

# Südtiroler Hofkäsereien in Salern

## **Infotag-Verpackung**

Am 12. November 2021 fand an der Fachschule Salern ein Informationstag zum Thema Käseverpackungspapiere statt. Dabei wurden ökologische **Alternativen zum PE-beschichteten Einpackpapier**, welches viel in Verwendung ist, diskutiert.

Kathya Canins von der Firma CANINS hat einen **Überblick zu den verschiedenen Papieren** aus Lieferantensicht gegeben, verschiedene Varianten vorgestellt und Muster bereitgestellt und stand für die zahlreichen Fragen aus der Praxis Rede und Antwort.

Im zweiten Teil der Veranstaltung ging es um einen **Verpackungsversuch**, der an der Fachschule Salern vorbereitet worden war. 1 Käsestück in Keilform (Schnittkäse), 1 halbes Laibchen (halbfester Schnittkäse) und 1 Camembert wurden jeweils gleichzeitig mit den verschiedenen Papieren eingepackt und dann für 14 Tage im Kühlschrank gelagert. Die vorbereiteten Käse wurden ausgepackt und gemeinsam beurteilt. Für alle sehr überraschend hat sich gezeigt, dass die Unterschiede zwischen den Verpackungsvarianten ausgesprochen groß und zugleich ernüchternd waren; in den meisten Öko - Papieren trockneten die Käse sehr stark aus und die Produktqualität wurde dadurch stark beeinträchtigt.



*1Bei der Auswertung des Verpackungsversuches*

## **Südtiroler Prämierung von bäuerlichen Milchprodukten 2022**

Am 4.2.22 wurde in Salern die Bewertung von bäuerlichen Milchprodukten aus ganz Südtirol durchgeführt. Über **130 Milchprodukte von 28 Hofkäsereien** wurden dazu eingeschickt.

Neben den verschiedenen Käsen, wurden heuer **erstmals auch Joghurt und Butter verkostet** und im Äußeren, Inneren, der Konsistenz und vor allem Geruch und Geschmack beurteilt. Die **14-köpfige Jury** hatte keine leichte Aufgabe in den insgesamt 9 Kategorien, das jeweils beste Produkt zu bestimmen.

Aufgrund der aktuellen Coronasituation, kann die Prämierung nicht wie geplant am 11.2.22 bei den „Direttissima-Days“ in der Messe Bozen stattfinden.

Die einzelnen **Kategoriesieger** und der **Gewinner der Wandertrophäe „Goldkäse“** werden am 11.2.22 auf der Homepage der Schule und der Messe Bozen bekanntgegeben. Die feierliche Prämierung der Gewinner erfolgt am 10.6.22 in der Messe Bozen.



2 Für die Beurteilung vorbereitete Käse



3 Eine Jurygruppe bei der Arbeit



*4 Erstmals konnten auch Butter zur Beurteilung eingesendet werden*

Beide Veranstaltungen wurden in bewährter Zusammenarbeit zwischen Sennereiverband und Fachschule Salern organisiert.