



PRESSEINFORMATION

Käsiade 2016

Fachzeitschriften | November 2016

Im Rahmen der Käsiade 2016 wurde der Waldviertler Selchkäse von DIE KÄSEMACHER mit GOLD ausgezeichnet

Käsiade 2016 | Produktdetails Waldviertler Selchkäse | zum Unternehmen | Pressekontakt

Käsiade 2016

Strengste Bewertungskriterien im Hinblick auf Geschmack und Textur gelten, wenn der Verband der Käserei- und Molkereifachleute alljährlich zur Prämierung der besten Käsesorten aus dem In- und Ausland einlädt. Bei all dem technischen und hygienischen Fortschritt und der ganzen Produktvielfalt ist die Herstellung von Käse jedoch beinahe seit Urzeiten unverändert geblieben – ein Handwerk, das jahrelang Erfahrung braucht, um echte Perfektion zu erreichen.

Bei der 13. Käsiade stellten Käserei-, Molkerei- und bäuerliche Spezialisten ihr ausgefeiltes Können öffentlich unter Beweis. Eine hochkarätige Jury aus österreichischen und internationalen Milchwirtschaftsexperten beurteilte mit geschultem Gaumen den feinen Unterschied und setzte den ehrenvollen Höhepunkt mit der Verleihung der Medaillen für die besten Käse am Samstag, den 12.11.2016 im Veranstaltungszentrum Salvena in Hopfgarten / Tirol.

(Quelle: Verband der Käserei- und Molkereifachleute, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck)

Einreichung durch DIE KÄSEMACHER GmbH.: Waldviertler Selchkäse

Im Rahmen der Käsiade 2016 wurde der **Waldviertler Selchkäse von DIE KÄSEMACHER GmbH.** auf Grund seiner leichten Säure und des guten, rauchigen Aromas mit Gold ausgezeichnet.



Produktdetails

Der würzige, halbfeste Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch ist einer der Klassiker im umfangreichen Schnittkäse- und Antipasti-Sortiment von DIE KÄSEMACHER. Er überzeugt vor allem durch seine aromatische Würze mit zartem Schafmilcharoma, seiner geschmeidigen Konsistenz und seinem natürlichen Buchenholz Aroma.

Ausgangsprodukt für diesen hervorragenden Käse ist der Waldviertler Hirtenkäse von DIE KÄSEMACHER der in einem weiteren Produktionsschritt von einem regionalen Partner im Waldviertel geräuchert wird.

Waldviertler Selchkäse aus pasteurisierter Schafmilch mindestens 45% Fett.i.Tr.			
		Gewicht	Restlaufzeit
großer Laib		1 kg	60 Tage
kleiner Laib		120 g	60 Tage

Breite Listung im Lebensmitteleinzel- und Großhandel



Waldviertler Selchkäse ®Die Käsemacher

Die Schnittkäseproduktion des Traditionsbetriebes findet in der Käsemacherwelt in Heidenreichstein statt. Um den Käsemachern die Arbeit zu erleichtern kommen Käsewannen und Käsefertiger zum Einsatz – die perfekte Verbindung von traditionellem Käsehandwerk und modernster Herstellungstechnik. Speziell bei Schafmilch ist es wichtig, dass die Käser auf die schwankenden Parameter der Milch eingehen, damit ein geschmackvoller Käse wie zum Beispiel der Waldviertler Selchkäse in gleichbleibend hoher Qualität produziert werden kann.



DIE KÄSEMACHER GmbH.

Mit viel Liebe und nach bewährter Tradition produzieren **DIE KÄSEMACHER** im naturbelassenen Hochplateau des Waldviertels vielfältige Käsesorten und Antipasti-Spezialitäten.

Voraussetzung dafür ist eine sorgfältige Milchproduktion im Einklang mit der Natur. Diesen wertvollen Rohstoff veredeln unsere Käsemeister und Käsemeisterinnen in Handarbeit zu feinen Käsespezialitäten.

Bei unseren Rohstoffen achten wir konsequent auf beste Qualität und während des gesamten Produktionsprozesses liegt uns ein achtsamer Umgang mit den Ressourcen besonders am Herzen.

Ob Schnitt- und Weichkäsespezialitäten, Frischkäsezubereitungen oder Antipasti-Spezialitäten, mit den nachhaltigen Produktkreationen von **DIE KÄSEMACHER** lässt sich das Waldviertel Tag für Tag von seiner besten Seite genießen.

DIE KÄSEMACHER sind ein Familienunternehmen welches 1991 von Hermann Ploner gegründet wurde. Zur damaligen Zeit war er der Erste in Österreich, der sich auf Produkte aus Schaf- und Ziegenmilch spezialisiert hat. Im Jahr 2013 übernahm seine Tochter Doris Ploner die Geschäftsführung des Unternehmens.

Das Unternehmen beliefert alle heimischen Handelsketten und exportiert in mehr als 50 Länder der Welt – Der Exportanteil liegt bei 45 Prozent.

Fünf Millionen Liter Milch aus der Region verarbeiten **DIE KÄSEMACHER** pro Jahr. Diese Milch wird von 50 Schaf- und Ziegenbauern mit je 30 bis 250 Muttertieren aus dem Wald-, Most- und Mühlviertel geliefert. Voraussetzung hierfür ist eine sorgfältige Milchproduktion im Einklang mit der Natur, ein liebevoller Umgang mit den Tieren, und eine artgerechte Tierhaltung. „Klasse statt Masse“ ist hier die Devise und genau das schmeckt man auch in unseren Produkten.

Das Gemüse für unser Antipasti-Sortiment wird mit höchster Sorgfalt von Landwirten aus Österreich und Griechenland angebaut und geerntet. Mit unseren ausgewählten Betrieben stehen wir in enger Partnerschaft – ihnen sind die Verwendung bester Rohstoffe und ein wertschätzender Umgang mit unserer Umwelt genauso wichtig wie uns.

„Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack“ ist für **DIE KÄSEMACHER** nicht nur ein Slogan, sondern gelebte Unternehmensphilosophie.



Pressekontakt

Bildtext: Waldviertler Selchkäse ®Die Käsemacher

Pressekontakt: DIE KÄSEMACHER GmbH.

Nina-Maria Schreiber, BA (Hons.)

Europastraße 5 | 3902 Vitis | Austria

Tel.: +43 (0) 2841/80 045 – 32 | Mobil: 0664/54 86 217

nina.schreiber@kaesemacher.at | www.kaesemacher.at

<https://www.facebook.com/diekaesemacher/>

https://www.instagram.com/die_kaesemacher/