

Rund 300 Gäste, allen voran Vertreter der besten Käseproduzenten, aber auch zahlreiche Promis aus Politik und Gesellschaft wie Salzburgs Landeshauptfrau Gabi Burgstaller und ihr Agrarlandesrat Sepp Eisl sowie „Klingendes Österreich“-Moderator Sepp Forcher, waren mit dabei, als die AMA Marketing GesmbH zum mittlerweile 13. Mal die begehrten Gold-Statuen für Österreichs beste Käse, die schönsten Käsetheken sowie an engagierte Käseexperten verlieh. Mitten drin auch Berglandmilch-Obmann Anton Haimberger, Geschäftsführer Josef Braunshofer sowie mehrere Mitarbeiter der verschiedenen Berglandmilch-Käsereibetriebe, die heuer die Käse-Kaiser Nr. 48, 49 und 50 für Schärddinger in Empfang nahmen. Damit ist die Berglandmilch mit Abstand der erfolgreichste Herrscher im Käsereich Österreich.

Der Titel „Ehrenkaiser 2009“ ging an Johann Grubhofer. Der gelernte Molke-rei- und Käsereifachmann sowie studierte

Lebensmitteltechnologie ist Verantwortungsträger für die Aus- und Weiterbildung von Käsefachleuten und hat als Obmann des Käsesommelier-Vereines einen großen Beitrag zur Weiterentwicklung der Käsekultur in Österreich geleistet. Nominiert für den Käsesommelier 2009 war Schärddinger-Mitarbeiter Herbert Gundacker. „Ehrenkaiserin 2009“ ist Irma Franz. Die deutsche Verkaufstrainerin hat den Weg für Käsespezialitäten aus Österreich in Deutschland wesentlich geprägt.

Die Gewinner der „Käse-Kaiser“ erhalten nicht nur die Trophäen, sondern auch das Recht, das „Käse-Kaiser“-Symbol im kommenden Jahr für sämtliche Werbe-, PR- und Marketingaktivitäten zu verwenden.



Der
Schärddinger
DIE BERGLANDMILCH INFORMATION
FÜR MITGLIEDER
Dezember 2008

KÄSEKRÖNUNG

Mit der neuen Bewusst Leben Linie, explizit mit dem SojaKäse, ist Schärddinger eine Innovation gelungen, die nun auch preisgekrönt ist. Der SojaKäse verbindet die gesundheitsfördernde Wirkung der bioaktiven Pflanzenstoffe in Soja mit dem gesunden Produkt Käse. Der St. Severin Klosterkäse wiederum ist ein kräftiger Rotkulturrkäse mit einem zart schmelzenden Teig und eignet sich ideal für die Käseplatte oder zur Jause. Der Schärddinger Dachsteiner, eine Käsespezialität aus Voitsberg in der Steiermark mit würzig-kräftigem Aroma, schmeckt pur oder in Gerichten wie Fondue oder Käsespätzle.