



PRESSEMITTEILUNG

25 Jahre AMA-Käsekaiser: Die Auszeichnung der besten Käse

Käsesommelier und bester Feinkost-Lehrling ausgezeichnet

(Wien, 30. November 2021) Die besten Käse des Landes stehen fest und wurden mit dem AMA-Käsekaiser prämiert. Ausgezeichnet wurden auch der Käsesommelier des Jahres und die besten Feinkost-Lehrlinge im Lebensmitteleinzelhandel. Seit 25 Jahren wird hervorragende Käsequalität mit dem AMA-Käsekaiser ins Rampenlicht gestellt.

Der Prämierung geht eine zweitägige Jury-Sitzung voraus. Achtzig Juroren bestimmten aus 170 Einreichungen über die Nominierung der engeren Auswahl, 19 Käsemeister verkosteten in einem zweiten Durchgang die Besten der Besten. Die begehrten Statuen wurden in elf Kategorien verliehen: Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse mild-fein, Schnittkäse g'schmackig, Schnittkäse würzig-kräftig, Hartkäse bis und älter als fünf Monate, Bio-Käse, Käsespezialität. Bewertet wurden Aussehen, Teigbeschaffenheit, Konsistenz, Geruch und natürlich der Geschmack. Maximal hundert Punkte konnten pro Käse vergeben werden. Zusätzlich musste jede Bewertung erläutert werden.

Darüber hinaus nahm die Jury neun innovative Ideen und Konzepte unter die Lupe und kürte die Käseneuheit des Jahres. In einem Online-Voting mit mehr als 6200 Teilnehmern wurde der beliebteste österreichische Käse in Deutschland gewählt. Auch er wurde mit einem Käsekaiser belohnt.

25 Jahre AMA-Käsekaiser

„Zum 25. Mal zeichnen wir die hervorragende Qualität unserer Käse aus. Mit dem AMA-Käsekaiser möchten wir die Arbeit, das Wissen und Können der heimischen Molkereiwirtschaft würdigen. Ihre Produkte und das Bouquet an Vielfalt überzeugen Konsumenten in Österreich und in der ganzen Welt“, gratuliert Michael Blass, Geschäftsführer der AMA-Marketing.

Auszeichnung in herausfordernden Zeiten besonders wichtig

Auch wenn eine physische Gala heuer nicht möglich war, wollte die AMA die Veranstaltung nicht ausfallen lassen und verlegte die Überreichung kurzerhand ins Internet. „Bei der Auszeichnung der besten Käse können wir einfach kein Jahr auslassen, denn die qualitätsvolle Produktion geht trotz Lockdowns weiter und hat es sich umso mehr verdient, unter diesen herausfordernden Rahmenbedingungen gewürdigt zu werden“, erklärt Peter Hamedinger, Marketing-Manager der AMA. Die Auszeichnung mit dem AMA-Käsekaiser dürfen die Sieger nun ein Jahr lang in ihrem Marketing verwenden. Die Gala steht zum Nachsehen unter www.amainfo.at zur Verfügung.



Käsesommelier des Jahres

Zum Käsesommelier des Jahres wurde Harald Weidacher gekürt. Der Tiroler war viele Jahre auf Kreuzfahrtschiffen in internationalen Gewässern unterwegs. Sein kulinarischer Lehrmeister ist die ganze Welt. Auf einer dieser Kreuzfahrten startete seine Begeisterung für Käse, die er mit der Ausbildung zum Käsesommelier auf fundierte fachliche Beine stellte. Seine anschließende Ausbildung zum Milch- und Käsesensoriker und seine Mitgliedschaft in der internationalen Käsegilde machen ihn zum gefragten Juror für Käsebewertungen. Seit mehr als zwei Jahrzehnten unterrichtet er an den Tourismusschulen Am Wilden Kaiser in St. Johann in Tirol und gibt sein umfangreiches Wissen gerne an die nächste Generation von Käseexperten weiter. Für seine langjährigen Verdienste um die Käsekultur wurde er nun als Käsesommelier des Jahres ausgezeichnet.

AMA-Lehrlingswettbewerb Käsetheke

Dass man sich um den Nachwuchs keine Sorgen machen muss, zeigt auch der neue AMA-Lehrlingswettbewerb. 168 junge Menschen, die im Lebensmitteleinzelhandel ihre Ausbildung im Bereich Feinkost machen, absolvierten in den Sommermonaten einen mehrstufigen Wettbewerb. Zuerst mussten sie ihr Wissen in einem Online-Quiz unter Beweis stellen. Danach zeigten die Finalisten ihr praktisches Können der Käsesensorik und Präsentation beim Bundesfinale in Bad Ischl. Kathrin Hinterleitner, Lehrling bei Eurospar in Rohrbach, ging als Siegerin in diesem neu ins Leben gerufenen Wettbewerb hervor. „Die Mitarbeitenden der Feinkosttheken sind das Bindeglied zwischen unseren Kunden und dem Sortiment. Solche Wettbewerbe heben das Image der Lehre im LEH und unterstreichen die hohe Service-Kompetenz“, freut sich Hans K. Reisch, SPAR-Vorstand, über den Erfolg der SPAR-Lehrlinge beim heurigen Wettbewerb.

DIE AMA-KÄSEKAISER 2022

Kategorie Frischkäse

SalzburgMilch Premium Frischkäse Natur	SalzburgMilch, Betrieb Salzburg
--	---------------------------------

Kategorie Schnittkäse mild-fein

Schärdinger Bergbaron	Berglandmilch, Betrieb Feldkirchen
-----------------------	------------------------------------

Kategorie Schnittkäse g'schmackig

Die Käsemacher Waldviertler Selchkäse	Die Käsemacher, Betrieb Heidenreichstein
---------------------------------------	--

Kategorie Weichkäse

Ramino	Kärntnermilch, Betrieb Spittal/Drau
--------	-------------------------------------

Kategorie Schnittkäse würzig-kraftig

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



Kategorie Hartkäse bis 5 Monate

SalzburgMilch Premium Heujuwel	SalzburgMilch, Betrieb Lamprechtshausen
--------------------------------	---

Kategorie Hartkäse älter als 5 Monate

Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. Lutzenreute 6 Monate	Rupp
---	------

Kategorie Bio-Käse

Bio Erzherzog Johann	Obersteirische Molkerei, Betrieb Knittelfeld
----------------------	---

Kategorie Käsespezialität

Erzherzog Johann Heumilch Selektion	Obersteirische Molkerei, Betrieb Knittelfeld
-------------------------------------	---

Kategorie Käseneuheit

Premium Berggenuss Mediterrane Gewürze	SalzburgMilch, Betrieb Lamprechtshausen
--	---

Kategorie Beliebtester österreichischer Käse in Deutschland

Heublumen Rebell	Sulzberger Käse Rebellen, Betrieb Sulzberg
------------------	--

Rückfragehinweis:

Manuela Schürr, Unternehmenskommunikation

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

Die AMA-Marketing GesmbH ist die österreichische Plattform für Qualität, Absatzförderung und Kommunikation bei landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Lebensmitteln. Sie zeichnet Spitzenleistungen in der Lebensmittelwirtschaft mit dem AMA-Gütesiegel, dem AMA-Biosiegel und dem AMA GENUSS REGION Siegel aus. Ihre Aufgaben sind gesetzlich geregelt. Die Finanzierung erfolgt über Agrarmarketingbeiträge der Landwirte, Mittel der Europäischen Union sowie Gebühren der Lizenznehmer.