

## Pressemitteilung

### **„Kasermndl in Gold“ und „Goldenes Stanitzel“ – Erfolg für Oberösterreichs milchverarbeitende Bäuerinnen und Bauern**

Drei „Kasermndl in Gold“ für OÖ bei der Produktprämierung für Milchprodukte

**Milch, Milchprodukte, Käse und Speiseeis direkt von bäuerlichen Betrieben erfreuen sich immer größerer Beliebtheit bei den Konsumentinnen und Konsumenten. Oberösterreichs Direktvermarkter punkteten auch heuer wieder mit ihren Spitzenprodukten und zeigen, welche Top-Qualität auf den heimischen Höfen produziert wird. Drei „Kasermndl in Gold“ gingen im Rahmen der Land & Forst-Messe Wieselburg gestern nach Oberösterreich.**

Das „Kasermndl in Gold“ ist österreichweit die einzige Prämierung für Milchprodukte und Käse dieser Art. Insgesamt wurden 14 Bundessiege „Das Kasermndl in Gold“, 168 Gold-, 196 Silber- und 38 Bronzemedailles vergeben.

„Oberösterreichs bäuerliche Direktvermarkter können mit drei von 14 Bundessiegen, 24 Gold-, 37 Silber- und zehn Bronzemedailles stolz auf ihre Leistungen sein. Mit diesem Wettbewerb wird auch den Erzeugern kleinerer Mengen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich geboten. Das ‚Kasermndl in Gold‘ ist eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und stellt einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung dar“, betont Karl Grabmayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

Die 14 „Kasermndl in Gold“ verteilen sich im gesamten Bundesgebiet wie folgt: Jeweils drei der begehrten Trophäen gehen an Produzenten aus Niederösterreich und Oberösterreich, fünf Sieger kommen aus Vorarlberg, zwei weitere aus Tirol und eine Trophäe geht nach Salzburg. Bei der 24. Auflage der Produktprämierung zum „Kasermndl in Gold“ wurden fast 450 Proben von über 150 Teilnehmenden aus sieben Bundesländern eingereicht.

Neben der Prämierung in den Kategorien Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Sonstige (z.B. Frischkäsezubereitungen), Sauermilchprodukte und Desserts (Joghurt, Fruchtjoghurt, Sauermilch, Sauerrahm, Joghurt drinks, Molkegetränke...), wurden auch Butter und Milch/Milchmischerzeugnisse verkostet und bewertet. In den meisten Kategorien erfolgt noch zusätzlich eine Unterteilung in Produkte aus Kuhmilch und Produkte aus Schaf-/Ziegen- bzw. Mischmilch.

„Besonders freut mich, dass nach diesen herausfordernden Jahren wieder mehr Betriebe die Teilnahme an der Prämierung nutzten. Aus Oberösterreich reichten 34 Betriebe (2022 waren es 24 Betriebe) Produkte ein. In Oberösterreich sind derzeit 2.376 Direktvermarkter freiwillig in der LK Direktvermarkter-Datenbank registriert. 440 Betriebe vermarkten auf unterschiedlichen Vertriebswegen Milch und Milchprodukte höchster Qualität“, erläutert Karl Grabmayr.

### Drei „Kasermadln in Gold“ für Oberösterreich

- **Johann und Michaela Gabauer**, Silbering 1 in Esternberg, Bezirk Schärding für **Simads´ s Suserl, Schnittkäse**



Bildtext: Johann, Michaela und Tochter Marlene Gabauer.  
Bildnachweis: privat, Abdruck honorarfrei

- **Bianca & Johann Handl**, Ziegenhof Ebnater, Ebnat 18/3 in Tiefgraben, Bezirk Vöcklabruck für den **Krenaufstrich**



Bildtext: Bianca und Johann Handl mit Christina, Tobias und Michael.  
Bildnachweis: privat, Abdruck honorarfrei

- **Josef Zöttl, Biohof Zöttl, Moosgraben 54 in Maria Neustift, Bezirk Steyr Land, für Neustifter-Bio-Kräuterkäse**



Bildtext: Katrin Lengauer und Josef Zöttl vom Biohof Zöttl in Maria Neustift.

Bildnachweis: privat, Abdruck honrarfrei

### **Das goldene Stanitzel 2023**

Bereits zum siebten Mal wurde im Zuge des Wettbewerbs „Das goldene Stanitzel“ Speiseeis aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion verkostet, um die besten Einreichungen auszuzeichnen. Bewertet wurden dabei Aussehen, Gefüge (Konsistenz, Schmelzverhalten) und natürlich vor allem Geschmack der Kreationen. Das primäre Ziel dieses österreichweit einmaligen Wettbewerbes ist die Schaffung eines objektiven Produktvergleichs, um dadurch eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe zu bieten.

Neben den altbekannten Kategorien Milchspeiseeis, Milch/Obers-Eiscreme, Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse (Joghurteis, Topfeneis, Frozen-Joghurt, ...) und Eisspezialitäten (Sorbet, Eisknödel, Rouladen, Eis am Stiel, ...), wurde heuer erstmalig auch nach den besten veganen Spezialitäten gesucht. 111 Proben von 24 Produzentinnen und Produzenten aus acht Bundesländern wurden eingereicht, und somit wurde der Probenrekord aus dem Vorjahr abermals getoppt. Die begehrten Trophäen wanderten je zweimal nach Niederösterreich und Kärnten, sowie einmal nach Vorarlberg.

Der Betrieb **Lisa & Stefan Niedermair-Auer, Lambach**, Bezirk Wels (bäuerlicher Betrieb) konnte sich über Gold für das Mango Sorbet/Vanillecremeeis, Silber für das Himbeer-Sorbet/Pistazienmilcheis und Bronze für das Bananenschnitte-Bananen-Sorbet freuen.

Begehrtes Speiseeis kommt von Familie Niedermair-Auer in Lambach. Bildnachweis: privat, Abdruck honrarfrei



„Seit der Errichtung unserer neuen Hofmolkerei 2022 haben wir mit der Speiseeis-Produktion begonnen. Unser Eis wird ohne Fertigmischungen, mit Milch unserer eigenen Kühe und mit Früchten – soweit möglich aus der Region – hergestellt. Um zu sehen, ob wir am richtigen Weg sind, haben wir bei der Prämierung ‚Das goldene Stanitzel‘ teilgenommen. Daher freut uns die Goldmedaille besonders. Unser Eis ist bei einigen Wiederverkäufern in der Region oder in unserem Hofladen erhältlich“, so Lisa Niedermair-Auer.

Der Betrieb **Stefan Mühlbacher, Ampflwang**, Bezirk Vöcklabruck (gewerblicher Betrieb) wurde mit drei Goldmedaillen für das Buttermilch-Heidelbeer-Eis, das Waldbeerensorbet und das Mango-Sorbet und mit zweimal Bronze für das Vanilleeis und das Haselnusseis ausgezeichnet.

Alle Preisträger der Prämierungen Kasermandl und Goldenes Stanitzel finden Sie im Anhang und als Download auf [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at) unter Produktprämierungen.

**Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:** Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,  
Tel +43 50 6902-1491, [medien@lk-ooe.at](mailto:medien@lk-ooe.at)