

Salzburger Theodul 2023

die Salzburger Milchprodukteprämierung

Am **Donnerstag, 21. September 2023** organisiert der Landesverein der Salzburger Direktvermarkter gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer Salzburg in der **Landwirtschaftlichen Fachschule Winklhof** wieder die **landesweite Verkostung von bäuerlichen Milchprodukten**.

Ziel der Prämierung ist es, bäuerlichen und gewerblichen Produzenten eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten und damit die Qualität zu steigern.

Prämierungsgegenstände 2023:

- Kategorie 1: Frischkäse, ungeriefte Weichkäse, Käse nach Mozzarella Art – alle ohne Würzung
- Kategorie 2: Weichkäse gereift
- Kategorie 3: Schnittkäse gereift
- Kategorie 4: Hartkäse gereift
- Kategorie 5: Sonstige Käse wie Frischkäsezubereitungen, in Öl eingelegte Produkte, Käse in Salzlake, Sauermilchkäse
- Kategorie 6: Sauermilcherzeugnisse und Desserts wie Joghurt, Fruchtjoghurt, Sauermilch, Sauerrahm, Joghurtdrink, süße Topfencreme
- Kategorie 7: Butter

Beurteilungskriterien

Die eingereichten Milchprodukte werden nach einem objektiven Beurteilungsmaßstab von einer Fachjury verkostet und bewertet.

Die Bewertungskriterien sind: Aussehen – Äußeres und Inneres, Konsistenz, Geruch und Geschmack

Prüfung und Auszeichnung

Die Leitung der sensorischen Prüfung übernimmt DI Martin Rogenhofer vom Lebensmittel-technologischen Zentrum – HBLFA Francisco Josephinum in Wieselburg. Auszeichnungen werden in Gold, Silber und Bronze vergeben und zusätzlich für jede Kategorie ein Sieger sowie ein Gesamtsieger (Salzburger Theodul 2023).

Mit ihrer schriftlichen Anmeldung oder Online - Anmeldung geben Sie uns die Zustimmung der Verwendung und Veröffentlichung Ihrer Daten im Rahmen des Salzburger Theodul 2023.

Die Urkundenverleihung findet am Samstag, 21. Oktober 2023 auf der Burg Golling statt.

Die Einladung dazu erfolgt gesondert.

Abgabe für die sensorische Prüfung

- Ausgefüllter Probenbegleitschein für jedes Produkt – Etikett angeheftet
- Überweisungsbestätigung der Teilnahmegebühr
- Produkte ohne Beschriftung und ohne Etikett in folgender Menge:
 - Kategorie: Frischkäse, Weichkäse, Sonstige Käse, Sauermilcherzeugnisse und Butter →
mind. 500 g bzw. ml Gesamtgewicht in mindestens 2 Verpackungseinheiten
 - Kategorie: Schnittkäse oder Hartkäse →
mind. 1 kg Gesamtgewicht in mindestens 2 Verpackungseinheiten

Teilnahmegebühr: € 50.-- pro Produkt

Für Mitglieder des Landesverein der Salzburger Direktvermarkter: € 40.-- pro Produkt

Die Teilnahmegebühr von € 50.-- bzw. € 40.-- pro angemeldetem Produkt bitte bis spätestens 18. September 2023 überweisen auf das Konto:

Raiffeisenbank St. Johann im Pongau

IBAN: AT43 3506 9000 1807 3494

BIC: RVSAAT2S069

Verwendungszweck: **Salzburger Milchprodukteprämierung**

Zusätzliches Angebot:

Für jedes eingereichte Produkt bitte das Etikett dem Probenbegleitschreiben anheften – Produktname am Etikett wird für die Urkunde übernommen und das Etikett wird auf die Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung begutachtet. Jeder Betrieb bekommt eine schriftliche Rückmeldung.

Probenabgabe (Kühlkette einhalten):

- Am **Dienstag, 19. September 2023** von **8:00 bis 12:00 Uhr** in den Salzburger Bezirksbauernkammern.
- Bei **Versand** oder **persönlicher Abgabe**, müssen die Proben spätestens am Mittwoch, 20. September bis 12:00 Uhr beim Salzburger Agrar Marketing, Winklhofstraße 10, 5411 Oberalm einlangen bzw. abgegeben werden.

Anmeldung bis spätestens 4. September 2023:

- ONLINE - Daten und Produkte direkt auf der **Homepage** www.ausgezeichnete-produkte.at bzw. durch Scannen des **QR Codes**: Salzburger Theodul 2023 - bei „Produkte einreichen“ nach der Registrierung die Produktdaten online eingeben
- Ausgefülltes Anmeldeformular **per Mail** an direktvermarktung@lk-salzburg.at *schicken*
- Ausgefülltes Anmeldeformular **per Post** an *Bezirksbauernkammer Tamsweg, z.H. Beate Kendlbacher, Amtsgasse 8, 5580 Tamsweg senden*



Bei Fragen: *Rosemarie Rotschopf* 06474 / 2219 / 558
 Gertraud Schober 0660 / 376 60 66

Die Verkostungsprodukte werden karitativen Zwecken zur Verfügung gestellt.

Am 20. September findet mit DI Martin Rogenhofer um 14:00 Uhr am Winklhof eine Sensorikschulung für Produzenten und Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschulen Salzburgs und der Höheren Bundeslehranstalt für Landwirtschaft Ursprung, statt.

Anmeldung unter office@salzburgschmeckt.at oder bei Gertraud Schober.