

## Zeit nehmen!

*Die Erzeugung von Käse ist ein der Menschheit seit langem bekanntes Verfahren Milch zu konservieren. Der Einsatz unterschiedlicher Herstellungsverfahren und die Verwendung verschiedener Starter- und Reifungskulturen ermöglichen eine beinahe unbegrenzte Vielfalt an Sorten. Die Achtung und Sorgfalt in Herstellung und Pflege, die jeder Käser seinem Erzeugnis entgegenbringt, macht jeden Käse unverwechselbar und verleiht ihm einen eigenständigen Charakter und einen einzigartigen Geschmack.*

*Alle Beteiligten der 10. Internationalen Käsiade freuen sich schon jetzt darauf, die Spezialitäten aus nationalen und internationalen Käsekellern verkosten zu dürfen. Die international besetzte Jury zeichnet die besten Käse aus der Vielzahl der eingesandten Produkte mit Medaillen aus. Alle Käseliebhaber aus dem In- und Ausland erfreuen sich an der Vielfalt und der Raffinesse der Käsedelikatessen. Neben der Prämierung der Käsespezialitäten von Molkereien & Käsereien erfolgt auch ein Sonderbewerb für Käse aus bäuerlicher Herstellung.*

Der Verband der Käserei- und Molkereifachleute, eine Vereinigung österreichischer und europäischer Käserei-Fachleute, veranstaltet vom 11. bis 13. November 2010 in Hopfgarten im Brixental/Tirol die 10. Internationale Käsiade. Die Käsiade ist ein Wettbewerb von Käserei- und Molkereispezialisten aus dem In- und Ausland, die ihre Käse von einer international besetzten Jury beurteilen lassen. Besonderer Wert wird dabei auf den Geschmack und die Textur der Produkte gelegt.

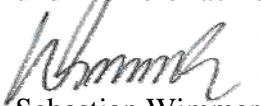
Die Gruppeneinteilung erfolgt nach der Art der Herstellung aber auch nach regionalen Gegebenheiten und unterschiedlichen Reifestadien. Die Gewinner der einzelnen Gruppen werden mit Medaillen in Gold, Silber und Bronze prämiert.

Der Gesamtsieger der 10. Internationalen Käsiade wird mit dem „peak of quality“ – einem Ehrenpreis der Agrarmarketing Tirol – ausgezeichnet.

Wir freuen uns, Sie als Teilnehmer bei der 10. Internationalen Käsiade begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen

# „Viel Glück!“

Für den Verband der Käserei- und Molkereifachleute

  
Sebastian Wimmer  
Präsident

  
DI Stefan Hörtnagl  
Geschäftsführer

10. internationale Jubiläums-  
**KÄSIADA**

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

## Wir über uns ....

**Der Verband der Käserei- und Molkereifachleute hat seinen Sitz in Tirol. Neben heimischen Fachleuten gehören dem Verband viele Milch- und Käseexperten vor allem aus dem Alpenraum aber auch aus ganz Europa an.**

Für mehr als 650 Mitglieder werden seit über 50 Jahren verschiedene Aktivitäten gesetzt. Der Verband der Käserei- und Molkereifachleute versucht stets sich im Sinne seiner Mitglieder auf die sich ständig ändernden Rahmenbedingungen in der Milchwirtschaft einzustellen und die Leistungen und Interessen der Mitglieder mit Veranstaltungen wie der Käsiade nach außen zu tragen.

### **Die Aktivitäten:**

- Fachliche Aus- und Weiterbildung in Zusammenarbeit mit der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz und den Einrichtungen der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit.
- Organisation von Lehrfahrten im In- und Ausland
- Aufbau und Erhaltung von Kontakten zwischen den Molkerei- und Käsereifachleuten und nahestehenden Organisationen
- Errichtung und Pflege der Kapelle der Milchwirtschaft auf der Kraftalm bei Itter
- Weiterbildung und Information durch die Zeitung "Der Käserei- und Molkereifachmann"
- Geselliges, Ausflüge, etc.
- Organisation der Internationalen Käsiade in den Jahren 1992, 1994, 1996, 1998, 2000, 2002, 2004, 2006 und 2008

### **Obmann**

*Sebastian Wimmer*

Brixner Strasse 1, 6020 Innsbruck, Österreich

### **Geschäftsführer**

*Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagl*

Brixner Strasse 1, 6020 Innsbruck, Österreich

Tel +43 (0)59292 1810

Fax +43 (0)59292 1899

Email [kaesiade@lk-tirol.at](mailto:kaesiade@lk-tirol.at)

