

KÄRNTNER KÄSE-, JOGHURT- UND BUTTERVERKOSTUNG



2021

EINLADUNG

Werte Milchproduzenten!

Der Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter und die Landwirtschaftskammer Kärnten laden Sie herzlich zur Teilnahme an der Kärntner Käse-, Joghurt- und Butterverkostung am Dienstag, dem 4. Mai 2021 ein.

Bäuerliche Produzenten haben die Möglichkeit, Ihre Produkte verkosten und bakteriologisch untersuchen zu lassen. Die Bewertungen und Rückmeldungen der Verkoster sowie die Ergebnisse vom Labor sind wichtige Wegweiser zur Qualitätssicherung und regen zur Weiterentwicklung an.

PRÄMIERUNGSGEGENSTÄNDE

- Frischkäse und Frischkäsezubereitungen aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch
- Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch
- Regionale Spezialitäten (Glundner Käse, Graukäse, andere innovative bäuerliche Produkte)
- Sauermilchprodukte (Joghurt, Fruchtjoghurt, Joghurt drinks und Molkegetränke) aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch
- Butter

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

- Die Produkte müssen aus eigener bäuerlicher Produktion und Verarbeitung stammen.
- Eine fristgerechte Anmeldung und Abgabe der Produkte ist erforderlich.
- Für jede eingereichte Probe ist ein eigener Begleitschein auszufüllen und beizulegen.
- Für die Teilnahme an der Verkostung ist eine bakteriologische Untersuchung verpflichtend, außer es gibt ein amtliches Untersuchungszeugnis, das nicht älter als sechs Monate ist.
- Pro Betrieb werden max. sieben Produkte zur Verkostung angenommen.

ANMELDUNG NOTWENDIG!

Rücksendung der unterzeichneten und vollständig ausgefüllten Teilnahmekarte und des SEPA-Lastschrift-Mandates an den Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter, Museumgasse 5,

9020 Klagenfurt am Wörthersee, Fax: 0463/5850-91392 oder per E-Mail an direktvermarkter@lk-kaernten.at

Die Probenbegleitscheine für die Sensorik und das jeweilige Labor, sowie der Abbucher stehen Ihnen auf der LK-Homepage zur Verfügung.

■ Anmeldeschluss: Donnerstag, 8. April 2021

- Teilnahmegebühr pro Produkt € 40,-; für Mitglieder des Landesverbandes bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten oder Bio Austria € 35,-; für Betriebe mit Qualitätsprogramm „Gutes vom Bauernhof“ € 30,- je Produkt.
- Sie erhalten nach der Verkostung eine Rechnung mit den anfallenden Kosten (Teilnahmegebühr und Untersuchungskosten). Die Kosten werden mittels Abbucher eingehoben.
- Prüfung und sensorische Beurteilung der eingesendeten Proben erfolgt durch eine unabhängige Fachjury.
- Die Kostleitung übernimmt Eduard Hauß vom Lebensmitteltechnologischen Zentrum in Wieselburg.

AUSZEICHNUNG

Jeder Prämierungsteilnehmer erhält eine schriftliche Rückmeldung von der Jurybewertung sowie ein Untersuchungszeugnis vom Labor. Eine Auszeichnung der Produkte erfolgt dann, wenn die sensorische als auch die bakteriologische Untersuchung den Richtwerten entspricht. Aufgrund der Covid-19-Situation ist die Prämierungsfeier der Käse-, Joghurt- und Butterverkostung noch nicht terminlich fixiert. Zum gegebenen Zeitpunkt erhalten Sie eine persönliche Einladung. Weitere Informationen bei den DV-Beraterinnen in den LK-Außenstellen der Bezirke.

Die geforderten Probenmengen müssen eingehalten werden, ansonsten können diese nicht entgegengenommen werden!

BAKTERIOLOGISCHE UNTERSUCHUNG

Was soll untersucht werden?

1 Produkt pro Betrieb – das risikoreichste Produkt bzw. mengenmäßig stärkste Produkt gilt als Betriebsaussage. Vorzugsweise Topfen, Weichkäse, Butter oder geschmierter Käse.

AUSWÄHLEN

PAKET 1: BAKTERIOLOGISCHE UNTERSUCHUNG – VERPFLICHTEND

Kosten:

Mitglieder Gutes vom Bauernhof: € 110,-
Mitglieder DV-Verband: € 140,-
Keine Mitgliedschaft: € 190,-

Abgabemenge: 5 Packungen des risikoreichsten Produktes à mind. 150 g bzw. 150 ml aus regulärer Charge, einzeln verpackt, mit Produzentennamen versehen und gekühlt.

PAKET 2: FREIWILLIGE BESTIMMUNG DES F.I.T.-Gehaltes

Kosten:

Mitglieder Gutes vom Bauernhof: € 40,-
Mitglieder DV-Verband: € 50,-
Keine Mitgliedschaft: € 80,-

Abgabemenge: zusätzlich 150 g bzw. 150 ml des jeweiligen Produktes mit Produzentennamen versehen.

Abgabe der Proben für die Untersuchung im Labor in Ihrer LK-Außenstelle zu folgenden Terminen:

■ Abgabetermin Labor: Dienstag, 13. April 2021

Feldkirchen	8 bis 10 Uhr
St. Veit	8 bis 10 Uhr
Wolfsberg	8 bis 10 Uhr
Völkermarkt	8 bis 10 Uhr
Klagenfurt	8 bis 10 Uhr in Krastowitz
Hermagor	8 bis 12 Uhr
Villach	8 bis 13 Uhr
Spittal	8 bis 13 Uhr

- LABOR-Probenbegleitschein genau ausfüllen.
- Die geforderten Probenmengen müssen eingehalten werden, ansonsten werden diese nicht entgegengenommen!
- Jede Probe muss mit dem PRODUZENTENNAMEN versehen sein!

SENSORISCHE PRÜFUNG

Abgabe der Proben für die Sensorik: Montag, 3. Mai 2021

- Probenbegleitschein für jedes Produkt einzeln genau ausfüllen und jede Probe muss einzeln mit dem Produzentennamen gekennzeichnet sein.
- Die Proben sind gut gekühlt und transportfähig anliefern.

ABGABEORTE:

St. Veit: LK-Außenstelle, 8 bis 10 Uhr
Feldkirchen: LK-Außenstelle, 8 bis 10 Uhr
Wolfsberg: LK-Außenstelle, 8 bis 10 Uhr
Völkermarkt: LK-Außenstelle, 8 bis 10 Uhr
Hermagor: LK-Außenstelle, 8 bis 10 Uhr
Villach: LK-Außenstelle, 8 bis 12 Uhr
Spittal: LK-Außenstelle, 8 bis 12 Uhr
Klagenfurt: Schloss Krastowitz, 8 bis 10 Uhr

ABGABEMENGE:

- Butter: 50 dag – 2 repräsentative Stücke
- Hartkäse, Schnittkäse: 1 kg – 2 repräsentative Stücke
- Joghurt, Sauermilchprodukte, Weichkäse, Frischkäse, regionale Spezialitäten – 3 Becher/Laib/Einheiten

BEURTEILUNGSPARAMETER VERKOSTUNG

Beurteilt werden von der Jury mittels eines eigenen Bewertungsverfahrens Aussehen – Äußeres (Oberfläche, Rinde etc.), Aussehen – Inneres (Farbe, Lochung etc.), Konsistenz, Geruch und Geschmack sowie bei der Butter die Wasserfeinverteilung. Die Produkte werden anonym verkostet; es erfolgt keine Begutachtung der Etiketten.

ANMELDUNG UND WEITERE INFORMATIONEN

Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten, Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Tel. 0463/58 50-13 92
E-Mail: direktvermarkter@lk-kaernten.at

Bitte beachten Sie bei der Abgabe der Proben die geltenden Corona-Sicherheitsmaßnahmen!

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!