

Pressemitteilung

Drei Kasermandln in Gold und ein Goldenes Stanitzel für OÖ

Großer Erfolg für Oberösterreichs Direktvermarkter von Milchprodukten

Bäuerliche Betriebe überzeugen mit höchster Qualität und hervorragendem Geschmack bei Milch, Milchprodukten, Käse und Speiseeis. Oberösterreichs Direktvermarkter waren auch heuer bei der Produktprämierung der Messe Wieselburg mit ihren Spitzenprodukten erfolgreich. Dies unterstreicht die ausgezeichnete Qualität, die auf den heimischen Höfen erzeugt wird. Drei „Kasermandln in Gold“ gingen im Rahmen der Messe Land Forst Jagd in Wieselburg am 28. Mai nach Oberösterreich.

Das „Kasermandl“ ist österreichweit die einzige Prämierung für Milchprodukte und Käse dieser Art. Insgesamt wurden 13 Bundessiege „Das Kasermandl in Gold“, 178 Gold-, 195 Silber- und 32 Bronzemedailles vergeben.

„Aus Oberösterreich reichten 28 Betriebe (2025 waren es 26 Betriebe) 75 Produkte ein und wurden mit drei Kasermandln in Gold, 22 Goldmedaillen, 40 Silbermedaillen und sechs Bronzemedaillen ausgezeichnet. Ich bin auf das hervorragende Ergebnis stolz und es freut mich, dass viele Betriebe den objektiven Produktvergleich nicht scheuen und sich auf diese Weise stetig verbessern und weiterentwickeln. In Oberösterreich sind derzeit 2.490 Direktvermarkter freiwillig in der LK Direktvermarkter-Datenbank registriert. 440 Betriebe vermarkten auf unterschiedlichen Vertriebswegen Milch und Milchprodukte höchster Qualität“, erläutert Rosemarie Ferstl, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer OÖ.

Die 13 „Kasermandln in Gold“ verteilen sich im gesamten Bundesgebiet wie folgt: jeweils vier der begehrten Trophäen gehen nach Niederösterreich und Vorarlberg, drei kommen aus Oberösterreich und zwei aus Tirol. Bei der 27. Auflage der Produktprämierung des Kasermandls wurden 434 Proben von über 137 Teilnehmenden aus sieben Bundesländern und aus Italien eingereicht. Beim Kasermandl in Gold gibt es heuer erstmals die Auszeichnung „Käse-Produzent des Jahres 2026“ und „BIO-Käse-Produzent des Jahres 2026“. Beide Auszeichnungen gingen nach Tirol.

„Mit diesem Wettbewerb wird auch den Erzeugern kleinerer Mengen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich geboten. Das Kasermandl ist eine Vermarktungshilfe für die

teilnehmenden Betriebe und stellt einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung dar“, betont Ferstl.

Neben der Prämierung in den Kategorien Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Sonstige (z.B. Frischkäsezubereitungen), Sauermilchprodukte und Desserts (Joghurt, Fruchtojoghurt, 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.

Drei „Kasermadln in Gold“ für Oberösterreich

Silvia und Hubert Leitenmayr, Mitterfils 6 in Pennewang, Bezirk Wels Land für ihren **Ziegenfrischkäse natur**. Zusätzlich gab es für Familie Leitenmayr eine Silbermedaille.



Silvia und Hubert Leitenmayr aus Pennewang freuen sich über ein Kasermadl in Gold für ihren Ziegenfrischkäse natur.

Bild: Leitenmayr

Schafzucht-Biokäserei Ortner, Marreith 15 in Gutau, Bezirk Freistadt für die **Mühlviertler Bio Schafkäsebällchen in Öl**. Zusätzlich erreicht Valentin Ortner eine Silbermedaille.



Valentin Ortner aus Gutau freut sich über ein Kasermandl in Gold für die Mühlviertler Bio Schafkäsebällchen in Öl

Bild: Schafzucht – Biokäserei Ortner

Andrea und Kurt Steindl, Oberpabneukirchen 10, Pabneukirchen, Bezirk Perg, für den **BIO Bauerntopfen**. Weiters dürfen sich die Steindls über zwei Gold- und eine Silbermedaille freuen.



Andrea und Klaus Steindl aus Pabneukirchen freuen sich über ein Kasermandl in Gold für ihren BIO Bauerntopfen.

Bild: Steindls Bio-Milchgenuss

Das goldene Stanitzel 2026

Bereits zum zehnten Mal wurde im Rahmen des Wettbewerbs „Das goldene Stanitzel“ Speiseeis aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion von unabhängigen Expertinnen und Experten verkostet, um schließlich die besten Einreichungen auszuzeichnen. Bewertet wurden dabei Aussehen, Gefüge – also Konsistenz und Schmelzverhalten – sowie vor allem der Geschmack der Kreationen. Ziel dieses österreichweit einzigartigen Wettbewerbs ist es, einen objektiven Produktvergleich zu ermöglichen und den teilnehmenden Betrieben dadurch eine wertvolle Unterstützung bei der Vermarktung zu bieten.

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 nach den besten veganen Spezialitäten und Sorbets gesucht. Heuer wurden insgesamt 99 Proben von 24 Produzentinnen und Produzenten aus sechs Bundesländern eingereicht. Die begehrten Trophäen wanderten schlussendlich einmal nach Oberösterreich und nach Vorarlberg und dreimal nach Niederösterreich.

Ein Goldenes Stanitzel für Oberösterreich

In Oberösterreich darf sich **Familie Ecker** aus Hirschbach, Bezirk Freistadt über einen Bundessieg für ihr **Ecker's Eis Schokolade**, Vollmilcheis freuen, sowie über Silber für das Ecker's Eis Joghurt-Amarena, Vollmilcheis und Bronze für das Ecker's Eis Triamisu, Vollmilcheis.



Familie Ecker aus Hirschbach freut sich über ein Goldenes Stanitzel für Ecker's Eis Schokolade. Bild: Ecker

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,
T +43 50 6902-1447, E viktoria.minichberger@lk-ooe.at

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