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 26.11.2026

SalzburgMilch mit 10 Medaillen bei World Cheese Awards 2026 weiter auf Erfolgskurs

Zehn Medaillen, darunter einmal Gold, fünfmal Silber und viermal Bronze – so lautet das erfreuliche Resümee für SalzburgMilch bei den diesjährigen World Cheese Awards. Die Prämierungen beim weltweit größten Käsewettbewerb unterstreichen einmal mehr das hohe Qualitätsniveau und sind ein eindrucksvoller Beleg für den hohen Stellenwert der SalzburgMilch im internationalen Vergleich.

Mit insgesamt zehn Medaillen konnte SalzburgMilch bei den diesjährigen World Cheese Awards einen beachtlichen Erfolg verbuchen. Beim weltweit größten Qualitätswettbewerb der Käsebranche, bei dem eine internationale Fachjury Käsesorten aus aller Welt verkostete und bewertete, überzeugten gleich mehrere Käsesorten der Salzburger Premium Milchmacher.

Besonders erfolgreich schnitt dabei der fein-nussige **Bio Premium Emmentaler** ab: Die Hartkäsespezialität aus Heumilch wurde von der Jury mit einer **Goldmedaille** ausgezeichnet. Auch der mit Rotkulturen gepflegte **Premium Bergtilsiter**, der drei Monate gereifte **Premium Salzburger Bergkäse** und der für seine besondere Cremigkeit geschätzte **Almfrisch Natur** fanden bei der Fachjury großen Anklang: Alle drei Sorten gingen jeweils mit einer **Silbermedaille** aus dem Rennen. Weitere Auszeichnungen in Silber gingen an den **Almsenner Raclettekäse** sowie das **Almsenner Salzburger Meisterstück**, einen Schnittkäse aus Bergbauernmilch mit cremiger Textur und würzig-kräftigem Aroma. Mit **Bronze** wurden darüber hinaus der **Premium Heujuwel**, der **Bio Premium Bergkäse**, der zwölf Monate gereifte **Almsenner Bergkäse** und der **Almsenner Glocknergold** ausgezeichnet. Die prämierten Sorten decken Geschmackswelten von mild-fein bis würzig-kräftig ab und stehen damit repräsentativ für die geschmackliche Vielfalt, mit der SalzburgMilch auch im internationalen Vergleich punktet.

Dass sich Salzburgs größte Molkerei bei den World Cheese Awards erneut so erfolgreich behaupten konnte, ist für Andreas Gasteiger, Geschäftsführer der SalzburgMilch, vor allem das Ergebnis einer starken Gemeinschaftsleistung: „Hinter unseren Erfolgen stehen rund 3.200 Bauernfamilien sowie rund 750 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit großem Engagement, umfassendem Know-how und einem gemeinsamen Qualitätsanspruch tagtäglich ihr Bestes geben. Dieses Zusammenspiel aus hochwertigen Rohstoffen, Erfahrung und Leidenschaft macht SalzburgMilch zu einem verlässlichen Aushängeschild für erstklassige Käsekompetenz – weit über die Grenzen Österreichs hinaus.“ Die kürzlich erfolgte Fusion spielt in diesem Zusammenhang eine wesentliche Rolle, wie auch Sebastian Mösl, Geschäftsführer der SalzburgMilch, betont: „Die herausragenden Ergebnisse bei den World Cheese Awards und den Verleihungen der Käsekaiser unterstreichen die hohe Qualitätskompetenz aller vier Produktionsstandorte der SalzburgMilch. Sie bestätigen zugleich die Richtigkeit unserer strategischen Ausrichtung. Durch die im Zuge der Fusion erfolgte Bündelung

von Know-how, Produktionskapazitäten und technologischer Kompetenz stärken wir unsere Innovations- und Wettbewerbsfähigkeit. Damit schaffen wir die Voraussetzungen, bestehende Marktpotenziale auch in Zukunft optimal zu nutzen und neue Wachstumschancen zu erschließen."

Die hohe Qualität der SalzburgMilch Käsesorten wurde auch bei der diesjährigen Käsekaiser-Gala bestätigt, aus der die SalzburgMilch mit drei Käsekaisern als Sieger des Abends hervorging.
Weitere Informationen hierzu finden Sie in der Presseinformation.

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