Datum: 20.11.2026
Absender: berglandmilch
Sperrfrist: keine

Doppelter Käsekaiser-Triumph: Schärdinger überzeugt mit Tradition und Innovation

Wels, November 2026: Zwei Käsekaiser für Schärdinger! Bei der diesjährigen Verleihung des renommierten AMA-Käsekaisers durfte sich Schärdinger gleich über zwei begehrte Auszeichnungen freuen. Der Schärdinger Bergbaron geräuchert überzeugte in der Kategorie „G'schmackiger Käse", während der Schärdinger Protein Mozzarella in der Kategorie „Innovation" triumphierte. Ein eindrucksvoller Beweis dafür, dass höchste Käsequalität, Tradition und Innovation bei Schärdinger Hand in Hand gehen.

Wenn aus bester österreichischer Milch außergewöhnlicher Käsegenuss entsteht, stecken dahinter viel Erfahrung, handwerkliches Können und höchste Sorgfalt. Genau diese Qualitätsansprüche wurden bei der diesjährigen Verleihung des AMA-Käsekaisers erneut gewürdigt. Mit gleich zwei ausgezeichneten Käsespezialitäten bestätigt Schärdinger einmal mehr seine Kompetenz und Innovationskraft in der österreichischen Käseherstellung.

Zwei Sieger, eine Leidenschaft für besten Käse
Mit dem Schärdinger Bergbaron geräuchert wurde ein echter Käseklassiker in der Kategorie „G'schmackiger Käse" ausgezeichnet. Sein charakteristischer Geschmack und die feine Rauchnote machen ihn zu einer besonderen Käsespezialität. Die neuerliche Auszeichnung der Bergbaron-Familie unterstreicht die langjährige Erfolgsgeschichte dieser beliebten Schärdinger Käsesorte.
Dass Schärdinger neben traditionellen Käsespezialitäten auch mit innovativen Produktideen überzeugt, beweist der Schärdinger Protein Mozzarella. Mit seinem hohen Proteingehalt greift er aktuelle Ernährungstrends auf und verbindet diese mit gewohnt hochwertigem Käsegenuss. Die Auszeichnung in der Kategorie „Innovation" bestätigt den Anspruch, traditionelle Käsekompetenz mit den Bedürfnissen moderner Konsumentinnen und Konsumenten zu vereinen.

„Diese beiden Auszeichnungen freuen uns besonders, weil sie genau das widerspiegeln, wofür Schärdinger steht: höchste Qualität, langjährige Erfahrung und den Mut, neue Wege zu gehen. Unsere Käsespezialitäten vereinen beste österreichische Milch mit großem Know-how in der Käseherstellung. Dass sowohl ein bewährter Klassiker als auch eine innovative Produktneuheit ausgezeichnet wurden, ist eine schöne Bestätigung unserer Arbeit", betont Josef Braunshofer, Geschäftsführer der Berglandmilch.

Österreichische Käsequalität, die überzeugt
Als Österreichs größte Molkerei setzt Berglandmilch mit ihrer Traditionsmarke Schärdinger konsequent auf heimische Milch, höchste Qualitätsstandards und eine enge Partnerschaft mit den österreichischen Milchbäuerinnen und Milchbauern. Von mild-feinen Klassikern bis hin zu innovativen Käsespezialitäten steht Schärdinger für eine große Geschmacksvielfalt und gelebte Käsekompetenz.
Die beiden Käsekaiser-Auszeichnungen 2026 sind eine weitere Bestätigung dieses Qualitätsanspruchs und zugleich Ansporn, auch künftig österreichische Käsetradition mit zeitgemäßen Innovationen zu verbinden.



AMA Käsekaiser Sieger Schärdinger Protein Mozzarella und Schärdinger Bergbaron geräuchert
Fotocredit: ©AMA-Marketing 2026

Berglandmilch:
Berglandmilch ist das größte österreichische Milchverarbeitungs- und Vertriebsunternehmen. Berglandmilch betreibt acht Standorte in 5 Bundesländern und steht im alleinigen Eigentum von mehr als 7.800 Milchbäuerinnen und Milchbauern. Berglandmilch tritt mit so bekannten Marken wie Schärdinger, Tirol Milch, Lattella und Stainzer am Markt auf. Bäuerliche Tradition in Verbindung mit ganzheitlichem Qualitätsdenken und dem Mut neue und zukunftsweisende Wege zu gehen, spiegelt sich in vielfältigen und innovativen Produkten wider. www.berglandmilch.at

Rückfragehinweis:
Mariam Stadler, M.A.
presse@berglandmilch.at
07476/77311-5646