



Das Käsemagazin

Edition 3/23



Mikrochips im Parmesan

Testweise wurden die Chips in die Rinde von 120.000 Parmigiano-Reggiano-Laiben eingefügt.

Seite 6

Juryverkostungen 2023

Herbstzeit ist Verkostungszeit.

All die wunderbaren Käse, die in den Sommermonaten, zumeist hoch oben auf den Almen, produziert worden sind, warten nun darauf von den strengen Juroren unter die Lupe genommen zu werden.

Fortsetzung Seite 2



Veranstaltungskalender Herbst 2023 ...

Seite 8

Käsehandwerk mit Herz und Tradition

Besuch in der Bio-Hofkäserei Deutschmann

Seite 3

Fischhof - das Ziegenparadies

Auf und der Goabz nach

Seite 5



Käsewanderung

zur Brixentaler Holzalm-Kasalm

- Roskopf
- Holzalm
- Hardbergalm

Waldhüter Tourismus

Dr. Erich Berger Hütte

Neders über Litzl

Neders über Fohnal

Waldhüter Tourismus

Seite 4



Fortsetzung von Seite 1

Juryverkostungen 2023

von Obmann Johannes Einzenberger



Wie jedes Jahr sind es zahlreiche Verkostungen und Bewertungen, die zwischen Anfang September und Mitte November quer durchs Land, Käsesommeliers/ières, Milch- und Käsesensoriker*innen und sonstige Fachexperten auf sich nehmen, um die hohe Qualität der Käse aus den Alpen zu prüfen.

Den Beginn dazu macht zumeist die Bregenzerwälder Berg- und Alpkäseprämierung in Schwarzenberg. Danach folgen Käsekaiserjurysitzung in Wien, Theodul-Verkostung in Salzburg, Alpkäseolympiade in Galtür, Käsiade in Hopfgarten sowie die Gailtaler Almkäseprämierung.



AMA-Käsekaiser Jurysitzung: KSS Harald Weidacher & VKSÖ-Obmann Johannes Einzenberger



Theodul Verkostung der LK Salzburg: VKSÖ-Obmann Stellvertreter KSS Harald Weidacher & Marianne Winkler



v.l.n.r.: Tamara Skleplic, Gertrud Deutschmann, Klaus Düller, Helene Lindner

Käsehandwerk mit Herz und Tradition

Ein Besuch in der Bio-Hofkäserei der Familie Deutschmann

Text & Fotos: DKS Helene Lindner

Im malerischen Frauental bei Deutschlandsberg liegt ein kleines Paradies für alle Käseliebhaber.

Die Bio-Hofkäserei der Familie Deutschmann.

Seit stolzen 30 Jahren stellen sie hochwertigen Käse aus ausschließlich biologischer Rohmilch her und verfolgen dabei eine besondere Philosophie. Für die Familie steht im Mittelpunkt, das Naturprodukt mit der Qualität ihrer eigenen Milch zu verarbeiten und dabei traditionelles Handwerk zu pflegen. Die Herstellung von gesunden und nachhaltigen Lebensmitteln ist ihnen ein Herzensanliegen.

Die Geschichte der Käserei begann mit Franz, der vor drei Jahrzehnten einen Käsekurs besuchte und daraufhin auf eigene Faust die ersten Erfahrungen im Käsen sammelte. Seitdem hat er das Handwerk kontinuierlich verbessert und perfektioniert. Später ergänzte seine Frau Gertrud das Team und absolvierte die Diplom-Käse-Sommelier Ausbildung. Mit ihrem fachkundigen Wissen kann sie nun im Verkauf noch besser auf die Kundenwünsche eingehen und ihre Käsekreationen mit ästhetischer Raffinesse präsentieren. Gertruds berufliche Vorerfahrung als Friseurin verleiht ihr zudem ein gutes Auge für die ansprechenden Präsentation der Käse. Aber nicht nur Franz und Gertrud leben und arbeiten mit Leidenschaft als Landwirte und Unternehmer, die die Käseproduktion lieben – auch die 88-jährige Mutter Josefa ist immer noch aktiv im Betrieb und interessiert sich für Neuheiten und Besucher.

