

Bezirk bei Käseolympiade stark

20. Almkäseolympiade: Engalm Senner und Zillertaler räumten ab

■ HINTERRISS/ZILLERTAL (red). Zum zwanzigsten Mal fand heuer die Käseolympiade statt und wieder konnte die Engalm Goldmedaillen mit nach Hause nehmen. Mehr noch, die Käserei der Engalm war der erfolgreichste Teilnehmer bei der Käseolympiade. Keine der 130 teilnehmenden Almen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz bekam so viele Auszeichnungen wie die Engalm: Drei Goldmedaillen und eine Bronzemedaille gingen an die Enger Bauern. Ausgezeichnet wurde der Gewürzkäse mit der ersten Goldmedaille. Die zweite Goldmedaille gab es für den Schnittkäse unter 45% Fett in der Trennmasse und die dritte Goldene für den Enger Schnittkäse mit über 45% Fett in der Trennmasse. Die vierte Medaille war schließlich die Bronzene für den Bergkäse 2013.

Zwei Medaillen

Der junge Zillertaler Käser Benni



Käser Edi Radinger und Karl Höger von der Eng nahmen die Trophäen entgegen.

Foto: Privat



Benni Schmidhofer ergatterte zwei Medaillen bei der Almkäseolympiade.

Foto: Privat

Schmidhofer hat heuer das erste Jahr auf der Niederkaseralm die Milch zu Käse und Butter verarbeitet. Bei der 20. Almkäseolympiade in Galtür wurde der Käse von der Niederkaseralm mit zwei Medaillen ausgezeichnet. „Es war eine große Herausforderung für mich, da man ja nie genau weiß, was auf einen zukommt – die Milch ist täglich ein bisschen anders und so muss man mit viel

Geschick das Beste daraus machen“, erzählt Benni von seinem ersten Almsommer als Käser. Dass er Geschick und handwerkliches Können bewiesen hat, zeigen seine zwei Medaillen bei der diesjährigen Almkäseolympiade. Über Bronze für den Bergkäse 2014 und über Silber für den Kräutertilsiter freuen sich der junge Käser und die Almbauern der Niederkaseralm.

1110268