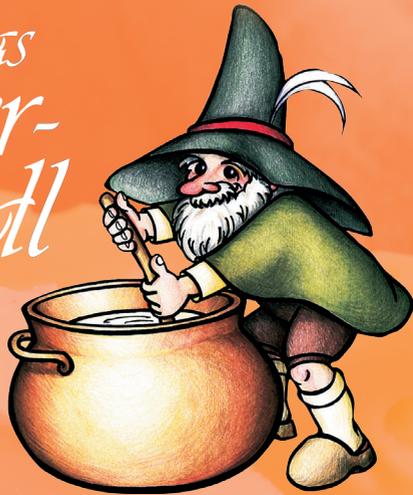


Das
*Käser-
mandl*
in Gold
2025



Prämierung von
Käse- und Milchprodukten

TEILNAHMEKARTE 2025

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Vor- und Nachname: *

Straße: anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort: * Bio-Kontrollnummer: _____

Telefon: _____

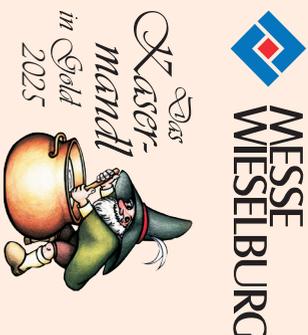
QHS-Betrieb

E-Mail: _____

Bitte freihandl!	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 Einlaufaiher | 8 | Sauermilchprodukte |
| 3 | Weichkäse | 9 | Milch/Milchmischgetränke |
| 4 | Schmirkäse | 10 | Butter |
| 5 | Hartkäse | 11 | vegane Alternativen |
| 6 | Gerichte Käse mit besonderen Zutaten | | |

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



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

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollständig zur Kenntnis und akzeptiere diese. Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prüfung eingereichten Proben zur Gänze aus eigener Produktion und Verarbeitung stammen oder ich die/den Produzent:in angegeben 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 Einzelstellen abgegeben oder zugesandt werden.

Datum und Unterschrift

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

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

Das Kasermandl in Gold 2025



Das Kasermandl in Gold 2025 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 2025 (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 **WIESELBURGER MESSE: LAND - FORST - JAGD VON 22. BIS 25. MAI 2025** 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, Halloumi, Grillkäse, ...)
- 2** Frischkäse nach Erlaufalter 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.)
* In dieser Kategorie können auch Proben eingereicht werden, deren Grundkäse nicht selbst produziert wurden - **Produzent:in muss zusätzlich auf der Teilnahmekarte angegeben werden!**
- 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, Molkedrinks, reduzierte Molke, Molkekaramel, Wälder Schokolade ...) - **nur wärmebehandelte Produkte**
- 10** Butter (aus Rohrahm)
- 11** vegane Alternativen - Erzeugnisse, bei denen eine sensorische Ähnlichkeiten mit Milchprodukten herbeigeführt wird, jedoch kein tierisches Eiweiß und Fett enthalten ist.

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 Kleinmolkereien. 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, 16. April 2025** an folgende Adresse eingesandt werden:

Per Post: Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

oder per E-Mail: SB@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 **Dienstag, 22. April oder Mittwoch, 23. April 2025 (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: „Kasermndl 2025“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist der Teilnahmekarte, **welche bis Mittwoch, 16. April 2025 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 Kasermndl in Gold 2025** im Rahmen der Eröffnungsfeier (22. Mai 2025) der **WIESELBURGER MESSE: LAND - FORST - JAGD** überreicht. Die Sieger:innen werden gebeten, an dieser Feier teilzunehmen.

Medaillen und Urkunden für alle anderen Gewinner:innen sind während der Messe abzuholen. Zusätzlich werden die Preisträger:innen in verschiedenen Medien veröffentlicht. **Eine Veröffentlichung eines allfälligen Preises vor dem ersten Messtag (22. Mai 2025) 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