

Das
Käser-
mandl
in Gold
2021



Prämierung von
Käse- und Milchprodukten

TEILNAHMEKARTE 2021

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte **kopieren!**

Name*: _____

Straße: _____

anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort*: _____

Bio-Kontrollnummer: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (bitte Nr. eintragen)	% Kuhmilch	% Schafmilch	% Ziegenmilch	Fettgehalt (nat. oder F.I.T. %)	Erzeugungsdatum	Rohmilch	Art der Wärmebehandlung: °C / Zeit	Labor erwünscht (Infos siehe Punkt 6)

Kategorie:

- | | | | |
|---|----------------------|---|--------------------------|
| 1 | Friskäse | 6 | Sonstige |
| 2 | Friskäse Erlauftaler | 7 | Sauermilchprodukte |
| 3 | Weichkäse | 8 | Milch/Milchmischgetränke |
| 4 | Schnittkäse | 9 | Butter |
| 5 | Hartkäse | | |

Genauere Produktbeschreibungen erleichtern die Beurteilung und ermöglichen zudem eine exakte, objektive Produktprüfung! Nähere Infos siehe Punkt 4.

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese. Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prämierung eingereichten Proben zur Gänze aus eigener Produktion und Verarbeitung stammen.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am _____

Eine Kopie der Überweisung liegt bei.

Datum und Unterschrift

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 7 angegebenen Einrichtungen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

Weitere Angaben/Besonderheiten (Produktbeschreibung, Reifungsart, spezielle Zusätze)

* wird auf der Urkunde verwendet

Das Kasermandl in Gold 2021



Ziel des Wettbewerbes ist es, auch den Erzeugern kleinerer Mengen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten. **Das Kasermandl in Gold 2021** soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung darstellen.

1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury unter der Leitung des Lebensmitteltechnologischen Zentrum, HBLFA Francisco Josephinum beurteilt.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

97 bis 100 Punkte Goldmedaille, Urkunde
93 bis 96,9 Punkte Silbermedaille, Urkunde
89 bis 92,9 Punkte Bronzemedaille, Urkunde

Je Kategorie kann maximal einmal **Das Kasermandl in Gold 2021** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF** aufliegt. Zusätzlich werden die Preisträger in verschiedenen Medien veröffentlicht.

2. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt jeder Kategorie wird während der **AB HOF** in einem seitens der Messeleitung betreuten Gemeinschaftsstand präsentiert und zur Verkostung angeboten. Dafür sind von den Produzenten 3 kg der Produkte (bzw. 2 kg bei Butter, 10 Liter bei Milch/Milchmischgetränken) kostenlos zur Verfügung zu stellen.

3. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in den Kategorien 1 bis 7 getrennt für:

- A** Produkte aus Kuhmilch
- B** Produkte aus Schaf- und Ziegenmilch bzw. Mischmilch

Kategorien:

- 1 Frischkäse und ungeriefte Weichkäse ohne Würzung (z. B. Topfen, Mozzarella, ...)
- 2 Frischkäse nach Erlauftaler Art
- 3 Weichkäse gereift (mit und ohne Würzung)
- 4 Schnittkäse (mit und ohne Würzung)
- 5 Hartkäse (mit und ohne Würzung)
- 6 Sonstige (z. B. Frischkäsezubereitungen, in Öl eingelegte Produkte, Salzlakenkäse, Sauermilchkäse, ...)
- 7 Sauermilchprodukte & Desserts (Joghurt, Fruchtojoghurt, Sauermilch, Sauerrahm, Joghurt drinks, süße Topfencremen, ...)
- 8 Milch/Milchmischerzeugnisse (z. B. Trinkmilch, Kakaomilch, Eiskaffee, Fruchtmilch, Molke drinks, ...) - **nur wärmebehandelte Produkte**
- 9 Butter (aus Rohrahm)

Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer oder Unterteilung von Kategorien bei großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

4. BEURTEILUNGSKRITERIEN / JURY

Die eingesendeten Proben werden auf die Kriterien Aussehen, Konsistenz (nicht bei Milch/Milchmischerzeugnissen), Geruch und Geschmack getestet. In den Kategorien Weich-, Schnitt- und Hartkäse bzw. Butter wird noch eine Unterscheidung in Aussehen-Außeres und Aussehen-Inneres vorgenommen.

