

**NEUER MESSETERMIN!**

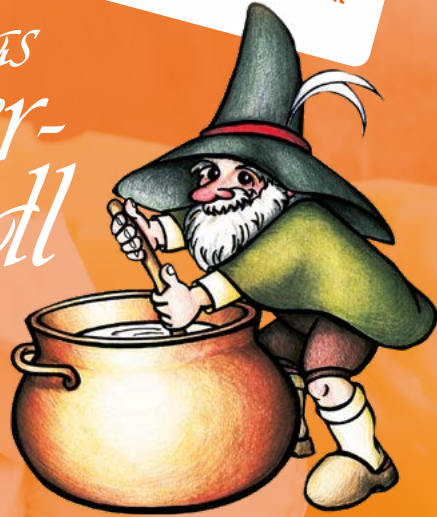
Die Messen **AB HOF - Fachmesse für bäuerliche Direktvermarktung** und **WIESELBURGER MESSE - Fachmesse für Landtechnik, Tierhaltung und Forst** finden zeitgleich im Frühjahr 2021 statt. Bitte merken Sie sich gleich den neuen Termin vor!

**23. bis 26. April 2021**

**ACHTUNG!**

Ungereifte Schaf- und Ziegenmilcherzeugnisse können auch im März 2021 eingereicht werden!

Das  
*Käser-*  
*mandl*  
*in Gold*  
2021



Prämierung von  
Käse- und Milchprodukten



# 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 ungerieifte 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, Fruchtjoghurt, 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-Äußeres und Aussehen-Inneres vorgenommen.

Für jedes Kriterium werden max. 5 Punkte vergeben, die in Verbindung mit einem Gewichtungsfaktor zur maximalen Punkteanzahl 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 Probenmengen.

**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. vakuiert) 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 **Donnerstag, 26. November 2020** 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, 30. November oder Dienstag 1. Dezember 2020 (jeweils 08:00 bis 16:00 Uhr)** im LMTZ Francisco Josephinum abgegeben werden oder dort einlangen. (Lageplan LMTZ - siehe <http://josephinum.at/kontakt.html>)

**Lebensmitteltechnologisches Zentrum,**  
**HBLFA Francisco Josephinum,**  
**Wechlingerstraße 19**  
**3250 Wieselburg**

Daneben können die Proben am **Montag, 30. November 2020 von 09:00 bis 12:00 Uhr** in der ÖÖ Landwirtschaftskammer abgegeben werden:

**ÖÖ Landwirtschaftskammer**  
**Auf der Gugl 3**  
**4020 Linz**

Bei Postversand ist auf entsprechende qualitätserhaltende Verpackung (inkl. Polsterung gg. Transportschäden & entsprechende Kühlung) zu achten.

### Achtung - Alternativer Einreichtermin!

**Ungereifte Schaf- und Ziegenmilcherzeugnisse der Kategorien 1, 2, 6, 7, 8, 9 sollen bevorzugt zur Prämierung Ende März eingeschendet werden.**

**Schriftliche Anmeldung bis spätestens Freitag, 26. März 2021**  
**Proben-Abgabetermin: Montag, 29. März und Dienstag 30. März 2021**

**Davon abweichende Produkte werden zum Einreichtermin im März 2021 nicht angenommen und bewertet!**

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: „Kasermahl 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](http://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 Kasermahl** in **Gold 2021** im Rahmen der Eröffnungsfeier (23. April 2021) der **AB HOF** überreicht. Die Sieger werden gebeten, an dieser Feier teilzunehmen.

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