

AMA-Käsekaiser: Die Auszeichnung der besten Käse

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. Fleisch & Co / Lebensmittel & Co gratuliert den Preisträgern herzlichst.

Die begehrten Statuen wurden in zehn Kategorien verliehen: Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse mild-fein, Schnittkäse g schmackig, Schnittkäse wprzig-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 kprte ein national und international besetztes, unabhängiges Expertengremium die Besten der Besten.

Bewertet wurden Aussehen, Teigbeschaffenheit, Konsistenz, Geruch und natprlich 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

- Frischkäse: SalzburgMilch Premium Frischkäse natur, **SalzburgMilch**
- Weichkäse: Schäringer Østerkron, **Ennstal Milch**
- Schnittkäse mild-fein: Schäringer Grieskirchner, **Berglandmilch**
- Schnittkäse g. schmackig: Almsenner Kaiserwinkel Almkräuterkäse, **Pinzgau Milch**
- Schnittkäse wprzig-kraftig: Ländle Arlberger, **Vorarlberg Milch**
- Hartkäse: Erzherzog Johann Heumilch Selektion, **Obersteirische Molkerei**
- Bio-Käse: Bio Wiesenmilch Almkäse, **Kärntnermilch**
- Innovation: Käserarität, **Gmundner Molkerei**
- Käsespezialität und -traditionen: Schäringer Affineur Kracher petit, **Ennstal Milch**
- Beliebtester österreichischer Käse in Deutschland: Ländle Weinkäse, **Vorarlberg Milch**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at