

DIE SIEGER

KÄSESORTEN DES JAHRES

FRISCHKÄSE

SCHÄRDINGER LANDFRISCHKÄSE NATUR BERGLANDMILCH, BETRIEB WELS



Der mild-feine Frischkäse in körniger Struktur und 20 % F.i.T. hat einen milchig, leicht säuerlichen Geschmack. Von Natur aus enthält der Schärddinger Landfrischkäse wenig Fett, ist leicht und äußerst bekömmlich. Das Naturprodukt Landfrischkäse schmeckt zu jeder Tageszeit.

WEICHKÄSE

BERGGOLD 1886 FEIN & WÜRZIG GESCHWISTER BANTEL



Der Berggold 1886 wird in traditioneller Weise aus thermisierter Frischmilch händisch hergestellt. Charakteristisch für diese Weichkäsespezialität sind sein feinwürziges Aroma und die cremige Konsistenz. Diese verdankt er vor allem der sorgfältigen Pflege mit Rot- und Weißschimmekulturen während der Reifung. Die Jahreszahl im Namen des Berggolds verweist auf das Gründungsjahr der Feinkäserei der Geschwister Bantel.

SNITTKÄSE MILD-FEIN

DRAUTALER KÄRNTNERMILCH



Schon seit Jahrzehnten wird der beliebte Drautaler hergestellt – laufende Innovationen haben zur Perfektionierung des milden, leicht süßlichen Geschmacks geführt. Seinen Namen verdankt der Schnittkäse dem größten Fluss Kärntens, der durch das landwirtschaftliche Liefer- und Entwicklungsgebiet des Käses fließt. Die hell- bis elfenbeingelbe Farbe des Teiges und die erbsen- bis kirschgroße Rundlochung zeichnen überdies den Drautaler aus.

SNITTKÄSE MILD-FEIN

SCHÄRDINGER BERGBARON BERGLANDMILCH, BETRIEB FELDKIRCHEN



Einst als mildes Pendant zum Emmentaler entwickelt, gehört der Schärddinger Bergbaron heute zu den beliebtesten Schnittkäsen Österreichs. Seit mehr als 30 Jahren wird der Bergbaron in der Käserei Feldkirchen hergestellt. Der süßliche, leicht nussige Geschmack ist für den Käse genauso bezeichnend wie der strohgelbe, mittelfeste Teig und der angenehm milchige Duft.

SNITTKÄSE G'SCHMACKIG

LÄNDLE MOSTKÄSE VORARLBERG MILCH



Der Ländle Mostkäse als Schnittkäse mit 50 % F.i.T. erhält seine einzigartige Charakteristik durch seine zwei Mal wöchentliche Behandlung mit Apfel- und Birnenmost über die gesamte Reifezeit von drei Monaten. Harmonisch fügen sich Rahm, röstige Komponenten und ein zarter Zitrustouch hinzu.

SNITTKÄSE WÜRZIG-KRÄFTIG

DER ECHE SCHARFNER LAURENTIUS EXTRA PIKANT SENNEREI SCHNIFIS UND UMGEBUNG



Ein einladender Duft nach hellem Karamell, Ananas, Marzipan, etwas Jungholz und gerösteten Erdnüssen umgibt den Echten Schnifner Laurentius extra pikant. Käsegenießer schätzen den am Gaumen vollmundigen Käse mit seinem kompakten, fein schmelzenden Teig. Der berühmte Namensgeber des Laurentius Käse ist „Laurentius von Schnüffis“ (1633–1702), ein bedeutender Barockdichter Österreichs, der in Schnifis beheimatet war.

HARTKÄSE

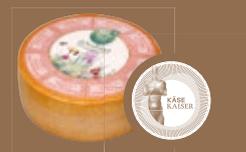
ERZHERZOG JOHANN OBERSTEIRISCHE MOLKEREI



In Reifungskellern entsteht aus frischer Rohmilch mit natürlichem Fettgehalt der Erzherzog Johann – eine Hartkäsespezialität, die ihren würzig-pikanten Geschmack durch feinste Rotschmiere erhält, mit der der Käse während seiner Reifungszeit sorgfältig behandelt wird. Nach ungefähr 20 Wochen Pflege erhält er seine typisch geschmeidige Konsistenz und den hellgelben, geschlossenen Teig mit stecknadelkopfgroßer Lochung.

