

**Harald Weidacher ist Käsesommelier des Jahres!**



# Magazin

## INFORMATIONEN AUS DER KÄSEWELT

### Der Tiroler Harald Weidacher ist der neue Käsesommelier des Jahres!

Es war im Jahr 1987 als der erste „Käsesommelier des Jahres“ Herbert Schmid – seinerzeit Käsesommelier im Restaurant Steirerack in Wien - ausgezeichnet wurde. Seit nunmehr 34 Jahren wird diese begehrte Auszeichnung, die höchste Würdigung, die ein Käsesommelier hierzulande für seine herausragenden Leistungen erhalten kann, an die besten der Käsesommelier-Branche überreicht.

Mit Harald Weidacher erhält ein Käsesommelier diese Auszeichnung, der sich in ganz besonderer Weise für das Käseland Österreich und die Weiterentwicklung der heimischen Käsekultur im In- und Ausland verdient gemacht hat.

Geboren wurde er 1965 in Innsbruck, das er gewissermaßen auf dem Seeweg verließ. Denn auch wenn es dem umtriebigen Tiroler nicht unbedingt in die Wiege gelegt wurde, einige Jahre seiner gastronomischen

*Fortsetzung auf Seite 2*



*Harald Weidacher wurde zum AMA-Käsesommelier des Jahres ausgezeichnet*

*v.l.n.r.: Harald Weidacher, Dr. Peter Hamedinger (AMA)*

### „Käsiade“ in Hopfgarten von 4.-6. November 2021

Unglaubliche 2.500 kg herrlich duftender Käse, über 440 Sorten Käse aus 10 Ländern waren diesmal zur Verkostung bereit.

Seite 7



### Käsekaiser 2022

Seite 4

### In Zypern stapeln sich sechs Mio. kg Halloumi

Weshalb die Behörden nun nach Märkten außerhalb der EU suchen

Seite 8



Fortsetzung von Seite 1

Laufbahn verbrachte er auf Schiffen – und somit an vielen Orten dieser Welt. Anders gesagt:

**“Sein kulinarischer Lehrmeister war die ganze Welt”**

Seiner Frau ist es zu verdanken, dass er sein großes Wissen seit 1998 an die nächste Generation weiterreicht. Damals stieg er in den Lehrberuf ein. Bis heute profitieren seine Schülerinnen und Schüler in den Tourismusschulen Am Wilden Kaiser von seinem enormen Fachwissen. Am 7. November 2008 krönte

er seine persönlichen Weiterbildungen mit dem Abschluss der Ausbildung zum Käsesommelier an Schulen in Kärnten. Den letzten Stein auf diese Krone setzte er dieses Jahr, als er auch zertifizierter Milch- und Käsesensoriker wurde.

Nicht nur seine Leidenschaft für Käse, auch seine ausgeprägte Empathie ist charakteristisch für ihn. Eine Kombination, die ihn auch dazu bewog, 2014 die Obmannschaft des Vereins Käsesommelier Österreich zu übernehmen und bis 2017 zu führen. Dass der Verein sich seitdem gut entwickelt hat, ist auch sein großer Verdienst. Dafür sind wir ihm sehr dankbar.



Seit 2018 widmet er sich neben seiner beruflichen Tätigkeit dem Aufbau und der Leitung der Käsesommelierausbildung für Lehrkräfte in landwirtschaftlichen Schulen. Mit Refresh und Brush Up Trainingseinheiten hält er die Lehrkräfte in den Tourismusschulen zukunftsfit. Seit drei Jahren ist er auch Mitglied der internationalen Käse-Gilde, ein begehrter Juror und Prüfer bei nationalen und internationalen Käsewettbewerben.

