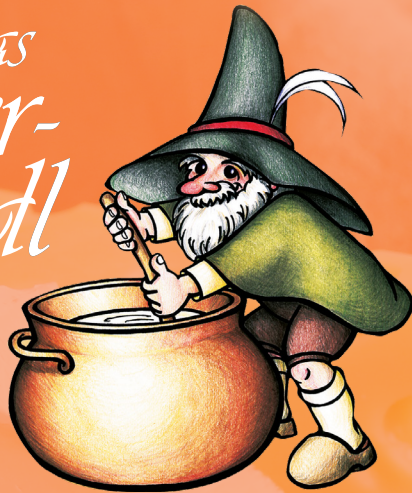


Das
*Käser-
mandl*
in Gold
2024



Prämierung von
Käse- und Milchprodukten

TEILNAHMEKARTE 2024

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



Vor- und Nachname: * _____

Straße: _____ anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort: * _____ Bio-Kontrollnummer: _____

Telefon: _____ QHS-Betrieb

E-Mail: _____

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung) *	Kategorie (bitte Nr. eintragen)	% Kuhmilch	% Schafmilch	% Ziegenmilch	% Büffelmilch	Fettgehalt (nat. oder F.I.T. %)	Erzeugungsdatum	Rohmilch	Art der Wärmebehandlung: °C / Zeit	Nur bei Kategorie 6: Bitte bei eigener Erzeugung ankreuzen oder Produzent:in angeben.
											<input type="checkbox"/>
											<input type="checkbox"/>
											<input type="checkbox"/>

Kategorie:

- | | |
|----------------------------------------|----------------------------|
| 1 Frischkäse | 7 Sonstige |
| 2 Frischkäse Erlauftaler | 8 Sauer Milchprodukte |
| 3 Weichkäse | 9 Milch/Milchmischgetränke |
| 4 Schnittkäse | 10 Butter |
| 5 Hartkäse | |
| 6 Gereifte Käse mit besonderen Zutaten | |

Genaue Produktbeschreibungen erleichtern die Beurteilung und ermöglichen zudem eine exakte, objektive Produktprüfung! Nähere Infos siehe Punkt 3.

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 oder ich die/den Produzent:in angeben habe.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am _____
Eine Kopie der Überweisung liegt bei. Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 5 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden.

Datum und Unterschrift

Ich stimme zu, dass die von mir auf der Teilnahmekarte angegebenen personenbezogenen Daten von der Messe Wieselburg GmbH zur Bewerbung weiterer Produktprämierungen und Veranstaltungen per E-Mail, Newsletter und Postversand verwendet werden dürfen. Diese Einwilligung kann jederzeit bei der Messe Wieselburg GmbH widerrufen werden. Datenschutzerklärung: www.messewieselburg.at/datenschutz

* Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird.

Das Kasermandl in Gold 2024



Das Kasermandl in Gold 2024 soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung darstellen.

Ziel des Wettbewerbes ist es, auch den Erzeuger:innen kleinerer Mengen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten.

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:

95 bis 100 Punkte	Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
87 bis 94,9 Punkte	Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
81 bis 86,9 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Je Kategorie kann maximal einmal **Das Kasermandl in Gold 2024 (Sieger)** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer Broschüre zusammengefasst, die während der **LAND & FORST von 6. bis 9. Juni 2024** aufliegt. Zusätzlich werden die Preisträger:innen in verschiedenen Medien veröffentlicht.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

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

- A** Produkte aus Kuhmilch
- B** Produkte aus Schaf-, Büffel- oder Ziegenmilch bzw. Mischmilch

Kategorien:

