



# Das Käsemagazin

Edition 4/23

Liebe Mitglieder des Vereins Käsesommelier Österreich,

Das Jahr 2023 neigt sich dem Ende zu. Wir möchten uns in dieser fordernden Zeit besonders herzlich für Eure Mitgliedschaft im Verein und für die Unterstützung der österreichischen Käsekultur bedanken. Wie immer hat es auch diesen Herbst wieder zahlreiche Käseprämierungen gegeben, wovon wir in diesem Magazin die neuen Käsekaiser präsentieren. Dazu hat uns Küchenmeister Thomas Hilbrand ein weihnachtliches Käse Menü zusammengestellt. Und auch sonst berichten wir wieder über zahlreiche Käse News. Die Käsemagazine erhalten nur Sie als aktive VKSÖ-Mitglieder. Wir wünschen Ihnen dabei viel Freude beim Lesen dieser Käsemagazine. Ein Verein lebt auch von den Veranstaltungen und Aktivitäten. Auch für das kommende Jahr sind wieder zahlreiche Aktivitäten geplant. Ein Mitwirken und Mitmachen bei diesen, um damit die Gemeinschaft zu stützen, das ist auch meine Botschaft an Euch liebe Mitglieder. Über all diese Aktivitäten werden wir wieder entsprechend auf unserer Homepage und in den Käsemagazinen informieren. Soblicken wir also hoffungsvoll in das kommende Jahr. Wir freuen uns schon sehr darauf, Sie und viele andere Mitglieder aus unserem Verein wieder zu treffen, um gemeinsam viele schöne Stunden zu erleben.

**Wir wünschen ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr!**


Herzlichst Ihr/Euer Obmann

Dipl. Käsesommelier Johannes Einzenberger

## AMA-Käsekaiser-Statuen in zehn Kategorien verliehen!

Ende November wurden die beliebten AMA-Käsekaiser-Statuen in der Grazer Helmut-List-Halle im Rahmen der AMA-Käsekaiser-Gala an die besten Käse des Landes in zehn Kategorien feierlich verliehen.

Fortsetzung auf Seite 6



weihnachtliches Käsemenü,  
von KM Thomas Hilbrand

Seite 2



Bundesfinale der diplomierten  
Käsekenner/innen

Seite 12



Käse & Tee,  
eine Sinfonie ...

Seite 10

# Das weihnachtliche Käsemenü

von KM Thomas Hilbrand, BEd. Lehrer Küche & Kulinarik, Käsesommelier an Schulen,  
GASCHT-Gastgeberschule für Tourismusberufe, Vorarlberg

## Bergkäsetarte, Mostbröckle, Marinierte Pilze, Wildkräutersalat

### Zutaten für 4 (bis 6) Portion(en)

125 g	Mehl glatt
125 g	Bergkäse 45% Fett i.Tr.
125 g	Butter
1 Stk	Ei
80 g	Schalotten
150 g	Pilze gemischt
0,25 Ta	Wildkräutersalat
40 ml	Olivenöl
50 g	Mostbröckle (wenn kein Mostbröckle zur Hand ist, kann natürlich auch Schopf- oder Schinkenspeck als Alternative verwendet werden)
15 ml	Balsamico Essig weiß
20 ml	Oliven grün
15 g	Tomaten getrocknet



### Vorbereitung Bergkäsetarte

- ★ Bergkäse reiben
- ★ Pilze vierteln
- ★ Schalotten in Streifen schneiden

### Zubereitung

- ★ Zutaten rasch zu einem Teig verkneten und einen Ziegel formen. Den Mübteig ca. 1 Stunde rasten lassen.
- ★ Nachher ½ cm dicke Scheiben runter schneiden, auf ein Blech geben und mit Schalotten-Streifen bestreuen. Im Rohr bei 160°C 15 Minuten backen.
- ★ Marinierte Pilze: die Pilze und die Schalotten anrösten und mit weißem Balsamicoessig ablöschen. Abkühlen lassen.

### Anrichten

- ★ Bergkäsetarte auf den Teller geben, mit Pilzen, Wildkräutersalat oder Ruccola, Oliven und getrockneten Tomaten sowie einer dünnen Scheibe Mostbröckle anrichten.