Zudem arbeitet schon seit einigen Jahren auch ihr Neffe Florian im Betrieb und wird eines Tages den Hof und die Käserei übernehmen, sodass die Tradition und das Handwerk in der Familie fortgeführt werden. In der Hofkäserei werden täglich 500-550 Liter Milch von 40-45 gehaltenen Kühen verarbeitet. Aus dieser Menge entstehen insgesamt 12 verschiedene Käsesorten, was eine beeindruckende Jahresproduktion von etwa 25-30 Tonnen Käse ergibt. Zu den ersten produzierten Käsesorten gehörten der köstliche Fasskäse und der beliebte Camembert – nicht nur der Lieblingskäse der Familie, sondern auch das meistverkaufte Exemplar.

Im Laufe der Zeit hat die Familie ihren Fokus erweitert und widmet sich heute auch vielen veredelten Produkten. Besonders hervorzuheben ist, wie die affinieren Produkte von Gertrud mit Kreativität und Leidenschaft betreut werden. Hier entstehen zum Beispiel besondere Käsekreationen wie der BIO-Steirerschimmel, eine außergewöhnliche Kombination aus edlem Blauschimmel im Käse und einer Rotkultur als Naturrinde. Dieses seltene Zusammenspiel verleiht dem Käse ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Ein weiteres Highlight ist die Affineurlinie (Rote Traube, Zwetschgerl, Wildbacher und Honigtraum), die bereits zahlreiche Käseliebhaber

begeistert und sogar vom Käse Kaiser prämiert wurde.

Die Käsesorten der Familie Deutschmann erfreuen sich bei mehr als 2.000 Kunden großer Beliebtheit. Die meisten Kunden kommen aus einem Umkreis von 5 km, weshalb die Familie diese selbst beliefert. Für Kunden außerhalb des Radius werden die Käsespezialitäten verschickt, vor allem nach Österreich, Deutschland, Südtirol, Tschechien und Holland. In der Hofkäserei der Familie Deutschmann spürt man die Liebe und die Leidenschaft für das traditionelle Käsehandwerk in jedem Detail. Von der sorgfältigen



Auswahl der Rohmilch bis hin zur kreativen Veredelung der Käsekreationen ist hier alles auf höchste Qualität und Genuss ausgerichtet. Ein Besuch in der Bio-Hofkäserei ist nicht nur ein Erlebnis für den Gaumen, sondern auch eine Reise in die Welt echter Handwerkskunst und nachhaltiger Landwirtschaft.

Käsewanderung zur Brixentaler Holzalm-Kasalm

Text & Fotos: DKS Johannes Einzenberger

Am 9. September ging es für Käsefreunde mit der Gondelbahn von Niederau auf das Markbachjoch. DKS Hannes Stöckl empfing die Wanderer an der Bergstation und gemeinsam wanderte man gemütlich zur Alm oberhalb der Wildschönau.

Die Holzalm zählt zu den größten Bio-Milchalmen des Landes und liegt auf einer Höhe von 1.440 Meter im Gemeindegebiet von Hopfgarten. 19 Bauern aus der Region nutzen die Gemeinschaftsalm und senden jährlich ihre insgesamt ca.160 Milchkühe zu den Sennerinnen und Senner auf die Alm. Die gesamte Milch wird direkt auf der Holzalm verarbeitet und zu zahlreichen Milchprodukten veredelt.

Besonders die verschiedenen wohlschmeckenden Käsesorten und die guten Milchgetränke sind weit um bekannt.

Nach einer Begrüßung durch den Obmann Johann Misslinger und den Käsemeister Benni Schmidhofer gab es eine kurze Alm-



13 Diplom Käsesommeliers/ières in Hannover ausgezeichnet



Am 18. September konnten in Hannover 13 neue Diplom Käsesommeliers/ières ihre Diplome entgegennehmen. Der VKSÖ gratuliert allen ganz herzlich.

führung und eine ausgiebige Stärkung mit den Käsen der Holzalm. Auch der berühmte Krautinger durfte an diesem Tag nicht fehlen.

