



Josef Fischer aus Kitzreck (Kategorie „Schnittkäse“), Vinzenz Stern aus Rohrbach (Kategorie „Weichkäse“), Maria Pojer aus Seckau (zweifacher Landessieg: Butter und Heumilchkäse), Sabine Wurzinger aus Fehring (Kategorie Frischkäse), Familie Stuhlhofer aus Anger (Kategorie Joghurt) und die Fachschule Kobenz (Kategorie „Hartkäse“)

IM RAMPEN  
LICHT

# Die Gala der Käsesieger

Wieder wurden die besten der steirischen Milch- und Käseprodukte ausgezeichnet. Die Steiermark entpuppt sich als Käseland.

Jährlich wird der beste Käse ausgezeichnet.



Nicht alles ist Käse, aber Käse ist alles“, lacht eine Direktvermarkterin, die für ihren Frischkäse im Grazer Steiermarkhof ausgezeichnet wurde. Diese Woche hat die Landwirtschaftskammer wieder die besten heimischen Milchprodukte in unserem Land gekrönt – Butter, Käse, Topfen, Joghurt und Aufstriche wurden von einer Fachjury „blind“ verkostet und beurteilt. Bewertet wurde das Äußere, das Innere, die Konsistenz sowie Geruch und Geschmack. Fazit: Die Steirischen Milchbauern können sich sehen lassen und ordentlich auftischen. „Wir Steirer können langsam mit dem ‚Käseland‘ Frankreich mithalten, nur sind wir noch besser“, lacht Käsemeister Vinzenz Stern aus Rohrbach bei Hitzendorf.

„Die besten Käsemacher des Landes sind heute in der Obersteiermark ebenso zu Hause, wie in der Süd-, Ost- und Weststeiermark. Wir können stolz sein“, schwärmt Margareta Reichstaler von der Landwirtschaftskammer. Von 34 steirischen Hofmolkereien wurden insgesamt 121 Produkte in 14 Kategorien eingereicht. 67 Spezialitäten wurden mit Gold prämiert, insgesamt wurden sogar sieben Produkte mit dem Landessieg ausgezeichnet: „Sich ständig dem Wettbewerb zu stellen und an der eigenen Qualität zu feilen, ist ein Muss, um am Markt erfolgreich sein zu können. Diese Prämierung ist eine Chance für viele Direktvermarkter“, so Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher.