

World Cheese Awards 2023: Die weltbesten Käse kommen aus Österreich. Schärddinger und Tirol Milch räumen in Trondheim ab.

Hochwertige Milch und konsequente Qualitätsarbeit sorgen dafür, dass die Käsespezialitäten von Schärddinger und Tirol Milch im norwegischen Trondheim zu den Besten gekürt wurden.



Vielfach prämiert: die Käsespezialitäten aus Österreich. © APA OTS

Die **World Cheese Awards** sind das Pendant zur Oscar-Verleihung für Käsespezialitäten aus aller Welt. Ganze 4.000 Käsesorten aus über 40 Ländern wurden heuer eingereicht, um von einer hochkarätig besetzten Jury aus international anerkannten Käseprofis bewertet zu werden. Im Fokus der Bewertung standen alle **sensorischen Eigenschaften** der Käsespezialitäten – von der Rinde bis hin zu Textur, Geruch, Farbe und allen voran natürlich Geschmack.

Österreich ist anerkannte Käsenation

Österreich hat sich mittlerweile erfolgreich als Käsenation etabliert und ist die Heimat einer großen, regionalen Käsevielfalt. Die hohe Qualität heimischer Käseprodukte wird dabei nicht nur im Inland geschätzt, sondern macht Käse aus Österreich auch zum Exportschlager. Umso mehr freut man sich, dass sich insgesamt zehn Spezialitäten von **Schärdinger** und **Tirol Milch** gegen die starke Konkurrenz durchsetzen konnten und prämiert wurden.

Die Goldmedaille wurde überreicht an:

Schärdinger Österkron
Schärdinger Asmonte

Eine silberne Auszeichnung erhielten:

Tirol Milch Weinzirler
Schärdinger Dachsteiner
Schärdinger Winzer Le Rosé

Mit Bronze gekürt wurden:

Tirol Milch Alpzirler
Schärdinger Rahm Emmentaler
Tirol Milch Urtyroler
Schärdinger Bergbaron geräuchert
Tirol Milch Tiroler Felsenkeller

Der **Schärdinger Österkron**, ein würzig-kräftiger Grünschimmelkäse, wurde nicht umsonst bereits mehrfach als beliebtester Edelschimmelkäse ausgezeichnet. Er überzeugt mit seinem besonders weichen, cremigen Teig und seinem aromatisch-würzigen Geschmack sowohl in der kalten als auch in der warmen Küche.

Der **Schärdinger Asmonte**, ein Hartkäse im italienischen Stil,

wird während seiner sechsmonatigen Reifezeit mit Leinöl behandelt, wodurch sich sein geschmeidiger Teig und die feste Rinde entwickeln. Durch seinen etwas höheren Fettgehalt und die behutsame Verarbeitung des Teiges ist er voller im Geschmack und feiner in der Textur als das italienische Pendant. Ein Geschmackserlebnis, das auch die Expertenjury dazu bewogen hat, ihn mit Gold zu prämiieren.

Auch für die Tirol Milch Käsespezialitäten sind es nicht die ersten Prämierungen, die die hohen Qualitätsstandards der Milch von den Schäringer und Tirol Milch Bauern und das Können der Käsemeister verdeutlichen.

Erfreulicher Medaillenregen

Über den Medaillenregen freut sich auch Geschäftsführer **Josef Braunschofer**: „In jedem unserer Produkte steckt viel Know-how, jahrelange Erfahrung und persönlicher Einsatz. Unserem Grundsatz, höchste Qualitätsansprüche und besten Geschmack zu vereinen, wurde durch die Erfolge bei World Cheese Awards 2023 Ausdruck verliehen. Das motiviert uns, auch weiterhin unser Bestes zu geben.“

Berglandmilch eGen:

Die **Berglandmilch** ist das größte österreichische Milchverarbeitungs- und Vertriebsunternehmen mit acht Standorten und steht im alleinigen Eigentum von mehr als 8.500 Milchbäuerinnen und Milchbauern. Bäuerliche Tradition in Verbindung mit ganzheitlichem Qualitätsdenken und dem Mut neue und zukunftsweisende Wege zu gehen, spiegeln sich in vielfältigen und innovativen Produkten wider.

www.berglandmilch.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at