



PRESSEMITTEILUNG

AMA-Käsekaiser 2024: Die beliebteste Statue der Milchbranche

Die besten Käse des Landes wurden feierlich prämiert

(Graz, 23. November 2023) Am 23. November wurden die beliebten AMA-Käsekaiser-Statuen in der Grazer Helmut-List-Halle im Rahmen der AMA-Käsekaiser-Gala an die besten Käse des Landes feierlich verliehen. Die fachkundige Jury zeichnete darüber hinaus zum dritten Mal die besten Feinkost-Lehrlinge im Lebensmitteleinzelhandel aus. Dem Käsepionier Josef Rupp wurde für seine Verdienste um die heimische Käsekultur ein AMA-Ehrenkäsekaiser überreicht.

Die begehrten AMA-Käsekaiser-Statuen wurden heuer in zehn Kategorien verliehen: Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse (mild-fein, g'schmackig und würzig-kraftig), Hartkäse bis und älter als fünf Monate, Bio-Käse, Käsespezialität und Käseneuheit. Bewertet wurden Aussehen, Teigbeschaffenheit, Konsistenz, Geruch und natürlich der Geschmack. Maximal hundert Punkte konnten pro Käse vergeben werden. Die Jury-Sitzung mit rund 80 Juroren am ersten Tag bestimmte aus den 160 Einreichungen eine engere Auswahl. Einen Tag später wählten 18 fachkundige Käse- und Sensorik-Expertinnen und -Experten aus der Fülle an Qualität und Geschmack die Siegerprodukte 2024. Die Auszeichnung mit dem AMA-Käsekaiser dürfen die Sieger nun ein Jahr lang für ihr Marketing verwenden und ihr prämiertes Produkt so für Konsumentinnen und Konsumenten hervorheben.

Vielfältige Käsekultur

„Österreich ist ein Käse-Land, das mit vielen großartigen Käsespezialitäten sowohl im Inland als auch weit über unsere Grenzen hinaus punkten kann. Die diesjährigen Einreichungen haben das einmal mehr bewiesen. Die Qualität und Vielfalt der Einreichungen übertrifft unsere Erwartungen jedes Jahr aufs Neue“, sagt Peter Hamedinger, Marketing-Manager Milch und Milchprodukte bei der AMA-Marketing.

Expertise der heimischen Molkereien

„Der AMA-Käsekaiser würdigt die Arbeit, das Wissen und das Können unserer heimischen Molkereien und Käsereien. Käse ist nicht nur im Inland beliebt, sondern auch ein wichtiger Exportschlager. Ich freue mich, dass wir mit dieser Auszeichnung dazu beitragen können, dass die besten Käse des Landes am POS mehr Aufmerksamkeit generieren können“, gratuliert Christina Mutenthaler-Sipek, Geschäftsführerin der AMA-Marketing den Preisträgerinnen und Preisträger des AMA-Käsekaisers.

Ehrenkäsekaiser für Josef Rupp

Mit einem Ehrenkäsekaiser wurde Josef Rupp ausgezeichnet. Der langjährige Geschäftsführer der gleichnamigen Privatkäserei hat die heimische Käsekultur weit über sein Engagement im eigenen Unternehmen gefördert – insbesondere die Naturkäsesorten wie Alp- und Bergkäse, die unweigerlich mit dem schönen Vorarlberg verbunden sind. Gerade diese Käsesorten sind eine ganz besondere Visitenkarte für das Land der Berge. Zuletzt wurde ein Ehrenkäsekaiser im Jahr 2018 vergeben.



AMA-Lehrlingswettbewerb Käsetheke

Aufgrund des letztjährigen großen Erfolges fand heuer erneut der AMA-Lehrlingswettbewerb zur besten Käsetheken-Fachkraft statt. 158 Lehrlinge des Lebensmitteleinzelhandels aus dem Bereich Feinkost beeindruckten beim mehrstufigen Wettbewerb mit ihrer bemerkenswerten Fachexpertise. In der ersten Stufe ging es beim Lehrlings-Online-Quiz um fachliches Wissen. Die besten Kandidatinnen und Kandidaten duften auch beim Bundesfinale in Bad Ischl ihr praktisches Können in der Käsesensorik beweisen. Pamela Cuevas De La Cruz, Lehrling beim Eurospar Mariahilferstraße in Wien, ging aus diesem Wettbewerb als Siegerin hervor und wurde im Rahmen der AMA-Käsekaiser-Gala gekührt.

Fotogalerie und weiterführende Infos: <https://amainfo.at/kaesekaiser>

DIE AMA-KÄSEKAISER 2024

Kategorie Frischkäse

Die Käsemacher Peppersweet Frischkäse	Die Käsemacher, Betrieb Vitis (NÖ)
---------------------------------------	------------------------------------

Kategorie Weichkäse

Schärdinger Rahm Camembert	Ennstal Milch, Betrieb Gröbming
----------------------------	---------------------------------

Kategorie Schnittkäse mild-fein

Drautaler	Kärntnermilch, Betrieb Spittal/Drau
-----------	-------------------------------------

Kategorie Schnittkäse g'schmackig

Alma Kräuterschatz	Rupp Austria, Betrieb Hörbranz
--------------------	--------------------------------

Kategorie Schnittkäse würzig-kraftig

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

Kategorie Hartkäse bis 5 Monate

Schärdinger Rahm Emmentaler	Tirol Milch Wörgl
-----------------------------	-------------------

Kategorie Hartkäse älter als 5 Monate

Walserstolz Unser Traditioneller	Emmi Österreich
----------------------------------	-----------------

Kategorie Bio-Käse

Woerle Bio Frischkäse Kräuter aus Heumilch	Gebrüder Woerle
--	-----------------

Kategorie Käsespezialität

Ländle Klostertaler extra reif	Vorarlberg Milch
--------------------------------	------------------

Kategorie Käseneuheit

Würzkäse Mediterran	Die Käsemacher, Betrieb Vitis
---------------------	-------------------------------

Rückfragehinweis:

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
kristijana.lastro@amainfo.at
www.amainfo.at



Kristijana Lastro
Unternehmenskommunikation
Fix: +43 50 3151-401
Mobil: +43 664 837 64 20
E-Mail: presse@amainfo.at

Über die AMA-Marketing:

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 Landwirtinnen und Landwirte, Mittel der Europäischen Union sowie Gebühren der Lizenznehmerinnen und Lizenznehmer.