



Beurteilungskriterien

Die Fachjury bewertet:

Bei Hart-, Schnitt- und Weichkäse

- ◆ Aussehen- Äußeres (Oberfläche, Rinde etc.)
- ◆ Aussehen- Inneres (Farbe, Lochung etc.)
- ◆ Konsistenz, Geruch, Geschmack

Bei Frischkäse bzw. Frischkäsezubereitungen und Sauer Milchprodukten:

- ◆ Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack.

Bei Butter:

- ◆ Aussehen-Äußeres, Aussehen-Inneres, Wasserfeinverteilung, Konsistenz, Geruch und Geschmack

Für jedes Kriterium werden maximal 5 Punkte vergeben, die mit einem Gewichtungsfaktor multipliziert werden. Die höchstmögliche Gesamtpunktzahl beträgt 100 Punkte.

Eine Prämierung gilt als Nominierungsbasis für die GenussKrone 2012/2013.

Beurteilungsschlüssel in Punkten

Gold: 100 bis 98
Silber: 97,9 bis 95
Bronze: 90 bis 94,9

Die Teilnehmer verpflichten sich zur Einhaltung aller einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen für die eingereichten Proben und garantieren, dass die eingereichten Proben der regulären Produktion entnommen werden.

Anmeldeschluss

Donnerstag, der 16. Juni 2011

Achtung: Bei Anmeldung nach Anmeldeschluss werden zusätzlich 5 € pro Probe verrechnet!

Information und Anmeldung

Ing. Sabine Poier

Beratung für Direktvermarktung und Regionale Kooperationen

Bezirkshammer Liezen

Nikolaus-Dumba-Straße 4, 8940 Liezen

E-Mail: sabine.poier@lk-stmk.at

Tel. 03612/22531-5132, Fax: 03612/22531-5151

Mobil. 0664/6025965132

Käseprämierung 2011 mit Joghurt- und Butterprämierung

21. Juni 2011
Raiffeisenhof Graz



Prämierung 2011

Teilnahmeberechtigt an der Käse- Joghurt- und Butter- prämiierung sind bäuerliche und gewerbliche Hof- und Kleinkäsereien mit einer Verarbeitungsmenge von maximal 10.000 kg Milch pro Tag.

Neu 2011: Eine Expertenjury verkostet und bewertet die eingereichten Produkte. Aus den Besten wird je Kategorie ein Landessieger durch eine prominent besetzte Jury gekürt. Da die Produkte zweimal verkostet werden, ist es erforderlich, die Einreichmenge zu erhöhen.

Prämierungsgegenstände

1. Frischkäse und Frischkäsezubereitungen aus Kuhmilch
2. Frischkäse und Frischkäsezubereitungen aus Schaf- oder Ziegenmilch
3. Joghurt aus Kuhmilch
4. Joghurt aus Schaf- oder Ziegenmilch
5. Weichkäse aus Kuhmilch
6. Weichkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch
7. Schnittkäse aus Kuhmilch
8. Schnittkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch
9. Hartkäse aus Kuhmilch
10. Hartkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch
11. Regionale Spezialitäten
12. Butter

Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Jury. Bei entsprechend großer Probenanzahl in den Kategorien 1 bis 4 kann eine weitere Unterteilung durch die Jury erfolgen.

Hinweise zum Einsenden der Produkte

Für jede Probe ist ein Probenbegleitschein (siehe Beilage, bei Bedarf bitte kopieren) auszufüllen und dieser Probe bei der Abgabe beizulegen.

Der Probenbegleitschein ist von größter Wichtigkeit, da alle Informationen rund um die Herstellung und die Besonderheit des Produktes dort vermerkt werden sollten.

Produktbezeichnungen bitte genau angeben. Diese werden im Falle einer Prämierung laut Angabe in die Urkunde übernommen. Die Produkte bitte gut gekühlt, gut verpackt und pünktlich überbringen (siehe Beilage).

Erforderliche Probenmenge pro Käsesorte

1	ganzer Käse	mit mindestens 2 kg	Stückgewicht
2	Käse	mit mindestens je 1 kg	Stückgewicht
3	Käse	mit mindestens je 750 g	Stückgewicht
4	Käse	mit mindestens je 250 g	Stückgewicht

Bei kleineren Einheiten wie etwa Frischkäse in Packungen zu 125 g sind 6 Stück erforderlich. Sauer Milchprodukte sind in 6 Verpackungseinheiten einzusenden. Für Butter muss mindestens 1 kg in zumindest 4 Verpackungseinheiten abgegeben werden. Bitte kennzeichnen Sie Ihre Proben genau, Angaben über Zusätze (Kräuter, Gewürze, Knoblauch, gesalzen) sind im Probenbegleitschein anzugeben.

Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt 50 € je abgegebener Probe. Für Anmeldungen bis 16. Juni gilt der Frühbuchungspreis von 45 €

Der Vorteilspreis für Gutes vom Bauernhof-Betriebe beträgt 40 € bzw. 35 € für FrühbucherInnen.

Bitte keine Barzahlung – Sie erhalten Rechnung und Erlagschein zugesandt. Dies erleichtert und beschleunigt die Abwicklung wesentlich.

Ablauf der Prämierung

Anmeldeschluss: Donnerstag, 16. Juni 2011

- ◆ Rücksendung des unterzeichneten Teilnahme Scheines an die Projektleiterin.
- ◆ Abgabe der Proben mit Probenbegleitschein wie am Teilnahme Schein beschrieben am 20. Juni 2011.
- ◆ Eine sensorische Prüfung und Beurteilung der eingesendeten Proben erfolgt durch eine unabhängige Fachjury am 21. Juni 2011 am Raiffeisenhof in Graz.
- ◆ Aus den Besten wird je Kategorie von einer prominent besetzten Jury ein Landessieger gekürt.
- ◆ Jeder Produzent erhält eine Nachricht über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.
- ◆ Auszeichnung der prämierten Betriebe und Veröffentlichung in den Medien.
- ◆ Alle ausgezeichneten Betriebe erhalten bei der offiziellen Prämierung eine Urkunde und können Werbemittel (Aufkleber und Plakate) bestellen, welche als Marketinginstrument eingesetzt werden können.
- ◆ Die Reste der Verkostung werden für karitative Zwecke zur Verfügung gestellt.
- ◆ Die ausgezeichneten Betriebe verpflichten sich, bei der Prämierungsfeier ihren Betrieb und die prämierten Produkte der Öffentlichkeit zu präsentieren.



Die Auszeichnungen in Gold, Silber und Bronze werden am 19. Juli 2011 in der Alten Universität in Graz verliehen. Die ausgezeichneten Betriebe verpflichten sich, bei der Prämierungsfeier ihre prämierten Produkte zu präsentieren und Kostproben für die Publikumsverkostung zur Verfügung zu stellen.

Freiwillige bakteriologische Untersuchung

Rechtliche Bestimmungen besagen, dass Produzenten ihr sensibelstes Produkt im Sinne der Eigenkontrolle bakteriologisch untersuchen lassen müssen (vgl. Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe).

Im Zuge der Prämierung bieten wir den Betrieben die Möglichkeit einer bakteriologischen Untersuchung im Qualitätslabor St. Michael an.

Bei einer Untersuchung im Zuge der Prämierung muss am Teilnahme Schein die gewünschte Untersuchung angekreuzt werden. Die Probe, von der die bakteriologische Untersuchung genommen wird, bitte kennzeichnen.