



Verleihung AMA-Käsekaiser

So viele prämierte Käse wie noch nie!

Am 10. November ging in den wundervollen Prunkräumen des Kaufmännischen Palais in Linz die Verleihung der diesjährigen AMA-Käsekaiser über die Bühne.

Aus 158 eingereichten Käseproben gingen dann nicht weniger als 14 Sieger hervor, da es diesmal in 3 Kategorien ex-aequo Sieger gab.

Fortsetzung auf Seite 2

Käsesommelière

Elena Bär im Portrait

Seite 6



28. Intern. Almkäse-
Olympiade, Galtür 2022

Seite 10

Im Interview ...

Dr. Klaus Dillinger,
HBLFA Tirol, Rotholz

Seite 9

Das sind die Käsekaiser 2023

Verleihung „26 Jahre AMA-Käsekaiser“

26 Jahre AMA-Käsekaiser galt es heuer zu feiern. Nun gibt es – frisch gekrönt – **AMA-Käsekaiser in insgesamt zehn Kategorien und dazu wurden die besten Feinkost Lehrlinge ausgezeichnet.**

Es war ein stimmungsvolles Fest nach 2 Jahren coronabedingter Abstinenz bei der diesjährigen Verleihung der höchstmöglichen Auszeichnung, für heimischen Käse, der AMA-Käsekaisergala.

„Der AMA-Käsekaiser ist eine Würdigung der Arbeit, des Wissens und Könnens unserer heimischen Molkereiwirtschaft. Ihre Produkte und die vielfältige Auswahl erfreuen unsre Konsumentinnen und Konsumenten weit über die Grenzen des Landes hinaus, gratuliert Michael Blass, Geschäftsführer der AMA-Marketing den Preisträgern des AMA-Käsekaisers. Da es für ihn die letzte Käsekaisergala war, ehe er in den Ruhestand wechselt, gab es zum Abschied einen mit Käse prall gefüllten Käsehumidor von seinen Mitarbeitern.

VKSÖ- Käsesommeliers bei der Käsekaisergala

AMA – Lehrlingswettbewerb Käsetheke

Auch dieses Jahr fand wieder der AMA-Lehrlingswettbewerb statt. Beim mehrstufigen Wettbewerb bewiesen nicht weniger als 158 Lehrlinge des Lebensmitteleinzelhandels im Bereich Feinkost bemerkenswerte Fachexpertise.



Kategorie: Frischkäse

Almliesl Löffelkäse 20% F.i.T.

Gmundner Molkerei, Betrieb Sattledt

Aus frischer Milch von oberösterreichischen Bauern und mit Sorgfalt hergestellt, ist dieser feine Almliesl Cottage Cheese mit 20 % F.i.T. unvergleichlich natürlich, besonders cremig und schmackhaft.

Kategorie: Frischkäse

Schärdinger Gervais

Berglandmilch, Betrieb Aschbach

Der Schärdinger Gervais Natur besticht durch seine besonders cremige Konsistenz. Sein mild-aromatischer Geschmack macht ihn zu einer wahren Gaumenfreude, die als Brotaufstrich oder zur Verfeinerung von Saucen und Suppen besonders geeignet ist.



Das sind die Käsekaiser 2023



Kategorie: Weichkäse

Schärdinger Österkron

Ennstal Milch, Betrieb Gröbming

Steirische Milch bildet die Basis für einen Edelschimmelkäse der besonderen Art. Diese Österkron Spezialität mit leicht krümeliger Konsistenz besticht neben seinem würzig-kraftigen, langanhaltenden Aromen und der besonderen Harmonie mit Süßweinen.

Kategorie: Weichkäse

Berggold Rahmbrie

Geschwister Bantel, Möggers

Diese besonders cremige Weichkäsespezialität aus der Pfänderregion entwickelt nach vier bis acht Wochen Reifezeit mit speziellen Edelschimmelkulturen sein typisches, mild-feines Edelschimmelaroma.



