

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

Sehr geehrte Teilnehmer!

Nachstehender Presstext ist zur Verwendung in Ihren regionalen Medien/Zeitungen gedacht.

Er bietet einen kurzen Überblick über die gesamte Verkostung. Im letzten Absatz können Sie – je nach Bedarf – auf Ihre eigenen Produkte hinweisen und damit Werbung für Ihre Erzeugnisse machen.

„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), Sauermilchprodukte (Joghurt, Fruchtjoghurt, 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 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 Erdbeerrjoghurt 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 Categoriesieger („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:

./.