

Anmeldung

25. INTERNATIONALE
ALMKÄSEOLYMPIADE

28. September 2019 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
<p>Eine Teilnahmegebühr bis maximal zwei Käse entfällt, wenn der Aussteller ausreichend Käse zur Verkostung ans Publikum zur Verfügung stellt. Wird kein Ausstellungsstand betreut oder nicht ausreichend Käse zur Verkostung angeboten, wird ein Unkostenbeitrag in der Höhe von € 100,- eingehoben. Ab dem dritten Käse wird pro Käse eine Teilnahmegebühr von € 50,- eingehoben.</p> <p>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.</p> <p>Käse ohne vollständiges Untersuchungszeugnis sind von einer Teilnahme ausgeschlossen!</p> <p>Käse mit derselben Produktspezifikation dürfen nur einmal angemeldet werden.</p> <p><input type="checkbox"/> Ich betreue einen Ausstellungsstand</p> <p><input type="checkbox"/> Ich betreue keinen Ausstellungsstand und entrichte einen Unkostenbeitrag von € 100,-.</p>

☞ Anlieferung
<p>Die Annahme der Käse zum Bewerb erfolgt am Samstag, den 28. September 2019, in der Zeit von 5:30 bis 9:00 Uhr! Die Käseart bitte unbedingt am Anmeldeformular ankreuzen!</p>

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 13. September 2019 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 13. September 2019 per Post, Fax oder Email übermitteln an:
Landjugend Galtür, zHd. Frau Maria Mattle, A-6563 Galtür
+43 (0)5443 8344-10, almkaeseolympiade@gmail.com**