Kategorie: Schnittkäse – mild-fein

Schärdinger Bergbaron

Berglandmilch, Betrieb Feldkirchen

Der Schärdinger Bergbaron zählt zu den beliebtesten Schnittkäsen Österreichs. Seit mehr als 45 Jahren wird er in der Käserei Feldkirchen hergestellt. Der süßliche, leicht nussige Geschmack ist für den Käse genauso bezeichnend wie sein milchiger Duft.

Kategorie: Schnittkäse – mild-fein

Woerle Herzstück Heumond Kas aus Heumilch

Gebrüder Woerle, Henndorf

Der Heumond Kas ist eine mild-feine Schnittkäse-Spezialität aus dem Mondseeland und wird aus besser, naturbelassener und gentechnikfreier Heumilch hergestellt. Haselnuss und Zitrusnoten sorgen für Frische im Geschmack.



Das sind die Käsekaiser 2023



Kategorie: Schnittkäse – mild-fein

Ländle Rahmkäse

Vorarlberg Milch, Feldkirch

Nach fünf Wochen im Naturkeller entfaltet der mild-feine Ländle Rahmkäse aus frischer Heumilch seinen feinen, buttrigen Duft mit angenehmer Zitronennote. Die cremige, rahmige Konsistenz beeindruckt den Gaumen mit einem Hauch von Buttermilcharomen.

Kategorie: Schnittkäse – g'smackig

Ländle Weinkäse

Vorarlberg Milch, Feldkirch

Wiederholt ist der Weinkäse Sieger in seiner Kategorie. Während der 4-monatigen Reifezeit sowie einer sorgfältigen Pflege und zusätzlichen Rotweinaffinage entwickelt der Käse seine typische, schwarze Rinde und einen sahnigen, fruchtigen Geschmack.



Kategorie: Schnittkäse – würzig-kräftig

Ländle Arlberger

Vorarlberg Milch, Feldkirch

Aus reinster Heumilch entwickelt der Arlberger nach ca. fünf Monaten Reifezeit im Naturkeller, seine ausgeprägte bräunliche-orange Naturrinde. Geröstete Nuss- und Butteraromen in der Nase harmonieren mit dem zart schmelzenden, nuancenreichen Teig.

Kategorie: Hartkäse bis 5 Monate

Schärdinger Rahm Emmentaler

Tirol Milch, Wörgl

Der Schärdinger Rahm Emmentaler mit 50% F.i.T. weist die typische, große Lochung auf und ist fein, süßlich-nussig im Geschmack und cremig im Teig. Er wird aus bester Bergbauernmilch hergestellt und reift für 4 Monate.



Das sind die Käsekaiser 2023

Kategorie: Hartkäse älter als 5 Monate

Erzherzog Johann

Obersteirische Molkerei, Betrieb Knittelfeld

Der national und international mehrfach ausgezeichnete Hartkäse hat heuer die Jury mit seiner geschmeidigen Konsistenz und dem eleganten Charakter überzeugt, den er mit einer würzigen, leicht nussigen Note nach 6 monatiger Reifung entwickelt.



Kategorie: Bio-Käse

Woerle Bio FrischkäseNatur aus Heumilch

Tirol Milch, Wörgl

Der Woerle Bio Heumilch Frischkäse Natur mit seinen 70 % F.i.T. besticht durch seine cremig zarte Rezeptur. Das Produkt ist essfertig, aufgrund seiner feinen Konsistenz gut streichfähig.



Kategorie: Käsespezialität

Erzherzog Johann Heumilch Selektion

Obersteirische Molkerei, Betrieb Knittelfeld

Den Namensgeber als auch der Käse selber zeichnet die große Naturverbundenheit aus. Reinste Heumilch, spezielle Reifungskulturen und beste Pflege helfen diesem mehrfach prämierten Käse nach 10 Monaten sein elegant würziges Aroma zu entfalten.



