



**Käse-Kaiser Kategorie  
Schönste Käsevitrine  
bis 1.000 Quadrat-  
meter Verkaufsfläche**

**Spar Supermarkt,  
Lech, Vorarlberg**

Auf der ca. vier Meter  
langen Käsetheke  
präsentiert Frau Lucci  
Vidovic insgesamt

104 Käsesorten, wobei der Anteil heimischer Käsesorten bei über 80 Prozent liegt. Ständig wechselnde Aktionen und das umfangreiche Sortiment überzeugen Einheimische wie auch Touristen, die mit Begeisterung österreichische Käseprodukte kaufen.



**Käse-Kaiser Kategorie  
Schönste Käsevitrine  
über 1.000 Quadrat-  
meter Verkaufsfläche**

**Merkur, Mariahilfer  
Straße, Wien**

Diese käseumsatz-  
stärkste Filiale der  
Firma Merkur bietet  
neben einer ca. acht

Meter langen Käsetheke auch immer wieder Sonderverkaufsstände, wo persönliche Beratung und Verkostungen im Vordergrund stehen. 210 Sorten und ein hoher Anteil an heimischem Käse beschreiben das umfangreiche Käsesortiment, das das Team rund um Bogumila Winkler den Käseliebhabern offeriert.



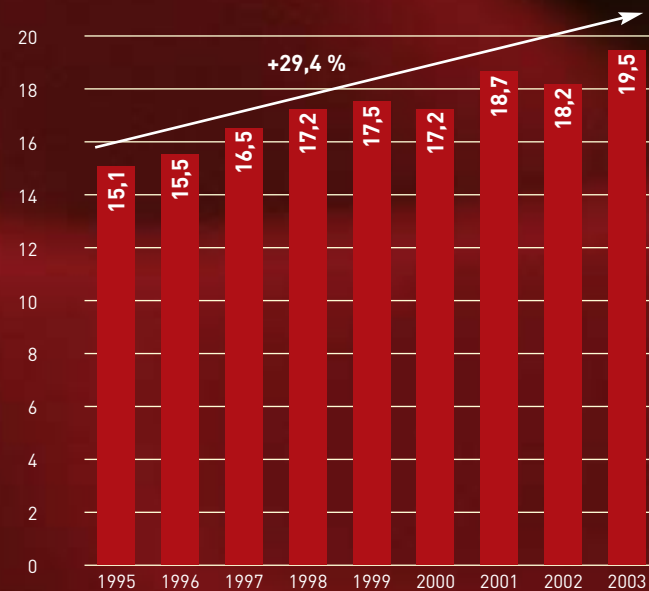
**Käsesommelier  
des Jahres 2004**

**Christian Sussitz**

Der Inhaber und  
Küchenchef des  
Restaurants  
„Culinarium“ in  
Salzburg legte den  
Grundstein für seine  
gastronomische

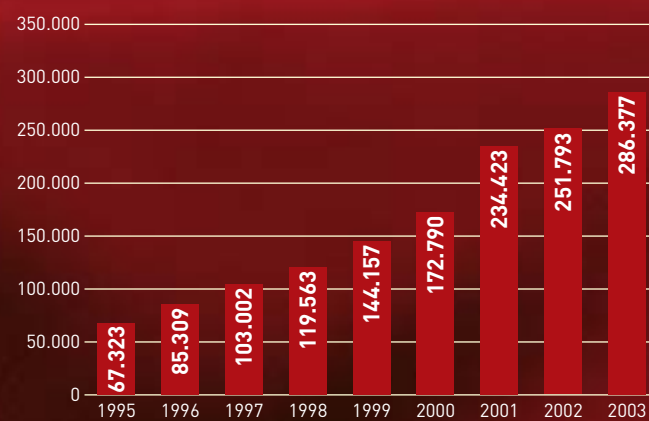
Karriere in der Hotelfachschule Villach. Berufliche Erfahrungen sammelte er in namhaften Restaurants und Hotels im In- und Ausland. So führte ihn seine Reise von Hamburg nach Elixhausen, weiter in den Schwarzwald, nach Züri und letztendlich nach Salzburg. Sein Diplom als Käsesommelier legte er bereits 1995 ab, seit August 2002 zeichnet er für die Käseproduktion für sein eigenes Restaurant verantwortlich.

**Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauches  
von Käse in Österreich (in kg)**



Quelle: Statistik Österreich/AMA-Marketing

**Weltweiter Export von heimischem Käse  
(in 1.000 Euro)**



Quelle: Statistik Österreich/AMA-Marketing



*Käse-Kaiser  
2004*



# Käse-Kaiser

das Symbol für herausragende Qualität  
und feinsten Geschmack



Dr. Stephan Mikinovic  
Geschäftsführer der  
AMA Marketing GmbH

Schon zum neunten Mal vergibt die Agrarmarkt Austria Marketing GmbH, den Käse-Kaiser für die besten heimischen Käse. Vergeben werden die Käse-Kaiser dieses Jahr in folgenden Kategorien: Frisch-, Weich-, Schnitt-, Hart- und Schaf- & Ziegenkäse sowie Innovationen. Fast 70 Juroren ermittelten die Sieger und Nominierungen.

