

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 Fruchtzusätze. 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/Halb-fettbutter etc. und Streichfette, die andere Fette als Milhfett 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. Frischkäse 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, 29. September 2023 an die HBLFA in Tirol, Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal (Mail: kaesiade@hblfa-tirol.at)

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 AT97 3635 8000 0068 4647, BIC (SWIFT-Code) RZTIAT22358 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 kg dürfen kein Böhrlingsloch und keine Schnittflächen, Käse mit einem Stückgewicht über 8 kg dürfen keine Schnittfläche und maximal ein Böhrlingsloch aufweisen. Käselaipe oder Käseblöcke über 30 kg oder 60 cm Durchmesser dürfen als ½ Laibe oder ½ Blöcke teilnehmen. Emmentaler können auch als ¼ 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.

8. Käse und Butter aus bäuerlicher Herstellung

Die Teilnahmegebühr beträgt 50 € 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.

9. Anlieferung

Die Käse und Butter können von Montag, 09. bis Freitag, 13. Oktober 2023, Mo. bis Fr. von 8 bis 16 Uhr an die Adresse: **Anlieferungslager Käsiade Rotholz 50 a, 6200 Strass im Zillertal, Österreich** 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. Der Veranstalter übernimmt keine

16. internationale

KÄSIADE

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

Haftung oder Kosten gegen-
über Finanz- oder Zollbehör-
den.

fein & g'schmackig

Die Käsiade ist seit über 20 Jahren ein Treffpunkt aller Käsereifachleute 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 15. 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, Steinkaserer, 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, ...

16. internationale

KÄSIADE

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