# Alpkäse Crème brûlée & Rote Beete Espuma

## Zutaten für 4 Portionen

100 g	Alpkäse (oder Bergkäse) 45% Fett i.Tr.
200 ml	Schlagobers 30% Fett
3 Stk.	Eier
50 g	Butter
1 Stk.	Schalotte
	Salz, Muskatnuss, Pfeffer aus der Mühle

## Vorbereitung

- ★ Schalotten in Brunoise (kleinwürfelig) schneiden
- ★ Bergkäse reiben

## Zubereitung

- ★ Schalotten in Butter anschwitzen, auskühlen
- ★ Schlagobers aufkochen, den geriebenen Alpkäse einrühren und die Schalotten dazu geben (eventuell durch ein Sieb passieren), würzen
- ★ die Eidotter einrühren und in feuerfeste Formen gießen
- ★ die Formen in den vorgeheizten Backofen stellen und im heißen Wasserbad 50 bis 60 Minuten bei 110° C garen
- ★ die Crème ist dann fertig, wenn die Oberfläche schön fest ist
- ★ vor dem Servieren mit Alpkäse gratinieren

## Rote Beete Espuma

70 ml	Milch 3,5% Fett
50 ml	Roter Rübensaft (Randigsaft)
100 g	Sauerrahm
60 g	Bergkäse 45% Fett i.Tr.
4 g	Agar Agar oder statt Agar Agar 1 Blatt Gelatine
	Salz

## Zubereitung

- ★ Die Milch und rote Beetesaft aufkochen lassen, Agar-Agar einrühren und 2 Minuten köcheln lassen.
- ★ Die noch warme Masse gemeinsam mit dem Sauerrahm und dem geriebenen Bergkäse in einem Standmixer fein pürieren.
- ★ durch einen Trichter & Sieb direkt in ein 0,5 L iSi Gerät füllen und auf die Crème brûlée spritzen.



# Sura Kees, Erdäpfelstrudel, Speck-Zwiebelsauce

## Zutaten für 4 Portionen

100 g	Zwiebel
300 g	Kartoffel mehlig
200 g	Sauermilchkäse
100 g	Hamburgerspeck
50 ml	Rahm 36% Fett
1 Becher	Crème fraîche
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Strudelteig
0,25 Bund	Petersilie

## ZUTATEN - Speck -Zwiebelsauce

100 g	Zwiebel
100 g	Hamburgerspeck
100 ml	Weißwein Liter
0,15 l	Geflügelfond hell

## Garnitur

0,125 Bch	Kresse Daikon
0,125 Bch	Kresse rot (Sisho)

## Vorbereitung

- ★ Zwiebel in Brunoise schneiden. Kartoffeln schälen und in 2 cm Würfel schneiden und knackig kochen. Sura Kees in 2 cm Würfel schneiden. Petersilie fein hacken.

## Zubereitung

- ★ Etwas Fett in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen.
- ★ mit den gekochten Kartoffeln, Käse, Petersilie und Crème fraîche vermengen und abschmecken.
- ★ Das Strudelblatt auf einem befeuchteten Tuch auflegen.
- ★ Speckscheiben auflegen und die Fülle darauf verteilen.
- ★ Strudelblatt straff einrollen. Auf ein gefettetes Backblech geben und mit flüssiger Butter dünn bestreichen. Bei 180°C ca. 25 bis 30 Minuten goldgelb backen.

## Zubereitung der Speck - Zwiebelsauce

- ★ Zwiebel und Speck in feine Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne leicht anbraten und die Zwiebel dazugeben. Zusammen andünsten lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit Hühnerfond aufgießen. Etwas reduzieren lassen, abschmecken und zum Strudel servieren.