Für jedes Kriterium werden max. 5 Punkte vergeben, die in Verbindung mit einem Gewichtungsfaktor zur maximalen Punktzahl von 100 Punkten führen.

Produktbeschreibung

Bitte führen Sie von der „Norm“ abweichende Produkteigenschaften, wie z. B. lokale Besonderheiten, spezielle Zutaten, Zubereitungsarten, Formen, Verpackungsarten usw. genau an!

Diese Beschreibung wird der Jury neutral weitergegeben und soll jene Informationen enthalten, die Jurymitglieder nicht wissen können, aber für eine faire und objektive Produktbewertung wissen müssen!

5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Teilnahmeberechtigt sind bäuerliche Produzenten, Produktionsgemeinschaften, Sennereien sowie Kleinkäsereien und Kleinmolkereien. Die Teilnehmer verpflichten sich zur Einhaltung aller einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen für die eingereichte(n) Probe(n) und garantieren, dass diese der regulären Produktion entnommen werden.

6. LABORUNTERSUCHUNG

Wünschen Sie eine bakteriologische Untersuchung? Nehmen Sie vor Ihrer Anmeldung mit unserem Partner Fa. Ernst Höller GmbH Kontakt auf und vereinbaren Sie die Art der Untersuchung und die einzusendenden Proben.

Ernst Höller GmbH
Telefon: +43 (0) 7488/71740
E-Mail: info@hoeller-marketing.at

Diese zu untersuchenden Proben sind separat, gekennzeichnet und hygienisch sicher verpackt (z. B. vakuumiert) abzugeben oder einzusenden und nicht in die für die Sensorik notwendige Probenmenge miteinzurechnen! Sonderwünsche hinsichtlich der Untersuchung(en) bitte auf einen Probenbegleitschein vermerken. Vom Veranstalter werden keine Proben geteilt bzw. gezogen. Die Verrechnung erfolgt direkt durch die Firma Ernst Höller GmbH.

7. EINREICHVERFAHREN / KOSTEN

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Freitag, 26. März 2021** an folgende Adresse eingesandt werden:

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg
Fax: +43 (0) 74 16 / 502 - 40
E-Mail: vh@messewieselburg.at

Eine Kopie der Anmeldung muss gemeinsam mit der (den) Produktprobe(n) am **Montag, 29. März oder Dienstag 30. März 2021 (jeweils 08:00 bis 16:00 Uhr)** im LMTZ Francisco Josephinum abgegeben werden oder dort einlangen. (Lageplan LMTZ - siehe <http://josephinum.at/kontakt.htm>)

Lebensmitteltechnologisches Zentrum,
HBLFA Francisco Josephinum,
Wechlingerstraße 19
3250 Wieselburg

Zu diesem alternativen Einreichertermin sollen bevorzugt **Schaf- und Ziegenmilcherzeugnisse der Kategorien 1, 2, 6, 7, 8, 9** eingesendet werden.

Die **Teilnahmegebühr** von **EUR 62,00** pro angemeldetem Produkt ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck: „Kasermndl 2021“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen. Die Ausschreibungsunterlagen finden Sie auch im Internet unter www.messewieselburg.at.

8. EINREICHMENGE

Frischkäse, Weichkäse und Sonstige: mind. 1 kg in mindestens 2 Stücken (Verpackungseinheiten)
Schnittkäse und Hartkäse: mind. 2 kg in mindestens 2 Stücken (Verpackungseinheiten)
Sauermilchprodukte: 6 Verpackungseinheiten
Butter: mind. 1 kg in mind. 4 Verpackungseinheiten
Milch/Milchmischgetränke: 5 Verpackungseinheiten

9. PREISVERLEIHUNG / SONSTIGE BEDINGUNGEN

Den Gewinnern wird die Auszeichnung **Das Kasermndl in Gold 2021** im Rahmen einer Preisverleihung (23. April 2021) überreicht. Die Sieger werden gebeten, an dieser Feier teilzunehmen.

Medaillen und Urkunden für alle anderen Gewinner können von **21. bis 24 April 2021** bei der Messeleitung abgeholt werden. **Eine Veröffentlichung eines allfälligen Preises vor dem Tag der Preisverleihung (23. April 2021) ist nicht gestattet** und kann die Aberkennung der Auszeichnung bzw. den Ausschluss der Teilnahme in den Folgejahren nach sich ziehen.

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.