



PRESSEINFORMATION

Tageszeitungen | November 2017

Käsekaiser und World Cheese Award für DIE KÄSEMACHER

Eine ereignisreiche Woche mit gleich 2 hoch dotierten Auszeichnungen der Käsebranche und des Lebensmittelhandels

**Käsekaiser 2017 | World Cheese Award 2017 | Zitat | zum Unternehmen |
Pressekontakt**

Käsekaiser 2017

Die Auszeichnung für höchste Qualität

Jedes Jahr werden die besten Käse des Landes mit dem Käsekaiser ausgezeichnet. Aus 196 Einreichungen gingen Sieger in zehn Kategorien hervor. Die AMA-Marketing würdigt mit dem Käse-Kaiser den großen Einsatz der Produzenten. „**Die Prämierung mit dem Käsekaiser, der höchsten heimischen Auszeichnung, steht für absolute Top-Qualität**“, erklärt Peter Hamedinger, AMA-Marketing-Manager für Milch und Milchprodukte.

Die begehrten Statuen wurden in zehn Kategorien verliehen: Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse mild-fein, Schnittkäse g'smackig, Schnittkäse würzig-kraftig, Hartkäse, Bio-Käse, Käsespezialität und -traditionen sowie **Innovation**.

(Quelle: <https://amainfo.at/presse/pressemitteilungen/>)



Käsekaiser für „Sunnypepp“

DIE KÄSEMACHER konnten mit der Einreichung von „Sunnypepp“, einer neuen Antipasti-Sorte, in der Kategorie „**Innovation**“ die 80-köpfige Jury bestehend aus Käsesommeliers, Fachjournalisten, Produzenten und Vertreter des Handels überzeugen.

„Sunnypepp“ ist eine Erweiterung in der Antipasti-Range von DIE KÄSEMACHER. Die gelb-orange Farbe der Kirschaprika ist ein Kontrast zum beliebten „Peppersweet“, das Zitrusaroma der Frucht eine geschmackliche, innovative Richtungsänderung. Die Früchte werden nach einer achtsamen Reifung händisch gepflückt, nur so kann ein schonender Ernteverlauf garantiert werden. Die erntefrischen Früchte werden nach der Anlieferung einzeln per Hand entkernt bevor sie mit der geschmeidig-cremigen Frischkäsezubereitung gefüllt werden.



©AMA – Agrarmarkt Austria

Bildtext:

DIE KÄSEMACHER bei der feierlichen Entgegennahme des Käsekaisers am Red Bull Ring in Spielberg **von links nach rechts:**

Olivia Schierhuber- Key Account Management; Tanja Hahl – Geschäftsführung; Karin Berger – Vertrieb Österreich; Doris Ploner – Geschäftsführung; Matthias Weissenböck – Produktentwicklung



World Cheese Award 2017

Beim World Cheese Award 2017 der dieses Jahr in London ausgetragen wurde, war Österreich mit 181 Käse von 21 heimischen Unternehmen beteiligt. Insgesamt haben die Österreichischen Produzenten 80 Medaillen geschafft! (Quelle: AMA Agarmarkt Austria)

Bronze Medaille für Waldviertler Selchkäse

Unter 3001 eingereichten internationalen Käsesorten wurden DIE KÄSEMACHER in der Kategorie „**Selchkäse vom Schaf**“ mit der **Bronze Medaille für den Waldviertler Selchkäse vom Schaf, 1kg** ausgezeichnet.

Zitat zu den Auszeichnungen

„Über die hochrangigen Auszeichnungen freuen wir uns sehr - in der Branche sind sie heiß begehrt da diese die Qualität der Produkte untermauern und wesentlich zum Erfolg im Handel beitragen können. Besonders freut uns, dass unsere traditionellen Rezepturen, innovative Produktentwicklungen und somit der Geschmack des Waldviertels sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene begeistern – es zeigt uns, dass wir am absolut richtigen Weg sind“, so Nina-Maria Schreiber, BA - Leitung Marketing – DIE KÄSEMACHER.



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: Käsekaiser 2017 für „Sunnypepp“

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/