

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.

Aber auch Butter ist nicht gleich Butter und so wird seit 2012 nicht nur Käse sondern auch Butter der Prämierung unterzogen. Aufgrund der großen Beliebtheit bei den Konsumenten werden auch Topfen, Frischkäse und Frischkäsezubereitungen sowie Ricotta im Bewerb zugelassen. Der Veranstalter würde sich über rege Teilnahme der Produzenten freuen.

Die international besetzte Jury zeichnet die besten Käse und Butter aus der Vielzahl der eingesandten Produkte mit Medaillen aus. Abermals verliehen wird ein Innovationspreis, mit dem das in den Augen der Jury kreativste Produkt prämiert wird. Neben der Prämierung der Käse- und Butterspezialitäten von Molkereien und Käsereien erfolgt auch ein Sonderbewerb für Käse und Butter aus bäuerlicher Herstellung.

Der Verband der Käserei- und Molkereifachleute, eine Vereinigung österreichischer und europäischer Käserei-Fachleute, veranstaltet vom **10. bis 12. November 2016 in Hopfgarten im Brixental/Tirol** die 13. 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.

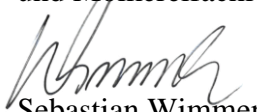
Die Gruppeneinteilung erfolgt nach der Art der Herstellung aber auch nach regionalen Gegebenheiten und Reifestadien der Produkte. Die Gewinner der einzelnen Gruppen werden mit Medaillen in Gold, Silber und Bronze prämiert.

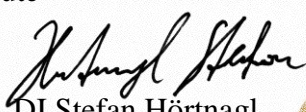
Der Gesamtsieger der 13. internationalen Käsiade wird mit dem „peak of quality“ – einem Ehrenpreis der Agrarmarketing Tirol – ausgezeichnet.

Wir freuen uns, Sie als Teilnehmer bei der 13. internationalen Käsiade begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen

„Viel Glück!“

Für den Verband der Käserei- und Molkereifachleute


Sebastian Wimmer
Präsident


DI Stefan Hörtnagl
Geschäftsführer

13. internationale

KÄSIADE

- mit internationalem Butterwettbewerb -
- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

Wir über uns

Der Verband der Käse- 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 Käse- 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 dem Lebensmitteltechnologischen Zentrum Wieselburg
- Organisation von Lehrfahrten ins In- und Ausland
- Aufbau und Erhaltung von Kontakten zwischen den Molkerei- und Käsefachleuten und nahestehenden Organisationen
- Errichtung und Pflege der Kapelle der Milchwirtschaft auf der Kraftalm bei Itter
- Weiterbildung und Information durch die Zeitung "Der Käse- und Molkereifachmann"
- Geselliges, Ausflüge etc.
- Organisation der internationalen Käsiade in den Jahren 1992 bis 2014

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

13. internationale

KÄSIADE

- mit internationalem Butterwettbewerb -
- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

Programm

Donnerstag, 10. November 2016

Wir prämiieren die besten Käsesorten

9:00 Uhr Prüfung von Käse und Butter durch die Jury

Freitag, 11. November 2016

... zeigen sie der Öffentlichkeit

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

18:00 Uhr „Radio U1“, Livesendung aus dem Gasthof Traube in Hopfgarten

20:00 Uhr Käse & Weinpräsentation mit Weinverkostung für Medien, Gastronomie und Konsumenten in der Salvena mit musikalischer Umrahmung durch die „Hochfilzener Musikanten“
Eintritt inkl. Käse & Weingutschein 15 Euro

Samstag, 12. November 2016

...und gratulieren den Teilnehmern

18:30 Uhr Empfang der Ehrengäste am Marktplatz
durch die Bundesmusikkapelle und die Schützenkompanie Hopfgarten

19:30 Uhr Festliche Verleihung der Urkunden und Medaillen sowie Übergabe
des „peak of quality“ an den Gesamtsieger der
13. internationalen Käsiade in der Salvena in Hopfgarten
Musikalische Umrahmung „Kompberg Buam“

*Wir freuen uns
auf Ihren
Besuch!*

13. internationale

KÄSIADE

- mit internationalem Butterwettbewerb -
- Sonderprämiierung für bäuerlich hergestellten Käse -

Teilnahmebedingungen

1. Veranstalter

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

2. Teilnahmebedingungen

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

Zugelassen sind Süßrahmbutter und mildgesäuerte Butter ausschließlich aus pasteurisiertem Rahm, Sauerrahmbutter, zusammengesetzte Erzeugnisse mit Butter (z.B. Kräuterbutter, Jogurtbutter). Nicht zugelassen sind Molkenbutter, Dreiviertelfett/Halbfettbutter etc. und Streichfette, die andere Fette als Milchfett enthalten.

