



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTE
ÖSTERREICH

HBLFA TIROL LANDWIRTSCHAFT
ERNÄHRUNG BIOTECHNOLOGIE

10. 11. 2016 KÄSIADDE - 4B

ALLES ANDERE ALS KÄSE ...



Am Freitag, dem 10. 11. 2016, besuchten wir - die alle zwei Jahre in Hopfgarten stattfindende - Käsiade. Es werden Käsesorten aus aller Welt durch umfassende sensorische, haptische und olfaktorische Tests bewertet und im besten Fall prämiert.



Bewertet wird unter anderem die Oberfläche des Käses, die Härte und die Farbe des Inneren, sowie natürlich der Geruch und der Geschmack. Je nach Käse gibt es verschiedene Kriterien. Die Jury besteht aus drei Mitgliedern, je ein Mitglied aus Österreich, Italien und der Schweiz. Vor der Käsiade werden alle Jurymitglieder geschult.

-- 1 --





**MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEERTES
ÖSTERREICH**

HBLFA TIROL LANDWIRTSCHAFT
ERNÄHRUNG BIOTECHNOLOGIE

Es gibt auch Sonderpreise, wie den „Peak-of-quality“, der unter den Goldmedaillenkäsen durch eine eigene Jury vergeben wird, und den „Innovationspreis“, der neue kreative Ideen huldigt, sofern diese auch wirtschaftlich umsetzbar und geschmacklich stimmig sind.



Wir genossen es, Käse aus aller Welt sehen, probieren und kaufen zu können. Nach der Führung, unzähligen Kostproben und einen kleinen Film hatten wir Zeit, etwas von dem Käse zu kaufen und Fragen zu stellen. Wir erfuhren von den Käsiade-Mitarbeitern dass man für einen Kilogramm Käse etwa 13 Liter Milch braucht. Wir erfuhren auch, dass man eine zu lange Lagerung im Gärkeller daran erkennt, dass die Löcher im Käse zu groß sind, weil diese von Gasen sowie den zugegebenen Kulturen abhängig sind.

Natürlich stellten wir auch genauere Fragen zur richtigen Käseherstellung. Vor allem waren viele sehr erstaunt zu hören, dass die Labkulturen, die man der Milch zugeben muss damit sie eindickt und in weiterer Folge zu Käse wird, früher von den Landwirtinnen und Landwirten selbst gezüchtet wurden.

Auch hatten noch nicht gewusst, dass sich bei der Herstellung von Schimmelkäse der Schimmel von innen herausbildet. Nach einem lehrreichen Vormittag auf der Käsiade kehrten wir glücklich, mit käsegefüllten Mägen, vor allem aber mit viel neuem Wissen nach Kematzen zurück.

-- 2 --

