

Anmeldung

26. INTERNATIONALE
ALMKÄSEOLYMPIADE

26. September 2020 Galtür/Tirol
Veranstalter: Landjugend Galtür

Bitte in BLOCKBUCHSTABEN und LESERLICH schreiben!!

☞ Einreichende Alm		
☞ Postleitzahl	☞ Ort	☞ Telefon
☞ Postfach	☞ Straße	☞ Fax
☞ Land	☞ Kontaktperson und Telefon	☞ E-Mail

☞ Teilnahmegebühr
Eine Teilnahmegebühr bis maximal zwei Käse entfällt. Ab dem dritten Käse wird pro Käse eine Teilnahmegebühr von € 50,- eingehoben. Bei Nachnennungen oder Umnennungen von Käse am Tag des Bewerbes oder grob fehlerhafter Angaben im Anmeldeformular wird auf jeden Fall eine Teilnahmegebühr pro Käse in der Höhe von € 100,- fällig. Käse ohne vollständiges Untersuchungszeugnis sind von einer Teilnahme ausgeschlossen! Käse mit derselben Produktspezifikation dürfen nur einmal angemeldet werden.

☞ Anlieferung
Die Annahme der Käse zum Bewerb erfolgt am Samstag, den 26. September 2020, in der Zeit von 5:30 bis 9:00 Uhr! Die Käseart bitte unbedingt am Anmeldeformular ankreuzen! Ich verpflichte mich, bei der Anlieferung und Abholung der Käse alle notwendigen Hygienebestimmungen entsprechend dem geltenden COVID-19-Präventionskonzept einzuhalten!

Ich stimme zu, dass meine oben angegebenen persönlichen Daten zum Zweck der Abwicklung der Almkäseolympiade von der HBLFA Tirol und der Landjugend Galtür verarbeitet werden. Ich stimme auch zu, dass im Falle einer Prämierung der Name der Alm und der Name des Senners bzw. der Sennerin veröffentlicht werden. Diese Einwilligung kann jederzeit durch formlose Mitteilung an forschung@hblfa-tirol.at widerrufen werden.

☞ Datum	☞ Unterschrift

**Anmeldung bitte bis 11. September 2020 per Post, Fax oder Email übermitteln an:
Landjugend Galtür, zHd. Frau Maria Mattle, A-6563 Galtür
+43 (0)5443 8344-10, almkaeseolympiade@gmail.com**

☞ Bezeichnung des Käses		☞ Käsesorte (Sach- oder Sortenbezeichnung)	
☞ Beschreibung des Käses (wichtig für die objektive Beurteilung des Käses)			
☞ Vorname / Name SennerIn (wird auf Urkunde gedruckt)		☞ Name Alm (wird auf Urkunde gedruckt)	
☞ Einreichende Alm		☞ Durchmesser Käse in Zentimeter	
☞ Käseart		☞ Gewürz- oder Kräuterzusatz	
<input type="checkbox"/> Hartkäse <input type="checkbox"/> Sauermilchkäse <input type="checkbox"/> Schnittkäse <input type="checkbox"/> Käse mit Gewürz oder Kräuterzusatz <input type="checkbox"/> Weichkäse		<input type="checkbox"/> im Käse <input type="checkbox"/> Oberfläche	
☞ Erhitzung	☞ Form	☞ F.i.T-Gehalt Käse	☞ Fettgehalt Kesselmilch
<input type="checkbox"/> Rohmilch <input type="checkbox"/> thermisiert <input type="checkbox"/> pasteurisiert	<input type="checkbox"/> Laib <input type="checkbox"/> Block <input type="checkbox"/> Stange <input type="checkbox"/>	%	<input type="checkbox"/>% <input type="checkbox"/> Vollmilch <input type="checkbox"/> Teile Vollmilch und Teile Magermilch <input type="checkbox"/>
		☞ Trockenmasse Käse	
		%	
		☞ Produktionsdatum	

☞ Bezeichnung des Käses		☞ Käsesorte (Sach- oder Sortenbezeichnung)	
☞ Beschreibung des Käses (wichtig für die objektive Beurteilung des Käses)			
☞ Vorname / Name SennerIn (wird auf Urkunde gedruckt)		☞ Name Alm (wird auf Urkunde gedruckt)	
☞ Einreichende Alm		☞ Durchmesser Käse in Zentimeter	
☞ Käseart		☞ Gewürz- oder Kräuterzusatz	
<input type="checkbox"/> Hartkäse <input type="checkbox"/> Sauermilchkäse <input type="checkbox"/> Schnittkäse <input type="checkbox"/> Käse mit Gewürz oder Kräuterzusatz <input type="checkbox"/> Weichkäse		<input type="checkbox"/> im Käse <input type="checkbox"/> Oberfläche	
☞ Erhitzung	☞ Form	☞ F.i.T-Gehalt Käse	☞ Fettgehalt Kesselmilch
<input type="checkbox"/> Rohmilch <input type="checkbox"/> thermisiert <input type="checkbox"/> pasteurisiert	<input type="checkbox"/> Laib <input type="checkbox"/> Block <input type="checkbox"/> Stange <input type="checkbox"/>	%	<input type="checkbox"/>% <input type="checkbox"/> Vollmilch <input type="checkbox"/> Teile Vollmilch und Teile Magermilch <input type="checkbox"/>
		☞ Trockenmasse Käse	
		%	
		☞ Produktionsdatum	

**Anmeldung bitte bis 11. September 2020 per Post, Fax oder Email übermitteln an:
Landjugend Galtür, zHd. Frau Maria Mattle, A-6563 Galtür
+43 (0)5443 8344-10, almkaeseolympiade@gmail.com**