

## AMA-Käsekaiser: So viele prämierte Käse wie noch nie

Nach dem zweijährigen Aussetzen der Gala konnten heuer am 10. November die AMA-Käsekaiser wieder persönlich überreicht werden. Die Käsemeister überzeugten die Jury mit mehr Gewinnern als je zuvor. Ausgezeichnet wurden zum zweiten Mal auch die besten Feinkost-Lehrlinge im Lebensmitteleinzelhandel.



Die begehrten Statuen wurden wieder in neun Kategorien verliehen: Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse mild-fein, Schnittkäse g'schmackig, Schnittkäse würzig-kräftig, Hartkäse bis und älter als fünf Monate, Bio-Käse und Käsespezialität.

In einer eigenen Kategorie bewertet wurden die qualitativ besten Käse im Export nach Deutschland. Bewertet wurden Aussehen, Teigbeschaffenheit, Konsistenz, Geruch und natürlich der Geschmack. Maximal hundert Punkte konnten pro Käse vergeben werden. Und in diesem Jahr gibt es so viele Sieger wie noch nie, denn gleich in drei Kategorien teilen sich die Gewinner erste Plätze.

Die Jury-Sitzung mit rund 80 Juroren am ersten Tag bestimmte aus den 158 Einreichungen eine engere Auswahl, am zweiten Tag wählten 13 Käsemeister aus dem In- und Ausland aus der Fülle an Qualität und



Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Qualitätsvolle Produktion bringt viele Sieger**
- **Expertise der heimischen Molkereien sichtbar machen**
- **AMA-Lehrlingswettbewerb Käsetheke**
- **DIE AMA-KÄSEKAISER 2023**

## **Qualitätsvolle Produktion bringt viele Sieger**

„Bei der Auszeichnung der besten Käse erleben wir immer wieder Überraschungen. Aber gleich in drei Kategorien Punktegleichheit und damit mehrere Sieger, das gab es bisher noch nie“, freut sich Peter Hamedinger, Marketing-Manager der AMA.

Dies ist nicht verwunderlich, denn die höchst qualitative Produktion ist bei uns etabliert und bringt exzellente Produkte hervor. Vor allem profitieren Käseliebhaber von der Vielfalt und Qualität der besten Käse. Die Auszeichnung mit dem AMA-Käsekaiser dürfen die Sieger nun ein Jahr lang für ihr Marketing verwenden und ihr prämiertes Produkt so für Konsumenten leicht erkennbar machen.

In Deutschland erfreut sich österreichischer Käse besonders großer Beliebtheit. Aus diesem Grund wurde auch der beste österreichische Käse in Deutschland prämiert. Die wichtigsten Export-Käse gingen ins Rennen und die *Guilde Internationale des Fromagers Club Deutschland* wählte daraus einen Export-Käsekaiser.

## **Expertise der heimischen Molkereien sichtbar machen**

„Der AMA-Käsekaiser ist eine Würdigung der Arbeit, des Wissens und Könnens unserer heimischen Molkereiwirtschaft. Ihre Produkte und die vielfältige Auswahl erfreuen unsere Konsumentinnen und Konsumenten weit über die Grenzen des Landes hinaus“, gratuliert Michael Blass, Geschäftsführer der AMA-Marketing den Preisträgern des AMA-Käsekaisers.

## AMA-Lehrlingswettbewerb Käsetheke

Aufgrund des letztjährigen großen Erfolges fand heuer der AMA-Lehrlingswettbewerb erneut statt. 158 Lehrlinge des Lebensmitteleinzelhandels im Bereich Feinkost bewiesen beim mehrstufigen Wettbewerb bemerkenswerte Fachexpertise.

In der ersten Stufe ging es beim Lehrlings-Online-Quiz um fachliches Wissen. Die Besten Kandidaten duften ihr praktisches Können in der Käsesensorik und Präsentation beim Bundesfinale in Bad Ischl zeigen. Pawel Orschulik, Lehrling bei Spar Gourmet in Wien Landstraße, ging aus diesem Wettbewerb als Sieger hervor.

## DIE AMA-KÄSEKAISER 2023

### Kategorie Frischkäse

Almliesel Löffelkäse 20 % F.i.T.	Gmundner Molkerei, Betrieb Sattledt
Schärdinger Gervais	Berglandmilch, Betrieb Aschbach

### Kategorie Weichkäse

Schärdinger Österkron	Ennstal Milch, Betrieb Gröbming
Berggold Rahmbrie	Geschwister Bantel

### Kategorie Schnittkäse mild-fein

Schärdinger Bergbaron	Berglandmilch, Betrieb Feldkirchen
Woerle Herzstück Heumond Kas aus Heumilch	Gebrüder Woerle

Ländle Rahmkäse	Vorarlberg Milch
-----------------	------------------

### **Kategorie Schnittkäse g'schmackig**

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

### **Kategorie Schnittkäse würzig-kräftig**

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

### **Kategorie Hartkäse bis 5 Monate**

Schäringer Rahm Emmentaler	Tirol Milch Wörgl
----------------------------	-------------------

### **Kategorie Hartkäse älter als 5 Monate**

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

### **Kategorie Bio-Käse**

Woerle Bio Frischkäse Natur aus Heumilch	Gebrüder Woerle
---	-----------------

### **Kategorie Käsespezialität**

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

-

### **Kategorie Beliebtester österreichischer Käse in Deutschland**

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**