10. internationale Jubiläums-

# KÄSIADE

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

## Programm

**Donnerstag, 11. November 2010**

### *Wir prämiieren die besten Käsesorten*

9:00 Uhr Prüfung der Käse durch die Jury

**Freitag, 12. November 2010**

### *... zeigen sie der Öffentlichkeit*

10:00 – 15:00 Uhr Führung für Schulen (Salvena)

18:00 Uhr „Mit Musik ins Wochenende“, Gasthof „Traube“ in Hopfgarten - Livesendung des ORF Tirol

20:00 Uhr Käse & Weinpräsentation und Weinverkostung in der Salvena für Medien, Gastronomie und Konsumenten mit musikalischer Umrahmung; Musik: „Angather Blechschaden“, Eintritt inkl. Käse & Weingutschein 15 Euro

**Samstag, 13. November 2010**

### *...und gratulieren den Teilnehmern*

18:00 Uhr Empfang der Ehrengäste durch die Bundesmusikkapelle und Schützenkompanie Hopfgarten am Marktplatz

20:00 Uhr Festliche Verleihung der Urkunden und Medaillen sowie Übergabe des „peak of quality“ an den Gesamtsieger der 10. Internationalen Käsiade in der Salvena

Ball der Milchwirtschaft  
Musik: „Die jungen Zellberger“  
Der Eintrittspreis beträgt 10 Euro.

*Wir freuen uns  
auf Ihren  
Besuch!*

10. internationale Jubiläums-  
**KÄSIADADE**

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -



# Teilnahmebedingungen

## 1. Veranstalter

Verband der Käserei- und Molkereifachleute, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, Österreich.

## 2. Ziel

Österreich liegt im Zentrum Europas und besitzt eine lange Tradition bei der Käseherstellung. Die Käsiade mit der Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse ist ein Wettbewerb von Spezialisten aus Europa und außereuropäischen Ländern.

## 3. Teilnahmebedingungen

Zugelassen sind nur Käse aus Kuh-, Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch ohne Zusatz von Aromastoffen. Erlaubt sind auch Käse mit Gewürz-, Kräuter-, oder Fruchtzusätzen. Nicht zugelassen sind Schmelzkäse sowie Käsesurrogate und -imitate.

## 4 Klasseneinteilung

Die Käse werden in acht Klassen eingeteilt:

1. Hartkäse und Schnittkäse mit Propionsäuregärung  
z.B. Emmentaler, Maasdamer
2. Hartkäse ohne Propionsäuregärung  
z.B. Bergkäse, Greyerzer, Parmesan, Cheddar
3. Schnittkäse ohne Oberflächenreifung  
z.B. Edamer, Gouda
4. Schnittkäse mit Oberflächenreifung ausgenommen Schimmelkäse  
z.B. Tilsiter, Raclette
5. Schimmelkäse: Weiß-, Grün-, Blauschimmelkäse
6. Weichkäse mit Schmiere  
z.B. Schloßkäse, Münster, Limburger, Vacherin Mont d'Or
7. Frischkäse und Frischkäsezubereitungen  
z.B. Hüttenkäse, Mozzarella, Brimsen

## 8. Andere Käsesorten

z.B. Graukäse, Schafkäse, Ziegenkäse

## 5. Bonitierung

Der Schwerpunkt der Käsebeurteilung liegt bei Geschmack, Geruch und Textur. Von den maximal 20 Punkten werden 10 für den Geschmack, 6 für die Textur, 2 für Äußeres und 2 für Inneres vergeben. Die anonymierten Käseproben werden von einer dreiköpfigen Jury bewertet.

## 6. Anmeldung

Die Anmeldung muss mit beiliegendem Formular bis spätestens Donnerstag, 21. Oktober 2010 an die: Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft, Rotholz 50 a, 6200 Jenbach, Österreich erfolgen.

(Telefon +43 (0)5244 62262, Fax +43 (0)5244 64731-23).

Der Anmeldung ist eine Kopie des Zahlungsbeleges und ein Verkaufsetikett oder ein Untersuchungszeugnis mit Angabe des F.i.T.-Gehaltes und der Trockenmasse beizulegen. Weiters muss am Anmeldeformular zwingend eine kurze Produktspezifikation angegeben werden. Diese wird den Juroren als Hilfestellung bei der Prämierung zur Verfügung gestellt.

## 7. Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr ist dem Veranstalter spesenfrei auf das Konto Nummer 684.647 (IBAN AT 97363580000684647) bei der Raiffeisenbank Wörgl in 6300 Wörgl, Österreich, BLZ 36358, BIC (S.W.I.F.T.-Code) RZTI AT 22358 zu überweisen.

## 8. Käse aus gewerblicher Herstellung

Die Teilnahmegebühr beträgt

€ 100 pro eingesandter Käseprobe. Pro angemeldeter Käseprobe sind mindestens 8 Kilogramm in Originalverpackung einzusenden. Diese Käsemenge wird für die Bonitierung benötigt. Käse mit einem Stückgewicht unter 8 Kilogramm dürfen kein Böhrlingsloch und keine Schnittflächen, Käse mit einem Stückgewicht über 8 Kilogramm dürfen keine Schnittfläche und maximal ein Böhrlingsloch aufweisen. Ein Kostenersatz für eingesandte Käseproben erfolgt nicht. In den Klassen 1 bis 2 wird allerdings die über 8 kg hinausgehende Menge vom Veranstalter zum marktüblichen Preis übernommen. Der Käseverkauf erfolgt im Auftrag des Herstellers. Die Überweisung erfolgt auf das bei der Anmeldung angegebene Konto.

## 9. Käse aus bäuerlicher Herstellung

Die Teilnahmegebühr beträgt 50 € pro eingesandter Käseprobe.

Pro teilnehmender Käseprobe sind mindestens 4 Kilogramm in Originalverpackung ohne Kostenersatz einzusenden. Ansonsten gelten dieselben Bedingungen.

## 10. Anlieferung

Die Käse müssen bis spätestens

Freitag, 5. November 2010, 10:00 Uhr, an die Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz, angeliefert werden. Um Beschädigungen und Veränderungen zu vermeiden, sind Käse gekühlt in geeigneter Verpackung anzuliefern. Kosten, Risiko und Qualitätsveränderungen bis zum Eingang beim Veranstalter gehen zu Lasten des Teilnehmers.

## 11. Versand von Käse aus Ländern außerhalb der europäischen Union

Käse aus Nicht-EU-Mitgliedsstaaten sind vom Teilnehmer offiziell zu importieren. Die Kosten für den Import hat der Teilnehmer zu tragen. Der Veranstalter übernimmt keine Haftung oder Garantien gegenüber Finanz- oder Zollbehörden.

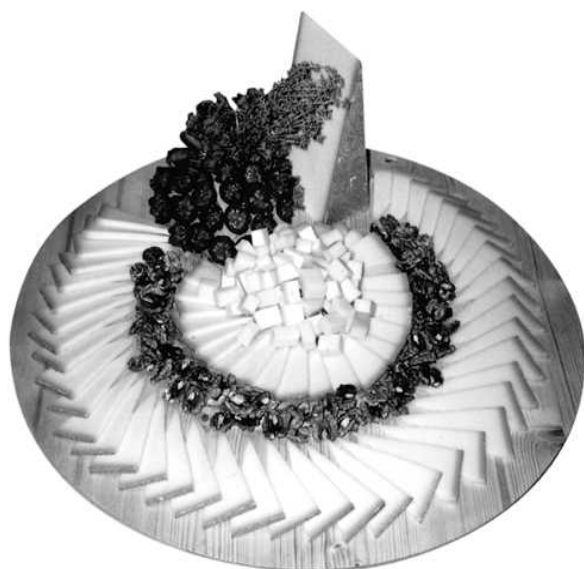
## 10. internationale Jubiläums-

# KÄSIADE

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

## *fein & g'smackig*

*Die Käsiade ist seit 18 Jahren ein Treffpunkt aller Käseerzeuger und eine Plattform der Käsekultur. Viele Käser & Feinschmecker folgen der Einladung im Rahmen der Käsiade, Käse aber auch Wein und Bier zu verkosten. Die Käsiade ermöglichte in den letzten Jahren immer wieder direkte Kontakte zwischen den Käsereien und der Gastronomie sowie dem Handel. Die 10. Internationale Käsiade bietet wiederum die Möglichkeit, Geschmack und Kontakte neu aufzufrischen.*



*Beaufort, Bergkäse, Ziegenkäse, Emmentaler, Mont Vully, Appenzeller Surchoix, Bernerkäse, Bettwieser Schlosskäse, Vacherin Mont d'Or, Cambozola, Val Verde, Gruyere, Sbrinz, Babichon, Crontour, Almkäse, Sennkäse, Steinkäserer, Almweichkäse, Romadur, Tilsiter Switzerland, Rigattiono, Dolce-Grana, Feinspitz, Bio Magdalenenkäse, Ginzlinger Bergkäse, Samerkas, Lorainer, Räucherkäse, Weinkäse, Mostkäse, Rona Käse, Steirischer Selch Käse, Dorfheiliger, St. Libère, Bruyere Duo, Jean-Louis Creme, Schatzeli, Camembert de Luxe, Fleur du Lémann, Winzerkäse, Gummer Hobelkäse, Flühlikäse, Le Sapin d'Or, Urwängi, Bloderkäs, Maasdamer, Gouda, Korbkäse, Nikolaus, Vrchar, Parenica, Eidamska Tehla, Mozzarella, Minikoliba, Parenica Udena, Zvolensky, ...*

10. internationale Jubiläums-

**KÄSIADA**

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -



## Tirol im Überblick

**Tirol ist schön, diese Aussage gilt sowohl im In- als auch im Ausland als allgemein anerkannt. In Tirol findet man sich aber auch leicht zurecht: Entweder geht es talein- oder talauswärts, und – hat man sich verirrt – genügt es in der Regel bergab oder einem Bach entlang zu gehen, und bald ist man – unter Vermeidung allfälliger Schluchten und Schrofen – wieder in der Nähe der Menschen, das heißt bei einem Gasthof.**



Das Land hieß, lange bevor es den markanten Namen Tirol erhielt, das „Land im Gebirge“. Es liegt als Passland zwischen Deutschland und Italien. Diese Lage an einer europäischen Trennwand mit dem Brennerpass als dem niedrigsten Alpenübergang und Verbindung auf hunderte Kilometer, bestimmt seine Geschichte sehr wesentlich. Dass der Mann vom Hauslabjoch, der „ÖTZI“, auf einem Joch gefunden wurde, ist einer von jenen Zufällen, die in Wahrheit gar keine Zufälle sind.



Die grobe Gliederung des Landes ist einfach und übersichtlich. Im Unterland, östlich von Innsbruck – wo der Dialekt bisweilen ein bisschen nach Bayern oder Salzburg klingt – werden Inn und Inntal nach und nach breiter. Wander- und Schiberge bilden mit alpinistisch höchst anspruchsvollen Gebirgen wie dem Wilden Kaiser oder den Kitzbühler Alpen eine abwechslungsreiche Kulisse. Am Eingang und doch inmitten der Kitzbühler Alpen liegt die Gemeinde Hopfgarten im Brixental, in der sich im November alles um Käse aus aller Herren Länder dreht.

dreht.



Tirol hat eine lange Käsetradition. In vielen Molkereien und Käsereien und auf dutzenden Tiroler Almen werden seit Generationen vorwiegend Hart- und Schnittkäse sowie der Tiroler Graukäse hergestellt. Ein Zeugnis dieser Tradition sind Aufzeichnungen aus dem Jahre 1544 von der Holzalm in Hopfgarten, welche die Berechnung der Zinslasten aus dem damaligen Käseverkauf dokumentieren. Aber auch in Tallagen spielte und spielt die Milchwirtschaft eine maßgebende Rolle.

*In Tirol wird man gern mit einem „Stamperl Selberbrennten“ – einem aus Äpfel und Birnen gebrannten Schnaps – und einem freundlichen Lächeln begrüßt. Nützen Sie doch die Käsiade um Land & Leute kennen zu lernen!*

*Es gibt viel zu entdecken  
zwischen Berg  
und Tal!*

**Zimmerreservierung**

**Ferienregion Hohe Salve, Hopfgarten i. B.**

Telefon: +43 (0)5335 2322

Fax: +43 (0)5335 2630

E-Mail: [info@hopfgarten.tirol.at](mailto:info@hopfgarten.tirol.at)

Internet: [www.tiscover.com/hopfgarten-tirol](http://www.tiscover.com/hopfgarten-tirol)

10. internationale Jubiläums-

**KÄSIADE**

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

# Anmeldung



11. - 13. 11. 2010 Salvena Hopfgarten i. B./Tirol  
Verband der Käserei- und Molkereifachleute

☞ <b>Betrieb</b>		☞ <b>Teilnahme als</b>
Käsereigenossenschaft Käsedorf reg. Gen. m. b. H.		<input type="checkbox"/> gewerblicher Betrieb <input type="checkbox"/> bäuerlicher Hersteller
☞ <b>Postfach</b>	☞ <b>Adresse</b>	☞ <b>Telefon</b>
19	Käseweg 17	01234/56789
☞ <b>Postleitzahl</b>	☞ <b>Ort</b>	☞ <b>Fax</b>
A - 6666	Käsestetten	01234/56789-10
☞ <b>Land</b>	☞ <b>Kontaktperson (+ Durchwahl)</b>	☞ <b>e-mail</b>
Österreich	Max Mustermann (56)	mein.betrieb.ist@dabei.at