Kategorie: Beliebtester österreichischer Käse in Deutschland

Tiroler Adler

Tirol Milch, Wörgl

Der Tiroler Adler ist eine wahre Käsespezialität mit der Premium-Alpenreife von mindestens neun Monaten. Beste Milchgüte sowie modernste Produktions- und Reifungstechnologie geben dem Käse seinen besonders harmonischen, würzig-kraftigen Geschmack. für 4 Monate.





Diplom Käsesommelière Elena Bär im Portrait

Wohnhaft Görwihl (im Südschwarzwald, Deutschland)

Ausbildung Diplom Käsesommelière WIFI Hannover, 2022

Berufliche Stationen Abgeschlossene Ausbildung zur Landwirtin und zur staatlich geprüften Technikerin für Landbau. Danach Arbeit in der Schweiz auf einem landwirtschaftlichen Betrieb mit Obst, Weinbau und Milchkühen. Alp Garschina: seit 9 Jahren arbeitet sie im Sommer auf Schweizer Alpen als Sennerin. Zurzeit führt sie einen kleinen landwirtschaftlichen Betrieb im Nebenerwerb mit 20 Ziegen und Wald. Im Frühjahr unterrichtet sie am Plantahof Sennenkurse für Anfänger und Fortgeschrittene. Dazu arbeitet sie seit sieben Winter im Einzelhandel an der Käsetheke.

Das Gespräch mit Diplom Käsesommelière Elena Bär führte Obmann J. Einzenberger

Sie haben 2022 in Hannover Ihre Ausbildung zur Dipl. Käsesommelière absolviert. Wie betrachten Sie nun das erreichte Ziel?

Es waren sehr intensive Wochen des Lernens und ich musste mir das Wissen hart erarbeiten. Am Ende des Tages bin ich aber nun irrsinnig stolz das Diplom „Käsesommelière“ in der Tasche zu haben. Ich wollte das ja schon lange machen, aber es hat dann doch gebraucht bis ich mir endlich die Zeit einteilen konnte, um diese Ausbildung zu machen.

Bei vielen werden die Kosten von Ihren Firmen übernommen, ich habe das alles selbst bezahlt. Dass ich dann noch mit sehr gutem Erfolg abschließen konnte, ist für mich persönlich ein riesiger Erfolg. Meine Kollegen/innen haben sich ebenso darüber gefreut und auch das Magazin Käsetheke hat auf einer ganzen Doppelseite über mich berichtet.

Das ist schon ein schöner Moment in meinem Leben.

Wie profitieren Sie heute von der Ausbildung und was können Sie in Ihrem Job besonders gut nützen?

Zunächst muss ich sagen, dass ich vor der Ausbildung zwar schon einiges über Käse wusste, aber all die Details zur Herstellung bei den

vielen Käsen wie beispielsweise bei Cheddar, Mozzarella oder Ricotta, dazu die enorme Vielfalt an internationalen Käsen, die wir durchgenommen haben, hat mein Wissen enorm erweitert.

All das kann ich bei meiner Arbeit in der Produktion aber noch mehr an der Käsetheke nun wirklich gut einsetzen und so kann ich den Kunden viel Wissenswertes mitgeben.

Was würden Sie jemandem raten, der diese Ausbildung machen möchte, um sich vorzubereiten?

Mein Tipp an alle ist, sich unbedingt vorweg ein paar Käseereien anzusehen und sich mit der Herstellung von Käse zu beschäftigen, denn das ist ansonsten schon eine Herausforderung das alles im Kurs erst zu erlernen.

In welches Käseland bzw. welche Käseregion würden Sie gern mal fahren?

Mein Lieblingsland ist, wie wohl auch bei vielen anderen, Frankreich, denn die Vielfalt an großartigen Käsen ist dort einfach gigantisch. Aber mich interessiert auch alles andere sehr.

Sie konnten ja erst kürzlich die Goldmedaille in der Kategorie Schnittkäse mind. 45% F.i.T. bei der Almkäseolympiade in Galtür

erringen. Wie wichtig ist Ihnen dieser Sieg?

Das ist schon beinahe unbeschreiblich, wenn man bei dieser Prämierung Gold erzielt, denn die Jury prüft sehr genau und das Level der Prüfung ist extrem hoch. Dazu kommt, dass die Dichte an sehr guten Käsen hier enorm groß ist.