Anschließend ging es von der Alm auf den Rosskopf hinauf. Bei geradezu paradiesischem Herbstwetter genoss man die Stimmung am Gipfel und den beeindruckenden Ausblick in die Tiroler Bergwelt. Gemütlich ging es dann wieder über die Markbachjochhütte zur Gondel, die alle wieder etwas erschöpft aber dennoch wohl ins Tal brachte.



Fischhof – Das Ziegenparadieses Auf und der Goab nach!

Text & Fotos: DKS Johannes Einzenberger



Hoch über dem Lammertal, auf 900 Metern Seehöhe, liegt der Ziegenbetrieb der Familie Johanna und Christian Wallinger. Sonnendurchflutete, steile Hanglagen, inmitten einer ruhigen Idylle, mit Blick auf die nahe Bergwelt, allen voran die Bischofsmütze. Dass es hier so paradiesisch wirkt, war auch der Grund, warum die Wallingers vor knapp 30 Jahren entschieden haben sich hier ihren Lebensraum zu erfüllen. Sie mussten nicht lange entscheiden, als sie den Fischhof zum Kauf angeboten bekamen. „Wenn ich heute zurückdenke, dann waren wir schon ziemlich verrückt damals als wir den Hof erwarben. Nichts hat funktioniert, alles war baufällig, aber wir wollten unbedingt hier oben leben und uns unseren Traum erfüllen“ erzählt Johanna Wallinger.

„Wir begannen so nach und nach alles zu renovieren und alles, was hier wächst und was wir zur Verfügung hatten zu verwenden und zu verwerten. Und als wir vor 25 Jahren zu unserer Hochzeit zwei Ziegenkitzerl geschenkt bekamen, haben wir uns in sie verliebt und entschieden, von nun an Ziegen zu züchten“. Der Weg zum Ziegenkäse war allerdings noch weit. Zunächst einmal wurde Gerätschaft gekauft und viel herumprobiert. Nach dem Besuch eines Käseurses wurden die Produkte besser und auch beliebter. „Das Gespür fürs Käsemachen bekommt man

ja erst durchs das Machen und Ausprobieren. Im Vergleich zur Kuhmilch ist Ziegenmilch doch deutlich schwieriger zu verarbeiten“.

Nach und nach wurde die Produktpalette vielfältiger und auch die Ziegen wurden immer mehr. Heute ist die Herde auf über 80 Tiere angewachsen. 2015 wurde ein neuer Stall mit Freilauf erbaut. Das Sortiment ist saisonabhängig. Vom eingelegten Bio-Ziegenkäse, zu den bunten Ziegenkäseballchen,



verschiedenen Aufstrichen und hin zu Schnittkäse reicht die Palette. Dazu verarbeiten die Wallingers auch das Ziegenfleisch, wie beispielsweise zu

Fortsetzung auf Seite 5



Ziegensaftschinken, verschiedenen Würsten, eingekochtem Milchkitz, das ohne Konservierungsstoffe haltbar gemacht wird und als Ragout, Bolognese oder Chili con Carne erhältlich ist. Abgerundet wird das Angebot im Hofladen von Honig & Co, denn Johannes Mann Christian ist leidenschaftlicher Imker.

Als sich 2013 den Mitgliedern der Genuss-Region Tennengauer Almkäse die Möglichkeit bot, die Käsesommelier Ausbildung am WIFI Salzburg zu machen, beschloss Johanna diese mit Tochter Stefanie gemeinsam zu besuchen. Als

dann beide auch noch die Prüfung erfolgreich meisterten und das Diplom überreicht bekamen, war die Freude riesengroß. „Wir haben uns sehr gefreut und sind auch heute noch stolz darauf. Auch, oder noch besser gesagt, weil unser Weg hier am Fischhof immer mit unendlich viel Arbeit verbunden war“. Dass man mittlerweile auch zahlreiche Auszeichnungen, wie beispielsweise 2018 das Kasermandl in Gold, für die Käse bekam, ist für die Wallingers ein weiterer Ansporn den erfolgreich eingeschlagenen Weg mit Freude fortzusetzen.



