

Das
17 Kaser-
mandl
in Gold
2025



Prämierung von
Käse- und Milchprodukten

Das Kasermandl in Gold 2025



Das Kasermandl in Gold 2025 soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung darstellen.

Ziel des Wettbewerbes ist es, auch den Erzeuger:innen kleinerer Mengen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten.

1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury unter der Leitung des Lebensmitteltechnologischen Zentrum, HBLFA Francisco Josephinum beurteilt.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

95 bis 100 Punkte	Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
87 bis 94,9 Punkte	Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
81 bis 86,9 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Je Kategorie kann maximal einmal **Das Kasermandl in Gold 2025 (Sieger)** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer Broschüre zusammengefasst, die während der **WIESELBURGER MESSE: LAND - FORST - JAGD VON 22. BIS 25. MAI 2025** aufliegt. Zusätzlich werden die Preisträger:innen in verschiedenen Medien veröffentlicht.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in den Kategorien 1 bis 7 getrennt für:

- A** Produkte aus Kuhmilch
- B** Produkte aus Schaf-, Büffel- oder Ziegenmilch bzw. Mischmilch

Kategorien:

- 1** Frischkäse und ungereifte Weichkäse ohne Würzung (z. B. Topfen, Mozzarella, Halloumi, Grillkäse, ...)
- 2** Frischkäse nach Erlaufalter Art
- 3** Weichkäse gereift
- 4** Schnittkäse
- 5** Hartkäse
- 6** Gereifte Käse mit besonderen Zutaten* (Weich-, Schnitt- und Hartkäse, die einer besonderen Behandlung / Verfeinerung mit optisch-, geruchs- und geschmacksverändernden Zutaten unterzogen wurden wie: Gewürze, Kräuter, Früchte, scharfe / süße / bittere Geschmackskomponenten, Asche, Wein, Weingeläger, Trester, Bier, Destillat, Räucherung, u.ä.)
* In dieser Kategorie können auch Proben eingereicht werden, deren Grundkäse nicht selbst produziert wurden - **Produzent:in muss zusätzlich auf der Teilnahmekarte angegeben werden!**
- 7** Sonstige (z. B. Frischkäsezubereitungen, in Öl eingelegte Produkte, Salzlakenkäse, Sauermilchkäse, ...)
- 8** Sauermilchprodukte & Desserts (Joghurt, Fruchtjoghurt, Sauermilch, Sauerrahm, Joghurt drinks, süße Topfencremen, ...)
- 9** Milch/Milchmischerzeugnisse (z. B. Trinkmilch, Kakaomilch, Eiskaffee, Fruchtmilch, Molke drinks, reduzierte Molke, Molkekaramel, Wälder Schokolade ...) - **nur wärmebehandelte Produkte**
- 10** Butter (aus Rohrahm)
- 11** vegane Alternativen - Erzeugnisse, bei denen eine sensorische Ähnlichkeiten mit Milchprodukten herbeigeführt wird, jedoch kein tierisches Eiweiß und Fett enthalten ist.

Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer oder Unterteilung von Kategorien bei großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

Das Kasermandl in Gold 2025



Prämierung von
Käse- und Milchprodukten

TEILNAHMEKARTE

2025 (jeweils 08:00 bis 16:00 Uhr) im LMTZ Francisco Josephinum abgegeben werden oder dort einlangen:

**Lebensmitteltechnologisches Zentrum
Wechlingerstraße 19
3250 Wieselburg**

Die **Teilnahmegebühr** von **EUR 64,00** pro angemeldetem Produkt ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck: „Kasermndl 2025“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist der Teilnahmekarte, **welche bis Mittwoch, 16. April 2025 eingelangt sein muss**, eine Kopie der Überweisung beizulegen.

Die Ausschreibungsunterlagen finden Sie auch im Internet unter:
www.messewieselburg.at/produktpraemierungen

6. EINREICHMENGE

Frischkäse, Weichkäse, Gereifte Käse mit besonderen Zutaten und Sonstige: mind. 1 kg in mindestens 2 Stück (Verpackungseinheiten)
Schnittkäse und Hartkäse: mind. 2 kg in mindestens 2 Stück (Verpackungseinheiten)
Sauermilchprodukte: 6 Verpackungseinheiten
Butter: mind. 1 kg in mind. 4 Verpackungseinheiten
Milch/Milchmischgetränke: 5 Verpackungseinheiten

7. PREISVERLEIHUNG / SONSTIGE BEDINGUNGEN

Den Gewinner:innen wird die Auszeichnung **Das Kasermndl in Gold 2025** im Rahmen der Eröffnungsfeier (22. Mai 2025) der **WIESELBURGER MESSE: LAND - FORST - JAGD** überreicht. Die Sieger:innen werden gebeten, an dieser Feier teilzunehmen.