## Verein Käsesommelier Österreich

*„Lieber Harald, das Wichtigste ist, Du warst uns immer ein verlässlicher Freund, auf den man zählen kann. Nie hast Du aufgehört Dich weiterzubilden. Du stellst Dein Wissen immer anderen zur Verfügung und legst dabei großen Wert auf zwischenmenschliche Harmonie. Wir schätzen Dein großes Engagement für den Käse aber vor allem Deine menschlichen Leistungen, die weit über das Fachliche hinausgehen. Es freut uns, dass Du nun für Dein Lebenswerk mit der höchsten Auszeichnung für heimische Käsebotschafter, dem AMA-Käsekaiser in der Kategorie „Käsesommelier des Jahres 2021“ geehrt wirst.*

*Wir gratulieren Dir dazu von ganzem Herzen!“*



Harald Weidacher wurde zum AMA-Käse-Sommelier des Jahres ausgezeichnet  
v.l.n.r.: Johannes Einzenberger, Harald Weidacher



# Das sind die Käsekaiser 2022

## Verleihung „25 Jahre AMA-Käsekaiser“

25 Jahre AMA-Käsekaiser galt es heuer zu feiern. Nun gibt es – frisch gekrönt – AMA-Käsekaiser in insgesamt elf Kategorien und zahlreiche weitere Highlights. Dazu auch noch den, nach dreijähriger Pause, neu gekürten „Käsesommelier des Jahres“.

Am 25. November hätte sie in Linz über die Bühne gehen sollen. Wegen des Lockdowns musste jedoch die Verleihung kurzfristig verlegt werden. Und sie war wie immer live, nur dieses Jahr fand sie erstmals online statt: Die diesjährige Verleihung der höchstmöglichen Auszeichnung, für heimischen Käse, die AMA-Käsekaisergala.

### Kategorie: Frischkäse

#### SalzburgMilch Premium Frischkäse Natur

SalzburgMilch GmbH, Betrieb Salzburg

Unter den Frischkäsen beeindruckte der Premium Frischkäse "Natur" die Juroren durch seine besonders cremige, zart schmelzende Konsistenz. Das mild-säuerliche Aroma rundet die dezente Joghurtnote elegant ab.



### Kategorie: Schnittkäse – mild-fein

#### Schärldinger Bergbaron

Berglandmilch eGen, Betrieb Feldkirchen

Der Schärldinger Bergbaron zählt zu den beliebtesten Schnittkäsen Österreichs. Seit mehr als 40 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 - g'schmackig

#### Die Käsemacher Waldviertler Selchkäse

Die Käsemacher Käseproduktions- und Vertriebs GmbH, Betrieb Heidenreichstein

Die Spezialisten für feinsten Schaf- und Ziegenkäse reifen diese Waldviertler Spezialität aus 100% Schafmilch in sechs Wochen. Das mit dem Käse gut harmonisierende Raucharoma bekommt er durch die schonende Räucherung über Buchenholz.



# Das sind die Käsekaiser 2022



## Kategorie: Schnittkäse – würzig-kräftig

### Ländle Arlberger

Vorarlberg Milch eGen

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

## Kategorie: Weichkäse

### Ramino

Kärntnermilch reg. Gen.m.b.H., Betrieb Spittal/Drau

Die Idee, einen cremig vollmundigen Mascarpone mit mehreren Schichten Edelpilzkäse in wenigen Wochen Reifezeit zu verfeinern, ist mit dem cremigen, vollmundigen, vielseitig einsetzbaren Ramino perfekt gelungen.



## Kategorie: Hartkäse bis 5 Monate

### SalzburgMilch Premium Heujuwel

SalzburgMilch GmbH, Betrieb Lamprechtshausen

Ein Heumilchkäse der besonderen Art ist dieser Premium Heujuwel. Er entwickelt nach fünf Monaten, neben dem würzigen Rotkulturaroma, einen besonders geschmeidigen Teig mit cremiger Konsistenz.