Darüber hinaus wird auch noch die erfolgreichste Markteinführung und der beliebteste österreichische Käse in Deutschland prämiert. Die Chefredakteure der Handelsmedien wählten die schönste Käsevitrine bis 1.000 Quadratmeter und über 1.000 Quadratmeter aus. Der Käsesommelier des Jahres wurde von den Rittern der österreichischen Käsetafel gewählt. Insgesamt wurden 123 Käse und 76 Vitrinen eingereicht – ein sicheres Zeichen für die Vielfalt im heimischen Käseangebot und für den hohen Stellenwert, den das Genussmittel Käse beim Handel und beim Konsumenten hat.



Foto: Bauernzeitung



## Käse-Kaiser 2004

### Käse-Kaiser Kategorie **Frischkäse** **Landfrisch Concerto Knoblauch**

**Produzent/Vertreiber:** Landfrisch Molkerei reg. Gen.m.b.H., Wels

Der Landfrisch Concerto extra-cremiger Frischkäse mit 70 % F.i.T. besticht durch seine herausragend cremigen Eigenschaften, unterstrichen mit dem angenehmen Aroma von Knoblauch. Er wird für die Kühlvitrine im praktischen, wiederverschließbaren 150-g-Rundbecher angeboten.



### Käse-Kaiser Kategorie **Schaf- und Ziegenkäse** **Schärdinger Affineur Weißer Ziegett**

**Produzent:** Käserei Maurmair/Bischofshofen  
**Vertreiber:** Berglandmilch reg. Gen.m.b.H.

Der Weiße Ziegett mit 45 % F.i.T. ist ein ausschließlich aus Ziegenmilch hergestellter Weichkäse mit sehr reichem, flaumigem Schimmelrasen auf der Oberfläche. Zart-pikantes Ziegenmilcharoma beschreibt den Geschmack. Jung ist er mild-aromatisch, im Verlauf der Reifung verstärkt sich das Aroma zu einem ausgeprägten Camembert-Ton.



### Käse-Kaiser Kategorie **Weichkäse** **Berggold Rotweißer**

**Produzent/Vertreiber:** Feinkäserei Geschwister Bantel, Möggers

Dieser handgekäste, traditionelle Weichkäse mit einem natürlichen Fettgehalt von mindestens 50 % wird aus thermisierter Frischmilch mit Rot- und Weißschimmelkulturen hergestellt. Natürlich, würzig, aromatisch und cremig sind die besonderen Charakteristika dieses Produkts.



### Käse-Kaiser Kategorie **Innovation** **2 Mönche**

**Produzent:** Klosterkäserei Schlierbach  
**Vertreiber:** Concept-Fresh Vertriebsges.m.b.H.

„2 Mönche“ ist ein oberflächengereifter Weichkäse mit Rotkultur und 50 % F.i.T.. Veredelt wird der Käse mit Ziegenmilch aus der Region. Der Geschmack ist würzig, aromatisch mit dezentem Ziegenmilcharoma. Der Käse reift drei Wochen in Erdkellern, die mit Ziegeln ausgemauert sind.



### Käse-Kaiser Kategorie **Schnittkäse** **Schärdinger St. Patron**

**Produzent/Vertreiber:** Berglandmilch reg. Gen.m.b.H./Betrieb Voitsberg

Der Schärdinger St. Patron mit 55 % F.i.T. ist ein zart-aromatischer bis pikanter Rotkulturkäse mit weißem Milchsimmel an der Oberfläche. Charakteristisch für den St. Patron ist die weiße, essbare Naturrinde, die sich durch den Milchsimmel bei der Reifung bildet.



### Käse-Kaiser Kategorie **Beliebtester österreichischer Käse in Deutschland** **Schärdinger Moosbacher**

**Produzent:** Berglandmilch, Betrieb Voitsberg, Steiermark  
**Käser:** Markus Oswald

Dieser Schnittkäse mit 45 % F.i.T. erhält seinen unvergleichlichen würzig-kraftigen Geschmack durch seine Rezeptur – acht Wochen Reifezeit im Käsetuch und Oberflächenbehandlung mit Rotkultur.



### Käse-Kaiser Kategorie **Hartkäse** **Rupp, Vorarlberger Bergkäse 6 Monate**

**Produzent/Vertreiber:** Privatkäserei Rupp, Josef Rupp GesmbH, Lochau

Dieser Hartkäse mit 45 % F.i.T. wird in kleinen Betrieben aus kontrollierter, silofreier Milch hergestellt. Die Laibe werden handgereift und dabei wöchentlich mit Salz eingerieben, gewendet und gepflegt. Rupp Vorarlberger Käse überzeugt durch seinen würzig-kraftigen Geschmack.



### Käse-Kaiser Kategorie **Erfolgreichste Neueinführung 2004** **Schärdinger Joghurtkäse**

**Produzent/Vertreiber:** Berglandmilch/Betrieb Garsten

Dieser fettreduzierte Schnittkäse mit 25 % F.i.T. besticht geschmacklich durch das zarte, erfrischende Joghurtaroma. Seine Konsistenz ist besonders weich und geschmeidig. Der „Schärdinger Joghurtkäse“ ist ein ideales Produkt für den ernährungsbewussten Konsumenten.

