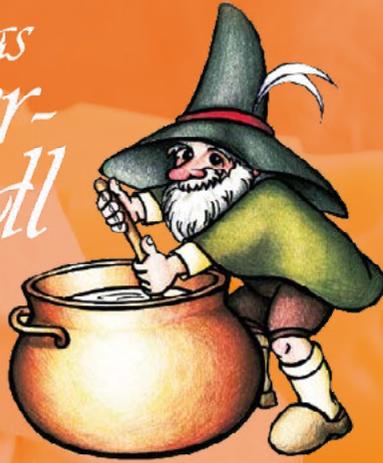


Das  
*Käser-*  
*mandl*  
*in Gold*  
2022



Prämierung von  
Käse- und Milchprodukten

# TEILNAHMEKARTE 2022

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



Name\*: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_  anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort\*: \_\_\_\_\_ Bio-Kontrollnummer: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_  QHS-Betrieb

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

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

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 \_\_\_\_\_

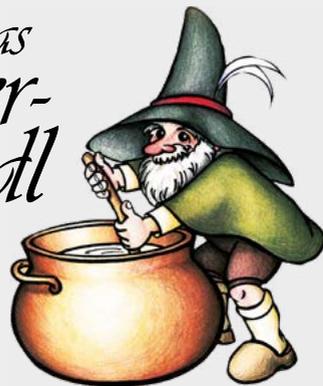
Eine Kopie der Überweisung liegt bei.

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 7 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 unter: [www.messewieselburg.at/datenschutz](http://www.messewieselburg.at/datenschutz)

# Das Kasermandl in Gold 2022



**Das Kasermandl in Gold 2022** 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 2022 (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 **AB HOF VON 12. BIS 15. MAI 2022** aufliegt. Zusätzlich werden die Preisträger:innen in verschiedenen Medien veröffentlicht.

## 2. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt jeder Kategorie wird während der **AB HOF VON 12. BIS 15. MAI 2022** in einem seitens der Messeleitung betreuten Gemeinschaftsstand präsentiert und zur Verkostung angeboten. Dafür sind von den Produzent:innen 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, 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 Produzent\*innen, Produktionsgemeinschaften, Sennereien sowie Kleinkäsereien und Kleinmolkeereien. Die Teilnehmer\*innen 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 freiwillig 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. 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, 1. April 2022** an folgende Adresse eingesandt werden:

**Per Post:**

**Messe Wieselburg GmbH**  
**Volksfestplatz 3**  
**3250 Wieselburg**

**oder per Mail:**

**E-Mail: [ls@messewieselburg.at](mailto: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, 4. April oder Dienstag 5. April 2022 (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 62,00** pro angemeldetem Produkt ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
BIC: RLNWATWW939  
Verwendungszweck: „Kasermannl 2022“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist der Teilnahmekarte, **welche bis Freitag, 1. April 2022 eingelangt sein muss**, eine Kopie der Überweisung beizulegen.

Die Ausschreibungsunterlagen finden Sie auch im Internet unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at).

## 8. EINREICHMENGE

**Friskäse, 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 Gewinner\*innen wird die Auszeichnung **Das Kasermannl in Gold 2022** im Rahmen der Eröffnungsfeier (12. Mai 2022) der **AB HOF** 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 (12. Mai 2022) 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) 7416 502-0 [info@messewieselburg.at](mailto:info@messewieselburg.at)  
Druck: [Druck.at](http://Druck.at) ([www.druck.at](http://www.druck.at))  
*Satz und Druckfehler vorbehalten*