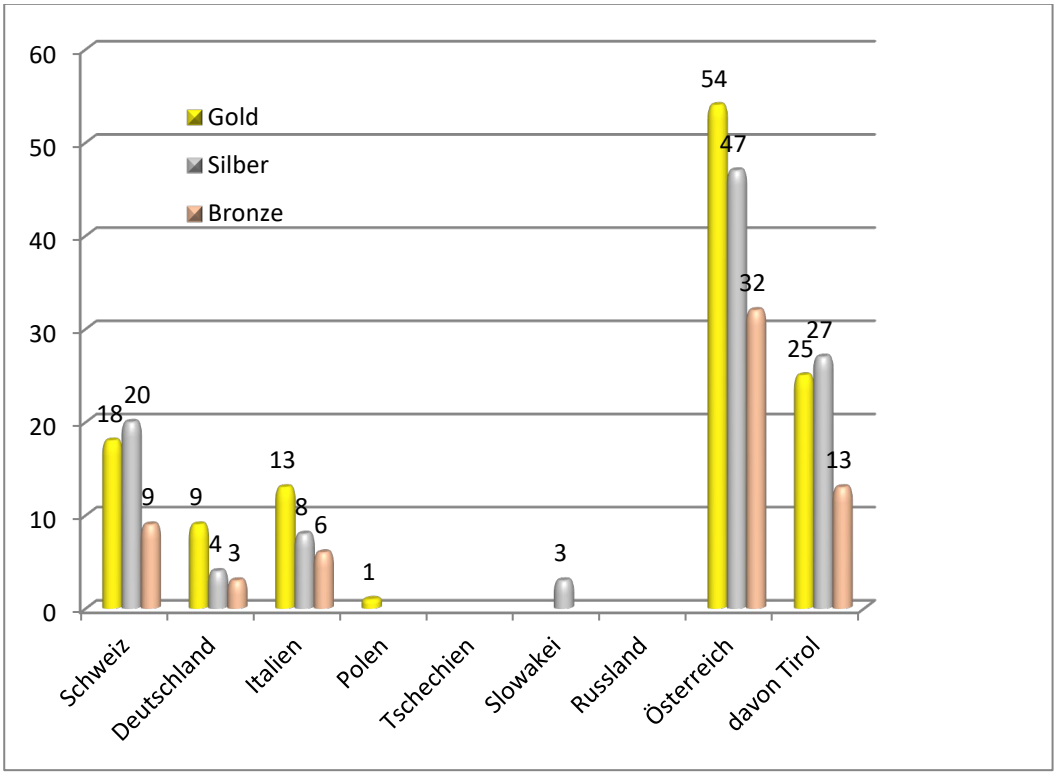
## Tirol im internationalen Spitzenfeld

Landeshauptmannstellvertreter **ÖR Josef Geisler** und **NR Ing. Josef Hechenberger**, Präsident der Landwirtschaftskammer Tirol, nahmen die Preisverleihung vor und äußerten sich erfreut: „Die Tiroler Käser:innen konnten wieder mit tollen Ergebnissen überzeugen. Die Käsiade 2021 hat erneut gezeigt, dass Tirol bei der Käseherstellung im internationalen Spitzenfeld vertreten ist. Die hochwertigen Tiroler Produkte wurden mit 31 Mal Gold, 28 Mal Silber und 13 Mal Bronze ausgezeichnet. Die Käseherstellung ist mittlerweile zu einer Art ‚olympischen Disziplin‘ geworden. Es reicht nicht nur guter Geschmack. Es spielen vor allem die Art der Produktion, das spezielle Reifungsverfahren, die Herkunft und die damit einhergehenden Geschichten, die das Produkt emotional aufwerten, eine schlagende Rolle für die Positionierung.“

**Der Medienpreis**

„Aus bescheidenen Anfängen heraus hat sich die im Zweijahresintervall abgehaltene Käsiade seit 1992 zu einem Großereignis ersten Ranges der österreichischen Milchwirtschaft entwickelt. Die Ansprüche dieser Veranstaltung an den Geschmack der eingereichten Käse suchen international ihresgleichen. Ich gratuliere allen Gewinner:innen sowie den Veranstaltern zu diesem Event, das europaweit einzigartig ist“, unterstreicht Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, Matthias Pöschl. Auch in diesem Jahr wurden Vertreter der Presse eingeladen, ihren persönlichen Käsefavoriten zu wählen. „Zwischen 7 unterschiedlichen Tiroler Almkäse g.U. hatten sie die Qual der Wahl. Als Sieger des Medienpreises ging schlussendlich die Almkäserei Niederkaser aus der Kelchsau hervor“, gratuliert Pöschl.

*Ergebnisse der 15. Internationale Käsiade in Hopfgarten nach Ländern:*




Alle Informationen, Auswertungen, Fotos und Gewinner:innen werden ab Dienstag, 09. November 2021 unter fachleuteverband.at veröffentlicht.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol/Karg)

Kontakt:
DI Stefan Hörtnagl, Käserei- und Molkereifachverband, Tel. 059292/1810, *stefan.hoertnagl@lk-tirol.at*
Sebastian Wimmer, Käserei- und Molkereifachverband, Tel. 0664/61 06 835
Dr Klaus Dillinger, HBLFA Tirol, Tel. 0650/62 26 222
Mag. Matthias Pöschl, Agrarmarketing Tirol, Tel. 0512/575701-12