

## SalzburgMilch glänzt erneut bei Qualitätswettbewerben: 4 Medaillen beim WorldCheese Award und 2 Nominierungen zum Käsekaiser

Bereits in den letzten Monaten fanden viele Produkte der SalzburgMilch bei diversen Qualitätswettbewerben nationale und internationale Beachtung und wurden für ihre außergewöhnliche Produktqualität ausgezeichnet. Mit dem Erhalt von vier Medaillen beim World Cheese Award und zwei Nominierungen beim Käsekaiser findet der erfolgreiche Käse-Herbst für die Premium Milchmacher nun seine Fortsetzung. Damit wird die hohe Käsekompetenz der SalzburgMilch einmal mehr von fachkundigen Experten unterstrichen.

### 4 Medaillen für SalzburgMilch beim World Cheese Award

Bereits im Oktober 2023 tagte eine internationale Fachjury beim renommierten **World Cheese Award** in Trondheim in Norwegen, um die weltweit besten Käse aus 40 Ländern zu prämiieren. Dabei wurden rund 40.000 zum Wettbewerb eingereichte Käse von versierten, unabhängigen Experten umfassend beurteilt. Mit insgesamt vier Medaillen gelang es der SalzburgMilch erneut, sich in einem breiten internationalen Umfeld erfolgreich zu behaupten. Der **Premium Almkönig geräuchert**, eine nach fünf Wochen über natürlichem Buchenholz geräucherte Käsespezialität und der **Premium Frischkäse Kräuter** wurden mit Silber ausgezeichnet. Mit je einer Bronzemedaille gingen der **Premium Gouda mittelalt**, ein vier Monate gereifter Schnittkäse mit g'schmackig-feinem Aroma, und der **Premium Heujuwel**, eine würzig-kraftige Hartkäse-Spezialität aus Heumilch, aus dem Rennen.

### Zwei Nominierungen für SalzburgMilch beim Käsekaiser 2024

Am 23. November 2023 wurden im feierlichen Rahmen der AMA-Käsekaiser Gala in Graz erneut Österreichs beste Käse des Landes prämiert. Unter den 161 zum Bewerb eingereichten Produkten schafften es auch zwei SalzburgMilch Produkte auf die begehrte Liste der Nominierung zum Käsekaiser. Sie gehören somit in ihren jeweiligen Kategorien zu den besten drei Käsen ihrer Klasse. Mit dem **SalzburgMilch Bio Premium Frischkäse Natur** wurde in der Kategorie Bio-Käse – in der alle Arten von Bio-Käse, also auch Hart- Schnitt- oder Weichkäse zusammengefasst sind – ein Frischkäse zum Käsekaiser nominiert. Damit fand ein wegen seines angenehm frischen Geschmacks und seiner besonderen Streichfähigkeit besonders beliebtes Bio-Produkt seinen Einzug ins Finale. Als einer der besten drei Käse in der Kategorie Hartkäse wählte die Fachjury den **SalzburgMilch Premium Bergkäse**, ein bereits in der Vergangenheit vielfach ausgezeichneter, im Kupferkessel gekäster und drei Monate auf Fichtenbrettern gereifter Hartkäse mit kräftig-würzigem Aroma.

### Ein vielfach ausgezeichnetes Jahr findet seinen erfolgreichen Abschluss

2023 ging für die SalzburgMilch mit zahlreichen Auszeichnungen durch die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), die Internationale Käsiade oder den Salzburger Theodul einher. Nun findet das Erfolgsjahr mit den erneuten Ehrungen und Nominierungen beim World Cheese Award und dem Käsekaiser einen gelungenen positiven Ausklang, wie Andreas Gasteiger, Geschäftsführer der SalzburgMilch nicht ganz ohne Stolz bemerkt: "Erneut hat sich bestätigt, dass der Name SalzburgMilch national und international als Synonym für Käse- und Milchgenuss erster Güte gesehen wird. Unsere Kompromisslosigkeit in punkto

SalzburgMilch GmbH  
Milchstraße 1  
5020 Salzburg

Tel.: +43 (0) 662 / 24 55 – 0  
Fax: +43 (0) 662 / 24 55 – 105  
office@milch.com  
www.milch.com

Qualität, gepaart mit dem Willen, diese kontinuierlich auf höchstem Level zu halten, hat auch heuer bei diversen Qualitätswettbewerben Anklang gefunden. All diese Auszeichnungen haben wir letztendlich aber nur dank des engagierten Einsatzes unserer Bauernfamilien und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erreichen können.“ Gasteiger sieht zudem auch in der seit 2017 etablierten SalzburgMilch Tiergesundheitsinitiative einen wesentlichen Pfeiler für die hohe Produktqualität: “Mit dieser für Österreich einzigartigen Initiative sorgen wir dafür, dass alle SalzburgMilch Kühe optimale Rahmenbedingungen für Gesundheit und Wohlbefinden erhalten, und zwar weit über gesetzliche Standards hinaus. Gerade für unsere Bauernfamilien ist damit einiges an Zusatzaufwand verbunden – aber der macht sich definitiv bezahlt und wirkt sich nicht nur auf die Kühe positiv aus, sondern auch auf die Qualität der Milch und somit auch unserer Produkte.“

#### **Pressekontakt:**

Prok. Mag. Florian Schwap  
Head of Marketing & Innovation  
Tel. 0662/2455-147  
[schwap.f@milch.com](mailto:schwap.f@milch.com)  
<http://www.milch.com>



SalzburgMilch ist Förderer des Vereins "Land schafft Leben", der es sich zum Ziel gesetzt hat, die Konsumenten über die Produktion von Lebensmittel in Österreich zu informieren - transparent und ohne zu werten.