

Südtiroler Hofkäseprämierung 2019

am 6.11.2019 an der Fachschule Salern

Die besten Hofkäse Südtirols prämiert



20 Südtiroler Hofkäsereien aus allen Teilen des Landes stellten sich mit 84 Käsen vergangene Woche in der Fachschule Salern der Konkurrenz. Die 17-köpfige Jury war mit Käse-Experten aus Südtirol, Oberitalien, Österreich und Deutschland besetzt. Die Käse wurden in den Kriterien Geruch/Geschmack, Teigkonsistenz, Inneres und Äußeres nach einem 20-Punkteschema beurteilt. „Ein sehr hohes Qualitätsniveau mit einigen herausragenden Kostbarkeiten“ so der allgemeine Tenor der Jurymitglieder.

Als bester Käse aller Kategorien wurde der Hartkäse „Badia 2018“ von der Hofkäserei „Chi Pra“ in Predaces mit der Wandertrophäe „Goldkäse-Bester Südtiroler Hofkäse“ ausgezeichnet. Dieser Käse überzeugte die Fachjury insbesondere durch sein komplexes Aroma und setzte sich im Finale gegen die anderen Categoriesieger (siehe Tabelle unten) eindeutig durch.

Folgend eine Auflistung der Käse mit der Gesamtbewertung „sehr gut“ und „ausgezeichnet“ und der Categoriesieger (gelb hinterlegt).

KATEGORIE: Frischkäse

8 Produkte	von 6 Betrieben
Bewertung ausgezeichnet	„Ziegenfrischkäse in Öl“ Unterrottl Sexten Villgrater Sonja und Andreas
Bewertung ausgezeichnet	„Quark“ Ziegen im Winkl Matsch Steiner Anita und Thanei Christoph

KATEGORIE: Weichkäse

15 Produkte	von 10 Betrieben
Bewertung sehr gut	„Candidum Ziege“ Eggemoa Mühlwald Familie Steiner
Bewertung sehr gut	„Steiner“ Eggemoa Mühlwald Familie Steiner
Bewertung sehr gut	„Ziegenrolle“ Unterrottl Sexten Villgrater Sonja und Andreas
Bewertung ausgezeichnet	„Silva“ Eggemoa Mühlwald Familie Steiner

KATEGORIE: Schnittkäse (jünger als 3 Monate)

19 Produkte	von 13 Betrieben
Bewertung sehr gut	„Rosengarten“ Learner Deutschnofen Familie Köhl Stefan

Bewertung sehr gut	„Bergnelke“ Gamsegghof Langtaufers Hohenegger Karl
Bewertung sehr gut	„Bauernkäse“ Learner Deutschnofen Familie Köhl Stefan
Bewertung ausgezeichnet	„Dolassila“ Lück da Pcei St. Kassian Crazzolara Luca

KATEGORIE: Schnittkäse und Hartkäse (älter als 3 Monate)

17 Produkte	von 9 Betrieben
--------------------	------------------------

Bewertung sehr gut	„Schipfl“ Hausen Vellau Tribus Christoph
Bewertung sehr gut	„Badia – 030819“ ChiPra Abtei Valentin Michele
Bewertung ausgezeichnet	„Rims – Riserva“ Englhorn Schleis Familie Alexander Agethle und Käser Max Eller
Bewertung ausgezeichnet	„Deutschnofner Bergkäse“ Learner Deutschnofen Familie Köhl Stefan
Bewertung ausgezeichnet	„Badia – 21082018“ ChiPra Abtei Valentin Michele

KATEGORIE: Käse mit Gewürz

20 Produkte	von 10 Betrieben
--------------------	-------------------------

Bewertung sehr gut	„Peperoncinokäse“ Learner Deutschnofen Familie Köhl Stefan
Bewertung sehr gut	„Pfefferkäse“ Learner Deutschnofen Familie Köhl Stefan
Bewertung sehr gut	„Larix“ Eggemoa Mühlwald Familie Steiner
Bewertung sehr gut	„Kümmelkäse“ Learner Deutschnofen Familie Köhl Stefan
Bewertung sehr gut	„Herbarius“ Eggemoa Mühlwald Familie Steiner
Bewertung sehr gut	„Seiser Alm mit Brotklee“ Hof zu Fall Kastelruth Rier Joachim
Bewertung ausgezeichnet	„Floralpina“ Eggemoa Mühlwald Familie Steiner

KATEGORIE: Graukäse

5 Produkte	von 6 Betrieben
Bewertung sehr gut	„Graukäse topfig“ Moarhof Sand in Taufers Eder Claudia und Roland
Bewertung ausgezeichnet	„Ziggolan“ Moarhof Sand in Taufers Eder Claudia und Roland