# Topfenknödel mit Sig-Kern

## Zutaten für 4 Portionen

250 g	Topfen 20% Fett
1 Stk.	Ei
70 g	Butter
79 g	Grieß
70 g	Mehl griffig
200 g	Sig (alternativ einen Gamalost)
1 Ei	Feinkristallzucker
	Prise Salz

## Süße Brösel

40 g	Butter
80 g	Semmelbrösel
1 Tl	Rohrzucker
1 g	Zimt

## Zubereitung für den Teig

- ★ den Topfen, das Ei, die weiche Butter und den Grieß verrühren und mind. 30 Minuten kaltstellen

## Zubereitung für die Fülle

- ★ mit einem Parisienausstecher (oder Teelöffel), Kugeln aus dem Sig ausstechen, einfrieren
- ★ aus dem Teig eine dicke Rolle formen und vier gleich große Scheiben abschneiden
- ★ die Sigkugel auf je eine Scheibe legen und diese dann zu Knödeln formen
- ★ anschließend Wasser mit etwas Salz, Orangenabrieb und Zucker in einen Topf geben und auf ca. 90° C erhitzen
- ★ die Knödel darin etwa 20 Minuten pochieren – nicht kochen!
- ★ die Semmelbrösel in Butter anrösten und anschließend Zimt und Rohrzucker dazugeben
- ★ die abgetropften Sigknödel in der Bröselmischung wälzen und mit Staubzucker dekorieren
- ★ einen Fruchtspiegel oder Vanillesauce oder/und frische Früchte



Wir wünschen gutes Gelingen!

# AMA Käsekaiser 2024 – die beliebteste Statue der Milchbranche

## Die besten Käse des Landes wurden feierlich prämiert!

Ende November wurden die beliebten AMA-Käsekaiser-Statuen in der Grazer Helmut-List-Halle im Rahmen der AMA-Käsekaiser-Gala an die besten Käse des Landes feierlich verliehen.

Dem Käsepionier Josef Rupp wurde für seine Verdienste um die heimische Käsekultur ein AMA-Ehrenkäsekaiser überreicht und eine fachkundige Jury zeichnete darüber hinaus zum dritten Mal die besten Feinkost-Lehrlinge im Lebensmitteleinzelhandel aus.

Die begehrten AMA-Käsekaiser-Statuen wurden heuer in zehn Kategorien verliehen: Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse (mild-fein, g'schmackig und würzig-kräftig), Hartkäse bis und älter als fünf Monate, Bio-Käse, Käsespezialität und Käseneuheit. Bewertet wurden Aussehen, Teigbeschaffenheit, Konsistenz, Geruch und natürlich der Geschmack. Maximal hundert Punkte konnten pro Käse vergeben werden. Die Jury-Sitzung mit rund 80 Juroren am ersten Tag bestimmte aus den 160 Einreichungen eine engere Auswahl.

Einen Tag später wählten 18 fachkundige Käse- und Sensorik-Expertinnen und -Experten aus der Fülle an Qualität und Geschmack die Siegerprodukte 2024.

Die Auszeichnung mit dem AMA-Käsekaiser dürfen die Sieger nun ein Jahr lang für ihr Marketing verwenden und ihr prämiertes Produkt so für Konsumentinnen und Konsumenten hervorheben.

## Ehrenkäsekaiser für Josef Rupp

Mit einem Ehrenkäsekaiser wurde Josef Rupp ausgezeichnet. Der langjährige Geschäftsführer der gleichnamigen Privatkäserei hat die heimische Käsekultur weit über sein Engagement im eigenen Unternehmen gefördert – insbesondere die Naturkäsesorten wie Alp- und Bergkäse, die unweigerlich mit dem schönen Vorarlberg verbunden sind. Gerade diese Käsesorten sind eine ganz besondere Visitenkarte für das Land der Berge. Zuletzt wurde ein Ehrenkäsekaiser im Jahr 2018 vergeben.

## AMA-Lehrlingswettbewerb Käsetheke

Aufgrund des letztjährigen großen Erfolges fand heuer erneut der AMA-Lehrlingswettbewerb zur besten Käsetheken-Fachkraft statt. 158 Lehrlinge des



die siegreichen Käsekaiser 2023, Credit: AMA-Marketing/Fischer

Lebensmitteleinzelhandels aus dem Bereich Feinkost beeindruckten beim mehrstufigen Wettbewerb mit ihrer bemerkenswerten Fachexpertise. In der ersten Stufe ging es beim Lehrlings-Online-Quiz um fachliches Wissen. Die besten Kandidatinnen und Kandidaten durften auch beim Bundesfinale in Bad Ischl ihr praktisches Können in der Käsesensorik beweisen. Pamela Cuevas De La Cruz, Lehrling beim Eurospar Mariahilferstraße in Wien, ging aus diesem Wettbewerb als Siegerin hervor und wurde im Rahmen der AMA-Käsekaiser-Gala gekürt.

