



30. Vorarlberger Käseprämierung 15. und 16. September 2023 Angelika Kauffmann Saal Schwarzenberg

Die Vorarlberger Käseprämierung findet heuer zum 30. Mal in Schwarzenberg statt und hat sich zur bedeutendsten Marketing-Veranstaltung für den ursprungsgeschützten Vorarlberger Bergkäse, sowie für Berg-, Alp- und Schnittkäse entwickelt.

Alle Alpen und Sennereien sind eingeladen, sich bei der 30. Vorarlberger Käseprämierung mit ihren Produkten zu beteiligen. Die Alpenkäse Bregenzerwald, die Gemeinde Schwarzenberg und die Landwirtschaftskammer Vorarlberg werden diese Veranstaltung in bewährter Weise durchführen und organisieren. Milchwirtschaftsreferent Fritz Metzler ist Vorsitzender der international besetzten Fachjury, die sich aus Käseexperten aus der Schweiz, Deutschland, Italien und Österreich zusammensetzt. Zusätzlich wird das Team durch Käsereifachleute der HBLFA Rotholz, der MUVA Kempten, der Molkereischule Kempten und Agroscope Liebefeld Schweiz sowie dem Sennereiverband Südtirol unterstützt.

ABLAUF/PROGRAMM

DO, 14.09.2023	13:00 - 17:00 Uhr	Käseanlieferung - Haupteingang Angelika Kauffmann Saal (Hof 454, 6867 Schwarzenberg)
FR, 15.09.2023	10:00 Uhr	Bewertung der Käse durch die Fachjury
SA, 16.09.2023	09:00 Uhr	Angelika Kauffmann Saal für das Publikum geöffnet
	10:00 - 11:00 Uhr	Konsumentenjury
	11:00 - 12:00 Uhr	Rahmenprogramm
	12:45 - 13:00 Uhr	Gewinnspielverlosung Konsumentenjury
	13:00 Uhr	Bekanntgabe der Sieger der Käseprämierung
	15:00 - 16:00 Uhr	Abholung der Käse – nach 16:00 Uhr gehen nicht abgeholte Käse in das Eigentum der Veranstalter über!

ANMELDUNG & INFOS

Die Anmeldung für die 30. Vorarlberger Käseprämierung senden Sie per Post, Fax oder E-Mail bis spätestens 01. September 2023 an die in der Anmeldung angeführte Adresse – spätere Anmeldungen werden NICHT mehr berücksichtigt!

Nicht teilnahmeberechtigt sind die Senner des Jahres 2022 in der von ihnen gewonnenen Produktgruppe (Bergkäse oder Schnittkäse). Die Senner des Jahres sind eingeladen in der heurigen Fachjury mitzuwirken.



30. Vorarlberger Käseprämierung

15. und 16. September 2023

ALPENKÄSE BREGENZERWALD

Sennerei eGen

Ach 586

6870 Bezaun

T 05514 / 30020

F 05514 / 30020-4

E office@alpenkaese.at

Anmeldung – Vorarlberger Berg- und Alpkäse

Bitte vollständig und in Blockbuchstaben (deutlich) ausfüllen!

Name des Betriebes	
Anschrift/PLZ/Ort	
Telefon	Anzahl der Kühe (auf Alpen)
Senner/-in	
Anschrift/PLZ/Ort	Telefon
Erzeugungsmonat des eingereichten Käses: _____/2022 und/oder _____/2023	

Bewertungskategorien:	Bergkäse/6 - 9 Monate alt	Sennereien	<input type="checkbox"/>
	Bergkäse/über 9 Monate alt	Sennereien	<input type="checkbox"/>
	Alpkäse 2023/ca. 3 Monate alt	Alpen	<input type="checkbox"/>
	Alpkäse 2022/aus dem Vorjahr	Alpen	<input type="checkbox"/>

Wenn mehr als fünf Kilo des Käses für Degustation und Verkauf benötigt werden, soll dies mit folgender Bankverbindung verrechnet werden: (Beträge unter € 10,00 werden nicht ausbezahlt!)

