



PRESSEMITTEILUNG

AMA-Käsekaiser: Die Auszeichnung der besten Käse

(Zell am See, am 19. November 2019) Jedes Jahr werden die besten Käse des Landes mit dem AMA-Käsekaiser ausgezeichnet. Aus 199 Einreichungen von 23 Produzenten kürte eine Expertenjury Sieger in zehn Kategorien.

Die begehrten Statuen wurden in zehn Kategorien verliehen: Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse mild-fein, Schnittkäse g'schmackig, Schnittkäse würzig-kräftig, Hartkäse, Bio-Käse, Käsespezialität und -traditionen sowie Innovation. Außerdem wurde der beliebteste österreichische Käse in Deutschland gekrönt.

Der Verleihung geht ein umfassender, objektiver Wettbewerb voraus, um die Top-Qualitäten unter allen Käsespezialitäten zu ermitteln. Ein Team aus 130 Juroren bestehend aus Käsesommeliers, Fachjournalisten, Produzenten und Vertretern des Handels, erkostet in der ersten Phase aus allen Einreichungen die besten fünf je Kategorie. Daraus kürte ein national und international besetztes, unabhängiges Expertengremium die Besten der Besten.

Bewertet wurden Aussehen, Teigbeschaffenheit, Konsistenz, Geruch und natürlich der Geschmack. Maximal 100 Punkte konnten pro Käse vergeben werden. Zusätzlich musste jede Bewertung erläutert werden. In der Kategorie Innovation wurden Idee und Konzept der Produktneuheit beurteilt. Alle Einzelergebnisse werden den Produzenten zur Weiterentwicklung zur Verfügung gestellt. Die Sieger dürfen die Auszeichnung mit dem AMA-Käsekaiser 2020 nun ein Jahr in der Bewerbung der Spezialitäten verwenden.

DIE AMA-KÄSEKAISER

Kategorie: Frischkäse

SalzburgMilch Premium Frischkäse natur	SalzburgMilch, Betrieb Salzburg
--	---------------------------------

Kategorie: Weichkäse

Schärdinger Österkron	Ennstal Milch, Betrieb Gröbming
-----------------------	---------------------------------



Kategorie: Schnittkäse mild-fein

Schärdinger Grieskirchner	Berglandmilch, Betrieb Voitsberg
---------------------------	----------------------------------

Kategorie: Schnittkäse g'smackig

Almsenner Kaiserwinkl Almkräuterkäse	Pinzgau Milch
--------------------------------------	---------------

Kategorie: Schnittkäse würzig-kraftig

Ländle Arlberger	Vorarlberg Milch
------------------	------------------

Kategorie: Hartkäse

Erzherzog Johann Heumilch Selektion	Obersteirische Molkerei
-------------------------------------	-------------------------

Kategorie: Bio-Käse

Bio Wiesenmilch Almkäse	Kärntnermilch
-------------------------	---------------

Kategorie: Innovation

Käserarität	Gmundner Molkerei, Betrieb Gmunden
-------------	------------------------------------

Kategorie: Käsespezialität und -traditionen

Schärdinger Affineur Kracher petit	Ennstal Milch, Betrieb Gröbming
------------------------------------	---------------------------------

Kategorie: Beliebtester österreichischer Käse in Deutschland

Ländle Weinkäse	Vorarlberg Milch
-----------------	------------------

Rückfragehinweis:

AMA-Marketing

Manuela Schürr, Unternehmenskommunikation

Tel. +43 50 3151-401, +43 664 83 76 178, manuela.schuerr@amainfo.at

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Dresdner Straße 68a

1200 Wien, Postfach 214

UID ATU39009407

Firmenbuchnummer 135101d, HG Wien

Zertifiziert nach: ISO 9001:2015,

ISO 14001:2015, EMAS

Telefon +43 50 3151-404

Telefax +43 50 3151-499

manuela.schuerr@amainfo.at

www.amainfo.at