## Neuer Weltrekord

**2,2 kg Käse für 30.000 Euro verkauft!**

Der Weltrekord für den teuersten Käse wurde gebrochen. In Spanien brachte ein Cabrales DOP Blauschimmelkäse einen erstaunlichen Preis ein.

Teuer, teurer, Blauschimmelkäse – in Spanien wurde ein neuer Weltrekord für Käse erzielt. Er liegt deutlich über dem alten Rekord von 20.500 Euro.

Auf einer Auktion wurde ein Käselaub mit einem Gewicht von 2,2 kg für knapp 30.000 Euro verkauft. Das entspricht einem Kilopreis von gut 14.000 Euro.

Der Cabrales-Blauschimmelkäse aus Nordspanien erhielt dafür den Titel „teuerster Käse der Welt“. Gekauft wurde er von dem Restaurantbesitzer Iván Suárez, der bereits im Jahr 2019 für den bisherigen Rekordpreis von 20.500 Euro Käse auf einer Auktion erworben hatte.



# Das sind die Käsekaiser 2024

## Vielfältige Käsekultur

„Österreich ist ein Käse-Land, das mit vielen großartigen Käsespezialitäten sowohl im Inland als auch weit über unsere Grenzen hinaus punkten kann. Die diesjährigen Einreichungen haben das einmal mehr bewiesen. Die Qualität und Vielfalt der Einreichungen übertrifft unsere Erwartungen jedes Jahr aufs Neue“, sagt Peter Hamedinger, Marketing-Manager Milch und Milchprodukte bei der AMA-Marketing.

## Expertise der heimischen Molkereien

„Der AMA-Käsekaiser würdigt die Arbeit, das Wissen und das Können unserer heimischen Molkereien und Käsereien. Käse ist nicht nur im Inland beliebt, sondern auch ein wichtiger Exportschlager. Ich freue mich, dass wir mit dieser Auszeichnung dazu beitragen können, dass die besten Käse des Landes am POS mehr Aufmerksamkeit generieren können“, gratuliert Christina Mutenthaler-Sipek, Geschäftsführerin der AMA-Marketing den Preisträgerinnen und Preisträger des AMA-Käsekaisers.



Dr. Peter Hamedinger (AMA), Moderatorin Kerstin Polzer und Mitglieder des VKSÖ bei der Käsekaiser Gala in Graz



## Kategorie: Frischkäse

### Die Käsemacher Peppersweet Frischkäse

Die Käsemacher, Betrieb Vitis (NÖ)

Die Basis für den Frischkäseaufstrich „Peppersweet Frischkäse“ ist feinste pasteurisierte Kuhmilch. Die Herstellung erfolgt auf traditionelle Weise ohne Geschmacksverstärker und ohne künstliche Farbstoffe.

## Kategorie: Weichkäse

### Schärdinger Rahm Camembert

Ennstal Milch, Betrieb Gröbming

Der Schärdinger Rahm-Camembert wird in der Steiermark aus bester Milch gekäst. Er reift in optimalen Reifekellern, wo er seinen schönen weißen Schimmel und seinen cremigen Teig erhält.



# Das sind die Käsekaiser 2024



## Kategorie: Schnittkäse – mild-fein

### Drautaler

Kärntnermilch, Betrieb Spittal/Drau

Die Kärntnermilch erzeugt diesen Käse schon seit Jahrzehnten. Der Fluss Drau fließt durch das landwirtschaftliche Liefer- und Entwicklungsgebiet des Käses, das sogenannte Drautal. Dadurch wurde in alter Tradition dieser Käse als „Drautaler“ getauft.

## Kategorie: Schnittkäse – g'schmackig

### Alma Kräuterschatz

Rupp Austria, Betrieb Hörbranz

Die essbare Rinde dieser Schnittkäse-Spezialität wird durch acht Alpenkräuter verfeinert. Bereits nach fünf Wochen Reifezeit hat sich ein sehr aromareicher Geschmack entwickelt. Ein wahrer Kräuterschatz.



