

Veranstalter
Messe Wieselburg GmbH
 Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich
 Tel:+43 7416/502 -0, Fax: 40
 E-Mail: info@messewieselburg.at
 Web: www.messewieselburg.at

Pressekontakt
Verena Herzog
 Projektleiterin
 Tel:+43 7416/502 -23, Fax: 40
 E-Mail: vh@messewieselburg.at
 Web: www.messewieselburg.at

Wieselburg, im April 2021

Das Kasermandl in Gold

Das Kasermandl in Gold ist eine Prämierung von Käse- und Milchprodukten. Mit diesem Wettbewerb soll auch den Erzeugern kleinerer Mengen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich geboten werden. **Das Kasermandl in Gold** ist eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und stellt einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung dar. Neben der Prämierung in den Kategorien Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Sonstige (z. B. Frischkäsezubereitungen), Sauermilchprodukte (Joghurt, Fruchtojoghurt, Sauermilch, Sauerrahm, Joghurt drinks, Molkegetränke, Desserts...) und Butter, wurden auch Milch/Milchmischerzeugnisse verkostet und bewertet. In den meisten Kategorien erfolgt noch zusätzlich eine Unterteilung in „Produkte aus Kuhmilch“ und Produkte aus „Schaf-/Ziegen- bzw. Mischmilch“. **Das Kasermandl in Gold** steht neben der enorm hohen Qualität der eingereichten Produkte auch immer öfter für besondere Kreativität der Produkte. Neben alt bekannten Köstlichkeiten wie Schafkäse-Rollen, Bergkäse oder Erdbeerjoghurt finden sich vermehrt auch Kreationen wie Schwarzwälder-Kirsch und Kaffee-Desserts.



Bereits zum 22. Mal fand der Produktwettbewerb statt. über 300 Proben von über 100 Teilnehmer*innen aus 6 Bundesländern eingereicht. Die Jury konnte 16 Mal **Das Kasermandl in Gold** vergeben. Diese verteilen sich im gesamten Bundesgebiet wie folgt: 7 der begehrten Trophäen gehen an Produzent*innen aus Niederösterreich. Weitere 3 kommen aus Tirol. Jeweils 2 Sieger*innen kommen aus Oberösterreich, Salzburg und Vorarlberg.

Folgende Produzent*innen wurde **Das Kasermandl in Gold 2021** verliehen:

Friskäse und ungeriefte Weichkäse - Kuhmilch

Landtopfen - Rausch Martin, 3852 Kautzen, 0664/1344929, info@hofkaeserei-rausch.at

Weichkäse gereift - Kuhmilch

Bio Camembert - Mattigtaler Käse GmbH, 5201 Seekirchen, 0664/4176317, info@mattigtaler.at; j.mangelberger@mattigtaler.at

Galtürer Aschenputtel - Huber Hermann & Patrick-Hofkäserei Huber, 6563 Galtür, 0664/2533543, almhof@huber-hotels.at

Schnittkäse - Kuhmilch

Barmstoana Kas - Handkäserei Wimmer, 5411 0664/1543799, office@handkaeserei.at

Dorfkäse Tilsiter - Hofkäserei Schörgerer - Fam. Lindner, 6372 Oberndorf, 0664/9189470, hofkaeserei@schoergerer.at

./.

Hartkäse - Kuhmilch

Vbg. Bergkäse U. g. 10 Monate - Dorfsennerei Schlins-Röns, 6824 Schlins, 05524/2340 0664/4339944, info@dorfsennerei.at

Bregenzerwälder Bergkäse - Metzler Daniela, 6866 Andelsbuch, 0664/9568934, metzler.martin@gmx.at

Sonstige Produkte - Kuhmilch

Frischkäse im Speckmantel - Aigner Inge u. Martin, 4352 Klam, 0664/5061389, auerimsommerhaus@gmail.com

Sauermilchprodukte & Desserts - Kuhmilch

Schlemmerjoghurt - Ing. Widner Barbara, 3830 Waidhofen/Th., 0676/4556616, dangl.matzles@aon.at

Topfenwichtel Heidi Himbeere - Mair Monika u. Walter, 6068 Mils, 0676/7909292, weberhof@holsteinzucht.eu

Butter - Kuhmilch

Sennereibutter - Alma Bergsennerei Huban, Hansjörg Hirscher, 6933 Doren, 05516/2001, office@sennerei-huban.at

Frischkäse und ungereifter Weichkäse– Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch

Schaftopfen - Österreicher Margret und Anton, 3862 Eisgarn, 0664/73685457, info@naturleben.at

Frischkäse nach Erlauftaler Art– Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch

Schafmilch-Frischkäse - Mühlbacher Barbara u. Johann, 3650 Pöggstall, 0676/9310055, johann.muehlbacher91@gmx.at

Sonstige Produkte- Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch

Gansis Speckbällchen - Gansberger Brigitte u. Franz, 3241 Kirnberg, 02755/8202 od. 0664/1508935, info@gansis-schofkas.at

Sauermilchprodukte - Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch

Beerentraum - Ziegenhof Klampfl, Manuela Mauthner, 2133 Loosdorf, 0664/2334295, info@ziegenhofklampfl.at

Schafmilch Joghurt - Mühlbacher Barbara u. Johann, 3650 Pöggstall, 0676/9310055, johann.muehlbacher91@gmx.at