Presseinformation

1. Juli 2013

Produzenten aus NÖ beim „Kasermandl 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 „Kasermandl in Gold" geehrt, bei dieser 15. Auflage des Bewerbs konnte ein Probenrekord verzeichnet werden. Die meisten „Kasermandl 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, Joghurtdrinks, Molkegetränke, Desserts etc.) und Butter, wurden auch heuer wieder Milch/Milchmischgetränke verkostet und bewertet. Von den insgesamt 14 vergebenen Auszeichnungen „Kasermandl 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 Kategoriesieger verantwortlich war.

Die Niederösterreich-Gewinner des „Kasermandls 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 „Ziegenkugerl in Öl" (Kategorie Sonstige -

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Mag. Manuela Eichinger-Hesch
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 15 6
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

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

Nähere Informationen: Messe Wieselburg GmbH, Mag. Dieter Gröbner, Tel. 07416/502-25, e-mail info@messewieselburg.at, http://www.messewieselburg.at/.

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Mag. Manuela Eichinger-Hesch
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 15 6
E-Mail: presse@noel.gv.at