

Gold für Galtür: Hermann Huber gewinnt mit „Galtürer Weisen Ziege“ das Kaserland in Gold

Große Auszeichnung für Galtür und die Hofkäserei Huber: Hermann Huber, Bürgermeister, Hotelier und leidenschaftlicher Käsemacher aus Galtür, wurde gemeinsam mit Patrick und Philipp Huber für die „Galtürer Weisse Ziege“ in der Kategorie Weichkäse mit dem renommierten Kaserland in Gold ausgezeichnet. Zudem konnte die Hofkäserei Huber den Preis „Käseproduzent des Jahres“ erringen. Da diese Auszeichnung heuer erstmals vergeben wurde, ist sie von besonderer Bedeutung. Sie dürfen sich nun zu den besten Produzenten unter allen Käsereien zählen.

Für Hermann Huber ist diese Ehrung ein besonderer Moment – auch wenn er den begehrten Preis bereits zum achten Mal in Folge gewinnen konnte. Der Stolz ist ihm sichtlich anzumerken. Hinter diesem Erfolg stehen jedoch nicht nur Erfahrung und handwerkliches Können, sondern vor allem täglicher Einsatz: **365 Tage im Jahr steht Hermann Huber gemeinsam mit seinen Söhnen Patrick und Philipp bereits um 5 Uhr früh in der Käserei.**

In der Hofkäserei Huber entstehen mit viel Leidenschaft und Fingerspitzengefühl verschiedenste Käsespezialitäten – darunter Schnittkäse, Weichkäse, Hartkäse und Ziegenkäse. Alle Sorten wurden bereits prämiert und stehen für die hohe Qualität, die Regionalität und das besondere Käsehandwerk aus Galtür.

Gold für echtes Galtürer Käsehandwerk

„Diese Auszeichnung ist eine große Freude und zugleich eine schöne Bestätigung für unsere tägliche Arbeit“, zeigt sich Hermann Huber stolz. „Käse braucht Zeit, Geduld und Leidenschaft. Dass unser Galtürer Weise Ziege erneut so überzeugen konnte, bedeutet uns sehr viel.“

Das **Kaserland in Gold** zählt zu den bedeutendsten Produktprämierungen für Käse- und Milchprodukte. Die eingereichten Produkte werden von einer Fachjury nach einem 100-Punkte-Schema bewertet. Ausgezeichnet werden Produkte, die durch Qualität, Geschmack, handwerkliches Können und Innovationskraft überzeugen. Ziel der Prämierung ist es, Produzentinnen und Produzenten eine objektive Vergleichsmöglichkeit zu bieten, die Qualität regionaler Produkte sichtbar zu machen und einen Anreiz zur weiteren Qualitätssteigerung zu schaffen.

Ausgezeichnete Qualität mit besonderer Strahlkraft

Die Hofkäserei Huber ist längst weit über Galtür hinaus bekannt. Zahlreiche Persönlichkeiten besuchten bereits die Käserei – darunter auch Jahrhundertkoch **Eckart Witzigmann**. Dass nun erneut eine der höchsten Auszeichnungen der österreichischen Käsewelt nach Galtür geht, unterstreicht einmal mehr die Bedeutung des Paznaun als Genussregion und die herausragende Arbeit der Familie Huber.

Mit dem „Galtürer Weise Ziege“ beweist Hermann Huber einmal mehr, dass echte Qualität dort entsteht, wo Tradition, Handwerk und Leidenschaft jeden Tag aufs Neue gelebt werden.

Weitere Informationen unter www.galtuer.com.

2691 Zeichen ohne Leerzeichen

Juli 2026

Bilder unter: [images.paznaun-ischgl](https://images.paznaun-ischgl.com)

Alle Texte sowie Bilder gibt es unter [Presse Paznaun – Ischgl](https://www.presse.paznaun-ischgl.com) zum kostenlosen Download.

Copyright Texte und Bilder: © TVB Paznaun – Ischgl oder wie in der Bildunterschrift angegeben