



PRESSEINFORMATION

Vitis, 12. Mai 2023

NÖ Milchlandpreis: Auszeichnungen für die besten Milchproduzenten verliehen

**Auszeichnung für Schaf- und Ziegenmilch | Fotos | zum Unternehmen |
Pressekontakt**

NÖ Milchlandpreis für Partnerbetriebe von DIE KÄSEMACHER

(St. Pölten, am 9. Mai 2023) Bereits zum vierten Mal wurde am Dienstag, 9. Mai der Milchlandpreis verliehen. Ein Novum des diesjährigen Milchlandpreises war die erstmalige Verleihung der Sonderpreise im Bereich Schaf- und Ziegenmilch, die beide ins Waldviertel gingen. Als bester Schafmilchbetrieb wurde der Bauernhof von Andrea und Franz Schramel aus Martinsberg ausgezeichnet. Die Auszeichnung als bester Ziegenmilchbetrieb konnte sich Familie Bianca und Christian Holzapfel aus Kottes sichern.

Neben der Produktion von bester Qualitätsmilch fließen auch Faktoren wie das Betriebsumfeld, das Engagement als Botschafter:in für Milch und Milchprodukte, betriebswirtschaftliche Aspekte sowie zahlreiche Kennziffern der Milchviehherde in die Bewertung mit ein. *„Unsere Milchbäuerinnen und Milchbauern zeigen, dass sie nicht nur in der Qualitätsproduktion die Nase vorne haben, sondern sie sind zugleich sympathische und kompetente Botschafter:innen, die über das echte Leben, die Arbeit und die Herausforderungen berichten und dadurch das Interesse der Gesellschaft gewinnen“*, erklärt Landwirtschaftskammer NÖ-Präsident Johannes Schmuckenschlager.

„Wir als Molkerei sind sehr stolz darauf, mit solchen engagierten und ausgezeichneten Partner:innen zusammen arbeiten zu dürfen. Die Qualität unserer Rohstoffe sowie die Regionalität dieser stehen bei uns an oberster Stelle. Beide Betriebe setzen sich täglich für bestes Tierwohl am Hof sowie eine sehr gute Milchqualität ein und sind in ihren Bereichen engagiert, um die Standards hoch zu halten und laufend zu verbessern.“, so Doris Ploner, Geschäftsführerin DIE KÄSEMACHER GmbH.



Foto



© LK NÖ / Georg Pomassl

Bildtext:

Vlnr. Doris Ploner (Geschäftsführerin DIE KÄSEMACHER GmbH.), NÖ Milchkönigin Sophia Stiegler, Franz und Andrea Schramel mit ihren Kindern Magdalena, Jakob und Katharina, Christian und Bianca Holzzapfel mit ihren Kindern Jana und Luisa, NÖ Milchprinzessin Magdalena-Sophie Mayer



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/

Weiterführende Informationen zum NÖ Milchlandpreis:

<https://noe.lko.at/milchland-n%C3%B6-preis-f%C3%BCr-besten-milchproduzenten-verliehen-und-neue-milchhoheiten-gekr%C3%B6nt+2400+3830298>