

Auszeichnungen 2011



World Cheese Awards

Die World Cheese Awards sind die offiziellen Käse-Weltmeisterschaften. Bei den Prämierungen werden rund 2.500 Käse aus der ganzen Welt dem strengen Urteil der Juroren unterzogen. Im Jahr 2011 fand die Veranstaltung in Birmingham statt bei der folgende Heumilch-Käse prämiert wurden:

Super Goldmedaille

- Tirol Milch, „Tiroler Felsenkellerkäse“
- Sennerei Bezau-Oberdorf, „Vorarlberger Bergkäse“

Goldmedaille

- Sennerei Andelsbuch, „Bergkäse 6 Monate gereift“
- Sennerei Andelsbuch/Furore, „Bregenzerwälder Ursalzkäse“
- Sennerei Egg Mühle/Furore, „Bregenzerwälder Alpenkäse“

Silbermedaille

- Gebrüder Woerle, „Mondseer“
- Obersteirische Molkerei, „Steirischer Bergkäse“
- Milchstern Käserei, „Bio Tiroler Gold“
- Milchstern Käserei, „Hildegards Garten Klosterfrau Hildegard“
- Milchstern Käserei, „Berg-Brie Bio“

Bronzemedaille

- Milchstern Käserei, „Bio Tiroler Korbkäse“
- Pinzgau Milch, „Tyroler Sennkäse“
- Käsehof, „Original Bergkäse“
- Sennerei Huban Doren, „Hubaner Bergkäse“
- Sennerei Huban Doren, „Hubaner Spezial“
- Sennerei Huban Doren, „Hubaner Original“
- Rupp AG, „Alma Österreichischer Bergkäse 3 Monate gereift“

Käse-Kaiser

Der Käse-Kaiser ist eine Auszeichnung für die besten heimischen Käsesorten. Der Wettbewerb wird von der Agrarmarkt Austria organisiert und trägt zur Förderung der Kreativität und Facettenvielfalt der Käse bei. Nicht zuletzt stellt er einen wichtigen Faktor zur Hebung österreichischer Käsekultur dar.

Käse-Kaiser 2011

- Rupp AG, Rupp Bergkäse 12 Monate gereift
- Rupp AG, Alma Kräuterschatz
- Käsehof, Original Bio-Bergkäse

Auszeichnungen 2011



Kasermandl

Bei dieser Prämierung stehen die bäuerlichen Produzenten und Kleinkäsereien im Mittelpunkt. Die höchste Auszeichnung sind die „Kasermandln“, gefolgt von Gold-, Silber- und Bronzemedailles. Die Produktprämierung wird von der Messe Wieselburg in Zusammenarbeit mit dem LMTZ Wieselburg veranstaltet.

Kasermandl in Gold

- Sennerei Huban Doren, „Hubaner Original“
- Sennerei Lingenau, „Lingenauer Emmentaler“
- Sennerei Schnifis, „Das echte Schnifner Sennerei Joghurt Himbeere“

Goldmedaille

- Milchstern Käserei Kolsass, „Bio Tiroler Gold“
- Sennerei Bezau-Oberdorf, „Vorarlberger Bergkäse“
- Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei Schwarzenberg, „Butterkäse“
- Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei Schwarzenberg, „Radlerkäse“
- Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei Schwarzenberg, „Sennerkäse“
- Sennerei Huban Doren, „Hubaner Sennkäse“
- Sennerei Huban Doren, „Hubaner Biowälder“
- Dorfsennerei Langenegg, „Langenegger Bergkäse“
- Bergsennerei Lutzenreute, „Vorarlberger Bergkäse 6 Monate gereift“
- Bergsennerei Lutzenreute, „Vorarlberger Bergkäse 10 Monate gereift“
- Sennerei Riefensberg, „Riefensberger Sennereibutter“
- Sennerei Riefensberg, „Riefensberger Naturbergkäse“
- Dorfsennerei Schlins-Röns, „Vorarlberger Bergkäse 4 Monate gereift“
- Dorfsennerei Schlins-Röns, „Vorarlberger Bergkäse 10 Monate gereift“
- Sennerei Schnepfau, „Vorarlberger Bergkäse 10 Monate gereift“
- Sennerei Schnifis, „Der echte Schnifner Sennerei Topfen“
- Sennerei Schnifis, „Der echte Schnifner Bergkäse 10 Monate“
- Sennerei Schnifis, „Der echte Schnifner Laurentius“
- Bergkäserei Schopperrau, „Schopperrauer Bergkäse 8 Monate“
- Irmgard und Hermann Madl Seckau, „Erdbeer Joghurt“
- Irmgard und Hermann Madl Seckau, „Vanille-Joghurt-Drink“

Silbermedaille

- Milchstern Käserei Kolsass, „Bio-Kolsasser Korbkäse“
- Kaiserwinkl Sennerei Kössen, „Tyroler Raclette“
- Dorfsennerei Langenegg, „Langenegger Dorfkäse“
- Dorfsennerei Schlins-Röns, „Vorarlberger Bergkäse 6 Monate gereift“
- Sennerei Schnifis, „Der echte Schnifner Bergkäse 6 Monate“
- Bergkäserei Schopperrau, „Frische Sennereibutter aus Rohrahm, handgemacht“

Bronzemedaille

- Sennerei Huban Doren, „Hubaner Bergkäse“
- Dorfsennerei Langenegg, „Langenegger Sonnenkäse“
- Sennerei Lingenau, „Vorarlberger Bergkäse“
- Dorfsennerei Schlins-Röns, „Ziegenschnittkäse“
- Sennerei Schnepfau, „Vorarlberger Bergkäse 6 Monate gereift“