## Kategorie: Hartkäse älter als 5 Monate

### Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. Lutzenreute 6 Monate

Rupp AG

Der Vorarlberger Bergkäse g.U. von Alma wird in der Bergsennerei Lutzenreute am Pfänder gekäst. Die Heumilch liefern regionale, kleinbäuerliche Familienbetriebe. Diesen würzigen Rohmilchkäse zeichnet vor allem das besonders harmonische Aroma aus.



# Das sind die Käsekaiser 2022

## Kategorie: Bio-Käse

### Bio Erzherzog Johann

Obersteirische Molkerei eGen, Betrieb Knittelfeld

Nach sechs Monaten entfaltet der elegante Hartkäse aus BIO Heumilch ein sehr harmonisches, würzig-pikantes Aroma. Am Gaumen unterstützt der zart schmelzende Teig in einem nuancenreichen Spiel den Genuss.



## Kategorie: Käsespezialität

### Erzherzog Johann Heumilch Selektion

Obersteirische Molkerei eGen, Betrieb Knittelfeld

Den Namensgeber als auch den Käse selber zeichnen 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: Käseneuheit

Premium Berggenuss Mediterrane Gewürze

SalzburgMilch GmbH, Betrieb Lamprechtshausen

Die mediterrane Version dieser Innovation hat die Jury mit der besonderen Geschmacksnote des cremigen Schnittkäses und den Vorteilen der einzigartigen Verpackung überzeugt. Größtmöglicher Schutz für den Käse und wesentliche Einsparung beim Material.



## Kategorie: Beliebtester österreichischer Käse in Deutschland

### Heublumen Rebel

Sulzberger Käsebellenn Sennerei GmbH, Betrieb Sulzberg

Den bereits als Thekenliebling berühmten Heumilchkäse zeichnen ganz besonders seine rahmigen Noten und der aromatische Duft nach Wiesenblumen, Honig und Jungholz aus, die er nach vier-monatiger Reifung und sorgfältiger Pflege entwickelt.





# „Käsiade“ in Hopfgarten 4.-6. Nov. 2021

Pandemiebedingt mit einem Jahr Verspätung wurden bei der 15. Internationalen Käsiade Käsespezialitäten von Käserei- und Molkereibetrieben aus dem In- und Ausland sowie von bäuerlichen Produzent:innen präsentiert. Die eingereichten Käse wurden einer fachkundigen Jury mit internationaler Zusammensetzung zur Bewertung vorgelegt. Am Ende wurden die Urkunden und Medaillen sowie der „Peak of Quality“, die Auszeichnung für den besten Käse des Wettbewerbs, feierlich übergeben.

## Das Beurteilungsverfahren

106 Betriebe aus Österreich, der Schweiz, Deutschland, Italien, der Slowakei, Polen, Tschechien und Russland stellten sich von 4. bis 6. November 2021 der Herausforderung, eine internationale 36-köpfige Jury mit ihren Käsespezialitäten zu überzeugen.

Insgesamt wurden 455 Proben eingereicht. *„Die Schwerpunkte der Käsebeurteilung liegen auf Geschmack, Geruch und Textur. In den unterschiedlichen Käseklassen werden Gold-, Silber- und Bronzemedaille vergeben.“*



*Alle GruppensiegerInnen in Gold werden einer zweiten Prüfung unterzogen und so wird ein Sieger aller Klassen gekürt, der den **Peak of Quality** erhält“,* erklärt Juryleiter Dr. Klaus Dillinger und ergänzt: *„Für eine Medaille muss das Produkt nicht nur fehlerfrei und gut sein, sondern darüber hinaus noch einen besonderen Charakter und Geschmack aufweisen.“* In diesem Jahr bleibt der „Peak of Quality“ in Österreich. Der „Bio Wiesenmilch Almkäse“ der Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H aus Spital an der Drau konnte die Jury überzeugen.



