MEDIENINFORMATION!

**Genuss-Handwerker überzeugen mit Qualität und Kreativität**

**Medaillenregen bei der**

**„2. Salzburger Milchprodukte-Prämierung 2019“**

„Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack“ – das sind die Kriterien, wonach 18 Sensoriker aus ganz Österreich - unter der Leitung von Martin Rogenhofer vom Lebensmitteltechnologischen Zentrum in Wieselburg - die strenge, sensorische Beurteilung von über 130 eingereichten Milchprodukten prüften. Und offenbar mischte sich in die Blindverkostung rund um die „2. Salzburger Milchprodukte-Prämierung“ schon auch der Genuss, denn nicht weniger als 48 Köstlichkeiten wurden mit der Goldmedaille ausgezeichnet. „Die Palette reicht dabei von Frischkäsezubereitungen über Weichkäse, Schnittkäse, Sauermilchprodukte, Milchmischgetränke bis hin zu Butter und regionalen Spezialitäten aus   
Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch“, erklärt der Geschäftsführer der Salzburger Direktvermarkter, Günther Kronberger, der gemeinsam mit der Salzburger Landwirtschaftskammer diese landesweite Verkostung organisierte.

**„Wir sind dankbar für diesen großen, persönlichen Einsatz unserer Genuss-Handwerker“**

„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“, betont der Obmann des Salzburger Agrar Marketings, Landesrat Sepp Schwaiger. Ziel des Wettbewerbes ist es, bäuerlichen Produzenten eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten und damit die - ohnehin schon sehr hohe - Qualität zu steigern. Vergeben wurden im Anschluss an das „5. Milchforum“, das erstmals in Salzburg stattfand, insgesamt 48 Gold-, 25 Silber und 28 Bronze-Medaillen, wobei die besten prämierten Produkte für die GenussKrone 2020/21 nominiert werden.

**„Zwischen einem guten und einem perfekten Ergebnis entscheiden oft Nuancen“**

Besonders groß war die Freude an diesem Abend bei der Gesamtsiegerin Heidi Lercher vom Mitterurlsberg in Goldegg. Sie erhielt „Die Goldene Auszeichnung des Salzburger Genuss-Handwerks“ in der Kategorie Milchprodukte. „Ich bin überwältigt, dass mein BIO-Frischkäse in Öl unter allen 131 hervorragenden Produkten aus Sicht der Sensoriker am besten abgeschnitten hat. Dieser Gesamtsieg ist eine große Ehre und Bestätigung zugleich. Denn zum Gelingen muss einfach alles stimmen. Das beginnt bei der Heuernte, geht über die entsprechende Fütterung der Kühe, das richtige Melken bis hin zur optimalen Verarbeitung der Milch. Da gilt es, den richtigen Zeitpunkt der Säuerung zu erwischen und so zu pressen, dass der Frischkäse nicht zu trocken, aber auch nicht zu weich wird“, erläutert Heidi Lercher, die neben der Goldmedaille für den Frischkäse auch noch Gold für ihre BIO-Butter sowie Silber für ihren BIO-Rotkäppchen-Käse mit nach Goldegg nehmen durfte.

**Pressebild 1:** Siegerbild mit Dame v.li.: Martin Rogenhofer (Sensorischer Leiter), Rupert Quehenberger (Präsident der Landwirtschaftskammer Salzburg), Tobias und Heidi Lercher (Gesamtsiegerin), Landesrat Sepp Schwaiger (Obmann des Salzburger Agrar Marketing) und Willi Huttegger (Obmann der Salzburger Direktvermarkter).

**Pressebild 2:** Medaillenregen für die Landwirtschaftliche Fachschule Winklhof in Oberalm: einmal Gold, zweimal Silber und einmal Bronze. Im Bild (v.li.): Rupert Quehenberger (Präsident der Landwirtschaftskammer Salzburg), Direktor Georg Springl und Lehrerin Birgit Viehhauser mit ihren Schülerinnen und Schülern sowie Landesrat Sepp Schwaiger (Obmann des Salzburger Agrar Marketing) und Willi Huttegger (Obmann der Salzburger Direktvermarkter).

**Bildnachweise (2):** zweibaum/Salzburger Landwirtschaft / Abdruck honorarfrei!

**Anhang Medaillenspiegel:** Alle prämierten Produkte und ihre Genuss-Handwerker im Überblick (nach Bezirken geordnet).

*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

2019-11-18