

## **2. internationale Käsiade**



vom 10. bis 12. November 1994 in Hopfgarten / Tirol

Teilgenommen haben 225 Käse aus Europa.

Das Beurteilungsschema liegt bei.

Die Käse wurden in 7 Klassen und weiter in 18 Bonitierungsgruppen eingeteilt.

Die Beurteilung der Käse einer Gruppe – maximal 16 Käse – erfolgte in Einzelprüfung durch eine dreiköpfige internationale Jury.

Zusammensetzung der Jury: 1 österreichischer Milchwirtschaftler  
1 ausländischer Milchwirtschaftler  
1 Konsumentenvertreter (Konsumenten, Marketingleute, Journalisten, Einkäufer von Handelsketten, Lehrer von Fremdenverkehrs- und Gastgewerbeschulen.

### **Teilnehmende Länder bei der 2. Käsiade**

<b>Land</b>	<b>Käsereien</b>	<b>Käse</b>
<b>Österreich</b>	<b>61</b>	<b>105</b>
<b>Slowakei</b>	<b>15</b>	<b>31</b>
<b>Schweiz</b>	<b>21</b>	<b>27</b>
<b>Italien/Südtirol</b>	<b>4</b>	<b>13</b>
<b>Slowenien</b>	<b>5</b>	<b>13</b>
<b>Deutschland</b>	<b>6</b>	<b>9</b>
<b>Finnland</b>	<b>1</b>	<b>8</b>

Je 3 Käse aus Ungarn und Irland.

Je 2 Käse aus Frankreich, Griechenland, England, USA, Dänemark.

Je 1 Käse aus Lettland, Russland, Niederlande.

Einige angemeldete Käse mussten ihre Teilnahme wegen Schwierigkeiten mit dem Zoll absagen.

# BEURTEILUNGSSCHEMA bei der KÄSIADDE

Das Hauptgewicht wurde auf eine konsumentengerechte Qualität gelegt, also in erster Linie auf die Kriterien Geschmack und Textur (Teigbeschaffenheit) beurteilt. Jeder Käse wurde anonym aufgelegt und hatte eine Nummer, sodass eine objektive Beurteilung gewährleistet war.

## Maximale Punkteanzahl: 20 Punkte

Geschmack:	10 Punkte	Inneres (Lochung, Teigfarbe)	2 Punkte
Textur:	6 Punkte	Äußeres.	2 Punkte

## Vergabe der Punkte:

### Geschmack:

10 Punkte	hervorragend, äußerst ausgeprägter Geschmack	
9 Punkte	ausgeprägter Geschmack	
<b>8 Punkte</b>	<b>ohne Fehler, Norm</b>	
7 Punkte	ganz leichter Fehler - kaum erkennbar	
6 Punkte	leichter Fehler	
5 Punkte	deutlicher Fehler	
4 Punkte	ausgeprägter Fehler	
3 Punkte	starker Fehler	
2 Punkte	sehr starker Fehler	
1 Punkt	ungenießbar	Es können auch Viertelpunkte z.B. 9,25 vergeben werden.

### Textur:

6 Punkte	ausgezeichnete Konsistenz	
<b>5 Punkte</b>	<b>ohne Fehler, Norm</b>	
4 Punkte	ganz leichter Fehler - kaum erkennbar	
3 Punkte	leichter Fehler	
2 Punkte	deutlicher Fehler	
1 Punkt	starker Fehler	Es können auch Viertelpunkte z.B. 5,25 vergeben werden.

### Inneres:

2 Punkte	Norm - ohne Fehler	
1,5 Punkte	leichter Fehler	
1 Punkt	deutlicher Fehler	
0,5 Punkte	starker Fehler	Es können auch Viertelpunkte z.B. 1,25 vergeben werden.

### Äußeres:

2 Punkte	Norm - ohne Fehler	
1,5 Punkte	leichter Fehler	
1 Punkt	deutlicher Fehler	
0,5 Punkte	starker Fehler	Es können auch Viertelpunkte z.B. 1,25 vergeben werden.

