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, 20.11.2026

SalzburgMilch ist der große Gewinner der Käsekaiser-Gala!

Drei Käsekaiser und weitere drei Nominierungen – so lautet die beeindruckende Erfolgsbilanz der SalzburgMilch bei der 30. Verleihung des AMA-Käsekaisers. Mit der höchsten heimischen Auszeichnung der Käsebranche wurden der Almfrisch Natur in der Kategorie „Frischkäse“, der Premium Almkönig – Der Cremige in der Kategorie „Schnittkäse mild-fein“ und der Premium Salzburger Bergkäse in der Kategorie „Hartkäse bis 5 Monate“ prämiert. Damit wurden einmal mehr die herausragende Qualität und das umfassende Know-how von Österreichs drittgrößtem Milchverarbeiter in der Käseherstellung bestätigt.

Bei der 30. Verleihung des AMA-Käsekaisers, die am 19. November 2026 im Palais Ferstel in Wien stattfand, konnte die SalzburgMilch erneut mit der Qualität ihrer Käsespezialitäten überzeugen. Gleich drei Produkte des Salzburger Molkereiunternehmens wurden mit der begehrten Branchenauszeichnung prämiert: Die hochkarätig besetzte Fachjury kürte den **Almfrisch Natur**, den **Premium Almkönig – Der Cremige** und den **Premium Salzburger Bergkäse** zu den jeweils besten Käsen Österreichs in ihren Kategorien. Die dreifache Auszeichnung unterstreicht den hohen Qualitätsanspruch der SalzburgMilch und ihre langjährige Erfahrung in der Herstellung erstklassiger Käsespezialitäten.

In der Kategorie „Hartkäse bis 5 Monate“ wurde mit dem Premium Salzburger Bergkäse eine besonders würzig-kräftige Hartkäsespezialität aus Heumilch mit dem Käsekaiser ausgezeichnet. Diese wird traditionell im Kupferkessel gekäst und reift mindestens drei Monate lang auf Fichtenholzbrettern, wo sich das charakteristische Aroma entfaltet. In der Kategorie „Schnittkäse mild-fein“ setzte sich der Premium Almkönig – Der Cremige durch. Er überzeugte die fachkundigen Gaumen mit cremiger Konsistenz, leicht süßlicher Note und ausgewogenem, harmonischen Geschmack. Den dritten Käsekaiser konnte sich die SalzburgMilch schließlich mit dem Almfrisch Natur in der Kategorie „Frischkäse“ sichern, womit einmal mehr ein Frischkäse der SalzburgMilch zu Österreichs bestem Frischkäse gekürt wurde. Bemerkenswert ist dabei, dass gleich zwei Almfrisch-Sorten unter den besten drei Produkten der Kategorie Frischkäse zu finden waren, denn auch der Almfrisch Liptauer wurde von der Jury für den Käsekaiser nominiert. Beide Almfrisch-Sorten überzeugen mit einer außergewöhnlich cremigen Textur und frischen Geschmacksnote und bieten vielfältige Anwendungsmöglichkeiten in der pikanten wie süßen Küche.

Weitere 3 Käsekaiser-Nominierungen untermauern hohe Produktqualität

Im Vorfeld der Preisverleihung wurden neben dem **Almfrisch Liptauer** auch der **Premium Emmentaler** und der **Almsenner Glocknergold** von der unabhängigen Jury für den Käsekaiser nominiert. Sie zählen damit zu den drei besten Käsesorten ihrer Kategorie. Ausschlaggebend für die Nominierungen waren umfassende Qualitätsprüfungen durch erfahrene Käsesommeliers sowie Käseexpertinnen und -experten. Dabei bewertete die Jury die eingereichten Produkte nach Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Die drei bestbewerteten Käsesorten jeder Kategorie qualifizierten sich für die finale Entscheidung um den AMA-Käsekaiser.

Neue SalzburgMilch Standorte stärken Käsekompetenz

Andreas Gasteiger, Geschäftsführer der SalzburgMilch, freut sich über die positive Bilanz bei der renommierten Branchen-Auszeichnung: „Dass die Expertenjury sechs SalzburgMilch Produkte für den Käsekaiser nominiert und gleich drei davon mit ihm ausgezeichnet hat, unterstreicht einmal mehr unsere hohe Käsekompetenz. Erfolge wie diese sind für uns jedoch kein Grund, uns zurückzulehnen. Vielmehr motivieren sie uns, unser hohes Qualitätsniveau kontinuierlich weiterzuentwickeln.“ Die erst kürzlich erfolgte Fusion mit der PinzgauMilch verschafft Salzburgs größtem Milchverarbeiter dabei zusätzliche strategische Möglichkeiten. Mit den Käsereien in Maishofen und Kössen wurde das Produktionsnetzwerk um zwei Standorte erweitert, die gemeinsam mit der bestehenden Käserei in Lamprechtshausen neue Perspektiven eröffnen. „Durch die Bündelung unserer Kompetenzen, technologischen Möglichkeiten und Produktionskapazitäten schaffen wir optimale Voraussetzungen, um unsere Expertise in der Käseherstellung weiter auszubauen, unser Käsesortiment gezielt weiterzuentwickeln und die Marke SalzburgMilch nachhaltig zu stärken“, so Gasteiger.

Pressekontakt/Rückfragen
Prok. Mag. Florian Schwap
Head of Marketing, Sustainability & Innovation
Tel. 0662/2455-147 schwap.f@milch.com
http://www.milch.com

Wir sind Partner von:

klimaaktiv Projektpartner

SIPCAN Initiative für ein gesundes Leben

Wir sind Förderer von:

Land schafft Leben FÖRDERER