

Salzburger Milchprodukte-Prämierung 2019

Am 3. Oktober 2019 organisiert der „Landesverein der Salzburger Direktvermarkter“ gemeinsam mit der „Salzburger Landwirtschaftskammer“ in der LFS Winklhof zum zweiten Mal die landesweite Verkostung von bäuerlichen Milchprodukten.

Vergeben werden Gold, Silber und Bronze. Ziel des Wettbewerbes ist es, bäuerlichen Produzenten eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten und damit die Qualität zu steigern. Milchproduktprämierungen dienen der Überprüfung des eigenen Qualitätsstandards.

Die Salzburger Milchprodukte-Prämierung 2019 ist die Grundlage für die Nominierung zur GenussKrone 2020/21



Prämierungsgegenstände aus allen Milchsorten

- 1 Frischkäse (ohne Würzung) und ungeriffte Weichkäse (Mozarella, u.ä.)
- 2 Weichkäse
- 3 Schnittkäse
- 4 Hartkäse
- 5 Sonstige (z.B. Frischkäsezubereitungen, in Öl eingelegte Erzeugnisse, Salzlakenkäse, regionale Spezialitäten/Innovationen z.B. Sauermilchkäse)
- 6 Sauermilcherzeugnisse (Joghurt, Fruchtjoghurt, Sauermilch, usw.)
- 7 Milch/Milchmischerzeugnisse (nicht fermentiert) Kakaomilch, Fruchtmolke, Eiskaffee, ... – nur wärmebehandelte Produkte
- 8 Butter

Sensorische Beurteilung

Kategorie 1, 5, 6:

- Aussehen
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Kategorie 2, 3, 4:

- Aussehen Äußeres
- Aussehen Inneres
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Kategorie 7:

- Aussehen
- Geruch
- Geschmack

Kategorie 8:

- Aussehen
- Konsistenz, Streichfähigkeit
- Geruch
- Geschmack

Prüfung und Auszeichnung

Die Leitung für die sensorische Prüfung übernimmt DI Martin Rogenhofer vom Lebensmitteltechnologischen Zentrum – HBLFA Francisco Josephinum in Wieselburg. Die Prämierungsfeier findet als Höhepunkt des 5. Milchforum's (dieses Jahr in Salzburg) am 15. November in Wagrain statt.

Abgabe für die sensorische Prüfung

- Ausgefüllter Probenbegleitschein für jedes Produkt
- Kopie des Bakteriologischen Untersuchungsergebnis vom risikoreichsten bzw. mengenmäßig stärkste Produkt im Sinne der Eigenkontrolle (nicht älter als ein Jahr) - muss nicht zwingend vom eingereichten Produkt sein.
- **Frischkäse, Weichkäse und Sonstige:** mind. 1 kg in mindestens 2 Stücken (Verpackungseinheiten)
- **Butter:** mind. 1 kg in mind. 4 Verpackungseinheiten
- **Hartkäse und Schnittkäse:** mind. 2 kg in mindestens 2 Stücken (Verpackungseinheit)
- **Milch/Milchmischgetränke:** 4 Verpackungseinheiten
- **Sauermilchprodukte:** 6 Verpackungseinheiten
- Produkte bitte anonymisiert abgeben – also ohne Etikettierung!

Teilnahmegebühr pro Produkt 60.- €, für Mitglieder „Landesverein der Salzburger Direktvermarkter“ und „Gutes vom Bauernhof“ Betriebe 50.- €.

Probenabgabe am Dienstag, den 1. Oktober von 8:00 bis 12:00 Uhr in den Salzburger Bezirkskammern

Bei Versand oder persönlicher Abgabe, bis spätestens 2. Oktober, an das Salzburger Agrar Marketing, Winklhofstraße 10, 5411 Oberalm

Anmeldung per Mail oder Post bis spätestens 18. September 2019

Anmeldung und weitere Informationen:

Landesverein der Salzburger Direktvermarkter

Günther Kronberger

Winklhofstraße 10, 5411 Oberalm

Tel. 0664/4006686

guenther.kronberger@salzburgerlandwirtschaft.at

Die Reste der Verkostung werden karitativen Zwecken zur Verfügung gestellt.

Am 2. Oktober um 15:00 Uhr findet am Winklhof eine Sensorikschulung mit DI Martin Rogenhofer statt. Anmeldung bei Günther Kronberger.