

## 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 aus. Neben der Prämierung der Käse- und Butterspezialitäten von Molkereien und Käsereien erfolgt auch ein Sonderbewerb für Käse und Butter aus bäuerlicher Herstellung.

Wir weisen darauf hin, dass einige Änderungen in den Teilnahmebedingungen durchgeführt wurden, besonders hervorzuheben ist die neue Anlieferung – siehe Punkt 9, und dass eingereichte Käse nicht mehr zurückgegeben werden.

Der Verband der Käserei- und Molkereifachleute, eine Vereinigung österreichischer und europäischer Käserei-Fachleute, veranstaltet vom **16. bis 18. Oktober 2025 in Hopfgarten im Brixental/Tirol** die 17. 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 in den Kategorien Gold, Silber und Bronze prämiert.

Der Gesamtsieger der 17. Internationalen Käsiade wird mit dem „peak of quality“ – einem Ehrenpreis der Agrarmarketing Tirol – ausgezeichnet.

Wir freuen uns, Sie als Teilnehmer bei der 17. Internationalen Käsiade begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen

# „Viel Glück!“

Für den Verband der Käserei-  
und Molkereifachleute

  
Sebastian Wimmer  
Präsident

  
DI Stefan Hörtnagl  
Geschäftsführer

17. Internationale

# KÄSIADE

- mit internationalem Butterwettbewerb -  
- 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 800 Mitglieder werden seit über 60 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 Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Rotholz und dem Lebensmitteltechnologischen Zentrum Wieselburg
- Organisation von Lehrfahrten ins 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 "Rundschau der Käserei- und Molkereifachleute"
- Geselliges, Ausflüge etc.
- Organisation der Internationalen Käsiade in den Jahren 1992 bis 2023

### **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)

17. Internationale

**KÄSIADE**

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

## Programm

**Donnerstag, 16. Oktober 2025**

### *Wir prämiieren die besten Käsesorten*

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

**Freitag, 17. Oktober 2025**

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

10:00 – 12:00 Uhr Führung für Schulen (Salvena)

10:00 – 12:00 Uhr „Radio U1“, Livesendung aus der Salvena

20:00 Uhr Käse & Weinpräsentation mit Weinverkostung für Konsumenten und Gastronomie in der Salvena mit musikalischer Umrahmung  
Eintritt inkl. Käse & Weingutschein 15 Euro

**Samstag, 18. Oktober 2025**

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

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

19:30 Uhr Festliche Verleihung der Urkunden sowie Übergabe des „peak of quality“ an den Gesamtsieger der 17. Internationalen Käsiade in der Salvena in Hopfgarten

*Wir freuen uns auf  
Ihren Besuch!*

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

Telefon: +43 (0)57507 7100

Fax: +43 (0)57507 7120

E-Mail: [hopfgarten@hohe-salve.com](mailto:hopfgarten@hohe-salve.com)

Internet: [www.hohe-salve.com](http://www.hohe-salve.com)

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

Es dürfen nur Erzeugnisse eingereicht werden, die den einschlägigen gesetzlichen und nationalen Bestimmungen, EU-Bestimmungen, insbesondere EU Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene, Artikel 5 (Eigenkontrollsysteme) genügen.

## 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

3. Schnittkäse ohne Oberflächenreifung  
z.B. Edamer, Gouda
4. Schnittkäse mit Oberflächenreifung ausgenommen Schimmelkäse  
z.B. Tilsiter, Raclette
5. Weiß-, Grün- oder Blauschimmelkäse
6. Weichkäse mit Schmiere
7. Frischkäse und Frischkäsezubereitungen
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. Beurteilung durch Jury

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 Käse- und Butterproben werden von einer dreiköpfigen Jury bewertet.

## 5. Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt ausschließlich über den Link: <https://kaesiade.org/register>. Anmeldeschluss ist Freitag, 26. September 2025.

Nach Anmeldeschluss erfolgt die Verrechnung der Teilnahmegebühr.

**Bei der Anmeldung ist die Käseklasse und der F.i.T.-Gehalt bzw. die Butterklasse anzugeben!** Dies ist für die Klassenzuteilung erforderlich. Weiters muss im Anmeldeformular zwingend eine Produktbeschreibung ohne Hinweise auf Produktname oder Hersteller angegeben werden. Diese wird den Juroren bei der Prämierung vorgelegt.