## Kategorie: Schnittkäse – würzig-kräftig

### Pfeffer Rebell

Sulzberger Käsebellenn, Betrieb Sulzberg

Ein beliebter Käse der zusätzliche Aromen von Rahm, Honig und Blumenwiesen entwickelt, welche sich mit dem ausgeprägten Pfefferaroma harmonisch verbinden. Der besonders cremige, zarte Teig macht ihn zu einer beliebten Spezialität.

## Kategorie: Hartkäse bis 5 Monate

### Schärdinger Rahm Emmentaler

Tirol Milch, Wörgl

Dieser g'schmackige Hartkäse wird rund 4 Monate in Folie gereift. Er entwickelt dabei den leicht nussigen, süßlichen Geschmack und den cremigen Biss. Im Geruch ist er aromatisch, milchig. Die kleinen bis Walnuss großen Lochungen sind typisch.





# Das sind die Käsekaiser 2024



## Kategorie: Hartkäse älter als 5 Monate

**Wasserstolz Unser Traditioneller**  
Emmi Österreich

Mit langer Tradition des Käsemachens haben die Walser Bergbauern ein naturbelassenes Heumilchjuwel produziert, das nach acht Monaten einen geschmeidigen, leicht mürben Teig mit eleganter Würze entwickelt.

## Kategorie: Bio-Käse

**Woerle Bio Frischkäse Kräuter aus Heumilch**  
Gebrüder Woerle

Diesen Frischkäse aus Bio-Heumilch von der Firma Woerle zeichnet eine elegante, cremige Milde und der aromatische, natürliche Geschmack aus, der mit einer feinen Kräuternote abgerundet wurde.



## Kategorie: Käsespezialität

**Ländle Klostertaler extra reif**  
Vorarlberg Milch

Der Ländle Klostertaler wird aus bester frischer Alpenmilch hergestellt und auf traditionelle, handwerkliche Art gereift und gepflegt. Während seiner mind. 10-monatigen Reifezeit im Naturkeller entfaltet er seine elegante Würze und Fruchtigkeit.

## Kategorie: Käseneuheit

**Würzkäse Mediterran**  
Die Käsemacher, Betrieb Vitis

Diese Würzkäse-Innovation wird fein gerieben und mit Tomaten und Basilikum verfeinert. Er eignet er sich vor allem für Gerichten wie Pasta, Risotto, Aufläufe oder gedämpftes Gemüse. Über warme Gerichte gestreut wird er cremig. Auch ungekühlt haltbar!



# Heumilch-Käse & Tee Verkostungsabend Eine Sinfonie für die Sinne

Ein zauberhafter Abend voller kulinarischer Entdeckungen und harmonischer Genüsse – der Heumilch-Käse & Tee Verkostungsabend am 16. November 2023 in Eugendorf war zweifellos ein Höhepunkt für alle Sinne.

Die Gruppengröße von 18 Teilnehmerinnen und Teilnehmer schuf ein Gefühl der Vertrautheit und ermöglichte intensiven Austausch.

Die für eine Verkostung unkonventionelle Kombination von bestem Heumilch-Käse mit erlesenem Tee entfaltete sich als voller Erfolg: Nach einer herzlichen Begrüßung und einem entspannten Get-Together führten Christiane Mösl, die Geschäftsführerin der ARGE Heumilch, und Valerie Kerle, die Projektmanagerin bei ARGE Heumilch, die Teilnehmer durch eine faszinierende kulinarische Reise.

Die wärmenden Tees ließen die Käse im Mund sanft schmelzen, und die Aromen vereinten sich zu einem Kaleidoskop einzigartiger Geschmackserlebnisse – und das Beste daran: das Gefühl der Leichtigkeit, trotz Verkostung eines umfangreichen Bouquets an verschiedenen Käse- und Teesorten.

