



PRESSEINFORMATION

Regionalmedien | November 2020

Käsekaiser 2020 für Innovation „Granitbeisser“ von DIE KÄSEMACHER

**Die Auszeichnung der besten Käse
Expertenjury verkostete unter Corona-Bedingungen**

AMA - Käsekaiser 2020 | „Granitbeisser – Der Mediterrane“ Käsekaiser 2020 |
Produktdetails | zum Unternehmen | Pressekontakt

AMA - Käsekaiser 2020

Auch wenn die Sieger heuer nicht bei einer Gala ausgezeichnet werden können, die besten Käse des Landes stehen fest und wurden mit dem AMA-Käsekaiser ausgezeichnet.

Ende September fand die dreitägige Jury-Sitzung für den AMA-Käsekaiser statt. Corona bedingt ermittelten heuer elf Sensorik-Experten aus Österreich und Bayern die besten Käse unter den 145 Einreichungen. Mehr als die Hälfte der Juroren waren Käsemeister heimischer Käsereien. Über die 15 Innovationen entschieden zehn Vertreter aus dem Handel und Kulinarik-Journalisten.

Da heuer keine AMA-Käsekaiser-Gala stattfinden kann, wurden die Trophäen in den letzten Tagen von einer kleinen Delegation der AMA-Marketing direkt an die Betriebe überreicht. Die begehrten Statuen wurden in zehn Kategorien verliehen: Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse mild-fein, Schnittkäse g'schmackig, Schnittkäse würzig-kraftig, Hartkäse, Bio-Käse, Käsespezialität und -Traditionen sowie Innovation. Außerdem wurde der beliebteste österreichische Käse in Deutschland gekrönt.



Die Kategorie Bio-Käse war heuer besonders hart umkämpft. Erstmals gingen vier Sieger ex aequo und punktgleich aus der Verkostung hervor.

Bewertet wurden Aussehen, Teigbeschaffenheit, Konsistenz, Geruch und natürlich 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.

(Quelle: AMA-Marketing; Presseaussendung vom 11.11.2020, Wien)

Käsekaiser 2020 | Innovation „Granitbeisser – Der Mediterrane“

Besonders freuen dürfen sich heuer DIE KÄSEMACHER aus dem Waldviertel. In der Kategorie „Innovation“ wurden die Sorten „Der Mediterrane“, „Der Pfeffrige“ und „Der Orientalische“ eingereicht – gleich alle 3 Sorten wurden zum Käsekaiser nominiert - ein großer, herausragender Erfolg für die niederösterreichischen Käseproduzenten! Schlussendlich machte die Sorte **„Granitbeisser - Der Mediterrane“** das finale Rennen unter der hochkarätigen Jury für sich aus und wurde zum **Käsekaiser 2020** ausgezeichnet.

Der Granitbeisser ist ein Hartkäse der besonderen Art. Die Käseknollen zum Reiben, Raspeln und Hobeln reifen mindestens 3 Monate. Er wird in der Käserei der KÄSEMACHERWELT in Heidenreichstein produziert und lagert anschließend in den Reiferäumen. Als Würzkäse mit einer Panade aus mediterranen Kärutern eignet er sich vor allem zum Verfeinern von Gerichten wie Pasta, Risotti, Aufläufen oder gedämpftem Gemüse. 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. Es freut uns sehr, dass dieses Produkt nach langer Entwicklungszeit die größte Auszeichnung für österreichischen Käse erhalten hat und vor allem wir als Team diesen großen Erfolg feiern dürfen.“


Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack



©DIE KÄSEMACHER, Heinz Stefan Tesarek

Bildtext:

DIE KÄSEMACHER – Granitbeisser-Der Mediterrane ist Käsekaiser 2020, Vitis 13.11.2020

von links nach rechts:

Nina-Maria Schreiber (Marketing); Andrea Hammer (Produktion); Doris Ploner (Geschäftsführung)



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
	Bildtext: Produktabbildung Granitbeisser-Der Mediterrane, ©DIE KÄSEMACHER	
	YouTube-Link: https://www.youtube.com/watch?v=mDNQCQIN_1c ; ©ManuelHahnFilms	
Aktuell gelistet bei: Metro; Transgourmet; www.piccantino.at ; in Kürze bei www.austriansupermarket.com ; ab KW 48 in rund 20 ausgewählten Merkur Filialen;		

Produkt- und Imagefotos unseres Käsekaisers 2020 „Granitbeisser – Der Mediterrane“ sowie Logos, weiteres Bildmaterial, Firmenprofile und aktuelle Presseaussendungen finden Sie auf unserer Webseite im PRESSE – Bereich.

<https://www.kaesemacher.at/de/info/presse>



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 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 | www.kaesemacher.at

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

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