- 1 Frischkäse und ungeriefte Weichkäse ohne Würzung (z. B. Topfen, Mozzarella, ...)
- 2 Frischkäse nach Erlauftaler Art
- 3 Weichkäse gereift
- 4 Schnittkäse
- 5 Hartkäse
- 6 Gereifte Käse mit besonderen Zutaten * (Weich-, Schnitt- und Hartkäse, die einer besonderen Behandlung / Verfeinerung mit optisch-, geruchs- und geschmacksverändernden Zutaten unterzogen wurden wie: Gewürze, Kräuter, Früchte, scharfe / süße / bittere Geschmackskomponenten, Asche, Wein, Weingeläger, Trester, Bier, Destillat, Räucherung, u.ä..)
- 7 Sonstige (z. B. Frischkäsezubereitungen, in Öl eingelegte Produkte, Salzlakenkäse, Sauermilchkäse, ...)
- 8 Sauermilchprodukte & Desserts (Joghurt, Fruchtjoghurt, Sauermilch, Sauerrahm, Joghurt drinks, süße Topfencremen, ...)
- 9 Milch/Milchmischerzeugnisse (z. B. Trinkmilch, Kakaomilch, Eiskaffee, Fruchtmilch, Molke drinks, ...) - **nur wärmebehandelte Produkte**
- 10 Butter (aus Rohrahm)

* In dieser Kategorie können auch Proben eingereicht werden, deren Grundkäse nicht selbst produziert wurden - **Produzent:in muss zusätzlich auf der Teilnahmekarte angegeben werden!**

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

3. 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-Äußeres 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!

4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Teilnahmeberechtigt sind bäuerliche Produzent:innen, Produktionsgemeinschaften, Sennereien sowie Kleinkäsereien und Kleinmolkeereien. Die Teilnehmer:innen verpflichten sich zur Einhaltung aller fach einschlägigen Bestimmungen für die eingereichte(n) Probe(n) und garantieren, dass diese aus der regulären Produktion des einsendenden Betriebes stammen (Ausnahme: Grundkäse der Kategorie 6. können auch von anderen Produzenten stammen, müssen jedoch am einsendenden Betrieb eine wesentliche Wertsteigerung durch eine Behandlung / Verfeinerung erfahren haben).

5. EINREICHVERFAHREN / KOSTEN

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Mittwoch, 17. April 2024** an folgende Adresse eingesandt werden:

Per Post: Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

oder per E-Mail: LS@messewieselburg.at

Achtung: Die Teilnahmekarte MUSS vorab gesendet werden und darf nicht erst den Proben beigelegt werden.

Zudem muss eine Kopie der Teilnahmekarte gemeinsam mit der (den) Produktprobe(n) am **Montag, 22. April** oder **Dienstag, 23. April 2024** (jeweils **08:00 bis 16:00 Uhr**) im LMTZ Francisco Josephinum abgegeben werden oder dort einlangen:

**Lebensmitteltechnologisches Zentrum
Wechlingerstraße 19
3250 Wieselburg**

Die **Teilnahmegebühr** von **EUR 64,00** pro angemeldetem Produkt ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck: „Kasermandl 2024“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist der Teilnahmekarte, **welche bis Mittwoch, 17. April 2024 eingelangt sein muss**, eine Kopie der Überweisung beizulegen.

Die Ausschreibungsunterlagen finden Sie auch im Internet unter:

www.messewieselburg.at/produktpraemierungen

6. EINREICHMENGE

Friskäse, Weichkäse, Gereifte Käse mit besonderen Zutaten 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

7. PREISVERLEIHUNG / SONSTIGE BEDINGUNGEN

Den Gewinner:innen wird die Auszeichnung **Das Kasermandl in Gold 2024** im Rahmen der Eröffnungsfeier (6. Juni 2024) der **LAND & FORST** überreicht. Die Sieger:innen werden gebeten, an dieser Feier teilzunehmen.

Medaillen und Urkunden für alle anderen Gewinner sind während der Messe abzuholen. Zusätzlich werden die Preisträger:innen in verschiedenen Medien veröffentlicht. **Eine Veröffentlichung eines allfälligen Preises vor dem ersten Messetag (6. Juni 2024) 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.

IMPRESSUM

Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3 • 3250 Wieselburg
Kontakt: +43 (0) 74 16 / 502 - 0, info@messewieselburg.at
Druck: Queiser GmbH, 3300 Amstetten
Satz und Druckfehler vorbehalten