



AMA-PRESSEMITTEILUNG

KÄSE-KAISER 2010:

Gleich sechs Mal Gold für die Steiermark

(Wien, 22. Oktober 2009) Das elegante Ambiente des Casinos Velden bot den Rahmen für die diesjährige Käse-Kaiser-Gala, welche gestern Abend, den 21. Oktober 2009, bereits zum vierzehnten Mal über die Bühne ging. Auch heuer wurden die mittlerweile zur Tradition gewordenen goldenen Käse-Kaiser-Trophäen in den Kategorien Frischkäse, Schnittkäse mild-fein, Schnittkäse g'schmackig, Weichkäse, Schnittkäse würzig-kraftig, Hartkäse, Käsespezialität und Innovation verliehen. Darüber hinaus wurden der „Beliebteste österreichische Käse in Deutschland“ sowie die schönsten Käsevitruinen des Landes gekürt.

Sensationeller Erfolg für die Steiermark

Mit gleich sechs Mal Gold ist die Steiermark der große Sieger der diesjährigen Käse-Kaiser-Gala. In der Kategorie Schnittkäse g'schmackig errang der „Murtaler 45% F.i.T“ der Obersteirischen Molkerei eindeutig den Sieg. Über Gold in der Kategorie Weichkäse durfte sich Ennstal Milch / Betrieb Stainach mit ihrem „Schärdinger Kaisertaler“ freuen. Weiters setzte sich in der Kategorie Schnittkäse würzig-kraftig der „Schärdinger Dachsteiner“ der Berglandmilch / Betrieb Voitsberg durch. In der Kategorie Käsespezialitäten konnte der „Schärdinger Affineur Kracher“ von Ennstal Milch / Betrieb Gröbming den Sieg holen. Auch die Kategorie Innovationen wird von einem steirischen Produkt angeführt: das „Affineur-Käse-Sortiment“ der Hofkäserei Deutschmann setzte sich hier an die Spitze. Den Reigen der steirischen Gewinner komplettiert der „Schärdinger Moosbacher“ der Firma Berglandmilch, der sich in der Kategorie „Beliebtester Käse in Deutschland“ die goldene Trophäe sicherte.

Käsesommelier und Ehrenkaiser 2009

Über eine besondere Ehrung darf sich Herbert Gundacker freuen: er wurde zum „Käsesommelier des Jahres“ gewählt.

Als einer der ersten absolvierte der gebürtige Wiener schon im Jahre 1996 mit großem Erfolg die Prüfung zum Diplom-Käsesommelier. Mehr als 20 Jahre Berufserfahrung im Umgang mit Käse, sowie innovative Ideen zeichnen den engagierten Käseexperten aus. Er hat durch sein hohes Engagement sowie durch sein fachliches Wissen einen großen Beitrag zur Weiterentwicklung der Käsekultur geleistet.





Die besondere Auszeichnung des Ehren-Käse-Kaisers ergeht an Menschen, die dem Produkt Käse mit bemerkenswerter Faszination begegnen und dadurch Besonderes für die Weiterentwicklung der Käsekultur leisten. Diesmal wurde diese hohe Auszeichnung Hermann Hotter verliehen, der seine Vorliebe für Käse sein ganzen Leben lang zelebrierte und es immer wieder verstand, neue Wege in der Käsekultur zu beschreiten. Er wusste einfach, dass österreichische, alpine Milchprodukte und ganz besonders Käse das Potenzial haben, im internationalen Vergleich im absoluten Spitzenfeld zu liegen. Dieses Wissen machte ihn zum Gründer der „Käsiade“ in Hopfgarten – einer Art olympischen Bewerb.

Trend zu Originalität und Eigenständigkeit

Dazu Dr. Stephan Mikinovic, Geschäftsführer der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH:
„Österreich hat sich zu einem facettenreichen Käseland entwickelt. Der Trend geht ebenso zu leichten, fettarmen Neuprodukten, wie auch zu jenen mit echter Originalität und Eigenständigkeit. Die Konsumenten sind unsere größte Herausforderung, denn sie haben sich in den letzten Jahren zu echten Genießern entwickelt, die kritisch prüfen, was ihnen geboten wird. Ich glaube, wir alle nehmen diese Herausforderung für ein erfolgreiches 2010 gerne an!“

Die Gewinner sind seit gestern nicht nur stolze Besitzer der Käse-Kaiser-Trophäen, sondern haben darüber hinaus das Recht, im Jahr 2010 das Käse-Kaiser Symbol für alle Werbe-, PR- und Marketingaktivitäten zu verwenden.

Fotos von der Verleihung der Käse-Kaiser 2010 finden Sie unter

www.ama-marketing.at → Eventgalerie

Rückfragehinweis:

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.
Mag. Hermine Hackl
Leiterin Unternehmenskommunikation
Tel.: 01/33 151-404, Mobil: 0664/83 76 178
e-mail: hermine.hackl@ama.gv.at

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.
Dr. Peter Hamedinger
Produktmarketing Milch & Milchprodukte
Tel.: 01/33 151-414
e-mail: peter.hamedinger@ama.gv.at