KONTAKT

Fischhof – Das Ziegenparadies
Salfelden 13, 5441 Abtenau, Salzburg
Tel.: +43 664 75067644
johanna.wallinger@sbg.at

Mikrochips im Parmesan

Diese Nachricht in den Zeitungen und sozialen Netzwerken sorgt seit ein paar Wochen für Schlagzeilen und Aufregung. Caroline Amme, Redakteurin Audio & Podcast vom Wissenschaftsmagazin des ntv.de hat nun mit dem Obmann des VKSÖ einen Podcast dazu erstellt.

Hören Sie hinein ...



Der Podcast ist online, Sie finden ihn in der [ntv-App](#)

Den Artikel zum Podcast finden Sie unter: [ntv-online](#)



Käserei in Elixhausen sperrt zu

Jetzt ist es fix: die Käserei in Elixhausen (Flachgau) sperrt endgültig zu, die letzte bäuerliche Käsereigenossenschaft im Flachgau wird liquidiert. Das hat die Mehrheit der Mitglieder bei der Generalversammlung beschlossen. Die Entscheidung für das Aus der Käserei fiel mit 19 zu 7 Stimmen. Die Rettungspläne fanden keine Mehrheit. In der derzeitigen Form sei der Käsereibetrieb nicht mehr wirtschaftlich zu führen, sagen die Betreiber. Obmann Roland Huber, der das Amt erst vor zweieinhalb Monaten übernommen hat, erklärte noch in der Sitzung seinen Rücktritt.

Was mit dem Standort in Elixhausen passieren wird, werde in den kommenden Wochen entschieden. Der Käseladen, der unmittelbar an die Käserei angeschlossen ist, habe noch bis Jahresende geöffnet, die lagernde Ware werde abverkauft.

Genossenschaft seit 90 Jahren

1889 legte der Allgäuer Käsemeister Johann Baptist Woerle den Grundstein für die erste Emmentalerkäserei im Land Salzburg. In Folge entstanden weit über 50 Emmentalerkäsereien in der Region Salzburger Flachgau und im angrenzenden Oberösterreich. Es war somit das dichteste Käsereigebiet der Welt. Die Käsereigenossenschaft Elixhausen wurde 1928 gegründet. Zuletzt lieferten 29 Bäuerinnen und Bauern aus Elixhausen, Anthering, Seekirchen und Obertrum jährlich rund 6 Millionen Liter Milch an die Genossenschaft. Geldnot, fehlende Investitionen und Personalprobleme führten dazu, dass die Heumilch-Käserei Elixhausen schon Mitte Juli zugesperrt wurde. Mit der nun endgültigen Schließung der Käsereigenossenschaft Elixhausen endet eine über hundert Jahre dauernde Erfolgsgeschichte der Flachgauer Käsereigenossenschaften.

Mehrweg-Kunststoffflasche

Das britische Unternehmen Abel & Cole, das eine Molkerei in Wroughton, Wiltshire, betreibt, führt eine wasch- und wiederbefüllbare Kunststoffmilchflasche im Vereinigten Königreich ein. Die Flasche besteht aus PP und wurde über einen Zeitraum von drei Jahren entwickelt. In Tests hielt das neuartige Gebinde, das von der britischen Food Standards Agency abgesegnet worden ist, 16 Umläufe aus.

Quelle: The Grocer



Foto: Abel & Cole

Die 20 größten Molkereien der Welt

Nur fünf Unternehmen der TOP 20 weltweit, haben ihren Platz vom Vorjahr behalten. Während Dairy Farmers of Amerika (Platz 2) und Arla Foods (Platz 6, verbesserte sich um 3 Plätze) zu den großen Gewinnern zählen, haben der Schweizer Großkonzern (Nestlé) und Danone Plätze verloren. Mit einem Jahresumsatz von 27,2 Milliarden Euro führt das französische Unternehmen Lactalis das Ranking an.

Chinesischer Mozzarella mit Käse aus Österreich empört Italien

Das im Kampf zum Schutz seiner Lebensmittelproduktion engagierte Italien empört sich wegen eines chinesischen Mozzarellas, der angeblich mit Käse aus Österreich produziert wird. Tommaso Razzolini, Mitglied des Regionalparlaments der Region Venetien, postete auf Facebook das Bild einer gelben Packung mit chinesischem Mozzarella mit Bildern von der Rialto-Brücke in Venedig und dem Schiefen Turm von Pisa. Der Käse werde in Österreich von einem chinesischen Unternehmen produziert, heißt es auf der Packung, auf der chinesische Zeichen, Abbildungen einiger der bekanntesten italienischen Monumente und die Aufschrift „European Mozzarella Cheese“ zu sehen sind.