Wenn man so viel mit Käse zu tun hat und täglich hart arbeitet, gibt es da hin und wieder auch lustige Momente?

„Ja sicher wir lachen immer wieder gerne, weil uns die Arbeit mit Käse ja auch viel Freude bereitet. Vor ein paar Jahren mussten wir einmal schockiert feststellen, dass sich eine Maus über unseren Bündner Alpkäse hergemacht hat. Wir mussten das Stück dann entsorgen und die Maus wurde aus unserem Keller verbannt.“

Als wir dann zur Prämierung mehrere Käse einreichten, darunter auch einen Alpkäse vom gleichen Produktionstag, gewann ausgerechnet dieser, Gold. Man sieht daran also, dass Mäuse einen sehr guten Geschmack haben“, lacht Elena Bär.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und danken für das Gespräch.

Käseerzeuger aus Finnland besuchen österreichische Käsereien

In den ersten Septembertagen des Jahres besuchte eine Gruppe finnischer Käseerzeuger Salzburger und Tiroler Käsereibetriebe. Dabei besuchten sie auch die Käsereien Plangger in Walchsee und Fürstehof in Kuchl. Im Rahmen Ihres Besuchs war es dem österreichischen Käsesommelierversich auch möglich den Besuchern eine Verkostung österreichischer Käse und Weine zu präsentieren.

VKSÖ-Obmann Johannes Einzenberger stellte dazu eine selektive Auswahl an Schaf-, Ziegen- und Kuhmilchkäsen etlicher Käsereien zusammen, um den Besuchern einen guten Einblick in die österreichische Käselandschaft zu geben. Darüber hinaus gab es die Gelegenheit die Diplom Käsesommelier Ausbildung und den Käsesommelierversich Österreich vorzustellen. Die Teilnehmer zeigten sich angetan von der immensen Arbeit, die hier

in Österreich auch auf diesem Sektor geleistet wurde und wird und bedankten sich ganz herzlich.

Die Finnish Cheese Association wurde schon 1961 gegründet und feiert am 24. Oktober d. J. (coronabedingt 1 Jahr später) ihr 60-jähriges Bestehen. Aktuell produziert Finnland 86.500 Tonnen Käse, davon 1/3 Emmentaler, der hauptsächlich für den Export bestimmt ist. Finnland ist damit auch der größte Emmentaler-Exporteur der Welt! Die Emmentalererzeugung haben sie den 1856 aus der Schweiz nach Finnland ausgewanderten Käsemeister Rudolf Klössner zu verdanken. Der aktuelle Käsekonsum in Finnland konnte in den vergangenen 10 Jahren nochmals deutlich von 20,0 kg auf 26,6 kg gesteigert werden. Damit zählt Finnland beim Käsekonsum zu den Spitzenreitern der Welt.



VKSÖ Obmann Johannes Einzenberger mit Juha Kling, President Finnish Cheese Association

Das Dankschreiben des Präsidenten Juha Kling

Dear Mr. Einzenberger!

I want to thank you once again for your time during our visit in Salzburg last week. It was very interesting to hear the activities of Käse Sommeliers. You have done a lot! And of course, taste excellent Austrian cheeses and wines. Have a nice autumn time!

Warm Regards,
Finnish Cheese Association
Juha Kling
President



Impressum

Verein Käsesommelier Österreich

Claus von Gagernweg 26, 5340 St. Gilgen

+43 664 4411826

+43 6227 7049

office@kaesesommelier.at

www.kaesesommelier.at

Verantwortlich/Medieninhaber VKSÖ

Obmann Johannes Einzenberger

Redaktion/Layout: VKSÖ / Agentur Zeitränder

Infos: HUM - Humanberufliche Schulen Österreichs

Fotos: AMA-Marketing GesmbH, J. Einzenberger, HTL am Wilden Kaiser - St. Johann in Tirol, HBLFA Rotholz