**Eine Rückgabe des zur Prämierung eingereichten Käses bzw. Butter ist nicht möglich.**

## 6. Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr ist dem Veranstalter spesenfrei auf das Konto bei der Raiffeisen Bezirksbank Kufstein, IBAN AT97 3635 8000 0068 4647, BIC RZTIAT22358 Bankleitzahl 36358 zu überweisen.

17. Internationale

# KÄSIADADE

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

# Teilnahmebedingungen

## 7. Käse und Butter aus gewerblicher Herstellung

Die Teilnahmegebühr beträgt € 135 pro eingesandter Käseprobe und € 65 pro eingesandter Butterprobe. Pro angemeldeter Käseprobe sind mindestens 8 Kilogramm, pro angemeldeter Butterprobe mindestens 2 Kilogramm in Originalverpackung einzusenden.

Käse mit einem Stückgewicht unter 8 kg dürfen kein Böhrlingsloch und keine Schnittflächen aufweisen, Käse mit einem Stückgewicht über 8 kg dürfen keine Schnittfläche und maximal ein Böhrlingsloch aufweisen. Käselaike oder Käseblöcke über 30 kg oder 60 cm Durchmesser dürfen als 1/2 Laibe oder 1/2 Blöcke teilnehmen. Emmentaler können auch als 1/4 Zwickel teilnehmen. 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.

Die Überweisung erfolgt auf das bei der Anmeldung angegebene Konto. Eine Rückgabe des zur Prämierung eingereichten Käses ist nicht möglich.

## 8. Käse und Butter aus bäuerlicher Herstellung

Die Teilnahmegebühr beträgt 65 € pro eingesandter Käse- oder Butterprobe.

Pro teilnehmender Käseprobe sind mindestens 4 kg, pro teilnehmender Butterprobe mindestens 1 kg in Originalverpackung ohne Kostenersatz einzusenden. Ansonsten gelten dieselben Bedingungen wie bei



Einreichung durch einen gewerblichen Betrieb. **Eine Rückgabe des zur Prämierung eingereichten Käses ist nicht möglich.**

## 9. Anlieferung

**Montag, 06. Oktober bis Freitag, 10. Oktober 2025, von 08 bis 12 und von 13 bis 15 Uhr an die Adresse:**

**Eisendle GmbH - KÄSI ADE  
Schlöglstraße 28,  
6060 Hall in Tirol, Österreich**

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. Der Veranstalter übernimmt keine Haftung oder Kosten gegenüber Finanz- oder Zollbehörden.

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

Firma: Gebrüder Weiss GmbH East plus

PLZ Ort: 2326 Maria Lanzendorf, Österreich

Adresse: Wiener Straße 26

Telefon: +43 (0)1 79799-2042

## 17. Internationale

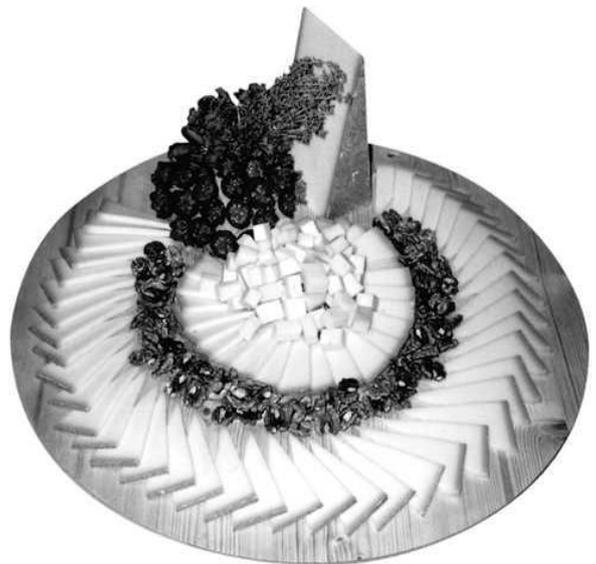
# KÄSI ADE

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

## fein & g'schmackig

*Die Käsiade ist seit über 30 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 17. 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, ...*

17. Internationale

# KÄSIADE

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