## Einige Highlights der Verkostung

*China Milky Oolong mit Natur Frischkäse und Emmentaler:* Der Tee milderte die Säure des Frischkäses und glich die animierende Säure des Frischkäses aus

*Bachensteiner und Asam Gold:* Herausragende Kombination, die die Geschmacksnoten verführerisch umspielte

*Japan Sencha Spezial mit Dorfkäse und Bergkäse:* Die Himbeer- und Karfiolnoten des Tees harmonierten perfekt mit beiden Käsesorten und sorgten für ein spannendes Geschmackserlebnis

*Rooibos mit Bergkäse:* Diese Paarung lässt sich zu Hause besonders leicht nachmachen – ein ganz neuer Zugang Bergkäse zu kombinieren, besonders für die Weihnachtszeit sehr inspirierend

*Salbeitee und Blauer Edelschimmel:* die leichte Süße des Tees schmiegte sich perfekt an den herben Edelschimmel

Nach dem Verkostungsabend klang die Veranstaltung bei Champagner und anregenden Gesprächen aus. Insgesamt war der Heumilch-Käse & Tee Verkostungsabend nicht nur ein Fest für den Gaumen, sondern auch eine einzigartige Gelegenheit, in die bestimmt unterschätzte Welt von Käse & Tee einzutauchen. Dieser Abend wird zweifellos in den Erinnerungen der Teilnehmer als ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse verweilen.





Käse Kaiser 2024\_Heumilch\_credits\_AMA-Marketing-Fischer.jpg

Die ARGE Heumilch Mitgliedsbetriebe waren bei nationalen und internationalen Wettbewerben sehr erfolgreich, so auch bei der Käsekaiser-Gala 2024. ©AMA-Marketing

Die Käsespezialitäten aus Heumilch überzeugen durch ihre Qualität, ihren Charakter und Geschmack. Das beweisen dieses Jahr erneut Prämierungen der World Cheese Awards, dem Käsekaiser und der Käsiade. Insgesamt kann die ARGE Heumilch stolz auf insgesamt 88 Auszeichnungen ihrer Mitgliedsbetriebe blicken.

### Käsiade: Heumilch-Käse erhält höchste Auszeichnung

Bei der 16. Internationalen Käsiade bewertete eine internationale 39-köpfige Fachjury Käsespezialitäten aus dem In- und Ausland. Bei diesem Qualitätswettbewerb erhielten die ARGE Heumilch Mitgliedsbetriebe 24 x Gold, 11 x Silber und 19 x Bronze. Sieger aller Klassen des Wettbewerbs wurde der „Hittisauer Bergkäse über 12 Monate“ von der Sennerei Hittisau im Bregenzerwald. Dem Mitgliedsbetrieb der ARGE Heumilch wurde damit die höchste Auszeichnung – der „Peak of Quality“ – überreicht.

### Vier Käsekaiser und ein Ehrenkäsekaiser

Am 27. November wurden die besten Käse des Landes mit dem AMA-Käsekaiser prämiert. Vier Kategorien konnten ARGE-Heumilch-Mitgliedsbetriebe für sich entscheiden. Der Käsekaiser der Kategorie „Bio-Käse“ ging an die Gebrüder Woerle mit ihrem „Woerle Bio Frischkäse Kräuter aus Heumilch“, während die Käserellen jenen der Kategorie „Schnittkäse würzig-kraftig“ mit ihrem Pfeffer Rebell für sich verbuchen konnten. In der Kategorie „Hartkäse älter als 5 Monate“ hatte Emmi Österreich mit dem „Walserstolz Unser Traditioneller“ die Nase vorn. Die Kategorie „Schnittkäse g'schmackig“ gewann die Privatkäserei Rupp mit dem „Alma Kräuterschatz“. Die besondere Auszeichnung „Ehrenkäsekaiser“ erhielt ihr langjähriger Geschäftsführer Josef Rupp, der sich unermüdlich für die Bewahrung der Alpwirtschaft in Vorarlberg einsetzte.

### 28 Medaillen bei den World Cheese Awards

Bei den Käseweltmeisterschaften in Trondheim/Norwegen mischten die Heumilch-Mitglieder ganz vorne mit. 1 x Super Gold, 2 x Gold, 10 x Silber, 15 x Bronze konnten Heumilch-Käsesorten für sich verbuchen. Super Gold und Gold erhielt die Rupp Austria GmbH mit ihrem „Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. mind. 12 Monate gereift“. Mit Gold wurde zudem der „Bergblumen Rebell“ von den Sulzberger Käserellen ausgezeichnet. International anerkannte Käseprofis bewerteten die Käsespezialitäten nach ihren sensorischen Eigenschaften, vor allem nach ihrem Geschmack.

