



PRESSEINFORMATION

Fachmedien | Regionalzeitungen | Tageszeitungen; 01. Dezember 2021

Käsekaiser 2022 in der Kategorie „Schnittkäse“ für „Waldviertler Selchkäse“ von DIE KÄSEMACHER

**Die besten Käse des Landes stehen fest und wurden mit dem AMA-Käsekaiser
prämiert (Wien, 30. November 2021)**

AMA - Käsekaiser 2022 | Käsekaiser 2022 Kategorie Schnittkäse „Waldviertler
Selchkäse“ | zum Unternehmen | Pressekontakt

AMA - Käsekaiser 2022

Seit 25 Jahren wird hervorragende Käsequalität mit dem AMA-Käsekaiser ins Rampenlicht gestellt.

Der Prämierung geht eine zweitägige Jury-Sitzung voraus. Achtzig Juroren bestimmten aus 170 Einreichungen über die Nominierung der engeren Auswahl, 19 Käsemeister verkosteten in einem zweiten Durchgang die Besten der Besten. Die begehrten Statuen wurden in elf Kategorien verliehen: Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse mild-fein, **Schnittkäse g'schmackig**, Schnittkäse würzig-kräftig, Hartkäse bis und älter als fünf Monate, Bio-Käse, Käsespezialität. Bewertet wurden Aussehen, Teigbeschaffenheit, Konsistenz, Geruch und natürlich der Geschmack. Maximal hundert Punkte konnten pro Käse vergeben werden. Zusätzlich musste jede Bewertung erläutert werden.



Auszeichnung in herausfordernden Zeiten besonders wichtig

Auch wenn eine physische Gala heuer nicht möglich war, wollte die AMA die Veranstaltung nicht ausfallen lassen und verlegte die Überreichung kurzerhand ins Internet. „Bei der Auszeichnung der besten Käse können wir einfach kein Jahr auslassen, denn die qualitätsvolle Produktion geht trotz Lockdowns weiter und hat es sich umso mehr verdient, unter diesen herausfordernden Rahmenbedingungen gewürdigt zu werden“, erklärt Peter Hamedinger, Marketing-Manager der AMA. Die Auszeichnung mit dem AMA-Käsekaiser dürfen die Sieger nun ein Jahr lang in ihrem Marketing verwenden. Die Gala steht zum Nachsehen unter www.amainfo.at zur Verfügung. (Quelle: amainfo.at)

Käsekaiser 2022 | Kategorie Schnittkäse „Waldviertler Selchkäse“

Über unglaubliche 4 Nominierungen ihrer Käse-Spezialitäten in unterschiedlichen Kategorien durften sich DIE KÄSEMACHER im Rahmen der diesjährigen AMA Käsekaiser Gala freuen. Nominiert waren unter anderen die Produkte **Ziegenkäsetaler im Speckmantel (Kategorie Innovation)**, **Ziegenkäsetorte mit frischen Kräutern (beliebtester Käse Deutschlands)** und der über 3 Monate gereifte Schnittkäse „**Kräuterfee**“ (**Schnittkäse mild-fein**).

In der Kategorie **Schnittkäse g´schmackig**, eine der begehrtesten Kategorien die mit einem Käsekaiser ausgezeichnet werden, konnten DIE KÄSEMACHER mit ihrem „**Waldviertler Selchkäse**“ überzeugen. Der über Buchenholz sanft geräucherte Schafkäse aus 100% pasteurisierter, regionaler Schafmilch überzeugt besonders durch seinen ebenmäßigen Teig, seinen wohlwollend, rauchig-würzigen Geschmack und seinen unverwechselbaren Nachklang.

Waldviertler Selchkäse		
Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch, mindestens 45% Fett i. Tr., über Buchenholz geräuchert		
Produktabbildung	Gewicht	Restlaufzeit
	ca. 1kg	60 Tage
	Bildtext: Produktabbildung Waldviertler Selchkäse, ©DIE KÄSEMACHER	



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 Schnittkäse, 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 rund 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/