



PRESSEINFORMATION

November 2022

Produkte von DIE KÄSEMACHER wieder unter den Spitzenreitern

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

Nominierung Käsekaiser 2023 | World Cheese Awards 2022/23_Wales | zum Unternehmen | Pressekontakt

Nominierung zum Käsekaiser 2023 – Die Auszeichnung der besten Käse

(Linz, am 10. November 2022) Jedes Jahr werden die besten Käse des Landes mit dem AMA-Käsekaiser ausgezeichnet. Aus 158 Einreichungen kürte eine Expertenjury Sieger in zehn Kategorien.

Die begehrten Statuen wurden in zehn Kategorien verliehen: Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse mild-fein, Schnittkäse g'schmackig, Schnittkäse würzig-kräftig, Hartkäse bis 5 Monate, Hartkäse älter als 5 Monate, Bio-Käse und Käsespezialität. 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 80 Juroren bestehend aus Käsesommeliers, Fachjournalisten, Produzenten und Vertretern des Handels, erkostete in der ersten Phase eine engere Auswahl aus der am zweiten Tag von 13 Käsemeistern aus dem In- und Ausland die Gewinner ermittelt wurden



DIE KÄSEMACHER freuten sich über die Nominierung in der Kategorie „bester österreichischer Käse in Deutschland“. Die Ziegenkäsetorte mit frischen Kräutern schaffte es hier unter die Top 3. Doris Ploner und ihr Team freuen sich über diese Auszeichnung: *„Es ist schön, mit unseren Waldviertler Spezialitäten immer wieder an der Spitze zu stehen. Das motiviert uns für neue Projekte!“*

(Quelle: <https://amainfo.at/konsumenten/aktuelles/kaesekaiser-2023>; DIE KÄSEMACHER)



© DIE KÄSEMACHER

Bildtext:

DIE KÄSEMACHER – Feierlicher Galaabend – Palais kaufmännischer Verein, Linz

von links nach rechts:

Diana Steiner, Claudia Wabra, Doris Ploner, Heidi Thaler, Olivia Schierhuber



World Cheese Awards 2022/23 | Wales

Bergamo in Italien wurde Anfang November zum Zentrum der internationalen Käseelite. Mit den World Cheese Awards 2022/23 wurden auch dieses Jahr wieder aus über 4.000 Käsespezialitäten die besten ihrer Klasse gekürt. Die Konkurrenz war groß. Käsehersteller aus 42 Nationen traten in Wales gegeneinander an. Auch dieses Jahr war wieder eine Jury, bestehend aus Experten aus der ganzen Welt gefordert, aus der Vielfalt an Einreichungen die Besten ihrer Klasse zu wählen.

Gold Medaille für Waldviertler Selchkäse

Unter 4.000 eingereichten internationalen Käsesorten wurden DIE KÄSEMACHER mit der **Gold Medaille für den Waldviertler Selchkäse** ausgezeichnet. Seine aromatische Würze mit zartem Schafmilcharoma, die geschmeidige Konsistenz und das natürliche Buchenholz-Aroma, haben die Experten-Jury überzeugt.

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 – Der Exportanteil liegt bei 45 Prozent.

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 in Österreich und dem Süden Europas 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.

Mag. (FH) Claudia Wabra

Europastraße 5 | 3902 Vitis | Austria

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

claudia.wabra@kaesemacher.at | www.kaesemacher.at

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

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