„Der schöne Preissegel von insgesamt 88 Auszeichnungen bei diesen wichtigen Wettbewerben zeigt, von welcher hohen Qualität Heumilchkäse ist. Wir gratulieren allen Preisträgern herzlich zu diesem Erfolg!“, so Christiane Mösl, Geschäftsführerin der ARGE Heumilch mit Sitz in Innsbruck.

Presstext: ARGE Heumilch [www.heumilch.com](http://www.heumilch.com)

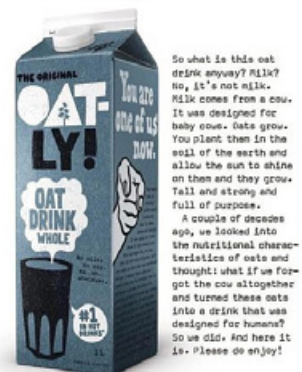
## Käseverpackung aus Papier

Amcor hat mit dem französischen Familienunternehmen Fromagerie Milleret eine neue recyclingfähige Papierverpackung für die Premium-Käse Le Baron Brie und l'Ortolan Bio entwickelt. Die neue Papierverpackungslösung nutzt Amcors recycelbare, atmungsaktive AmFiberM Matrix und kann in bestehenden Papierströmen recycelt werden. Die neue Verpackungslösung trägt zu einer 53%igen Reduzierung des Wasserverbrauchs im Vergleich zur vorherigen Verpackung bei – laut der „ASSET“ Ökobilanz von Amcor. Die AmFiber Matrix-Verpackung von Amcor ermöglicht es Herstellern von Weichkäse, den Feuchtigkeitsgehalt des Produkts und den Reifungsprozess zu kontrollieren. Die Lösung von Amcor wurde speziell zur Unterstützung der Käsereifung entwickelt und ermöglicht es der Fromagerie Milleret, die gewünschte Textur und den Geschmack ihres Käses zu erhalten.

Quelle: Amcor

## Schlappe für Oatly

**It's like  
milk but  
made for  
humans.**



### Britische Wettbewerbsaufsicht untersagt Werbeaussagen des schwedischen Unternehmens.

Die britische Werbeaufsichtsbehörde (ASA) hat Teile der Werbung des bekannten Haferdrink-Anbieters Oatly als irreführend eingestuft und untersagt.

Begründet wurde dies mit falschen Aussagen zu den Produkten. In verschiedenen Anzeigen in sozialen Medien hatte Oatly behauptet, dass die Milch- und Fleischindustrie mehr CO2 emittiere als alle Flugzeuge, Züge, Autos und Boote weltweit.

Quelle: moproweb

# Bundesfinale der diplomierten Käsekenner/innen

Am 11. und 12. Oktober 2023 fand der bundesweite Wettbewerb der diplomierten Käsekenner/innen an der HLW Biedermannsdorf statt. 15 Schulteams waren angereist, um sich den Aufgaben des Wettbewerbs zu stellen, dies waren ein Wissens-Check über LMS, ein sensorischer Teil und ein praktischer Teil. Für den Spaßfaktor sorgte das beliebte „Cheese in Motion“, wo spannende Sachpreise zu gewinnen waren. Für das Finale qualifizierten sich 5 Schulteams im Finale, da sich aus den Vorrunden ein Punktegleichstand ergeben hatte und auch im Finale waren die Siegerteams nur wenige Punkte voneinander getrennt.



Text und Foto: HUM Humanberufliche Schulen und Höhere land- und forstwirtschaftliche Schulen

Schlussendlich konnten folgende Schulteams gewinnen:

- Der 1. Platz ging an Emilie Dachsberger und Julian Walter aus der TS Retz.  
Der 2. Platz gingen an Eva Maria Sieberer und Verena Schellhor (TS Am Wilden Kaiser, St. Johann Tirol) sowie Sebastian Brandl und Martin Hautaler (TS Salzburg Klessheim).  
Der 3. Platz ging dank Corina Waldl und Elena Lorenz an die HLT Oberwart.  
Ebenfalls im Finale dabei waren Emilie Schifer und Leticia Ströhle Scherer (GASCHT Bludenz).