Medaillen und Urkunden für alle anderen Gewinner:innen sind während der Messe abzuholen. Zusätzlich werden die Preisträger:innen in verschiedenen Medien veröffentlicht. **Eine Veröffentlichung eines allfälligen Preises vor dem ersten Messtag (22. Mai 2025) ist nicht gestattet** und kann die Aberkennung der Auszeichnung bzw. den Ausschluss der Teilnahme in den Folgejahren nach sich ziehen.

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.

IMPRESSUM

Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3 • 3250 Wieselburg
Kontakt: +43 (0) 74 16 / 502 - 0, info@messewieselburg.at
Druck: Queiser GmbH, 3300 Amstetten
Satz und Druckfehler vorbehalten

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN / JURY

Die eingesendeten Proben werden auf die Kriterien Aussehen, Konsistenz (nicht bei Milch/Milchmischerzeugnissen), Geruch und Geschmack getestet. In den Kategorien Weich-, Schnitt- und Hartkäse bzw. Butter wird noch eine Unterscheidung in Aussehen-Äußeres und Aussehen-Inneres vorgenommen.

Für jedes Kriterium werden max. 5 Punkte vergeben, die in Verbindung mit einem Gewichtungsfaktor zur maximalen Punktzahl von 100 Punkten führen.

Produktbeschreibung

Bitte führen Sie von der „Norm“ abweichende Produkteigenschaften, wie z. B. lokale Besonderheiten, spezielle Zutaten, Zubereitungsarten, Formen, Verpackungsarten usw. genau an! Diese Beschreibung wird der Jury neutral weitergegeben und soll jene Informationen enthalten, die Jurymitglieder nicht wissen können, aber für eine faire und objektive Produktbewertung wissen müssen!

4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Teilnahmeberechtigt sind bäuerliche Produzent:innen, Produktionsgemeinschaften, Sennereien sowie Kleinkäsereien und Kleinmolkereien. Die Teilnehmer:innen verpflichten sich zur Einhaltung aller facheinschlägigen Bestimmungen für die eingereichte(n) Probe(n) und garantieren, dass diese aus der regulären Produktion des einsendenden Betriebes stammen (Ausnahme: Grundkäse der Kategorie 6. können auch von anderen Produzenten stammen, müssen jedoch am einsendenden Betrieb eine wesentliche Wertsteigerung durch eine Behandlung / Verfeinerung erfahren haben).

5. EINREICHVERFAHREN / KOSTEN

Die beigelegte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Mittwoch, 16. April 2025** an folgende Adresse eingesandt werden:

Per Post: **Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg**

oder per E-Mail: **SB@messewieselburg.at**

Achtung: Die Teilnahmekarte MUSS vorab gesendet werden und darf nicht erst den Proben beigelegt werden.

Zudem muss eine Kopie der Teilnahmekarte gemeinsam mit der (den) Produktprobe(n) am **Dienstag, 22. April oder Mittwoch, 23. April**

TEILNAHMEKARTE 2025

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Vor- und Nachname: *

Straße:

PLZ / Ort: *

Telefon:

E-Mail:

anerkannter Biobetrieb

Bio-Kontrollnummer:

QMS-Betrieb

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung) *	Kategorie (bitte Nr. eintragen)	% Kuhmilch	% Schafmilch	% Ziegenmilch	% Büffelmilch	Fettgehalt (nat. oder F.I.T. %)	Erzeugungsdatum	Rohmilch	Art der Wärmebehandlung: °C / Zeit	Nur bei Kategorie 6: Bitte bei eigener Erzeugung ankreuzen oder Produzent:in angeben.
											<input type="checkbox"/>
											<input type="checkbox"/>
											<input type="checkbox"/>
											<input type="checkbox"/>
											<input type="checkbox"/>

Kategorie:

- 1 Frischkäse
- 2 Frischkäse Erhaltnis
- 3 Weichkäse
- 4 Schnittkäse
- 5 Hartkäse
- 6 Gereifte Käse mit besonderen Zutaten
- 7 Sonstige
- 8 Sauermilchprodukte
- 9 Milch/Milchmischgetränke
- 10 Butter
- 11 vegane Alternativen

Weitere Angaben/Besonderheiten (Produktbeschreibung, Reifungsart, spezielle Zusätze)

Genaue Produktbeschreibungen erleichtern die Beurteilung und ermöglichen zudem eine exakte, objektive Produktprüfung! Nähere Infos siehe Punkt 3.

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese. Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Planung eingereichten Proben zur Gänze aus eigener Produktion und Verarbeitung stammen oder ich die/den Produzent:in angegeben habe.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am _____

Eine Kopie der Überweisung liegt bei. Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 5 angegebenen Einzelstellen abgegeben oder zugesandt werden.