IBAN	BIC
Name und Ort der Bank	

Teilnahmeberechtigt sind alle Vorarlberger Sennereien, Molkereien und Alpbetriebe mit gültiger EU Zulassungsnummer. Jeder teilnehmende Betrieb kann nur einen Käse je Kategorie zur Bewertung abgeben. Der Käse darf nur einen Böhrling aufweisen. Käse mit schlechtem Äußeren (Milben, Mausfraß, Käsefarbe, Plastifizierung etc.) werden zurückgewiesen. Bitte kein Etikett/Vlies auf dem Käse anbringen! Die Wettbewerbsbedingungen sind uns bekannt. Wir nehmen diese zur Kenntnis!

Datum _____ Unterschrift _____

Für Fragen steht Ihnen Fritz Metzler unter T 0664/6025919-350 gerne zur Verfügung.

Anmeldeschluss – 01. September 2023!



30. Vorarlberger Käseprämierung

15. und 16. September 2023

ALPENKÄSE BREGENZERWALD

Sennerei eGen

Ach 586

6870 Bezau

T 05514 / 30020

F 05514 / 30020-4

E office@alpenkaese.at

Anmeldung – Schnittkäse

Bitte vollständig und in Blockbuchstaben (deutlich) ausfüllen!

Name des Betriebes

Anschrift/PLZ/Ort

Telefon

Senner/-in

Anschrift/PLZ/Ort

Telefon

Sorte

Erzeugungsdatum

und

Sorte

Erzeugungsdatum

und

Sorte

Erzeugungsdatum

und

Bewertungskategorien:	Schnittkäse jung	jünger als 8 Wochen	max. drei Käse
	Schnittkäse alt	älter als 12 Wochen	max. drei Käse

Teilnahmeberechtigt sind alle Vorarlberger Sennereien und Molkereien. Jeder Betrieb kann unter Angabe des Sortennamens und des Erzeugungsdatums, je Bewertungskategorie drei unterschiedliche Sorten Schnittkäse einreichen. Die maximale Anzahl an Schnittkäsen pro Betrieb beläuft sich somit auf sechs Schnittkäse. Bitte kein Etikett auf dem Käse anbringen! Es dürfen nur Naturkäse mit Naturrinde und ohne Zusätze (Kräuter, Pfefferkörner, ...) eingereicht werden! Die Wettbewerbsbedingungen sind uns bekannt. Wir nehmen diese zur Kenntnis!

Datum

Unterschrift

Für Fragen steht Ihnen Fritz Metzler unter T 0664/6025919-350 gerne zur Verfügung.

Anmeldeschluss – 01. September 2023!



30. Vorarlberger Käseprämierung

15. und 16. September 2023

ALPENKÄSE BREGENZERWALD
Sennerei eGen
Ach 586
6870 Bezaun

T 05514 / 30020
F 05514 / 30020-4
E office@alpenkaese.at

Anmeldung – Emmentalerkäse

Bitte vollständig und in Blockbuchstaben (deutlich) ausfüllen!

Name des Betriebes

Anschrift/PLZ/Ort

Telefon

Senner/-in

Anschrift/PLZ/Ort

Telefon

Sorte: Emmentaler

Erzeugungsdatum: _____

Bewertungskategorien: Emmentalerkäse 3 bis 5 Monate

Wenn mehr als fünf Kilo des Käses für Degustation und Verkauf benötigt werden, soll dies mit folgender Bankverbindung verrechnet werden: (Beträge unter € 10,00 werden nicht ausbezahlt!)

IBAN

BIC

Name und Ort der Bank

Teilnahmeberechtigt sind alle Vorarlberger Sennereien und Molkereien. Jeder Betrieb kann nur einen Käse in klassischer Laibform, mit ca. 80 - 95 Kilogramm, mit Rohmilch hergestellt, einreichen. Einzureichen ist ein viertel Laib in Frischhaltefolie verpackt und nicht vakuumiert. Bitte kein Etikett auf dem Käse anbringen! Die Wettbewerbsbedingungen sind uns bekannt. Wir nehmen diese zur Kenntnis!

Datum

Unterschrift

Für Fragen steht Ihnen Fritz Metzler unter T 0664/6025919-350 gerne zur Verfügung.

Anmeldeschluss – 01. September 2023!