[Wir gratulieren den Schulteams herzlich zur erreichten Platzierung!](#)

## Culinary Craft Tours

„Regionale Schätze & Pairing Deluxe“  
Bier & Käse aus dem  
Bezirk Kufstein



Text & Foto: Diplom-Bier-Sommelière Victoria Strallhofer, Culinary Craft Tours

Eine unbedingte Empfehlung bei der Zusammenstellung von Bier und Käse sind regionale Verbindungen. Aus diesem Grund erkundeten Harald Weidacher (Käsesommelier an Schulen) und Diplom-Bier-Sommelière Victoria Strallhofer von Culinary Craft Tours in einer Blog-Reihe das regionale Angebot in den Bezirken Tirols und präsentieren nun herausragende Kombinationen.

Ein kleiner Auszug der verkosteten Produkte:

### KOIDA KAFFEE (Baltic Porter)



Gebraut mit: Wasser, Gerstenmalz, Hafer, Weizen, Hopfen, Hefe, Kaffee, Vanille  
Schmeckt: Röstaromatisch, mit Kaffee-, Schoko- und Vanillenoten  
Alkohol: 6,8%

### KU BREW (Molkebier)

Gebraut mit: Wasser, Gerstenmalz, Weizen, Molke, Hopfen, Hefe, Zitronen- und Orangenzeste, Koriander  
Schmeckt: naturtrüb, erfrischend, mit feiner Zitrusnote, erinnert an belgische Biere  
Alkohol: 4,4%



Fun Fact: Dieses ganz besondere Bier ist in Kooperation mit den Milchbuben aus Hopfgarten entstanden und hat den 1. Tiroler Lebensmittelinnovationspreis 2023 gewonnen.

Die Auswahl der Käsesorten wurde mit der Käserei Plangger aus Sebi nahe Niederndorf im Bezirk Kufstein getroffen, wo auch die Verkostung stattfand.

Culinary Craft Tours



# V

# eranstaltungskalender



# 1

## CheeseAffair 2024

Seit Ende November 2023 sind bereits 70 Aussteller angemeldet. Den Besuchern aus dem nationalen und lokalen Handel, aus der Gastronomie und den ausländischen Einkäufern wird eine Vielzahl an Käsespezialitäten präsentiert.

**Datum** 29. - 30. Januar 2024

**Ort** Aarau, Schweiz

**INFO** [CheeseAffair 2024](#)



## DLG - 2024

**Block 1 - Humansensorik im Fokus**

**Block 2 - Smart Teamworking 4.0:  
Menschen – Instrumente – Modelle**

## DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2024

“Verschwendung vermeiden, Sicherheit garantieren,  
Geschmack bewahren – aber wie?”

**Datum** 11. April 2024

**Ort** **Online Konferenz**

**INFO** [DLG- Lebensmitteltag Sensorik 2024](#)

# 2

# 3

## Käsesommelierabend

Die Organisation für den nächsten Käsesommelierabend 2024 ist praktisch vollständig. Anmeldungen sind bereits möglich.

**Datum** Samstag, 04. Mai 2024

**Ort** LMTZ Wieselburg

**INFO** [Käsesommelierabend 2024](#)



## Milch- und Käsesensoriker Ausbildung

Die 4. Ausbildung zum Milch- und Käsesensoriker-Profi startet.

**Datum** Freitag, 12. – Samstag, 13. April 2024

**Ort** LMTZ Wieselburg

**INFO** [Milch- und Käsesensoriker Ausbildung](#)

# 4

## Impressum

### Verein Käsesommelier Österreich

Claus von Gagernweg 26,  
5340 St. Gilgen  
+43 664 4411826  
+43 6227 7049  
office@kaesesommelier.at  
www.kaesesommelier.at

### Verantwortlich/Medieninhaber

**VKSÖ**  
Obmann Johannes Einzenberger

**Redaktion/Layout:** VKSÖ /  
Agentur Zeitränder

**Infos:** J. Einzenberger, Harald Weidacher, Helene Lindner, AMA-Marketing, The Grocer

**Fotos:** J. Einzenberger, Helene Lindner, Abel & Cole