Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

PRESSEINFORMATION

Fachmedien I Oktober 2026

Produkte von DIE KÄSEMACHER sind TOP Innovation 2026

Handwerkliche Herstellung, traditionelle Rezepturen und Innovationsgeist zahlen sich aus – österreichweit und international!

DIE KÄSEMACHER gewinnen den Innovation Award 2026 in der Kategorie Molkereiprodukte/SIAL I Ausgezeichnete Produkte I zum Unternehmen I Pressekontakt

DIE KÄSEMACHER gewinnen den Innovation Award 2026 in der Kategorie Molkereiprodukte

(SIAL / Paris, Oktober 2026) Am Wochenende wurden im Rahmen der SIAL, der europäischen Lebensmittel Leitmesse, die Gewinner des SIAL Innovation, ein weltweit bekannter Wettbewerb für Lebensmittelinnovationen, verkündet. DIE KÄSEMACHER sind Sieger in der **Kategorie „Molkereiprodukte“** und gewinnen den begehrten Innovation Award mit dem Neuprodukt **„Ziegenkäsebällchen Ube-Style mit Kokos“**.

Unter 2700 eingereichten Produkten und 22 Kategorien konnte sich das niederösterreichische Traditionsunternehmen, das für Käsespezialitäten aus Schaf- und Ziegenmilch sowie deren Antipasti bekannt ist, durchsetzen.

Der Verleihung geht ein umfassender, objektivierter Wettbewerb voraus, um die Top-Qualitäten unter allen eingereichten Produkten zu ermitteln. Ein Team bestehend aus Fachleuten der Lebensmittelbranche, verkostet und bewertet im Vorfeld die Produkte bis letzten Endes die Top Innovationen des Jahres in der Lebensmittelbranche gekürt werden.

Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

Die Jurybegründung - Diese Bällchen vereinen frischen Ziegenkäse, weiße Schokolade und Kokosraspeln zu einer Köstlichkeit die voller Überraschungen steckt. Ihre intensive violette Farbe – gewonnen aus der Ube, einer Knolle, die für ihren von Natur aus leuchtenden Farbton bekannt ist – bildet einen unerwarteten Kontrast zu den typischen Eigenschaften von Käse. Es handelt sich um eine Innovation, die aufgrund ihrer starken visuellen Wirkung gewählt wurde und Käse in ein farbenfrohes, verspieltes und sinnliches Erlebnis verwandelt.

Bildtext:
Christina Mutenthaler-Sipek (AMA-Marketing; 3. von links) freut sich mit dem Messeteam von DIE KÄSEMACHER über den Innovation Award 2026

Fotocredit:
©AMA Marketing

Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

SIAL/Paris 2026

Die SIAL Paris ist mit rund 8.000 Ausstellern aus über 130 Ländern, die weltweit führende, internationale Fachmesse für die Lebensmittelindustrie. Die Veranstaltung richtet sich ausschließlich an Fachpublikum aus der Ernährungs- und Lebensmittelbranche.

Ausgezeichnete Produkte

Ziegenkäsebällchen Ube-Style mit Kokos

Ube ist aktuell aus der Genuss und Social Media Welt nicht mehr wegzudenken, Grund genug für DIE KÄSEMACHER, das Ziegenkäsesortiment um ein Trendprodukte aufzustocken. Das Neuprodukt Ziegenkäsebällchen Ube-Style vereint diesen Food Trend mit weißer Schokolade und Kokos – was soll man da noch sagen, die verführerisch, cremigen Ziegenkäsebällchen sind nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein echtes Highlight. Ube – Pulver verleiht dem Produkt eine kräftige Farbe, ganz natürlich ohne künstliche Farbstoffe. Sensorisch beeindruckt Ube durch eine leicht süßliche, vanillige Note. Ab sofort sind diese Ziegenkäsebällchen für den Handel erhältlich.

Käseart:	Frischkäse
Textur:	fein-cremig
Teig:	fein; lila Farbe durch das natürliche Ube Pulver
Geschmack:	cremig fein, leichter Schokoladegeschmack, Ziegenkäse harmoniert ausgesprochen gut mit der vanilligen, leicht süßlichen Ube Note;
enthaltene Milchart:	Ziegenmilch
Verpackungseinheit	6 Stk. / Karton
Verfügbarkeit	Ab sofort

Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

zum Unternehmen I DIE KÄSEMACHER GmbH.

Mit viel Liebe und nach bewährter Tradition produzieren **DIE KÄSEMACHER** im naturbelassenen Hochplateau des Waldviertels vielfältige Käsesorten und Antipasti-Spezialitäten.

Voraussetzung dafür ist eine sorgfältige Milchproduktion im Einklang mit der Natur. Diesen wertvollen Rohstoff veredeln unsere Käsemeister und Käsemeisterinnen in Handarbeit zu feinen Käsespezialitäten.

Bei den Rohstoffen achten **DIE KÄSEMACHER** konsequent auf beste Qualität und während des gesamten Produktionsprozesses liegt dem Traditionsbetrieb ein achtsamer Umgang mit den Ressourcen besonders am Herzen.

Ob Schnittkäse, Frischkäsezubereitungen oder Antipasti-Spezialitäten, mit den nachhaltigen Produktkreationen von **DIE KÄSEMACHER** lässt sich das Waldviertel Tag für Tag von seiner besten Seite genießen.

Über 3 Millionen Liter Milch aus der Region verarbeiten **DIE KÄSEMACHER** pro Jahr. Diese Milch wird von 33 Schaf- und Ziegenbauern mit je 30 bis 250 Muttertieren aus dem Wald-, Most- und Mühlviertel geliefert. Voraussetzung hierfür ist eine sorgfältige Milchproduktion im Einklang mit der Natur, ein liebevoller Umgang mit den Tieren, und eine artgerechte Tierhaltung. „Klasse statt Masse“ ist hier die Devise und genau das schmeckt man auch in unseren Produkten.

Das Gemüse für unser Antipasti-Sortiment wird mit höchster Sorgfalt von Landwirten in Europa angebaut und geerntet. Mit unseren ausgewählten Betrieben stehen wir in enger Partnerschaft – ihnen sind die Verwendung bester Rohstoffe und ein wertschätzender Umgang mit unserer Umwelt genauso wichtig wie uns.

DIE KÄSEMACHER sind ein Familienunternehmen welches 1991 von Hermann Ploner gegründet wurde. Zur damaligen Zeit war er der Erste in Österreich, der sich auf Produkte aus Schaf- und Ziegenmilch spezialisiert hat. Im Jahr 2013 übernahm seine Tochter Doris Ploner die Geschäftsführung des Unternehmens. Das Unternehmen beliefert alle heimischen Handelsketten und exportiert in mehr als 30 Länder der Welt – der Exportanteil liegt aktuell bei rund 22 Prozent.

„Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack“ ist für **DIE KÄSEMACHER** nicht nur ein Slogan, sondern gelebte Unternehmensphilosophie.

www.kaesemacher.at

Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

Pressekontakt

Pressekontakt: **DIE KÄSEMACHER GmbH.**

Nina-Maria Schreiber, BA (Hons.)

Europastraße 5 I 3902 Vitis I Austria

Tel.: +43 (0) 2841/80 045 – 28

nina.schreiber@kaesemacher.at I www.kaesemacher.at

https://www.facebook.com/diekaesemacher/

https://www.instagram.com/die_kaesemacher/