Datum und Unterschrift

Ich stimme zu, dass die von mir auf der Teilnahmekarte angegebenen personenbezogenen Daten von der Messe Wieselburg GmbH zur Bearbeitung weiterer Produktanfragen und Veranlassungen per E-Mail, Newsletter und/oder Versand verwendet werden dürfen. Diese Einwilligung kann jederzeit bei der Messe Wieselburg GmbH widerrufen werden. Datenschutzerklärung: www.messewieselburg.at/datenschutz

* Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird.



Messeangebot: Laboruntersuchung

Allgemeines und Leistungen

Zur Erfüllung Ihrer jährlich vorgeschriebenen Untersuchungen aufgrund der EU-VO 2073/2005 gibt es im Rahmen des Kasermandls 2025 die einfache Möglichkeit, gemeinsam mit Ihrer Einreichung für die Prämierung entsprechende Proben zur Analyse in einem akkreditierten Labor in Auftrag zu geben.

Benötigt werden hierfür **fünf Teilproben zu jeweils mindestens 200 Gramm** in einem von der Prämierung **gesonderten Gebinde** unter Angabe Ihrer Kundendaten inkl. **Telefonnummer** und **Emailadresse**.

Link zu unserem Formular **Probenbegleitschein**:

<https://www.labor1.eu/lebensmitteluntersuchung/analyseangebot/direktvermarkter/>

Für **Fragen** wenden Sie sich bitte an office@labor1.eu oder tel. unter 02852/52702-43.

Die Proben werden in der Messe Wieselburg gekühlt aufbewahrt und gekühlt zum Qualitätslabor Niederösterreich in Gmünd transportiert. Die Übermittlung von Prüfbericht und Rechnung erfolgt vom Labor direkt an den einreichenden Betrieb.

Nicht in den Paketpreisen inkludiert sind allfällige Differenzierungen einzelner Parameter aufgrund verdächtigen Wachstums.

Einzelpreise Differenzierung:

Listeria monocytogenes	EUR 32,00
Salmonellen	EUR 26,60
Koagulase positive Staphylokokken	EUR 12,00

Alle Preise sind angegeben netto zzgl. 20% USt und gültig für das Kasermandl 2025.

Produktkategorien und Preise

Frischkäse und ungeriffte Weichkäse, Weichkäse gereift, Schnittkäse, Hartkäse, Sauermilchkäse

aus Rohmilch **EUR 347**
Listeria monocytogenes, Salmonellen
Koagulase positive Staphylokokken

aus thermisierter Milch **EUR 398**
Listeria monocytogenes, Salmonellen
Koagulase positive Staphylokokken, Escherichia coli

aus pasteurisierter Milch **EUR 265**

Listeria monocytogenes
Koagulase positive Staphylokokken, Escherichia coli

Gereifte Käse mit besonderen Zutaten

siehe jeweiliger Käse (Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse)

Je nach Behandlung/Verfeinerung ist es sinnvoll weitere Parameter anzusetzen. Dazu bitten wir Sie Kontakt mit uns aufzunehmen, um die spezielle Vorgehensweise zu besprechen.

Sonstige – z.B. Frischkäsezubereitungen, in Öl eingelegte Produkte, Salzlakenkäse, Sauermilchkäse, ...

bei Frischkäsezubereitungen: siehe Frischkäse
Sauermilchkäse: siehe vorige Seite

Sauermilchprodukte & Desserts – z.B. Joghurt, Fruchtjoghurt, Sauermilch, Sauerrahm, Joghurt drinks, süße Topfencreme, ...

fermentierte Milcherzeugnisse und Milchmischerzeugnisse aus Rohmilch bzw. thermisierter Milch bzw. pasteurisierter Milch **EUR 139**
Listeria monocytogenes

Milch/Milchmischgetränke – z.B. Trinkmilch, Kakaomilch, Eiskaffee, Fruchtmilch, Molke drinks, ... – nur wärmebehandelte Produkte

Trinkmilch / -molke und nicht fermentierte Milch- / Molkemischerzeugnisse aus pasteurisierter bzw. hocherhitzter Milch / Molke inklusive Rahm **EUR 183**
Listeria monocytogenes
Enterobacteriaceae

UHT-Trinkmilch / -Molke und nicht fermentierte UHT-Milch- / Molkemischerzeugnisse inklusive Rahm **EUR 139**
Listeria monocytogenes

Butter

Süßrahm- / Sauerrahmbutter aus Rohrahm bzw. thermisiertem Rahm **EUR 334**
Listeria monocytogenes, Salmonellen
Escherichia coli

Süßrahm / Sauerrahmbutter aus pasteurisiertem Rahm **EUR 139**
Listeria monocytogenes