Bildquelle: HBLFA Tirol

Dr. Klaus Dillinger im Interview

**Direktorstellvertretung, Leitung Forschung und Service
HBLFA Tirol, Rotholz**

Das Gespräch mit Dr. Klaus Dillinger führte Obmann J. Einzenberger

Herr Dr. Dillinger, die HBLFA Tirol organisiert seit vielen Jahren die Käseprämierung im Rahmen der Almkäseolympiade in Galtür. Dieser Wettbewerb hat sich zu einem Herzstück der alpenländischen Käseprämierungen entwickelt. 318 Einreichungen und mehr als 2.000 Gäste sprechen eine klare Sprache. Wie sieht es mit dem Interesse an der Teilnahme an diesem Bewerb seitens der Produzenten nach den Schwierigkeiten der Corona Pandemie aus?

Wir konnten den Bewerb ja auch in der Pandemiephase durchführen, nur mit klaren Einschränkungen. Dieses Jahr haben im Vergleich zur „Vor-Corona Zeit“ in etwa 5 Almen mehr eingereicht, wobei die Anzahl der Käse gleichgeblieben ist, da wir die Einreichzahl pro Betrieb auf maximal 7 Käse beschränkt haben. Das waren in früheren Jahren auch schon mal 13 oder 14 Käse, die von einzelnen Betrieben eingereicht wurden. Bei ca. 100 Betrieben sind es im Durchschnitt 3 verschiedene Käse.

Wie verhält es sich denn mit Bio-zertifizierten Betrieben. Merkt man hier eine Veränderung bei den Einreichungen?

Rotholz ist seit vielen Jahren der Ausrichter dieser Prämierung. Das ist meine 16. Prämierung. Ich kann hier keine sichtbare Veränderung wahrnehmen. Das liegt einerseits daran, dass die Almkäserei ohnedies die natürlichste Form der Käsewirtschaft ist und andererseits

die Produzenten selten eine Zertifizierung haben, da diese wohl nur mit erheblichem Mehraufwand und Mehrkosten zu bekommen wäre. Wir sehen es auch nicht als zweckführend an, hier eine eigene Kategorie für Bio-Käse zu schaffen.

Die allgemeine Käselandschaft hat sich in den letzten 30 Jahren ja doch rasant verändert. Waren früher Hartkäse und lang gereifte Schnittkäse die überwiegende Mehrheit, hat doch der Frischkäse eine beachtliche Konsummenge erreicht und der Anteil an Hartkäsekonsum ging deutlich zurück. Ist hier, bei einer der wohl weltweit wichtigsten Hartkäseprämierungen, eine Veränderung bei den Käsetypen bemerkbar?

Im Wesentlichen ist die Anzahl der Käsetypen stabil. Man darf ja dabei nicht vergessen, dass die Hartkäse heute ja vielfach weit über die Grenzen hinaus verkauft werden und der Tourismus hier eine gewichtige Absatzgröße spielt. Ein geschmacklicher Trend zu milderem Käsen ist aber sehr wohl bemerkbar. Die Almkäseproduzenten erzeugen zusätzlich zum Hartkäse nun vermehrt noch Schnittkäse.

Wie ist es denn um die Zukunft der Almkäserei – insbesondere nach Corona, auch wenn diese noch nicht vorbei ist – bestellt?

Die Produzenten haben sich in der Qualität enorm weiterentwickelt und haben beim Konsumenten ein sehr gutes Image. Natürlich sind die Anforderungen an ein auf

der Alm erzeugtes Produkt hoch und die Erzeugung ist mit hohem Aufwand verbunden. Dennoch haben die Almen diesen Sommer gut gemeistert. Im nächsten Jahr muss man dann sehen, was die Entwicklung noch mit sich bringt.

Und wie ist es mit dem Käsemeisternachwuchs, der Jugend, bestellt?

