



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

PRESSEINFORMATION

24. November 2023

Käsekaiser 2024 in der Kategorie Käseneuheit für Würzkäse Mediterran und in der Kategorie Frischkäse für Peppersweet Frischkäse von DIE KÄSEMACHER

Die besten Käse des Landes stehen fest und wurden mit dem AMA-Käsekaiser prämiert (Graz, 23. November 2023)

**Käsekaiser 2024 Kategorie Käseneuheit und Kategorie Frischkäse für DIE KÄSEMACHER I
AMA - Käsekaiser 2024 I zum Unternehmen I Pressekontakt**

Käsekaiser 2024 Kategorie Käseneuheit und Kategorie Frischkäse für DIE KÄSEMACHER – Die Auszeichnung der besten Käse

(Graz, am 23. November 2023) DIE KÄSEMACHER freuten sich über insgesamt 3 Nominierungen im Rahmen der diesjährigen AMA Käsekaiser Gala. Nominiert waren die Produkte **Würzkäse Pfeffrig**, **Würzkäse Mediterran** (beide Kategorie Käseneuheit) sowie **Peppersweet Frischkäse** (Kategorie Frischkäse).

Gleich zwei der begehrten Trophäen konnten DIE KÄSEMACHER mit nach Hause nehmen. In der **Kategorie Käseneuheit** überzeugte der **Würzkäse Mediterran** die hochkarätige Fachjury. Dieser über Wochen gereifte und geriebene Hartkäse der besonderen Art, verfeinert mit Tomaten und Basilikum, eignet sich hervorragend zum Verfeinern von warmen Gerichten und überzeugt hier durch seine cremige Konsistenz. Er besticht durch seine einfache Handhabung und seiner gekühlten und ungekühlten Haltbarkeit.

Auch in der **Kategorie Frischkäse** ging der Käsekaiser 2024 für den **Peppersweet Frischkäse** an das Waldviertler Unternehmen. Der locker-cremige, milchig-rahmige Frischkäseaufstrich aus Kuhmilch und echten „Peppersweet“ (Kirschaprika aus eigener Züchtung) wird ohne Geschmacksverstärker



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

und ohne künstliche Farbstoffe hergestellt. Mit seiner würzig-pikanten und zugleich auch leicht süßlichen Note verfeinert er viele Gerichte und funktioniert auch als Dip oder dekorativer Brotaufstrich.

„Es freut uns sehr, dass unser Würzkäse Mediterran und unser Peppersweet Frischkäse überzeugen konnte. Die Auszeichnungen zeigen uns, dass es sich lohnt Zeit und Leidenschaft in neue Produkte zu investieren und auch unsere Klassiker im Sortiment punkten können. Wir freuen uns nun diesen Erfolg gemeinsam als Team feiern dürfen.“, so Doris Ploner, Geschäftsführerin DIE KÄSEMACHER.

Würzkäse Mediterran		
Geriebener Hartkäse aus pasteurisierter Schaf- und Ziegenmilch mindestens 45% Fett i. Tr. mit mediterraner Gewürzmischung		
Produktabbildung	Gewicht	Restlaufzeit
	50g	90 Tage
	Bildtext: Produktabbildung Würzkäse Mediterran, ©DIE KÄSEMACHER	
Peppersweet Frischkäse		
Frischkäsezubereitung mind. 45% Fett i. Tr. mit Kirschpaprika (Peppersweet)		
Produktabbildung	Gewicht	Restlaufzeit
	150g / 1000g	45 Tage
	Bildtext: Produktabbildung Peppersweet Frischkäse, ©DIE KÄSEMACHER	



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

AMA – Käsekaiser 2024

Jedes Jahr werden die besten Käse des Landes mit dem AMA-Käsekaiser ausgezeichnet. Aus 160 Einreichungen kürte eine Expertenjury Sieger in 10 Kategorien.

Die begehrten AMA-Käsekaiser-Statuen wurden heuer in zehn Kategorien verliehen: Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse (mild-fein, g'schmackig und würzig-kraftig), Hartkäse bis und älter als fünf Monate, Bio-Käse, Käsespezialität und Käseneuheit.

Der Verleihung geht ein umfassender, objektiver Wettbewerb voraus, um die Top-Qualitäten unter allen Käsespezialitäten zu ermitteln. Die Jury-Sitzung mit rund 80 Jurymitgliedern bestimmte am ersten Tag aus den 160 Einreichungen eine engere Auswahl. Einen Tag später wählten 18 fachkundige Käse- und Sensorik-Expertinnen und -Experten aus der Fülle an Qualität und Geschmack die Siegerprodukte 2024.

(Quelle: <https://amainfo.at/presse/pressemitteilungen/ama-kaesekaiser-2024-die-beliebteste-statue-der-milchbranche>; DIE KÄSEMACHER)



© AMA-Marketing

Bildtext:

DIE KÄSEMACHER – Gleich zwei Auszeichnungen konnten entgegen genommen werden.

von links nach rechts:

Geschäftsführerin Doris Ploner, Diana Steiner, Heidi Thaller und Olivia Schierhuber



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

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 40 Länder der Welt – Der Exportanteil liegt bei rund 30 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.



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

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/