



© Franz Suppan

„Kollaboration Käsefreunde“: die Markenspezialisten Klaus und Elisabeth Egle und Bio-Käsemacher Franz Deutschmann.

## Drei Käsefreunde

Die Vorarlberger Elisabeth und Klaus Egle liefern mit dem Steirer Franz Deutschmann regionale Käsegenüsse.

WIEN. Drei Käsefreunde haben einander gefunden und zwei Top-Käsemarken in die Welt gesetzt: Die Eigentümer der Wiener Kommunikationsagentur „merkenswert“ und „Wirtshausführer“-Herausgeber Elisabeth und Klaus Egle sowie Bio-Kultkäsemaker Franz Deutschmann von der Bio Hofkäserei Deutschmann in Frauental in der Weststeiermark bilden

zusammen die „Kollaboration Käsefreunde“. „Am Anfang stand die Herausforderung, einen Käse zu kreieren, der sich mit internationalen Spitzenkäsen auf Augenhöhe messen kann“, erläutert Elisabeth Egle.

Damit verbunden war die Idee, einem in traditioneller Handarbeit hergestellten Käse einen ganz starken Bezug zu seiner Herkunft zu geben.

Die Umsetzung: der halbfeste „Hofkäse“ und der in 100% Bio-Schilcher-Trester affinierte „Schilcherlandkäse“. Nach rund einjähriger Reifezeit am Hof im weststeirischen Frauental im Schilcherland kommen die beiden jetzt auf den Markt.

### Identitäts-Marketing

Der „Hofkäse“ ist ein halbfester, von feinwürziger Aroma-

tik geprägter Schnittkäse aus Bio-Rohmilch und zugleich das Grundprodukt für den in Bio Schilcher-Trester affinierten Schilcherlandkäse. „Das Besteckende am ‚Schilcherlandkäse‘ ist die Möglichkeit, die *Regionalität* auf die Spitze zu treiben. Hier wächst der Blaue Wildbacher, die Bio-Rohmilch kommt vom eigenen Hof, und mit dem Käse und dem Schilcher-Trester verbinden wir zwei Leadprodukte der Region zu einem regionalen und zugleich einzigartigen Genussprodukt“, erklären die Projektpartner ihre Identitäts-Marketingstrategie. Denn, so Deutschmann: „Mein Hof ist meine Identität!“

### Vorarlberger mit Leidenschaft

„Als gebürtige Vorarlberger ist uns der Käse sozusagen schon in die Wiege gelegt“, erklären Elisabeth und Klaus Egle. Durch ihr Engagement als Herausgeber des „Wirtshausführers“ kommen die beiden viel in der Gastronomie herum. „Wenn es um absolute Spitzenqualität geht, so ist in Österreich sicher noch Luft nach oben!“ An Expertise fehlt es ihnen, die sich als Food-Blogger mit dem Wirtshausführer-Blog „Kochen wie der Wirt“ einen Namen gemacht haben, jedenfalls nicht. (red)

## Keringer mit bestem Zweigelt

Auszeichnungen von A la Carte und Wine Trophy.

MÖNCHHOF. Der beste Zweigelt Österreichs stammt vom burgenländischen Weingut Keringer: Es gewann den „A la Carte Zweigelt Grand Cru 2018“.

Zusätzlich konnten sich Robert und Marietta Keringer zum 8. Mal als „Bester Produzent Stillwein Österreich“ bei der Berliner Wine Trophy 2018 der Deutschen Wein Marketing durchsetzen – ein Sieg, den die

beiden innerhalb von elf Jahren zum achten Mal eintüteten. „Das Teilnehmerfeld in Berlin ist konkurrenzreich besetzt, daher ist dieser begehrte Sonderpreis als ‚Bester Produzent Stillwein Österreich‘ besonders für unsere internationalen Aktivitäten von enormer Bedeutung und unterstreicht die kontinuierlich hohe Qualität unserer Weine“, freuen sich Robert und Marietta. (red)



© Helmreich

Robert und Marietta Keringer mit gutem Händchen für ausgezeichnete Weine.