## Zypern sitzt auf sechs Mio. Kilogramm Halloumi

In Zypern stapeln sich sechs Millionen Kilogramm Halloumi. In den Lagern habe sich diese Riesenmenge des Grillkäses angesammelt, weil die Nachfrage im In- und Ausland in der Pandemie eingebrochen sei, sagte Handelsminister Natas Pilides vor dem Parlament. Er kündigte an, dass die Botschaften des Landes im Ausland nach Abnehmern suchen sollen. Halloumi ist das wichtigste Exportgut der Mittelmeer-Insel.

Obwohl die Exporte in letzter Zeit wieder anziehen, verkaufen die Molkereien lieber frische Produkte. „Größere Mengen an unsere Stammkunden in der EU zu liefern, würde bedeuten, dass wir die Preise drastisch senken müssten, was zu einer Abwertung des Produkts führen würde“, sagte Andreas Andreou vom Verband der zyprischen Milchproduzenten der Zeitung „Financial Mirror“.

Im April hatte die Europäische Union Halloumi nach einer siebenjährigen Kampagne als geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) eingetragen. Vor dem 1. Oktober produzierte Halloumi-Bestände dürfen nicht

das EU-Label tragen, weshalb die Behörden nach Märkten außerhalb der EU suchen.

Nichts könnte typischer für die Sonneninsel im östlichen Mittelmeer sein wie dieser halbweiche Käse, den es gibt, seit zyprische Hirten ihre Schaf- und Ziegenherden in den archaischen Landschaften hüten. Seit Jahrhunderten wird der weiße Käse mit seinem unverwechselbaren Minzgeschmack nach uraltem Rezept hergestellt. Heute wird er vor allem in großen Betrieben nach modernsten Methoden produziert.

Halloumi entsteht aus einer Mischung von Schaf- bzw. Ziegen- und Kuhmilch. Es gibt aber auch Varianten aus 100 % Schaf- oder 100 % Ziegenmilch. Charakteristisch sind die Einschlüsse von frischen Minzeblättern und die traditionell zusammengeklappte Form. Durch seine spezielle Herstellungsweise lässt sich Halloumi ohne zu verlaufen perfekt grillen oder braten. Was den Halloumi also von vielen Käsen unterscheidet, ist die einmalige Vielfalt seiner Zubereitungsmöglichkeiten in der Küche: frisch, gebraten, gebacken, gekocht oder gegrillt. Heute werden beachtliche Mengen nach England, Deutschland, in die arabischen Staaten und in die USA exportiert.

## GEBRATENER HALLOUMI MIT TOMATEN UND RUCOLA



### Zutaten

- 2 EL Limettensaft
- 4 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer & Honig
- 8 Cocktailtomaten
- 1 Hand voll Rucola
- 250 – 300g Halloumi



### Zubereitung

1. Limettensaft und 2 EL Olivenöl verrühren. Knoblauch schälen und dazu pressen. Die Marinade mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.
2. Tomaten waschen und halbieren. Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen, Stiele einkürzen oder ganz wegschneiden. Halloumi in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Restliches Olivenöl in eine heiße Pfanne geben, den Käse darin von beiden Seiten je ca. 1 Minuten goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen, Tomaten hineingeben und 1-2 Minuten unter Rühren anbraten.
3. Auf zwei Tellern je ein Rucolanest anrichten, Halloumi darauflegen, die Tomaten darüber verteilen. Mit der Marinade übergießen. Mit Fladenbrot servieren.

### Verein Käsesommelier Österreich

Claus von Gagernweg 26  
5340 St. Gilgen  
+43 664 4411826  
office@kaesesommelier.at  
www.kaesesommelier.at

### Verantwortlich/Medieninhaber

VKSÖ, Obmann Johannes Einzenberger.

Infos: ama-marketing, red, ORF.at/  
Agenturen, Verband der Tiroler Käse-  
serei- und Molkereifachleute Fotos  
Agrarmarkt Austria Marketing  
GesmbH/APA-Fotoservice, Agrar-  
markt Austria Marketing GesmbH/  
APA-Fotoservice/Neumayr;  
Verband der Tiroler Käse- und  
Molkereifachleute, Adobe Stock