3. 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. Weiß-, Grün-, Blau- und Doppelschimmelkäse
6. Weichkäse mit Schmiere
z.B. Schlosskäse, Münster, Limburger, Vacherin Mont d'Or
7. Labfrischkäse und Frischkäsezubereitungen
z.B. Hüttenkäse, Mozzarella, Mascarpone, Frischkäsedesserts
8. Andere Käsesorten
z.B. Graukäse, Schafkäse, Ziegenkäse

Die **Butter** wird in vier Klassen eingeteilt:

1. Süßrahmbutter
2. Sauerrahmbutter und mildgesäuerte Butter
3. zusammengesetzte Erzeugnisse mit Butter
4. andere Buttersorten

4. Bonitierung

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

5. Anmeldung

Die Anmeldung muss mit beiliegendem Formular bis spätestens Freitag, 21. Oktober 2016 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 neutrale Produktspezifikation angegeben werden. Diese wird den Juroren als Hilfestellung bei der Prämierung zur Verfügung gestellt. Eine Rückgabe des zur Prämierung eingereichten Käses ist nicht möglich.

6. Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr ist dem Veranstalter spesenfrei auf das Konto bei der Raiffeisenbank Wörgl in 6300 Wörgl, Österreich, IBAN AT973635800000684647, BIC (S.W.I.F.T.-Code) RZTI AT 22358 zu überweisen.

7. Käse und Butter aus gewerblicher Herstellung

Die Teilnahmegebühr beträgt € 100 pro eingesandter Käseprobe und € 50 pro eingesandter Butterprobe. Pro angemeldeter Käseprobe sind mindestens 8 Kilogramm, pro angemeldeter Butterprobe mindestens 2 Kilogramm in Originalverpackung einzusenden. Diese Menge 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 Butter- oder Käseproben erfolgt nicht. In den Käseklassen 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.

8. Käse und Butter aus bäuerlicher Herstellung

Die Teilnahmegebühr beträgt 50 € pro eingesandter Käse- oder Butterprobe.

Pro teilnehmender Käseprobe sind mindestens 4 Kilogramm, pro teilnehmender Butterprobe mindestens 1 Kilogramm

in Originalverpackung ohne Kostenersatz einzusenden. Ansonsten gelten dieselben Bedingungen.

9. Anlieferung

Die Käse und Butter können von Montag, 24. Oktober bis Freitag, 4. November 2016, Mo bis Do von 7 bis 15 Uhr, Fr 7 bis 12 Uhr, an die Bundesanstalt Rotholz angeliefert werden. Um Beschädigungen und Veränderungen zu vermeiden, sind Käse und Butter gekühlt in geeigneter Verpackung anzuliefern. Kosten, Risiko und Qualitätsveränderungen bis zum Eingang beim Veranstalter gehen zu Lasten des Teilnehmers.

10. Versand aus Ländern außerhalb der europäischen Union

Käse und Butter 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.

13. internationale

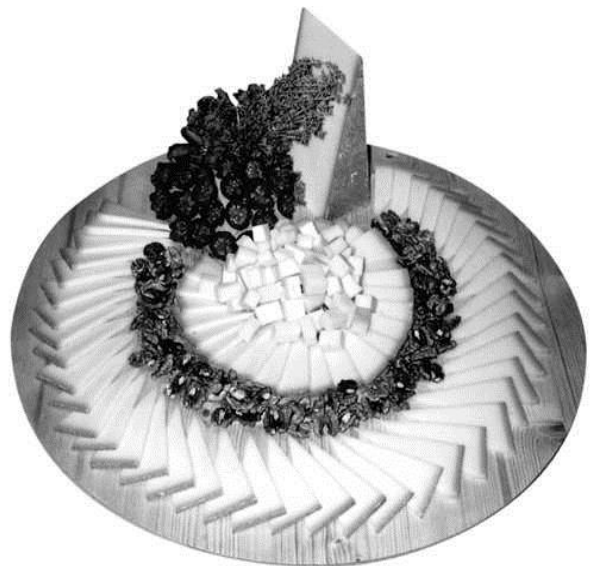
KÄSIADA

- mit internationalem Butterwettbewerb -
- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

fein & g'schmackig

Die Käsiade ist seit über 20 Jahren ein Treffpunkt aller Käsefachleute 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 13. internationale Käsiade bietet wiederum die Möglichkeit, Geschmack und Kontakte neu aufzufrischen.



Beaufort, Bergkäse, Ziegenkäse, Emmentaler, Mont Vully, Appenzeller Surchoix, Bernerkäse, Vacherin Mont d'Or, Cambozola, Val Verde, Gruyere, Sbrinz, Babichon, Crontour, Almkäse, Sennkäse, Steinkäserer, Romadur, Tilsiter Switzerland, Rigattiono, Grana Padano, Feinspitz, Bio Magdalenenkäse, Ginzlinger Bergkäse, Samerkas, Lorainer, Räucherkäse, Weinkäse, Mostkäse, Rona Käsle, Steirischer Selch Kas, 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, Schafkäse, Ländle Sura Käs, Parenica Udena, Zvolensky, ...

13. internationale

KÄSIADE

- mit internationalem Butterwettbewerb -
- 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, 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 Briental, in der sich im November alles um Käse aus aller Herren Länder dreht.



Tirol hat eine lange Käsetradition. In vielen Molkereien und Käsereien und auf dutzenden Tiroler Almen werden seit Generationen 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)57507 7100

Fax: +43 (0)57507 7120

E-Mail: hopfgarten@hohe-salve.com

Internet: www.hohe-salve.com

13. internationale

KÄSIADE

- mit internationalem Butterwettbewerb -
- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -