



# PRESSEINFORMATION

Regional | Juli 2021

## **PRODUKT Champion 2021 „Granitbeisser“ von DIE KÄSEMACHER**

**Fachmagazin PRODUKT zeichnet PRODUKT Champion aus**

[PRODUKT Champion 2021 | Gewinner Milchprodukte | Produktdetails | zum Unternehmen | Pressekontakt](#)

### **PRODUKT Champion 2021**

Beim PRODUKT Champion ging's heuer wieder um die Wurst. Aber nicht nur: Erstmals ließ das Fachmagazin PRODUKT im Rahmen seines Qualitätsbewerbs auch Innovationen aus dem Bereich Milchprodukte durch eine Expertenjury bewerten.

Korneuburg, 30.6.2021 Bereits seit 2001 wird alljährlich der „PRODUKT Champion“ vom Fachmagazin PRODUKT verliehen. Diese Auszeichnung im Fleisch- und Wurstwarenbereich wurde heuer um Molkereiprodukte erweitert. In einem mehrstufigen Verfahren werden die Siegerprodukte ermittelt und jeweils mit Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet. Sämtliche österreichische Markenartikelhersteller aus den Bereichen Fleisch- und Wurstwaren bzw. Milchprodukte sind dabei eingeladen, ihre vielversprechendsten Produkte in den verschiedenen Wettbewerbsparten einzureichen. Für Fleisch- und Wurstwaren stehen die Kategorien „Selbstbedienung“, „Theke“, „Convenience“ und „Klassik“ zur Verfügung. Der PRODUKT Champion für Milchprodukte wird in den Kategorien „Innovationen“ und „Klassik“ vergeben.



Die Preisverleihung verlief heuer coronabedingt etwas anders als gewohnt: Die Urkunden wurden den Gewinnern im kleinen Rahmen überreicht.

## Gewinner - Milchprodukte

Bei der Premiere des **PRODUKT Champions im Bereich Milchprodukte** wurde deutlich, dass sowohl Innovationskraft als auch Nachhaltigkeits-Aspekte hier derzeit eine enorme Bedeutung haben. Aus allen eingereichten Innovationen ging **der „Waldviertler Granitbeisser“ in der Sorte „Der Mediterrane“ von DIE KÄSEMACHER als Sieger** hervor. Auf Platz 2 und 3 landeten zwei ganz auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Konzepte. Silber holte sich die Berglandmilch für die „Schärdinger Berghof Milch“ in der Mehrweg-Glasflasche und Bronze ging an die „SalzburgMilch Premium Frühstücks-Heumilch“ von Milchkühen, die 365 Tage im Jahr Auslauf haben. Bei den eingereichten Emmentalern siegte der „Schärdinger Rahm-Emmentaler“ vor dem „Woerle Emmentaler Der Milde“, der Platz 2 belegte. Platz 3 ging an den „Bio-Emmentaler“ von den Käserebellen.



©PRODUKT BrandNews GmbH

**Bildtext:** Der erste jemals verliehene PRODUKT Champion für Milchprodukt-Innovationen ging an DIE KÄSEMACHER – die Freude bei Nina-Maria Schreiber, BA, Leitung Marketing, und GF Doris Ploner, MA, war groß.



## Produktdetails

Granitbeisser – Der Mediterrane		
Hartkäse aus pasteurisierter Schaf- und Ziegenmilch mindestens 45% Fett i. Tr. mit mediterraner Gewürzmischung; gekühlt und ungekühlt haltbar		
Produktabbildung	Gewicht	Restlaufzeit
	50g	60 Tage
	<b>Bildtext:</b> Produktabbildung Granitbeisser-Der Mediterrane ©DIE KÄSEMACHER	
	<b>YouTube-Link:</b> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=mDNQCQIN_1c">https://www.youtube.com/watch?v=mDNQCQIN_1c</a> ; ©ManuelHahnFilms	
Ein Hartkäse der besonderen Art ist diese gereifte Käseknolle. Als Würzkäse mit einer Panade aus Tomaten und Basilikum, eignet er sich vor allem zum Verfeinern von Pasta und Aufläufen. Auf warme Gerichte gehobelt, wird er cremig und gibt jeder Speise den letzten Pfiff. Für uns, DIE KÄSEMACHER, ist der Granitbeißer die Waldviertler Antwort auf Parmesan.		



## **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 unseren Rohstoffen achten wir konsequent auf beste Qualität und während des gesamten Produktionsprozesses liegt uns ein achtsamer Umgang mit den Ressourcen besonders am Herzen.

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

**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 50 Länder der Welt.

Fünf Millionen Liter Milch aus der Region verarbeiten **DIE KÄSEMACHER** pro Jahr. Diese Milch wird von 50 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 aus Österreich und Griechenland 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.

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



## Pressekontakt

Pressekontakt:

**DIE KÄSEMACHER GmbH.**

**Nina-Maria Schreiber, BA (Hons.)**

Europastraße 5 | 3902 Vitis | Austria

Tel.: +43 (0) 2841/80 045 – 32 | Mobil: 0664/54 86 217

[nina.schreiber@kaesemacher.at](mailto:nina.schreiber@kaesemacher.at) | [www.kaesemacher.at](http://www.kaesemacher.at)

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

[https://www.instagram.com/die\\_kaesemacher/](https://www.instagram.com/die_kaesemacher/)