

Erneuter Medaillenregen bestätigt hohe Käsekompetenz der SalzburgMilch

Auch 2022 bleibt die SalzburgMilch im direkten Wettbewerbsvergleich auf Erfolgskurs und erhält bei der Verleihung des World Cheese Awards 3 Medaillen sowie 2 Nominierungen der besten Bergkäse bei der diesjährigen Käsekaiser-Prämierung. Damit wird die ausgezeichnete Produktqualität der SalzburgMilch Premium Käsesorten einmal mehr auch von fachkundigen Experten unterstrichen.

Jedes Jahr urteilt eine internationale Fachjury beim **World Cheese Award** über die weltweit besten Käse. Bei der diesjährigen Edition der Veranstaltung, die Anfang November 2022 in Wales stattfand, wurden mehr als 4.000 eingereichte Käse aus über 40 Ländern verkostet und beurteilt. Dabei wurde die hohe Käsekompetenz der SalzburgMilch mit der Verleihung von insgesamt drei Medaillen zum wiederholten Male von der Jury bestätigt. Die erst dieses Jahr lancierte Produkt-Neuheit **Premium Gouda mittelalt**, ein vier Monate gereifter Schnittkäse mit g'schmackig-feinem Aroma und dezent duftendem Charakter, wurde mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Weiters erhielt der **Premium Heujuwel**, eine würzig-kräftige Hartkäse-Spezialität aus Heumilch eine Silbermedaille und der bereits in der Vergangenheit vielfach prämierte **Premium Frischkäse Natur** eine Bronzemedaille.

Bei der diesjährigen Verleihung des **Käsekaisers**, Österreichs höchster Käseauszeichnung, wurde wieder die hohe Käsekompetenz der SalzburgMilch in der Kategorie Hartkäse bis 5 Monate gereift deutlich. Schließlich stammen gleich zwei der drei Nominierten dieser Kategorie aus der topmodernen SalzburgMilch Käserei in Lamprechtshausen: der **Premium Bergkäse** und der **Premium Heujuwel** wurden zum zweiten Mal in Folge unter die Finalisten gewählt und sind somit die besten Bergkäse Österreichs dieser Kategorie. Beide Käsesorten werden traditionell im Kupferkessel gekäst und entfalten dank ihrer Pflege mit Rotkulturen und einer drei- bzw. fünfmonatigen Reifezeit auf Fichtenholzbrettern ihr volles Aroma.

Für Andreas Gasteiger, Geschäftsführer der SalzburgMilch, sind die Medaillen und Nominierungen Bestätigung und Ansporn zugleich: „Von einer international so versierten Fachjury Auszeichnungen für unsere Käsesorten zu erhalten, sehe ich als Bestätigung dafür, dass der Name SalzburgMilch untrennbar mit höchstem Käsegenuss verbunden wird. Der Dank gebührt dabei ganz besonders unserem hervorragenden Team in der Käserei Lamprechtshausen, das stets mit vollem Einsatz für ausgezeichnete Qualität und Geschmack sorgt“, freut sich Gasteiger. „Seit vielen Jahren setzen wir uns zusammen mit unseren Bauernfamilien im Rahmen unserer Tiergesundheitsinitiative für strenge und hohe Standards bei Tierwohl ein. Und zwar in dem vollen Bewusstsein, dass nur gesunde Kühe, beste Milch geben können und diese wiederum Voraussetzung für Genuss der Premiumklasse ist. Unsere Familienbauernhöfe tragen unsere strengen Kriterien für Tierwohl aktiv mit, setzen diese konsequent um und haben damit in Österreich Pionierarbeit auf diesem Gebiet geleistet. Diese gemeinsame Werterhaltung und die hohe Wertschätzung, die unsere Produkte von treuen Konsumenten und Konsumentinnen aber auch fachkundigen Experten erfahren, bestärken uns darin, den bereits eingeschlagenen Weg auch zukünftig fortzusetzen.“

Pressekontakt/Rückfragen

Prok. Mag. Florian Schwap

Bereichsleitung Marketing

Tel. 0662/2455-147

schwap.f@milch.com

<http://www.milch.com>



SalzburgMilch ist Förderer des Vereins "Land schafft Leben", der es sich zum Ziel gesetzt hat, die Konsumenten über die Produktion von Lebensmittel in Österreich zu informieren - transparent und ohne zu werten.