MEDIENINFORMATION!

**Salzburger Milchprodukte-Prämierung 2019**

**Salzburger Genuss-Handwerker überzeugen mit**

**hoher Qualität und Kreativität**

Mucksmäuschenstill war es kürzlich in der Landwirtschaftlichen Fachschule Winklhof, als 18 Sensoriker unter der Leitung von DI Martin Rogenhofer vom Lebensmitteltechnologischen Zentrum in Wieselburg die sensorische Beurteilung von über 130 eingereichten Milchprodukten prüften. „Es sind die Leidenschaft, die hohe Handwerkskunst sowie die Kreativität der Genuss-Handwerker, die das SalzburgerLand auch zum ‚Milchgenuss-Land‘ machen. Die Konsumentinnen und Konsumenten profitieren dabei von der außerordentlichen Qualität sowie einer Vielfalt an unterschiedlichsten Milchprodukten. Die Palette reicht dabei von Frischkäsezubereitungen über Weichkäse, Schnittkäse, Sauermilchprodukte, Milchmischgetränke bis hin zu Butter und regionalen Spezialitäten rund um innovative, bäuerliche Milchprodukte aus Kuh-, Schaf-, oder Ziegenmilch“, erklärt der Geschäftsführer der Salzburger Direktvermarkter, Günther Kronberger, der gemeinsam mit der Salzburger Landwirtschaftskammer diese landesweite Verkostung organisierte. Die Sensoriker aus ganz Österreich bewerteten nach den verschiedenen Kriterien Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack und zeigten sich beeindruckt vom Können der Genuss-Handwerker.  
Ziel des Wettbewerbes ist es, bäuerlichen Produzenten eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten und damit die Qualität zu steigern. Vergeben werden die Medaillen dann in Gold, Silber und Bronze im Rahmen des 5. Milchforums am 15. November in Kleinarl, wobei die besten prämierten Produkte für die GenussKrone 2020/21 nominiert werden.

**Pressebild 1:** Freuen sich über die hohe Produktqualität bei der Milchprodukte-Prämierung (v.li.): Georg Springl (Direktor Landwirtschaftliche Fachschule Winklhof), Günther Kronberger (Geschäftsführer der Salzburger Direktvermarkter), Elisabeth Hölzl (Landesbäuerin und Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Salzburg), der Leiter der sensorischen Prüfung, Martin Rogenhofer sowie der Obmann der Salzburger Direktvermarkter, Wilhelm Huttegger.

**Pressebild 2:** Nicht weniger als 18 Sensoriker – darunter auch Matthias Grabner – bewerteten Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack der 130 eingereichten Milchprodukte.

**Pressebild 3:** Bei der Milchprodukte-Prämierung in der Landwirtschaftlichen Fachschule Winklhof (v.li.): Günther Kronberger (Geschäftsführer der Salzburger Direktvermarkter), Elisabeth Hölzl (Landesbäuerin und Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Salzburg) sowie der Leiter der sensorischen Prüfung, Martin Rogenhofer.

**Bildnachweise(3):** zweibaum/Salzburger Landwirtschaft / Abdruck honorarfrei!

*Rückfragen richten Sie bitte an:*

Angelika Pehab, PICKER PR – talk about taste,

Tel.: 0662-841187 Mail: [office@picker-pr.at](mailto:office@picker-pr.at); www.picker-pr.at

2019-10-04