Die Tiroler Fachberufsschule für Milchtechnologie in Rotholz hatte im letzten Schuljahr mit 225 Schülern den höchsten Stand an angehenden Milchtechnologien. Allerdings wird der Anteil an „klassischen“ Lehrlingen, also Auszubildenden, die mit 15 oder 16 Jahren in den Beruf einsteigen, immer kleiner. Heute sind es viel häufiger Quereinsteiger, die diese Ausbildung machen. Der Beruf des Milchtechnologen – früher Molker und Käser - hat sich in den letzten Jahren im Ansehen deutlich gewandelt. Früher hieß es „früh aufstehen und sieben Tage arbeiten, in der Käserei war es heiß und nass“. Das ist sicher Vergangenheit. Das Image heute entspricht einem modernen Berufsbild und die Absolventen sind gefragte Fachleute!

Herr Dr. Dillinger wir danken für das Gespräch und freuen uns schon auf die nächste Almkäseolympiade in Galtür.



28. Internationale Almkäseolympiade in Galtür

von Johannes Einzenberger

Nach zwei Jahren der Einschränkung lockte die 28. Internationale Almkäseolympiade am 24. September wieder mehr als 3.000 Besucher nach Galtür. Veranstaltet wird das Kultfest der Regionalität von der Landjugend Galtür unter der Leitung von Sophie Sonderegger und Martin Wagner. Am 24. September 2022 kamen 138 Almen aus Österreich, Liechtenstein, Italien und der Schweiz zur 28. Almkäseolympiade zusammen, um die besten Almkäse zu küren.

Insgesamt 318 Käsesorten von 135 Almen aus Österreich, der Schweiz, Südtirol und Liechtenstein wurden eingereicht. Die Jury mit 33 Experten (darunter zahlreiche Diplom Käsesommeliers/ Käsesommelières und Mitglieder des Vereins Käsesommelier Österreich) unter der Leitung von Dr. Frieda Eliskases-Lechner und Dr. Klaus Dillinger von der HBLFA Tirol vergab 52 Sennerharfen in Gold, 39 in Silber und 35 in Bronze.

Der Tagessieg in der Kategorie Hartkäse ging an Bianca Burtscher von der Alpe Laguz (Vorarlberg). Die goldene Sennerharfe für den besten Schnittkäse sowie den von der Kinderjury vergebenen Dreikäsehoch-Preis holte Martin

Lutz von der Alpkäserei Siez (Schweiz). Die meisten Preise für seine Käsesorten 2022 sicherte sich das Alm-Käseteam Huber von der Faulbrunnalm aus Galtür mit insgesamt fünf Sennerharfen (fünfmal Gold).

Zahlreiche Politprominenz, darunter der nunmehrige Landeshauptmann Anton Mattle sowie Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig, waren in Galtür zu Gast.

Die offizielle Eröffnung erfolgte mit einem Käseanschnitt und Bieranstich. Zuvor gab es einen Einzug vom Dorfplatz mit einem anschließenden landesüblichen Empfang der Musikkapelle, Schützen und Trachtenfrauen. Bgm. Hermann Huber konnte Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig, LR Anton Mattle, Vizebgm. Martin Walter, Peter Frank und Wendelin Juen (LK Tirol), Michael Gitterle (WK Landeck), Walter Wagner (TVB Paznaun-Ischgl) und Eric Francan (Braunion) begrüßen. Diakon Karl Gatt nahm die traditionelle Segnung der Almkäse vor.

Die gesamte Siegerliste der 28. Internationalen Almkäseolympiade finden sie unter www.kaesesommelier.at



Neue Diplom Käsesommeliers/ières am WIFI Salzburg ausgebildet

6 Teilnehmer absolvierten am 20. Oktober 2020 erfolgreich die Prüfung zum/zur Diplom Sommelier/ière am WIFI Salzburg. Die Teilnehmer wurden in einer 120 Stunden dauernden Ausbildung bestens auf die Inhalte dieser anspruchsvollen Prüfung vorbereitet. Lehrgangleiter und Prüfer DKS Johannes Einzenberger: „Es ist immer wieder ein besonders schöner Moment, wenn die Absolventen zur Prüfung schreiten und sie mit Begeisterung und Freude ihr Wissen und Können zum Besten geben und dann auch noch erfolgreich die Prüfung bestehen. Man spürt, dass Käse ein besonderes Genussmittel ist und die Teilnehmer im Laufe der Ausbildung eine enorme Begeisterung für das Produkt entwickeln. Gerade dieser Kurs hat gezeigt, wie sehr die Ausbildung am WIFI geschätzt wird und wie wichtig diese Ausbildung in all den Jahren geworden ist“.



