

21. Berner Alpkäse-Meisterschaft

15. September 2019, Saanen

Wettkampfbestimmungen

Als Mitglied der CasAlp können Sie Ihr Topprodukt zur Prämierung an der Berner Alpkäse-Meisterschaft anmelden.

Datum

Samstag, 14. September 2019
(Taxierung unter Ausschluss der Öffentlichkeit)

Sonntag, 15. September 2019
(Ausstellung und Preisverleihung)

Austragungsort

Landhaussaal, Saanen

Teilnehmerkreis

Teilnehmen können alle CasAlp-Mitglieder aus dem Ursprungsgebiet der CasAlp.

Kategorien

(pro Teilnehmer kann ein Käse je Kategorie eingereicht werden)

1. *Hobelkäse*:
Berner Hobelkäse AOP, Produktion 2017 oder älter
2. *Coeur des Alpes*:
Berner Alpkäse AOP, Produktion 2018
3. *Mutschli*:
Mutschli, Produktion 2019

Pro Kategorie müssen mindestens 10 Käse angemeldet sein.



Anforderungen an die Käse

Hobelkäse/Coeur des Alpes

Die Laibe müssen eine Höhe von 8.0 bis 9.9 cm aufweisen und einem Durchmesser von 28 bis 48 cm entsprechen. Die Käse müssen mit der offiziellen CasAlp-Kaseinmarke gut lesbar gekennzeichnet sein. Sie dürfen keine Bohrlöcher aufweisen und nicht angeschnitten sein. Das Produktionsdatum muss auf den Laiben ersichtlich sein.

Mutschli

Die Laibe müssen einen Durchmesser von 13 bis 26 cm und ein Gewicht von 0.5 kg bis 4 kg haben. Die Käse müssen mit der Mutschlimarke gut lesbar gekennzeichnet sein. Sie dürfen keine Bohrlöcher aufweisen und nicht angeschnitten sein. Das Produktionsdatum oder eine fortlaufende Nummer muss auf den Laiben ersichtlich sein.



Käse, welche den Wettkampfbestimmungen nicht entsprechen, werden von der Teilnahme ausgeschlossen.

Einzelbeurteilung der Käselaike

In der Vorrunde wird jeder Laib unter der Leitung eines Chefexperten von Alpkäse-Taxatoren in den folgenden vier Positionen beurteilt:

- „Lochung“
- „Teigbeschaffenheit“
- „Geschmack und Aroma“
- „Äusseres, Postur und Lagerfähigkeit“

Für jeden beurteilten Laib erhalten die Teilnehmenden eine schriftliche Beurteilung. Die Beurteilung ist endgültig, es besteht keine Rekursmöglichkeit.

Höchstens 50% bzw. maximal 10 Laibe pro Kategorie (je nach Teilnehmerzahl) aus der Vorrunde kommen in den Final. Im Final werden die Laibe innerhalb der Kategorie erneut geprüft und rangiert. Dann werden die drei Kategorien-Sieger und der Tagessieger erkoren. Alle beurteilten Käse können am Sonntag ab 10.00 Uhr degustiert werden.

Haftung

Die CasAlp übernimmt keinerlei Haftung für die Käselaike (Beschädigung, Verlust, usw.).

Urkunden, Medaillen, Preisgelder und CasAlp-Wanderpreis

Urkunde

Die besten 40 - 50 % je Kategorie erhalten eine Urkunde.

Medaille

Die FinalistInnen erhalten eine Medaille.

Preisgeld

Innerhalb jeder Kategorie werden folgende Preisgelder ausgerichtet:

Hobelkäse/Coeur des Alpes

1. Rang	=	Fr. 500.--
2. Rang	=	Fr. 400.--
3. Rang	=	Fr. 300.--
4. und 5. Rang	=	Fr. 250.--
6. und 7. Rang	=	Fr. 200.--
8. und 9. Rang	=	Fr. 150.--
10. Rang	=	Fr. 100.--

Mutschli

1. Rang	=	Fr. 350.--
2. Rang	=	Fr. 250.--
3. Rang	=	Fr. 200.--
4. Rang	=	Fr. 150.--
5. Rang	=	Fr. 100.--

Wanderpreis

Der Tagessieg geht an die Siegerin oder den Sieger der Kategorie „Hobelkäse“. Sie oder er gewinnt den Wanderpreis (Kessi mit Turner).

Über die Abgabe der Urkunden, der Medaillen, der Preisgelder und des Wanderpreises entscheidet die Jury endgültig. Es besteht keine Rekursmöglichkeit.

Startgeld

Das Startgeld zur Teilnahme in einer Kategorie beträgt Fr. 20.--.

Jede weitere Kategorie kostet zusätzlich Fr. 10.-- (d.h. bei Teilnahme in zwei Kategorien beträgt das Startgeld Fr. 30.--, bei Teilnahme in allen 3 Kategorien Fr. 40.--).

Einzahlung des Startgeldes

Nach Eingang der Anmeldung schicken wir Ihnen eine Rechnung mit Einzahlungsschein.

Käsesammelstellen

Anfangs September 2019 erhalten Sie von uns die Adressen der regionalen Sammelstellen, bei denen Sie den Käse für die Meisterschaft abgeben können. Den Transport der Käse von den Sammelstellen an die Meisterschaft und wieder zurück übernimmt CasAlp.



Anmeldung

Bitte senden Sie die Anmeldung bis am 23. August 2019 an:

CasAlp Geschäftsstelle
 INFORAMA Berner Oberland
 3702 Hondrich

Bitte das separate Anmeldeformular (Beilage) benutzen.

