



XI. KÄSEFESTIVAL SAND IN TAUFERS, 07.-09.03.2014

---

## Die besten Hofkäse Südtirols prämiert

**Salern/Sand in Taufers: Im Rahmen des 11. Käsefestivals Sand in Taufers fand am 08. März die Prämierung der besten Käse von Südtiroler Hofkäsereien statt. Alexander Agethle von der Bio-Hofkäserei Enghorn in Schleis gewinnt die Wandertrophäe „Goldkäse – Bester Hofkäse Südtirols“. Den Publikumspreis erhielt der Bergkäse von Josef Innerhofer/Gatscherhof aus Kiens.**

Insgesamt stellten sich 49 Käse von 20 Hofkäsereien der Konkurrenz. Die 10 köpfige Jury, die sich an der Fachschule für Landwirtschaft in Salern getroffen hatte, war mit Käse-Experten aus Südtirol, Oberitalien und Österreich besetzt. Die Käse wurden in den Kriterien Geruch/Geschmack, Teigkonsistenz, Inneres und Äußeres nach einem 20 Punkteschema beurteilt.

Auch heuer konnten die strengen Juroren eine Zunahme an Vielfalt und Qualität bei den Produkten der Südtiroler Hofkäsereien feststellen, wobei nach wie vor die Schnittkäse die dominierende Käsegruppe bilden. Bei den Spezialitäten konnten ein paar gelungene Neukreationen auf sich aufmerksam machen. Sehr erfreulich ist auch die stetige Zunahme an länger gereiften Schnittkäsen. Die 3 Erstplatzierten der einzelnen Kategorien sind in unten stehender Tabelle aufgelistet. Für den besten Käse aller Kategorien wurde der „Rims“ von der Bio-Hofkäserei Enghorn in Schleis als *Goldkäse 2014* ausgezeichnet. Dieser Käse war der mit 22 Monaten der mit Abstand älteste Käse im Bewerb und überzeugte die Fachjury insbesondere durch sein ansprechendes Äußeres und das komplexe Aroma. Das Sprichwort „alter Käse verrät die Milch“ bestätigt unermüdlichen Fleiß und Können der Familie Agethle und des Käasers Max Eller.

Die Preisübergabe erfolgte durch Landesrat Arnold Schuler und Martin Pircher, den Organisator des Käsefestivals Sand in Taufers. Das Käsefestival, welches internationales Ansehen genießt, stellt auch für die Südtiroler Hofkäsereien eine hervorragende Möglichkeit dar, sich einer großen Öffentlichkeit zu präsentieren. Insbesondere die Publikumsverkostung, welche wie die Juryverkostung von Mitarbeitern des Sennereiverbandes und der Fachschule für Landwirtschaft Salern durchgeführt wurde, ist eine besondere Attraktion. Dabei konnte sich jeder Festivalbesucher durch die Hofkäse durchkosten und seine 3 Favoriten küren. Den begehrten Publikumspreis gewann schließlich Josef Innerhofer vom Gatscherhof in Kiens für seinen Bergkäse. MT (Fachschule für Landwirtschaft Salern)

# 9. Verkostung von Käsen der Südtiroler Hofkäsereien am 07.03.2014 an der Fachschule Salern

## Ergebnisliste

	Hofkäserei	Produktname	Gesamt	Note
<b>SPEZIALITÄTEN/GRAUKÄSE/FRISCHKÄSE 12</b>				
1	Untertal/Sexten	Ziegenbällchen in Olivenöl	18,50	sehr gut
2	Waldruhe/Toblach	Heukäse	17,33	sehr gut
3	Eggemoa/Mühlwald	Picea	17,17	gut
<b>WEICHKÄSE 9</b>				
1	Eggemoa/Mühlwald	Steiner Zwerg	19,17	ausgezeichnet
2	Laner/Mühlwald	Blütenkäse	18,00	sehr gut
3	Neuhaus/Ahornach	Butterkäse	17,50	sehr gut
<b>KÄSE MIT GEWÜRZEN 5</b>				
1	Waldruhe/Toblach	Zirmkäse	17,50	sehr gut
2	Lerner/Deutschnofen	Pfefferkäse	17,33	sehr gut
3	Ebenhof/Steinegg	Bergkräuterkäse	17,17	gut
<b>SCHNITTKÄSE JUNG 13</b>				
1	Ebenhof/Steinegg	Schnittkäse	18,50	sehr gut
2	Schlossbauer/Kastelbell	Ziegenkäse Schlossegg	17,83	sehr gut
3	Neuhaus/Ahornach	Lambert's	17,33	sehr gut
<b>SCHNITTKÄSE ALT 10</b>				
1	Englhorn/Schleis	Rims	18,75	ausgezeichnet
2	Lerner/Deutschnofen	Deutschnofner Bergkäse	18,13	sehr gut