

Pressemitteilung

Oberösterreichs Direktvermarkter sind höchst erfolgreich

Drei „Kasermäandln in Gold“ und ein „Goldenes Stanitzel“ bei der Produktprämierung für Milchprodukte und Speiseeis

Bäuerliche Betriebe punkten bei Milch, Milchprodukten, Käse und Speiseeis mit höchster Qualität und hervorragendem Geschmack, was auch bei Prämierungen immer wieder bestätigt wird. Zuletzt waren die Oberösterreicher mit ihren Spitzenprodukten wieder sehr erfolgreich bei der Produktprämierung auf der Wieselburger Messe: Drei „Kasermäandln in Gold“ und ein „Goldenes Stanitzel“ gingen im Rahmen der LAND & FORST-Messe am 6. Juni nach Oberösterreich.

Kasermäandl in Gold – die höchste Auszeichnung für Milchprodukte und Käse

Das „Kasermäandl“ ist österreichweit die einzige Prämierung für Milchprodukte und Käse dieser Art. Insgesamt wurden 14 Bundessiege „Das Kasermäandl in Gold“, 197 Gold-, 141 Silber- und 29 Bronzemedailles vergeben. Oberösterreichs bäuerliche Direktvermarkter können mit drei von 14 Bundessiegen, 22 Gold-, 37 Silber- und zehn Bronzemedailles stolz auf das Ergebnis sein.

„Ich freue mich, dass viele Betriebe den objektiven Produktvergleich nicht scheuen und sich auf diese Weise stetig verbessern und weiterentwickeln. Aus Oberösterreich reichten heuer 29 Betriebe (2023 waren es 34 Betriebe) 72 Produkte ein. Derzeit sind 2.416 Direktvermarkter freiwillig in der Direktvermarkter-Datenbank der Landwirtschaftskammer OÖ registriert und die Innovationskraft dieser Betriebe begeistert mich jedes Mal auf's Neue. 442 Betriebe vermarkten auf unterschiedlichen Vertriebswegen Milch und Milchprodukte höchster Qualität“, erläutert Rosemarie Ferstl, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer OÖ.

Drei „Kasermannen in Gold“ für Oberösterreich

Matthias Graser, Predetschlag 1 in 4263 Windhaag bei Freistadt für **Ziegerlkas**



Matthias Graser aus Windhaag bei Freistadt freut sich über ein Kasermannen in Gold für seinen Ziegerlkas.

Bild: Graser

Biohof Zauner – Christina & Leonhard Zauner, Uttendorf 2 in 4174 Niederwaldkirchen für **Bio Speisetopfen 20% F.i.T.**



Ein Kasermannen in Gold geht an Christina und Leonhard Zauner in Niederwaldkirchen für den Bio Speisetopfen.

Bild: Zauner

Katrin und Josef Zöttl, Biohof Zöttl, Moosgraben 54 in 4443 Maria Neustift für **Neustifter-Bio-Schafmischkäse**



Katrin und Josef Zöttl mit Johanna und Anton freuen sich über ein Kasermannen in Gold für den Neustifter-Bio-Schafmischkäse.

Bild: Zöttl

Die 14 „Kasermäandln in Gold“ verteilen sich im gesamten Bundesgebiet wie folgt: Jeweils drei der begehrten Trophäen gehen an Produzenten aus Oberösterreich, Niederösterreich und Tirol, vier Sieger kommen aus Vorarlberg und eine Trophäe geht in die Steiermark. Bei der 25. Auflage der Produktprämierung „Das Kasermäandl in Gold“ wurden 390 Proben von über 130 Teilnehmenden aus sieben Bundesländern eingereicht.

Mit diesem Wettbewerb wird auch den Erzeugern kleinerer Mengen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich geboten. Das „Kasermäandl in Gold“ ist eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und stellt einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung dar. 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.

Das goldene Stanitzel 2024

Bereits zum achten 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 und vor allem Geschmack der Kreationen. Das primäre Ziel dieses österreichweit einmaligen Wettbewerbes ist die Schaffung eines objektiven Produktvergleichs.

Neben den altbekannten Kategorien Milchspeiseeis, Milch/Obers-Eiscreme oder -Cremeeis, Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse (Joghurteis, Topfeneis, Frozen-Joghurt) und Eisspezialitäten (Eisknödel, Torten, Rouladen, Eis am Stiel) wurde heuer zum zweiten Mal nach den besten veganen Spezialitäten und Sorbets gesucht. Heuer wurden insgesamt 78 Proben von 20 Produzentinnen und Produzenten aus sieben Bundesländern (Oberösterreich, Niederösterreich, Salzburg, Steiermark, Kärnten, Tirol und Vorarlberg) eingereicht. Die begehrten Trophäen wanderten schlussendlich einmal nach Oberösterreich, Vorarlberg, Kärnten und Tirol und viermal nach Niederösterreich.

Ein Goldenes Stanitzel für Peter Kern aus Mettmach

Der bäuerliche Betrieb **Peter Kern aus Mettmach, Bezirk Ried im Innkreis** darf sich über das Goldene Stanitzel 2024 für das Kaffee-Rum Eis in der Kategorie Milch/Obers-Eiscreme oder Creme Eis freuen. Weiters erlangte Peter Kern noch Silber für das Joghurt-Himbeer Eis und für das Erdbeer Eis sowie Bronze für das Kaffee Eis.



*Peter Kern und Eva Voglsperger aus Mettmach freuen sich über das goldene Stanitzel 2024 für ihr Kaffee-Rum-Eis.
Bild: Kern*

Nach dem Motto „Eis von Kern genießt man gern“ wird seit 2004 Bauernhof-Eis am Bäckerbauer-Hof von Peter Kern produziert. Saisonabhängig können über's Jahr bis zu 50 Eissorten, von traditionell bis ausgefallen und kreativ, in verschiedenen Packungsgrößen ab Hof, in der Gastronomie, in Hofläden und auf diversen Festen erworben und genossen werden. Für ein besonderes Highlight auf der privaten Feier werden Eiswagen oder Tisch-Eisvitrinen zur Verfügung gestellt. (bauernhofeis.net)

Der bäuerliche Betrieb **Sabine Eder aus Pinsdorf**, Bezirk Gmunden wurde mit einer Goldmedaille für das Milcheis und mit Silber für das Joghurt-Zwetschke Eis ausgezeichnet.

Der ebenfalls bäuerliche Betrieb **Ernst und Marianne Wolfmayr** aus St. Martin, Bezirk Rohrbach, erhielt eine Goldmedaille für das Tiramisu-Kaffee-Eis und einmal Bronze für das Erdbeer-Rhabarber-Sorbet.

Alle Preisträger der Prämierungen Goldenes Kasermandl und Goldenes Stanitzel finden Sie im Anhang und als Download auf www.messewieselburg.at unter Produktprämierungen.

Kontakt bei Rückfragen: DI Viktoria Minichberger,
Tel.-Nr.: +43 50 6902-1447, viktoria.minichberger@lk-ooe.at

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
Tel.-Nr.: +43 50 6902-1491, medien@lk-ooe.at