



15. Internationale Käsiade 2021 – 1x Gold, 1x Silber, 1x Bronze Kompletter Medalliensatz geht an die Pinzgau Milch

Nach einer Zwangspause fand heuer in Hopfgarten in Tirol wieder die **internationale Käsiade** statt.

Dabei ging der **Almsenner Bio Weinader Premiumkäse** als **eindeutiger Sieger** in der Kategorie „Wein- und bierbehandelte Käse“ hervor. Die einzigartige Barrique-Geschmacksnote und die marmorartig schimmernden Rotweinadern, die der Käse durch ein **revolutionäres Pikierverfahren** erhält, haben die Jurymitglieder durch die Bank überzeugt.

Mit **Silber** in der Kategorie „Käse mit Gewürzzusatz“ wurde der **Almsenner Bauernherbstkäse** ausgezeichnet. Typisch für diese saisonale Spezialität sind seine feine Struktur, die herbstliche Kräutermischung und die gelblich-cremige Käsefarbe. Die bei der sorgfältigen Pflege verwendete Rotkultur und die mindestens 4-monatige Reifezeit geben dieser Käsespezialität seinen würzig-kraftigen Geschmack und seine florale Note.

Eine weitere Auszeichnung ging an den **Almsenner Kurkumakäse**. Dieser wird mit einer aromatischen Gewürzmischung aus Kurkuma und Ingwer verfeinert, was dem Käse die intensiv gelbe Farbe sowie den würzigen Geschmack und die angenehme Schärfe verleiht. Am Ende der Reifezeit wird der Kurkumakäse mit fruchtig-scharfem Orangenpfeffer affinert. Dies rundet das pikante Aroma dieser außergewöhnlichen Käsespezialität ab und verleiht eine besondere Note. Dieses Gesamtpaket wurde auch von der Fachjury mit der **Bronzemedaille** belohnt.

„Ein besonderer Dank geht an alle unsere Landwirtinnen und Landwirte, die uns mit (Bio-) Bergbauernmilch in herausragender Qualität beliefern. Ein weiterer wichtiger Grundstein des Erfolges bei der 15. int. Käsiade war die Kreativität und der Einfallsreichtum unserer Produktentwickler in der Käsemanufaktur.“ so Hannes Wilhelmstätter, Geschäftsführer der Pinzgau Milch.



Bild 1 v.l.: NR Ing. Josef Hechenberger, Sebastian Wimmer (Käserei- und Molkereifachverband), Hannes Höller, Alexander Thöny (beide Pinzgau Milch) und ÖR Josef Geisler (LHStv. Tirol)



Bild 2 Almsenner Gewinnertrio v.l.: Bauernherbstkäse (Silber), Weinader Premiumkäse (Gold), Kurkumakäse (Bronze)

Pressemitteilung
November 2021

Rückfragehinweis:

Christofer Mayr (Marketing & Presse)

Tel.: +43 664 6271748

E-Mail: c.mayr@pinzgaumilch.at

Pinzgau Milch Produktions GmbH

5751 Maishofen, Saalfeldnerstraße 2, Österreich

www.pinzgaumilch.at