BIOKÄSE

BIO WIESENMILCH ALMKÄSE KÄRNTNERMILCH



Der würzig-kraftige Hartkäse aus Kuhmilch mit 50 % F.i.T. wird zwölf Wochen gereift. Die gepflegte Rotkulturoberfläche und die blinde bis spärliche erbsengroße Lochung sind typisch. Der Bio Wiesenmilch Almkäse hat einen zart geschmeidigen Teig und ist einfarbig blass bis gelblich. Der Geschmack ist aromatisch-würzig, durch die spezielle Oberflächenreifung hat er einen fein-würzigen Geruch.

KÄSESPEZIALITÄT UND -TRADITIONEN

SCHLIERBACHER BIO SCHAFFRISCHKÄSE NATUR KÄSEREI STIFT SCHLIERBACH



Der herrlich cremige Schaffrischkäse wird in Schlierbach mit besonderer Sorgfalt aus bester Schafmilch hergestellt. Die feine Schafmilchnote und der frische Geschmack versprechen besonderen Genuss. Kuhmilchallergiker können sich über diese Abwechslung im Frischkäsebereich freuen.

Die Kunst besteht darin,
jede Käsesorte – definiert
durch ihren Charakter –
zu genießen.

DIE SIEGER

KÄSESORTEN DES JAHRES

INNOVATION 2015

TIROL MILCH URTYROLER TIROL MILCH WÖRGL



Der Urtyroler besticht durch sein Reife von mindestens zwölf Monaten. Sein Teig ist leicht parmesanartig. Sein Geschmack ist intensiv, würzig-kraftig und herzhaft. Etwaige weiße Kristalle sind ein Qualitätskriterium dieses lange gereiften Käses. Er wird aus bester Tiroler Milch hergestellt.

BELIEBTESTER ÖSTERREICHISCHER
KÄSE IN DEUTSCHLAND 2015

VORARLBERGER BERGKÄSE 10 MONATE VORARLBERG MILCH



Der Vorarlberger Bergkäse ist ein Hartkäse und wird aus Kuhmilch hergestellt. Die braune, trockene Rinde ist typisch. Der Teig ist geschlossen und kompakt. Seine zweimal wöchentliche Pflege gibt ihm nach zehn Monaten Reifezeit sein typisches Bergkäsearoma.

DIE SIEGER

KÄSEVITRINEN DES JAHRES

LEBENSMITTELHANDEL BIS 600 QM ⁽¹⁾



LEBENSMITTELHANDEL VON 601 QM BIS 1600 QM ⁽²⁾



LEBENSMITTELHANDEL ÜBER 1600 QM ⁽³⁾



PFEIFFER SÜD FILIALE MICHAELA MOSER 8862 Stadl an der Mur 118 a

Eine gut sortierte Käsetheke mit einem großen Angebot präsentiert sich den Kunden im Pfeiffer Süd in Stadl an der Mur.

Auf einer Gesamtverkaufsfläche von 350 m² wird das Genussprodukt Käse auf einer zwei Meter langen Käsevitrine kreativ präsentiert. Rund 35 verschiedene Käsesorten, darunter viele regionale Produkte, werden ansprechend dargeboten.

Kompetente Beratung, freundliches Service und großes Fachwissen zeichnen die Mitarbeiter der Käseabteilung aus, die sich gemeinsam mit Ihrer Filialleiterin Michaela Moser über den Titel Käsekaiser 2016 freuen dürfen.

EUROSPAR BREGENZ KRONHALDE Kennelbacher Straße 1, 6900 Bregenz

Hohe Fachkompetenz und Kundenfreundlichkeit sind jene Eigenschaften, durch die der Siegermarkt in dieser Kategorie im Rennen um den Titel Käsekaiser 2016 ins Blickfeld der Juroren gerückt ist.

Die sechs Meter lange Käsevitrine sowie zusätzliche 4 m² Verkaufsfläche bieten rund 90 verschiedenen Käsesorten eine würdige Bühne. Auch die übersichtliche Gesamtgestaltung der Käsetheke war ausschlaggebend.

Über die Auszeichnung freuen sich Käse-Abteilungsleiterin Monika Höller sowie Filialleiter René Ditzer.

MERKUR HOHER MARKT Hoher Markt 12, 1010 Wien

Eine beeindruckende Auswahl an Käseprodukten, interessante regionale Produkte und das aufmerksame, höfliche Fachpersonal hat die Jury begeistert. Diese Attribute waren ausschlaggebend für den Siegermarkt in dieser Kategorie.

Die sagenhafte Anzahl von 300 Käsesorten werden auf einer 6 Meter langen Vitrine perfekt in Szene gesetzt.

Mit Stolz dürfen Filialleiter Leo Krastev und Käse-Abteilungsleiter Markus Plosky den Titel Käsekaiser 2016 entgegennehmen.