## ☞ Bankverbindung für Rücküberweisung (bei Käse der Klasse 1 – 2)

☞ <b>BIC-Code</b>	☞ <b>Konto lautet auf</b>	☞ <b>IBAN-Nummer</b>

## ☞ Teilnahmegebühr:

Wir bitten um spesenfreie Überweisung der Teilnahmegebühr in der Höhe von 100 Euro (50 Euro für Sonderprämierung „Käse aus bäuerlicher Herstellung“) pro angemeldetem Käse an den Verband der Käserei und Molkereifachleute auf das Konto Nummer 684.647 bei der Raiffeisenbank Wörgl, 6300 Wörgl, Österreich Bankleitzahl 36.358. (IBAN AT 973635800000684647). Bitte bei Auslandsüberweisung BIC (S.W.I.F.T.-Code) RZTI AT 22358 eintragen.  
Der Zahlungseingang ist Voraussetzung für die Teilnahme an der Prämierung.

## ☞ Anlieferung:

Die Anlieferung muss spätestens bis Freitag, 5. November 2010, 10:00 Uhr, an die Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft, 6200 Jenbach, Österreich erfolgen. Zur Vermeidung von Beschädigungen und Veränderungen den Käse gekühlt in Behältnissen anliefern. Kosten, Risiko und Qualitätsverminderungen bis zum Eingang beim Veranstalter gehen zu Lasten der Teilnehmer.

**Dem Käse ist unbedingt ein Verkaufsetikett oder ein Untersuchungszeugnis mit Angabe des F.i.T.- und des Trockenmasse-Gehaltes beizulegen.**

Bei Fragen bezüglich der Einfuhr- und Zollbestimmungen wenden Sie sich bitte an:

Firma:	Schenker & Co AG	Kontakt:	Herrn Christoph Huber
PLZ Ort:	6330 Kufstein, Österreich	Adresse:	Gewerbepark Süd 8
Telefon:	+43 (0)5 7686 256900	Fax:	+43 (0)5 7686 256909

☞ <b>Datum</b>	☞ <b>Unterschrift</b>

Bitte Anmeldung bis Donnerstag, 21. Oktober 2010 an die  
Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz faxen: +43 (0)5244 64731-23

☞ <b>Einreichendes Unternehmen</b>	☞ <b>Herstellender Betrieb</b>
☞ <b>Kontaktperson (inkl. Telefon und Durchwahl)</b>	☞ <b>Kontaktperson ( inkl. Tel. u. Durchwahl)</b>
	<b>BIC-Code:</b>
	<b>IBAN-Nummer:</b>

☞ <b>Käsesorte</b>		☞ <b>Klasse</b>		
Bergkäse		<input type="checkbox"/> 1. Hartkäse und Schnittkäse mit Propionsäuregärung <input type="checkbox"/> 2. Hartkäse ohne Propionsäuregärung <input type="checkbox"/> 3. Schnittkäse ohne Oberflächenreifung <input type="checkbox"/> 4. Schnittkäse mit Oberflächenreifung <input type="checkbox"/> 5. Weiß-, Grün- oder Blauschimmelkäse <input type="checkbox"/> 6. Weichkäse mit Schmiere <input type="checkbox"/> 7. Frischkäse und Frischkäsezubereitungen <input type="checkbox"/> 8. Andere Käsesorten		
☞ <b>Bezeichnung des Käses</b>				
Almtaler Bio Bergkäse				
☞ <b>Milchart</b>	☞ <b>Erhitzung</b>	☞ <b>Form</b>	☞ <b>Gewicht</b>	☞ <b>Trockenmasse</b>
<input type="checkbox"/> Kuhmilch <input type="checkbox"/> Schafmilch <input type="checkbox"/> Ziegenmilch <input type="checkbox"/> Büffelmilch	<input type="checkbox"/> Rohmilch <input type="checkbox"/> thermisiert <input type="checkbox"/> pasteurisiert <input type="checkbox"/> ...	<input type="checkbox"/> Laib <input type="checkbox"/> Block <input type="checkbox"/> Stange <input type="checkbox"/> Rolle <input type="checkbox"/> Becher <input type="checkbox"/> ...	_____ Stück á _____ kg  _____ kg Gesamtgewicht	_____ % ☞ <b>F.i.T.</b> _____ %

☞ **Produktbeschreibung**

**Geschmack:**  
pikant, würzig

**Textur:**  
zart schmelzend

**Inneres:**  
kirschkernegroße Lochung

**Äußeres:**  
rötlichbraune Schmiere

**Zusätze**

**Technologische Besonderheiten:**  
Silofreie Rohmilch

