



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

PRESSEINFORMATION

Fachmedien | Regionalmedien | November 2024

Produkte von DIE KÄSEMACHER sind wieder absolute Spitzenreiter

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

DIE KÄSEMACHER sind KÄSEKAISER-Gewinner | World Cheese Awards 2024/2025 | Ausgezeichnete Produkte | zum Unternehmen | Pressekontakt

DIE KÄSEMACHER zählen zu den Top-Gewinnern des AMA - Galaabends – Die Auszeichnung der besten Käse Österreichs

(Puch bei Salzburg, am 20. November 2024) Am 20. November wurden im Rahmen der diesjährigen AMA-Käsekaiser Gala elf herausragende Käsespezialitäten zu den AMA-Käsekaisern 2025 gekürt. Unter 163 eingereichten Käsesorte von 17 Unternehmen wählte eine fachkundige Jury die Besten der Besten. Mit der Verleihung des AMA-Käsekaisers werden exzellente Produkte und Beiträge zur österreichischen Käsekultur gewürdigt.

Die begehrten Statuen wurden in 11 Kategorien verliehen: Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse mild-fein, Schnittkäse g'schmackig, Schnittkäse würzig-kräftig, Hartkäse bis und über fünf Monate, Bio-Käse, Käsespezialität, Käseneuheit und heuer erneut in der Kategorie Käsekaiser für den deutschen Fachhandel.

Der Verleihung geht ein umfassender, objektivierter Wettbewerb voraus, um die Top-Qualitäten unter allen Käsespezialitäten zu ermitteln. Ein Team bestehend aus Käsesommeliers, Fachjournalisten, Produzenten und Vertretern des Handels, entscheiden in einer zweitägigen Sitzung über die sich im Finale qualifizierten Einreichungen.



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

Über gleich 5 Nominierungen in insgesamt 4 Kategorien durften sich DIE KÄSEMACHER heuer freuen. Den begehrten Käsekaiser erhielten DIE KÄSEMACHER letzten Endes in der Kategorie „Käseneuheit“ mit deren Neuprodukt, einem **Cheesecake im Glas mit fruchtigem Marillenspiegel**. 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: amainfo.at; DIE KÄSEMACHER)



Bildtext:

Alle Gewinnerinnen und Gewinner des AMA-Käsekaisers 2025 mit Christina Mutenthaler-Sipek, Lorenz Mayr und Peter Hamedinger

Fotocredit:

©AMA-Marketing/MMK Media



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

World Cheese Awards 2024/2025

Die World Cheese Awards 2024, eine wahrhaft globale Käseveranstaltung, fanden am Freitag, den 15. November 2024, im Pavilhão Multiusos de Viseu in Portugal statt, bei der 4.786 Käsesorten aus der ganzen Welt bewertet wurden (Quelle: <https://gff.co.uk/>). Unter den zahlreichen Einreichungen konnten sich DIE KÄSEMACHER mit dem eingereichten „**Waldviertler Selchkäse**“ erneut durchsetzen und zählen zu den glücklichen Preisträgern. Der über Buchenholz geräucherte Schnittkäse aus 100% Schafmilch, wurde mit Silber prämiert.

Ausgezeichnete Produkte

Cheesecake im Glas, Marille – KÄSEKAISER Gewinner in der Kategorie „Käseneuheit“

Neu im Sortiment von DIE KÄSEMACHER findet sich ein herrlich dichter und cremiger Cheesecake im Glas. Inspiriert vom klassischen New York Cheesecake wird dieser Cheesecake im Glas -made im Waldviertel – langsam im Dampf gegart und anschließend ruhen gelassen. Er entwickelt somit einen intensiven und reichhaltigen Geschmack sowie seine charakteristische Textur. Als Boden werden beim „Waldviertel Style Cheesecake“ die in Österreich so beliebten Biskoff-Lotuskekse verwendet, ein Klassiker der österreichischen Kaffeehauskultur. Der Cheesecake im Glas ist ein Käsekuchen mit internationalem Charakter „Made in Austria“, ready-to-go, ready-to-serve.

Gut zu wissen:

der Cheesecake im Glas ist außerdem in der Sorte „Holler-Zwetschke“ erhältlich





Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

Waldviertler Selchkäse I World Cheese Awards - Silber

Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch mindestens 45% Fett i. Tr., geräuchert, Laib 1kg

Reifung:	foliengereift
Textur:	kompakt
Rinde:	Rinde genießbar
Teig:	ebenmäßig; leichte Bruchlochung; milchweiße Farbe
Geschmack:	rauchig-würzig; wohlwollend selchig im gesamten Genussverlauf, der Nachklang unverwechselbar
enthaltene Milchart:	Schafmilch
Fettgehalt:	mind. 45% Fett i. Tr. / 32% absolut
Verfügbarkeit:	Österreichweit im LEH und GH

Der würzige, halbfeste Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch ist einer der Klassiker im umfangreichen Sortiment von DIE KÄSEMACHER. Er überzeugt vor allem durch seine aromatische Würze mit zartem Schafmilcharoma, seiner geschmeidigen Konsistenz und seinem natürlichen Buchenholz Aroma.

Die halbfesten Schnittkäse von DIE KÄSEMACHER werden nach traditionellen Waldviertler Rezepturen handgekäst und handgeschöpft. Der Käsebruch wird händisch geschnitten und händisch abgefüllt. Auch die nachfolgenden Arbeitsschritte erfolgen hauptsächlich in Handarbeit. So entstehen Stück für Stück Waldviertler Käsespezialitäten.





Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

zum Unternehmen I 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 den Rohstoffen achten **DIE KÄSEMACHER** konsequent auf beste Qualität und während des gesamten Produktionsprozesses liegt dem Traditionsbetrieb ein achtsamer Umgang mit den Ressourcen besonders am Herzen.

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

Über 3 Millionen Liter Milch aus der Region verarbeiten **DIE KÄSEMACHER** pro Jahr. Diese Milch wird von 33 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 Europa 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.

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 30 Länder der Welt – der Exportanteil liegt aktuell bei rund 22 Prozent.

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

www.kaesemacher.at



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

Pressekontakt

Pressekontakt:

DIE KÄSEMACHER GmbH.

Nina-Maria Schreiber, BA (Hons.)

Europastraße 5 | 3902 Vitis | Austria

Tel.: +43 (0) 2841/80 045 – 28

nina.schreiber@kaesemacher.at | www.kaesemacher.at

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

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