

## **Käsegenuss am Gipfel: "Peak of Quality" für den Trentingrana!**

Utl.: Der lieblich-milde Italiener wurde bei der "Käsiade" in Österreich zum besten Käse gekürt =

Wien (OTS) - Dass der "Trentingrana" etwas ganz Besonders ist, wissen Käsekenner schon lange. Jetzt aber hat der lieblich-milde Italiener den Gipfel des guten Geschmacks erklommen: Bei der 7. internationalen "Käsiade" im österreichischen Hopfgarten wurde der Südtiroler "Trentingrana" unter 350 verschiedenen Sorten zum besten Käse gekürt. Von der gestrengen Jury gab's dafür den heiß begehrten "Peak of Quality".

Zum siebten Mal wurde die "Käsiade" heuer bereits durchgeführt. Die "Olympiade der Käsehersteller" versammelte wieder Spezialisten aus halb Europa in Hopfgarten im Brixental. 39 Verkoster waren drei Tage lang an der Arbeit, um die insgesamt 350 eingereichten Käsesorten kritisch zu beurteilen. Geschmack und absolute Reinheit - das sind die obersten Kriterien für die Prüfer. Die Ausgangssituation ist für alle gleich: Den Käsen dürfen keinerlei Zusätze, Zusatzstoffe, Aromen oder Gewürzen beigefügt werden. Um in die Medaillenränge zu gelangen, musste das Produkt nicht nur fehlerfrei sein, sondern auch einen besonderen Charakter aufweisen.

Nach drei Tagen Prüfen, Riechen und Kosten standen die Ergebnisse fest. Der Gesamtsieger kommt heuer aus Italien. Der "Trentingrana" der Trentiner Käsereigenossenschaft "Concast" heimste unter den 350 Ausstellern neben einer Goldmedaille als Klassensieger den begehrten "Peak of Quality" ein! Der Erfolg kam überraschend, seine Grundlagen sind für Kenner allerdings kein Geheimnis. Obmann Josef Franzelin: "Das ist eine Bestätigung und eine Auszeichnung für unsere Bauern, die uns kontinuierlich erstklassige Milch liefern, und für unsere Käsemeister, die mit ihrem Können und Wissen schon seit Jahren für die Qualität unserer Produkte bürgen!"

Den ausführlichen Presstext sowie Bildmaterial zum Download finden Sie unter:

[http://www.pressezone.at/presse/2004-11-24\\_trentingrana.php](http://www.pressezone.at/presse/2004-11-24_trentingrana.php)

[http://www.tourismuspresse.at/detail.html?id=247494&\\_lang=de](http://www.tourismuspresse.at/detail.html?id=247494&_lang=de)

Rückfragehinweis:

Josef Landmann - P.O.S. Service

Grüblbrand 2

6323 / Bad Häring

tel +43 5332 85023

mobil +43 664 2004247

fax +43 5332 85023 4

josef@landmann.at

www.landmann.at

www.trentingrana.it

~

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER  
VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

~

TPT0189 2004-11-25/11:53

~

251153 Nov 04

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20041125\\_TPT0189](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20041125_TPT0189)