Die neuen Diplom Käsesommeliers/ières: Rudolf Bauer, Fabia Moser, Srna Petrovic, Elke Planegger, Bernhard Prentner und Tamara Sklepic

Bergkäserei Zillertal stellt Großproduktion ein

Preisdruck im Handel und massive Kostensteigerungen zwingen die Bergkäserei Zillertal in Schlitters nach eigenen Angaben dazu, die große Produktion mit Milch von rund 120 Zulieferern einzustellen. Nur mehr eigene Milch wird künftig verarbeitet.

Mit Jahresende wird die Verarbeitung von Fremdmilch nicht mehr weitergeführt. Zuletzt wurden in der Käserei in Schlitters pro Jahr zehn Millionen Kilogramm Milch verwertet. Hergestellt wurde in erster Linie Hartkäse wie Emmentaler und Bergkäse. Die Jahresproduktion lag bei 1.000 Tonnen Käse, ein Teil davon waren Bioprodukte. Rahmenbedingungen machen Großbetrieb unrentabel. Die Preisdynamik mit den aktuell um ein vielfaches gestiegenen Energiekosten und die damit verbundenen massiv gestiegenen Aufwände machen laut Geschäftsführer Hansjörg Hirschhuber den Sennereibetrieb in der aktuellen Größenordnung

wirtschaftlich nicht mehr führbar. „Es tut uns weh, diese Entscheidung zu treffen. Als leidenschaftlicher Unternehmer ist es immer schöner, zu wachsen bzw. Neues schaffen zu können. Es wäre jetzt aber unverantwortlich, nicht im Sinne eines langfristigen Fortbestandes unseres Familienbetriebes in vierter Generation zu handeln“, so die Begründung. Die Familie Hirschhuber hat im Jahr 1923, also vor knapp 100 Jahren, mit der Käseherstellung begonnen.

Die Käserei in Schlitters soll nur mehr als kleines Familienunternehmen weitergeführt werden, dafür werde ausschließlich Milch des eigenen Landwirtschaftsbetriebs verwendet, so Hirschhuber. Die Verträge mit Supermärkten und dem übrigen Handel werden aufgelöst. Der Käse soll laut Aussendung künftig nur mehr über den eigenen Hofladen verkauft sowie direkt an Gastronomie und Hotels geliefert werden.

red, tirol.ORF.at/Agenturen



Geschäftsführer Hansjoerg Hirschhuber
Foto: Gregor Sailer

Die Herausforderung des diesjährigen Easy Cheesy Creativ Wettbewerbs war es, neben dem schulischen und - coronabedingt - sehr turbulenten Alltag, die folgenden Aufgaben zu lösen:

- Rezeptbooklet mit 4 kreativen Käsegerichten und einem Käseteller
- Vorstellung des Käsetellers zum Thema „Käsereise durch Österreich“
- Videoclip „Warum Easy Cheesy?“
Was macht die Käsekenner/in-Ausbildung so interessant?



Vier Fragen an die Käsekenner

1

Wovon habt Ihr beim Easy Cheesy Creativ 2022 Wettbewerb persönlich am meisten profitiert?

Wir konnten durch den Wettbewerb unser Wissen über Käse nochmal auffrischen und neue Erfahrungen sammeln.

2

Habt Ihr auch was Lustiges dabei erlebt?

Besonders beim Kochen der Gerichte hatten wir gemeinsam eine sehr lustige Zeit und die Outtakes vom Filmdreh zeigen wir lieber nicht her... :)

3

Welche Käse mögt Ihr gerne und gibt es einen Käse, den Gäste unbedingt mal probieren müssen?

