

Neuerlich höchste Qualitätsauszeichnungen für SalzburgMilch:  
**Käsekaiser, Gold bei der internationalen Käsiade und 6  
Medaillen bei World Cheese Award!**

Bereits in den vergangenen Jahren wurden verschiedene Käsesorten der SalzburgMilch mit dem Käsekaiser oder mit Medaillen beim WorldCheese Award und der internationalen Käsiade ausgezeichnet. Auch in diesem Jahr darf sich SalzburgMilch wieder über die höchsten Qualitätsauszeichnungen freuen. Der SalzburgMilch Premium Frischkäse Kräuter wurde zum Käsekaiser 2019 gekürt, die Sorte Natur erhielt die Goldmedaille beim World Cheese Award, 5 weitere Käsesorten wurden mit Silber- bzw. Bronzemedailles ausgezeichnet und der Premium Heujuwel erhielt die Goldmedaille bei der internationalen Käsiade in Hopfgarten.

In einem ganz besonderen Rahmen - einer grenzüberschreitenden Schifffahrt der MS Sonnenkönigin - fand die AMA Käsekaisergala 2019 statt. Insgesamt 214 Einreichungen wurden von einer unabhängigen Expertenjury auf ihre Qualität und ihren Geschmack getestet. Insgesamt 30 Produkte, die den strengen Qualitätsstandards und höchsten Genussansprüchen entsprechen, wurden in folgenden 10 Kategorien zum Käsekaiser 2019 nominiert: Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse in drei Geschmackswelten, Hartkäse, Biokäse, Käsespezialität, beliebter österreichischer Käse in Deutschland und Innovation des Jahres.

Dabei ging der SalzburgMilch Premium Frischkäse als eindeutiger Sieger der Kategorie Frischkäse hervor. Aufgrund ihrer cremigen Textur, der besonderen Streichfähigkeit und des feinen Geschmacks wurden sowohl die Sorte Natur als auch die Sorte Kräuter zum Käsekaiser nominiert. Der Premium Frischkäse Kräuter - mit feinsten heimischen Kräutern verfeinert - konnte sich als bester Frischkäse Österreichs durchsetzen und erhielt die bei Handel und Konsumenten sehr geschätzte Auszeichnung, den „Oskar“ der Käsewelt und ist **Käsekaiser 2019!**

Der Premium Frischkäse Natur wurde zum AMA Käsekaiser nominiert und erhielt beim **World Cheese Award die Goldmedaille**. Der Bewerb fand in diesem Jahr in Bergen, Norwegen, statt. Über 3.500 verschiedene Käsesorten wurden eingereicht und von 250 Juroren aus der ganzen Welt bewertet. Dabei wurde neben der Beschaffenheit des Käses, wie Textur, Farbe und Konsistenz vor allem der Geschmack bewertet. Der Frischkäse Natur konnte die Juroren voll und ganz überzeugen und wurde mit Gold ausgezeichnet, 5 weitere Käsesorten der SalzburgMilch darunter auch der Premium Heujuwel, der Premium Original Bergkäse und der Premium Original Almkönig wurden mit Silber- oder Bronzemedailles ausgezeichnet.

In der Kategorie „Geschmierte Hartkäse“ erhielt der SalzburgMilch Premium Heujuwel die **Goldmedaille bei der 14. Internationalen Käsiade** in Hopfgarten in Tirol. Die Beurteilung der Käse erfolgte durch eine international besetzte Fachjury, die besonderen Wert auf die Kategorien Äußeres, Inneres, Geruch/Geschmack und Textur der Produkte legte. Da der Heujuwel in diesen Punkten überzeugen konnte, erhielt der die begehrte Goldmedaille.

„Diese neuerliche Auszeichnung mit dem Käsekaiser und die Medaillen bei der internationalen Käsiade und dem World Cheese Award bedeutet uns sehr viel. Denn damit bestätigen unabhängige nationale und internationale Juroren die hohe Qualität unserer Käseprodukte.“, freut sich Christian Leeb,

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

Geschäftsführer der SalzburgMilch und ergänzt: „Der Dank gebührt unseren Bauern, die beste Milch als Rohstoff liefern, und unseren Produktionsmitarbeitern, die tagtäglich darauf achten, dass wir unsere sehr hohen Qualitätsziele einhalten und damit Spitzenqualität bei all unseren Käsesorten erreichen.“

Die **SalzburgMilch Premium Frischkäse** Natur und Frischkäse Kräuter werden aus qualitativ hochwertiger, 100% gentechnikfreier Premium Milch hergestellt und sind besonders in der Gastronomie wegen ihrer Streichfähigkeit, des cremigen Geschmacks und der Wiederverschließbarkeit des praktischen 1 kg-Eimers sehr beliebt. Verfeinert mit besten heimischen Kräutern überzeugt der Premium Frischkäse Kräuter durch einen besonders feinen, ausgewogenen Geschmack.

Grundlage für den **SalzburgMilch Premium Heujuwel** ist beste Salzburger Heumilch, die seit Generationen auf Salzburgs Wiesen und Weiden in kleinstrukturierter, familiengeführter Landwirtschaft erzeugt wird. Frische Gräser und Kräuter sowie sonnengetrocknetes Heu im Winter bilden die traditionelle Futtergrundlage für diesen edlen Rohstoff, aus dem der SalzburgMilch Heujuwel, ein Hartkäse mit 50 % Fett i. Tr. gekäst wird. Dieser ausgezeichnete Käse besticht mit einem ganz besonders feinen Rotkultur-Aroma, würzig-kräftigem Geschmack und einer samtig-geschmeidigen, cremigen Konsistenz.

### **Pressekontakt/Rückfragen**

Mag. Florian Schwap  
Marketingleitung  
Tel: +43 (0)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.