

# PRESSEINFORMATION

Veranstalter: Messe Wieselburg GmbH  
3250 Wieselburg, Volksfestplatz 3, AUSTRIA  
Tel. (0043) 07416/502, Fax: 07416/502-40  
E-Mail: info@messewieselburg.at  
www.messewieselburg.at



Wieselburg, 2019-06-11

---

## „DAS KASERMANDL IN GOLD“ 2019 - Probenrekord!

457 Käse und Milchprodukte wurden im Rahmen der diesjährigen Prämierung „Das Kasermändl in Gold“ im Vorfeld der „WIESELBURGER MESSE – Hof & Forst“ verkostet und bewertet. Die hervorragende Entwicklung des Wettbewerbes spiegelt sich in einem absoluten Probenrekord bei der 21. Auflage wider und verdeutlicht die Wichtigkeit, Akzeptanz und steigende Bedeutung dieser in der Art österreichweit einzigartigen Prämierung. Teilnehmer aus 6 österreichischen Bundesländern konnten heuer begrüßt werden.

Mit diesem Wettbewerb soll auch den Erzeugern kleinerer Mengen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich geboten werden. „Das Kasermändl 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), Sauer Milchprodukte (Joghurt, Fruchtjoghurt, Sauermilch, Sauerrahm, Joghurtdrinks, 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 Kasermändl 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 Thymian-Zitronenkäse, Trüffelweichkäse oder Milchreis mit Zwetschke-Aronia-Röster.

Durch die steigende Anzahl an eingesendeten Produkten und um die hohe Qualität der Prämierung beizubehalten bzw. noch zu verbessern, wurden auch heuer die Anzahl der Verkoster erhöht. Unter der Leitung von DI Martin Rogenhofer vom LMTZ Francisco Josephinum testeten knapp 40 anerkannte Experten aus beinahe allen österreichischen Bundesländern die eingereichten Proben auf unterschiedliche Kriterien.

Daneben wurde erneut eine eigene Verkostungsgruppe installiert, die ausschließlich für die Bestimmung der Kategorie Sieger („Kasermändl in Gold“) verantwortlich war.

Folgende 14 Produzenten aus Oberösterreich (4x), Niederösterreich, Tirol bzw. Vorarlberg (je 3x) bzw. Kärnten wurden für die hervorragende Qualität ihrer nachstehenden Erzeugnisse mit einem „Kasermändl in Gold“ ausgezeichnet, die im Rahmen der Eröffnungsfeier am Donnerstag, 27. Juni übergeben wurden:

./.

**Kategorie: Frischkäse und ungeriefte Weichkäse - Kuhmilch**

Topfen - Elsenhans Tamara u. Manfred, 4612 Scharten, Finklham 22, 0664/5125214, holzerns@gmx.at

**Kategorie: Weichkäse gereift - Kuhmilch**

Crème-Camembert - Erlaufalter Käsewölfe, 3261 Wolfpassing, Schloss 1a, 0664/88177882, office@kaesewoelfe.at

**Kategorie: Schnittkäse - Kuhmilch**

Plangger´s Bio Urfelskäse - Käserei Plangger, 6342 Niederndorf, Sebi 26, 05373/61260, ha-bio@kaserei.at

**Kategorie: Hartkäse - Kuhmilch**

Bergkäse mild - Alpenkäse Bregenzerwald Sieber Jakob und Team, 6870 Bezau, Ach 586, 05514/30020, office@alpenkaese.at

Rochus - Hilkater Käse Hofsennerie-Fam. Meusburger, 6874 Bizau, Hilkat 142, 0676/9757966, info@hilkater.at

**Kategorie: Sonstige - Kuhmilch**

Weichkäse im Speckmantel - Aigner Inge u. Martin, 4352 Klam, Unterhörnbach 2, 0664/5061389, auerimsommerhaus@gmail.com

**Kategorie: Sauer Milchprodukte & Desserts - Kuhmilch**

Topfentraum Sommerfrische - Binterhof Familie Mosser, 9771 Berg im Drautal, Feistritz 4, 04712/545, mosser@binterhof.at

**Kategorie: Frischkäse nach Erlaufalter Art– Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch - Schafmilch**

Schafrolle - Haslehner Christine und Walter, 4596 Steinbach/Steir, Pieslwang 19, 07257/7659, schaf.kaese@aon.at

**Kategorie: Frischkäse nach Erlaufalter Art– Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch – Mischmilch/Ziegenmilch**

Bio Schafmischkäse - König Antonia u. Josef, 3282 St. Georgen/Leys, Bichl 2, 07482/44539, japsi1@gmx.at

**Kategorie: Weichkäse gereift - Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch**

Galtürer Weisse Ziege - Huber Hermann & Patrick-Hofkäserei Huber, 6563 Galtür, Wirl 4, 0664/2533543, almhof@huber-hotels.at

**Kategorie: Schnittkäse - Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch**

Mühlviertler Bio-Schafgouda - Ortner Karl, 4293 Gutau, Marreith 15, 07946/6874, ortner.karl@bioschafkaese.at

**Kategorie: Sonstige - Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch**

Glocknerkugeln - Figerhof Familie Jans, 9981 Kals am Großglockner, Lana 1, 0664/8552889, figerhof@gmail.com

**Kategorie: Sauer Milchprodukte - Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch**

Gansis Schofjoghurt Heidelbeer – Familie Gansberger, 3241 Kirnberg, Strohhof 1, 0664/1508935, info@gansis-schofkaes.at

**Kategorie: Butter**

Butter - Rehmer Sennhus GmbH, 6883 Au, Rehmen 88, 0664/5827714, info@feinkost-kaese.com