## Verteilung der Medaillen:

Goldmedaille: eine in jeder Gruppe  
außerdem mindestens 18,5 Punkte

Silbermedaille: eine in jeder Gruppe  
außerdem mindestens 18,0 Punkte

Bronzemedaille: eine in jeder Gruppe  
außerdem mindestens 17,5 Punkte

### **Durchführung der Prüfung:**

Einzelprüfung mit drei Prüfern pro Gruppe. Es wurde der Durchschnitt der Gesamtpunktzahl der Gruppe zur Beurteilung herangezogen.

Wenn die Punktzahl beim **Geschmack über 2 Punkte** und bei den übrigen Kriterien **über 1 Punkt** zwischen den drei Prüfern abwich, wurde gemeinsam mit den Prüfungsleitern **nachbeurteilt**.

Eine Fehlerbezeichnung war anzugeben: - Geschmack unter 7 Punkte  
- Textur unter 4 Punkte  
- Äußeres bzw. Inneres unter 1,5 Punkte

Alle Goldmedaillen-Käse wurden von den Prüfungsleitern zusätzlich begutachtet.

Rotholz, 20.09.1994

## **Die AUSWERTUNG der Zweiten KÄSIADe**

### **Beiliegend die endgültige Auswertung der 2. Käsiade**

#### **Nach Ländern:**

	<b>Gold</b>	<b>Silber</b>	<b>Bronze</b>
<b>Österreich</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>9</b>
<b>davon Tirol</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>
<b>Schweiz</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>5</b>
<b>Südtirol</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Slowenien</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	
<b>Slowakei</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Deutschland</b>		<b>1</b>	
<b>Finnland</b>		<b>1</b>	

Rotholz, 11.11.1994

## 14 Medaillen in Gold

Land	Betrieb	Käsebezeichnung
Österreich	Sennerei Schwarzenberg Herbert Plangger Schärdinger Landmolkerei Geinberg Tirol Milch Sirius Feinkäserei Wild	Emmentaler Bergkäse Prälatenkäse Der Milde Sirius Rosso
Italien	MILA Bozen MILA Bozen	Parmesan Marienberger
Schweiz	Käserei Schöntal Käserei Münchenwiler Alfred Gerber AG Käserei Flüeler	Emmentaler „Reserve“ Gruyère „Reserve“ Winzerkäse Vacaprino
Slowakei	Kosická mliekárň	Bryndza
Slowenien	Mariborska Mlekarna Mariborska Mlekarna	Edamer mini Bella Napoli

## 14 Medaillen in Silber

Österreich	Sennerei Langenegg Alpe Loch Anton Schober Tirol Milch Kaiserwinkel Sennerei Käserei Lechner	Emmentaler Bergkäse Edamer Der Feine Raclette Graukäse
Deutschland	Bergader Privatkäserei	Bavariablu
Finnland	Valio Ltd.	Aura
Italien	Sennereigenossenschaft Toblach	Fettkäse
Schweiz	Käserei Nägelishub Käserei Hof	Emmentaler Sbrinz
Slowakei	Tatranská mliekárň Lumilk, a.s.	Encián Novohradská
Slowenien	Mariborska Mlekarna	Bella Pizza

## 15 Medaillen in Bronze

Österreich	Käserei Aschau	Emmentaler
	Sennerei Andelsbuch	Emmentaler
	Käserei Waidhofen	Kuenringer
	Alpenmilch Salzburg	Edamer
	Landfrisch Molkerei Schwanenstadt	Rival
	Vorarlberg Milch	Räbikäse
	Obersteirische Molkerei	Tilsiter
	Bundesanstalt Wolfpassing	Camembert
Oberkärntner Molkerei Spittal	Mozzi Mozzi	
Schweiz	Käserei Wick	Emmentaler
	Käserei Schänis	Emmentaler
	Käserei Neuheim	Sbrinz
	Alfred Gerber AG	Bernerkäse
	Käserei Oberau	Dallenwiller Geisschäs
Slowakei	Roznavska mliekaren	Pareny ostie