

## **Medaillenregen für die SalzburgMilch – 10 mal „Gold“ bestätigt die Produktqualität auf höchstem Niveau**

**Mit insgesamt zwölf Medaillen, davon gleich zehn Goldmedaillen, wurde die SalzburgMilch am vergangenen Wochenende bei zwei Qualitätsbewerben ausgezeichnet: bei der Internationalen Käsiade 2023 und beim Salzburger Theodul 2023. Damit findet der langjährige Erfolgskurs der Premium Milchmacher seine Fortsetzung. Denn bereits in den vergangenen Jahren konnte sich das Unternehmen im nationalen und internationalen Umfeld mit seinen Produkten erfolgreich positionieren und wurde dafür regelmäßig mit begehrten Qualitätsauszeichnungen bedacht.**

Mit insgesamt fünf Medaillen ging die SalzburgMilch aus der 16. Internationalen Käsiade, die vom Verband der Käserei- und Molkereifachleute veranstaltet wurde, hervor. Dabei bewertete eine international besetzte Jury die eingereichten Käsesorten aus Österreich und aus verschiedenen europäischen Ländern unter besonderer Berücksichtigung von Geschmack, Geruch und Textur. Als medaillenwürdig galten laut Jury nur Käse, die auch einen besonderen Charakter und Geschmack aufweisen. Ausgehend von diesen Bewertungskriterien wurden die Besten der Besten in den jeweiligen Käseklassen bestimmt. Dazu gehörten gleich mehrere Käsesorten der SalzburgMilch: Der bereits in der Vergangenheit mehrfach ausgezeichnete Premium Frischkäse der SalzburgMilch fand auch bei der Jury der Käsiade Anklang und so wurden beide Sorten, Natur und Kräuter, mit Gold ausgezeichnet. Mit einer weiteren Goldmedaille wurde der würzig-kraftige SalzburgMilch Premium Heujuwel honoriert. Der erst im Vorjahr lancierte Premium Original Almkönig geräuchert erhielt eine Silbermedaille in der Kategorie Rauchkäse und der SalzburgMilch Granformaggi wurde mit einer Bronzemedaille ausgezeichnet.

Auch beim Salzburger Theodul 2023, der vom Landesverein der Salzburger Direktvermarkter gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer Salzburg organisierten Salzburger Milchprodukteprämierung, konnten die SalzburgMilch Premium und Bio Premium Produkte überzeugen. Gleich sieben Produkte der Premiummilchmacher erhielten aufgrund ihrer hervorragenden Qualität eine Goldmedaille: SalzburgMilch Bio Premium Natur Frischkäse, SalzburgMilch Premium Heidelbeer Jogurt, SalzburgMilch Bio Premium Fruchtojogurt Marille, SalzburgMilch Premium Sauerrahm 15%, SalzburgMilch Premium Naturjogurt 3,6% cremig, SalzburgMilch Premium Frühstücks-Skyr Natur sowie der SalzburgMilch Premium Heujuwel, der zudem bei maximaler Punktwertung mit dem „Salzburger Theodul 2023“ in der Kategorie Hartkäse prämiert wurde.

Die beim Salzburger Theodul 2023 eingereichten Milchprodukte wurden nach einem objektiven Beurteilungsmaßstab von einer Fachjury verkostet und bewertet. Als Bewertungskriterien wurden das äußere und innere Aussehen, die Konsistenz, der Geruch und der Geschmack herangezogen. Auszeichnungen wurden in Gold, Silber und Bronze vergeben und zusätzlich für jede Kategorie ein Sieger sowie ein Gesamtsieger gekürt.

Andreas Gasteiger, Geschäftsführer der SalzburgMilch, ist stolz auf die zahlreichen Anerkennungen: „Die Internationale Käsiade gehört zu den renomiertesten Branchenauszeichnungen. Dass gleich fünf unserer Käsesorten in einem international so umwobenen Feld prämiert wurden, ist eine besondere Anerkennung unserer hohen Käsekompetenz. Besonders freuen wir uns auch über die vielen Medaillen beim Salzburger

SalzburgMilch GmbH  
Milchstraße 1  
5020 Salzburg

Tel.: +43 (0) 662 / 24 55 – 0  
Fax: +43 (0) 662 / 24 55 – 105  
office@milch.com  
www.milch.com

Theodul. Es zeigt, wie stark unsere Produkte in der Region verwurzelt sind und dass wir nur allerbeste Produkte für die Region herstellen.“ Gasteiger sieht in den Auszeichnungen auch eine Bestätigung für die strategische Ausrichtung der SalzburgMilch: „Wir machen uns als Pioniere der Tiergesundheit in Österreich seit Jahren mit einer eigenen Initiative für die Gesundheit und das Wohlergehen unserer Milchkühe stark. Unsere regionalen Familienbauernhöfe tragen unsere strengen Kriterien für Tierwohl mit und setzen diese konsequent um. Dank ihrer Anstrengungen dürfen wir jeden Tag hochwertigste Premium Milch verarbeiten und das kommt natürlich dem Geschmack unseres gesamten Milch- und Käsesortiments zugute, wie die aktuellen Auszeichnungen belegen.“

#### **Pressekontakt/Rückfragen**

Prok. Mag. Florian Schwap  
Head of Marketing & Innovation  
Tel: +43 662 2455-147  
E-Mail: 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.