Da wir viele verschiedene Käsesorten mögen, ist es schwierig, eine Empfehlung abzugeben, wobei wir neben österreichischen Käsesorten original italienischen Gorgonzola oder Taleggio sehr schätzen.

4

Werdet Ihr auch in Zukunft mit Käse zu tun haben und wenn ja in welcher Form?

Im weiteren Berufsleben in der Gastronomie werden wir bestimmt noch öfter mit Käse zu tun haben und unser Wissen weitergeben dürfen.



Sebastian Lämmerhofer,
Saalfelden/Steinernen Meer



Stefanie Astl,
Fieberbrunn



Anna Sophie Partel,
Kirchberg in Tirol



Stefan Horngacher,
Kirchberg in Tirol



Frischkäseterrine mit kleiner Salatgarnitur

Vorspeise kalt



Frischkäseterrine/Bärlauch

Allergene: G | für 5 Portionen

0,10 Kilo	Frischkäse - Salzburg Milch
0,10 Kilo	Cottage Cheese (Landfrischkäse Schärddinger
0,10 Lite	Obers (Sahne)
2,00 Stück	Blattgelatine
0,02 Kilo	Bärlauch
	Salz, Pfeffer, Senf, Knoblauch

Zubereitung:

Frischkäse, Cottage Cheese, fein geschnittenen Bärlauch und Gewürze vermengen. Aufgelöste Gelatine vorsichtig einrühren - geschlagenes Obers unterheben. In Terrinenformen abfüllen und kalt stellen.

Salatgarnitur

Allergene: O | für 5 Portionen

0,25 Stück	Lollo Rosso
0,25 Stück	Eichblattsalat
0,05 Kilo	Radicchio
0,02 Kilo	Rucolasalat
5,00 Stück	Kirschtomaten
0,03 Liter	Balsamico-Essig
0,05 Liter	Olivenöl
0,03 Kilo	Knoblauch



Gebrannter Cheesecake mit Rhabarber und Erdbeeren



Mürbteig Allergene: A, C, G | für 5 Portionen

0,06 Kilo	Mehl glatt Type 700
0,04 Kilo	Butter
0,02 Kilo	Staubzucker
0,42 Stück	Eidotter
0,10 Stück	Zitronenschale
	Vanille

Zubereitung:

Zutaten auf einem Brett rasch zusammenarbeiten, Rolle formen und kalt stellen.

Topfenmasse

0,05 Kilo	Butter
0,15 Kilo	Topfen Tirol Milch 20 %
2,00 Stück	Eidotter
0,20 Stück	Zitrone(n)
0,02 Kilo	Staubzucker
	Vanillezucker 1 Packung (8g)
	Salz
2,00 Stück	Eiklar
0,04 Kilo	Feinkristallzucker
0,10 Liter	Sauerrahm
0,04 Kilo	Mehl glatt Type 700
0,05 Kilo	Rhabarber in Zuckerwasser blanchieren
0,02 Kilo	Zucker braun (Rohrzucker)

Zubereitung:

Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Zitrone waschen und fein abreiben. Butter mit der Zitronenschale, Staubzucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Topfen und Dotter abwechselnd unter die Butter rühren. Aus dem Eiklar und Kristallzucker Schnee schlagen. 1/3 vom Schnee mit dem Sauer-rahm unter die Topfenmasse ziehen. Restlichen Schnee und Mehl unter die Masse heben. Mürbteig ausrollen und Tortenform damit auskleiden. Die Topfenmasse einfüllen und obenauf die blanchierten Rhabarberstücke geben. Im Rohr bei 170°C ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen. Portionieren, mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner abbrennen.

Erdbeerragout Allergene: O | für 5 Portionen

0,40 Kilo	Erdbeeren frisch
0,05 Kilo	Staubzucker
1,00 cl	Cointreau

Zubereitung:

Erdbeeren in Stücke schneiden, mit Staubzucker und Cointreau marinieren. Mit Zitronenmelisse garnieren.