

## Presseinformation

1. Juli 2013

### **Produzenten aus NÖ beim „Kasermundl in Gold 2013“ erfolgreich Großteil der Auszeichnungen ging ins Bundesland Niederösterreich**

Im Zuge der Eröffnungsfeier der diesjährigen Wieselburger Messe - INTER-AGRAR wurden vorigen Donnerstag, 27. Juni, die Gewinner des „Kasermundl in Gold“ geehrt, bei dieser 15. Auflage des Bewerbs konnte ein Probenrekord verzeichnet werden. Die meisten „Kasermundl in Gold“ gingen dabei an Produzentinnen und Produzenten aus dem Bundesland Niederösterreich, auch von den weiteren Auszeichnungen, die im Rahmen des Bewerbs in Gold, Silber und Bronze vergeben wurden, gingen mehrere nach Niederösterreich.

Insgesamt wurden heuer 336 Käse- und Milchprodukte von Teilnehmenden aus sieben österreichischen Bundesländern und auch aus Deutschland verkostet und bewertet, was einen absoluten Rekord an eingesendeten Proben und einen Anstieg gegenüber dem Vorjahr um rund zehn Prozent bedeutet. Neben der Prämierung in den Kategorien Frischkäse, Frischkäse nach Erlauftaler Art, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Sonstige (z.B. Frischkäsezubereitungen), Sauermilchprodukte (Joghurt, Fruchtjoghurt, Sauermilch, Sauerrahm, Joghurt drinks, Molkegetränke, Desserts etc.) und Butter, wurden auch heuer wieder Milch/Milchmischgetränke verkostet und bewertet. Von den insgesamt 14 vergebenen Auszeichnungen „Kasermundl in Gold“ gingen fünf nach Niederösterreich, je drei nach Oberösterreich bzw. Vorarlberg, sowie je eine in die Steiermark, nach Tirol und nach Kärnten. Die Jury bestand diesmal aus 21 anerkannten Experten und war um eine eigene Gruppe erweitert worden, die nur für die Bestimmung der Categoriesieger verantwortlich war.

Die Niederösterreich-Gewinner des „Kasermundls in Gold“ des heurigen Jahres sind die Wilhelmsburger Hoflieferanten Fam. Bertl aus Wilhelmsburg für ihren Bauerntopfen „Der Naturcremige“ (Kategorie Frischkäse - Kuhmilch), die Melktaler Hofkäserei von Maria und Rudolf Enner aus Oberndorf für ihren „Melktaler Schafkäse“ (Kategorie Frischkäse nach Erlauftaler Art - Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch - Schafmilch), Familie Stöckl aus Weistrach für ihren „Weistracher Schofkas“ (Kategorie Frischkäse nach Erlauftaler Art - Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch - Mischmilch), an Alois Forster aus Aschbach für das „Ziegenkuglerl in Öl“ (Kategorie Sonstige -

## Presseinformation

Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch), und schließlich an Alexandra Bichlwagner bzw. den „Söckibärhof“ aus Waidhofen an der Ybbs für das „Bio-Schafmilchjoghurt“ (Kategorie Sauer Milchprodukte - Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch).

Nähere Informationen: Messe Wieselburg GmbH, Mag. Dieter Gröbner, Tel. 07416/502-25, e-mail [info@messewieselburg.at](mailto:info@messewieselburg.at), <http://www.messewieselburg.at/>.