

E-Mail: <a href="mailto:presse@noel.gv.at">presse@noel.gv.at</a> E-Mail: <a href="mailto:presse@noel.gv.at">presse@noel.gv.at</a>

## **N** Presseinformation

30. Juni 2008

## Drei Produzenten aus NÖ beim "Kasermandl in Gold" erfolgreich

## Erstmals vergebener Innovationspreis ging ins Pielachtal

Im Rahmen der "Wieselburger Messe - Inter-Agrar" wird alljährlich auch der Wettbewerb um das "Kasermandl in Gold" durchgeführt. Im heurigen Jahr gab es mit 202 eingereichten Proben von Käse- und Milchprodukten aus sieben Bundesländern einen neuen Rekord. In zwei der insgesamt zehn Kategorien, in denen Preise vergeben wurden, waren Produzentlnnen aus dem Bundesland Niederösterreich siegreich. Auch der neu eingeführte Innovationspreis für besonders neuartige oder ideenreiche Produkte ging nach Niederösterreich. So belegte die Familie Bracher aus St. Pölten Platz eins in der Kategorie "Frischkäse-Kuhmilch", das Lebensmitteltechnologische Zentrum Francisco Josephinum aus Wieselburg war mit ihrer Sauerrahmbutter in der Kategorie "Butter" erfolgreich. Der erstmals vergebene Innovationspreis ging an Franziska Riesenberger aus Obergrafendorf für die "Pielachtaler Dirndlrolle".

Mit dem Bewerb um das "Kasermandl in Gold" soll den ErzeugerInnen kleinerer Mengen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich geboten werden. Das "Kasermandl in Gold" ist auch eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und stellt einen Anreiz zur weiteren Qualitätssteigerung dar. Als Kriterien für den Bewerb gelten das Aussehen, die Konsistenz, der Geruch und vor allem Geschmack der Produkte. Die Bewertung wurde heuer in den Kategorien Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Sonstige und Sauermilchprodukte durchgeführt.

Nähere Informationen: Messe Wieselburg, Verena Herzog, Telefon 07416/502-23, e-mail <a href="http://www.messewieselburg.at/">http://www.messewieselburg.at/</a>.