Global Dairy Top 20, 2023

2023	2022	Company	Country of headquarters	Dairy turnover, 2022*	
				USD billion	EUR billion
1	1	Lactalis	France	28.6 ¹	27.2 ¹
2	4	Dairy Farmers of America	US	24.5	23.3
3	2	Nestlé	Switzerland	23.3 ¹	22.1 ¹
4	3	Danone	France	21.2 ¹	20.1 ¹
5	5	Yili	China	18.3 ¹	17.3 ¹
6	9	Arla Foods	Denmark/Sweden	14.5	13.8
7	8	FrieslandCampina	Netherlands	14.4 ¹	13.7 ¹
8	7	Mengniu	China	14.4 ¹	13.7 ¹
9	6	Fonterra	New Zealand	14.2 ¹	13.4 ¹
10	10	Saputo	Canada	13.7	13.0
11	11	Unilever	Netherlands/UK	8.3	7.9
12	13	Gujarat Cooperative Milk Marketing Federation Ltd	India	7.0	6.7
13	12	Savencia	France	6.9	6.6
14	17	Müller	Germany	6.5 ¹	6.2 ¹
15	16	Agropur	Canada	6.5	6.2
16	19	Schreiber Foods	US	6.5 ¹	6.2 ¹
17	14	Sodiaal	France	5.8	5.5
18	18	DMK	Germany	5.5 ¹	5.3 ¹
19	20	Froneri	UK	5.3	5.1
20	#	Glanbia	Ireland	5.1 ¹	4.8 ¹

* Turnover data is predominately dairy sales, based on 2022 financials and M&A transactions completed between January 1, 2023 and June 30, 2023. Pending mergers and acquisitions not incorporated include: Lactalis' acquisition of DPA Brazil from Fonterra and Nestlé, Danone's acquisition of Promedica, Saputo's disposal of two Australian processing plants to Coles, Unilever's acquisition of Yasso Holdings, Inc and Savencia's acquisition of Willner.
† estimate.

Source: Rabobank 2023

Schürzen

Der VKSÖ hat neue Schürzen mit Vereinsaufdruck (schwarze Latzschürzen) anfertigen lassen. Mitglieder können



diese unter office@kaesesommelier.at zum Selbstkostenpreis von € 29,90 + Versandkosten bestellen.

Happy Cheeze insolvent

Der Cuxhavener Hersteller von veganem Käseersatz Happy Cheeze GmbH (Marke: Dr. Mannah's Vegan Passion) hat Ende August Insolvenzantrag gestellt. Die schwierige Situation am Lebensmittelmarkt hat das Unternehmen schon Ende 2022 veranlasst die Preise dauerhaft um 25% zu senken. Die Suche nach Kooperationspartnern verlief erfolglos.

V

eranstaltungskalender



Warum Käseherzen lieber Weisswein zufliegen und nicht etwa Rotwein!

1

„Einfach Käse mit Wein kombinieren“

Masterclass mit Cheese-Sommelière Anna-Maria Löffler

Datum Sonntag, 05.11.2023 um 15:00 Uhr

Ort Forum Vini in München

INFO [Einfach Käse mit Wein kombinieren](#)

FORUM VINI



Tee & Heumilch Käse – eine außergewöhnliche Harmonie

„Heumilch & Verein Käsesommelier Österreich laden ein“

Verkostung mit Käsesommelière Marie-Valerie Kerle

Datum Donnerstag, 16.11.2023 um 18:00 Uhr

Ort Gewerbepark 3, 5301 Eugendorf

INFO [Tee & Heumilch Käse](#)

2

Adventfeier des Vereins Käsesommelier Österreich

„Gemütliches Adventtreffen am Wolfgangseer Advent“

Datum Samstag, 16.12.2023 um 15:00 Uhr

Ort St. Gilgen

INFO [Adventfeier des VKSÖ](#)



3

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



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](#)



5

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