

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

Salzburg, am 21.10.2025

SalzburgMilch holt 7 Medaillen bei der Internationalen Käsiade

Sieben Medaillen lautet die Erfolgsbilanz der SalzburgMilch bei der 17. Internationalen Käsiade, die Mitte Oktober 2025 in Hopfgarten/Tirol stattgefunden hat. Damit wird die ausgezeichnete Käsequalität von Salzburgs größter Molkerei erneut bestätigt und ihr Erfolgslauf bei der renommierten Branchenveranstaltung auch heuer wieder fortgesetzt.

Dass die SalzburgMilch für Käsekopfenz auf höchstem Niveau steht, beweisen zahlreiche Auszeichnungen bei nationalen und internationalen Qualitätswettbewerben. Neuester Beleg dafür ist das Ergebnis bei der erst kürzlich veranstalteten 17. Internationalen Käsiade, bei der die SalzburgMilch mit insgesamt 7 Medaillen – 3 Mal Gold, 2 Mal Silber und 2 Mal Bronze – aus dem Rennen ging. Im Rahmen der Branchenveranstaltung, die alle zwei Jahre vom Verband der Käserei- und Molkereifachleute ausgetragen wird, urteilte eine Jury eine Vielzahl an Käsesorten aus verschiedenen europäischen Ländern mit besonderem Fokus auf Geschmack, Geruch und Textur. Basierend auf einem 20-Punktesystem wurden die zuvor anonymisierten Stichproben bewertet und die Besten der Besten in den jeweiligen Käseklassen gekürt.

Dabei konnten die Premium Käsesorten der SalzburgMilch die geschulten Gaumen der Fachjury zum wiederholten Male in Folge überzeugen. Mit je einer Goldmedaille wurden der Premium Almkönig geräuchert, der Premium Frischkäse Natur und der Almfrisch Natur ausgezeichnet. Silber wurde an den Premium Almkönig – Der Cremige und den Almfrisch in der Sorte Schnittlauch verliehen. Und auch der Premium Gouda mittelalt und Almfrisch in der Sorte Liptauer konnten bei der Jury geschmacklich und sensorisch punkten – sie gingen jeweils mit einer Bronzemedaille aus dem Rennen. Andreas Gasteiger, Geschäftsführer der SalzburgMilch, sieht in der erfolgreichen Medaillen-Bilanz eine erneute Bestätigung für die hohe Käse-Kompetenz der Salzburger Premium Milchmacher: „Ich freue mich sehr, dass unser langjähriger Erfolgskurs bei renommierten nationalen und internationalen Qualitätswettbewerben mit den nun verliehenen sieben Medaillen auch bei der 17. Internationalen Käsiade eine weitere Fortsetzung gefunden hat. Dass alle drei Sorten unseres erst 2024 gelaunchten Almfrisch-Sortiments mit einer Medaille ausgezeichnet wurden, untermauert zudem, dass der Name SalzburgMilch untrennbar mit Frischkäse-Genuss auf höchstem Niveau verbunden ist.“

Die Medaillengewinner der SalzburgMilch bei der internationalen Käsiade:

Mit der **Almfrisch-Range** wurde eine Frischkäse-Kreation prämiert, die mit den Sorten **Natur, Schnittlauch und Liptauer** drei österreichische Geschmacks-Klassiker im praktisch wiederverschließbaren 150-g-Becher kredenzt. Ihre besonderen Merkmale: die angenehme Frische und außergewöhnliche Cremigkeit. Und auch der **Premium Frischkäse Natur** traf die

Geschmacksnerven der Jury: Er brillierte bereits in der Vergangenheit mehrfach bei diversen Qualitätswettbewerben und wurde unter anderem mit dem Käsekaiser zu Österreichs bestem Frischkäse gekürt. Überzeugen konnten zudem zwei Schnittkäse der SalzburgMilch. Der **g'schmackig-feine Premium Gouda mittelalt** bringt mit einer Reifezeit von vier Monaten vollmundigen Geschmack und feine Würze auf den Teller. Anklang fand aber auch der erst 2024 am Markt gelauchte **Premium Almkönig – Der Cremige**. Dabei handelt es sich um eine neue, noch cremigere Variante des **Premium Original Almkönigs**, der mit einem mild-feinen Geschmack und süßlicher Note im Abgang besticht. Ergänzt wird das Almkönig-Sortiment zudem durch eine geräucherte Produktvariante: Der **Premium Almkönig geräuchert** entfaltet nach 5 Wochen Reifezeit sein charakteristisches, herhaftes Räucheraroma durch die sorgfältige Räucherung über natürlichem Buchenholz.

Pressekontakt/Rückfragen

Prok. Mag. Florian Schwap
Head of Marketing, Sustainability & Innovation
Tel. 0662/2455-147
[schwap.f@milch.com](mailto:schap.f@milch.com)
<http://www.milch.com>

Wir sind Partner von:



Wir sind Förderer von:

