

# EINLADUNG

ZUR KÄRNTNER KÄSE-, JOGHURT- UND  
BUTTERVERKOSTUNG

2024

Anmeldeschluss:

**19.02.2024**

Ein Projekt der Landwirtschaftskammer Kärnten und des Landesverbandes  
bäuerlicher Direktvermarkter



# Werte Milchproduzenten!

Der Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter und die Landwirtschaftskammer Kärnten laden Sie herzlich zur Teilnahme an der Kärntner Käse-, Joghurt- und Butterverkostung 2024 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.

## WAS KANN PRÄMIERT WERDEN?

- Frischkäse inklusive ungeriefte Weich- und Schnittkäse\*
- Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse\*
- Sonstige Frischkäsezubereitungen, in Öl, eingelegte Produkte, Salzlakenkäse, Sauermilchkäse
- Sauermilcherzeugnisse\*
  - Joghurt,
  - Fruchtjoghurt,
  - Joghurt drinks
  - Molkegetränke
- Butter
- Regionale Spezialitäten\*
  - Glundner Käse,
  - Graukäse,
  - andere innovative bäuerliche Produkte

\*aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch

## WIE SIEHT DER ABLAUF AUS?

- **SCHRITT 1: ANMELDUNG ZUR KÄSEPRÄMIERUNG**
  - bis spätestens **19. Feber 2024**
  - Teilnahmeschein LABOR ausfüllen
  - Einzugsermächtigung SEPA Lastschrift ausfüllen
  - Einverständniserklärung unterschreiben
- **SCHRITT 2: ABGABE IM LABOR**
  - Ihre DV-Beraterin wird Sie persönlich über den Abgabetermin informieren.
  - Abgabe der Probe + Probenschein LABOR
- **SCHRITT 3: ANMELDUNG DER PRODUKTE FÜR DIE SENSORISCHE BEURTEILUNG**
  - bis spätestens **15. April 2024**
  - Teilnahmeschein SENSORIK ausfüllen
- **SCHRITT 4: ABGABE DER PROBEN FÜR DIE SENSORISCHE BEURTEILUNG**
  - am Montag, den 06. Mai 2024 in Ihrer Außenstelle im Bezirk!
  - Abgabe der Proben + Probenschein SENSORIK

## WELCHE VORAUSSETZUNGEN SIND NOTWENDIG?

- 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. 7 Produkte zur Verkostung angenommen.

Bei Nichtteilnahme an der sensorischen Prüfung werden die ungeförderten Laborkosten in Rechnung gestellt. Sie erhalten nach der Verkostung eine Rechnung mit den anfallenden Kosten (Teilnahmegebühr und Untersuchungskosten). Die Kosten werden mittels Abbucher eingehoben.

## 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



# 1. 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.

### VERPFLICHTEND:

#### BAKTERIOLOGISCHE UNTERSUCHUNG

Kosten für Produkte aus Rohmilch/ thermisierter Milch:

- Mitglieder Gutes vom Bauernhof: € 135,-
- Mitglieder DV-Verband: € 165,-
- Keine Mitgliedschaft: € 255,-

Kosten für pasteurisierte/ fermentierte Produkte:

- Mitglieder Gutes vom Bauernhof: € 60,-
- Mitglieder DV-Verband: € 90,-
- Keine Mitgliedschaft: € 140,-

Abgabemenge:

5 Packungen des risikoreichsten Produktes à mind. **200 g** aus regulärer Charge, einzeln verpackt, gekühlt mit Produzentennamen und MHD versehen.

Die angegebenen Probenmengen müssen eingehalten werden!

**Über Ihren Abgabetermin für das Labor werden Sie persönlich informiert!**

### Freiwillig:

#### UNTERSUCHUNG DES F.I.T. GEHALTES

Kosten:

- Mitglieder Gutes vom Bauernhof: € 55,-
- Mitglieder DV-Verband: € 65,-
- Keine Mitgliedschaft: € 115,-

Abgabemenge:

zusätzlich **500 g** des jeweiligen Produktes mit Produzentennamen und MHD versehen.

### Freiwillig:

#### UNTERSUCHUNG DES WASSERGEHALTES IN DER BUTTER

Kosten:

- Mitglieder Gutes vom Bauernhof: € 30,-
- Mitglieder DV-Verband: € 40,-
- Keine Mitgliedschaft: € 65,-

Abgabemenge:

zusätzlich **500 g** des jeweiligen Produktes mit Produzentennamen und MHD versehen.

# 2. Sensorische Prüfung

## BEWERTUNGSKRITERIEN VERKOSTUNG

- Aussehen
- Geruch
- Konsistenz
- Geschmack

Die Produkte werden anonym durch eine Fachjury verkostet; es erfolgt keine Begutachtung der Etiketten.

## ABGABEMENGE

- Butter: 50 dag – 2 repräsentative Stücke
- Hartkäse, Schnittkäse: 1 kg – 2 repräsentative Stücke
- Joghurt, Sauermilchprodukte, Weichkäse, Frischkäse, regionale Spezialitäten - 3 Becher/Laib/Einheiten
- Jedes Produkt benötigt einen eigenen Probenbegleitschein. Die Produkte sind gut gekühlt sowie transportfähig anzuliefern.

## 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 14 Uhr
- Spittal: LK-Außenstelle, 8 bis 14 Uhr
- Klagenfurt: Hambruschaal Grafenstein, 8 bis 10 Uhr

Teilnahmegebühr Sensorik:

- Mitglieder Gutes vom Bauernhof: € 35,- pro Produkt
- Mitglieder DV Verband oder Bio Austria: € 40,- pro Produkt
- Keine Mitgliedschaft: € 45,- pro Produkt

**Abgabetermin Sensorik: 06.05.2024**