

## ANLAGE 1 PRODUKTBLATT

### Käsewettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ 2023

**Name des Produkts** .....

**Name des Betriebs** .....

**Ansprechpartner** .....

Bitte füllen Sie für jedes eingereichte Produkt **ein** separates Produktblatt aus und reichen Sie dies gemeinsam mit dem Anmeldeformular ein. Für „freie Käsesorten“ reichen Sie bitte zudem eine Produktbeschreibung ein.

Alle Formulare stehen Ihnen unter [www.genussschaetze.bayern](http://www.genussschaetze.bayern) zum Download zur Verfügung.

| KRITERIEN   | IHRE ANGABEN   |
|---|--|
| Käsegruppe <i>(bitte Zutreffendes ankreuzen)</i>  | <b>Standardsorte nach Käseverordnung</b><br><input type="checkbox"/> Weichkäse<br><input type="checkbox"/> Halbfester Schnittkäse<br><input type="checkbox"/> Schnittkäse<br><input type="checkbox"/> Hartkäse<br><b>Freie Käsesorte der Gruppe</b><br><input type="checkbox"/> Weichkäse<br><input type="checkbox"/> Halbfester Schnittkäse<br><input type="checkbox"/> Schnittkäse<br><input type="checkbox"/> Hartkäse<br><i>(bitte für freie Käsesorten eine Produktbeschreibung beilegen)</i> |
| Käsesorte   |  |
| Fettgehaltsstufe  | _____ % Fett i. d. Trockenmasse  |
| Herstellungsort   |  |
| Verwendete Milch <i>(bitte Zutreffendes ankreuzen)</i><br><i>Bei Milchgemischen bitte die %-Anteile angeben</i> | <input type="checkbox"/> Kuhmilch _____ % <input type="checkbox"/> Schafmilch _____ %<br><input type="checkbox"/> Ziegenmilch _____ % <input type="checkbox"/> Stutenmilch _____ %   |
| Behandlung der Milch  | <input type="checkbox"/> Rohmilch<br><input type="checkbox"/> Wärmebehandelte Milch  |
| Tag der Herstellung: _____  | Alter des Käses: _____ Wochen  |
| Geschmacksgebende Zutaten<br>(z. B. Kräuter, Gewürze, Wein, Bierhefe, ...)                                      |  |

## ANLAGE 1 PRODUKTBLATT

### *Käsewettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ 2023*

#### **IHRE GESCHICHTE...**

Bitte füllen Sie jedes der nachfolgenden Felder aus, um bei der Bewertung der Geschichte eine möglichst hohe Punktzahl zu erreichen! *(Die nachfolgenden Fragen sind Pflichtfragen. Nur durch eine vollständige Beantwortung kann die Höchstpunktzahl erreicht werden.)*

#### **... zu Ihrem Produkt**

Welche besondere Geschichte verbirgt sich hinter Ihrem Produkt: Was war der Anlass dieses Produkt herzustellen und zu verkaufen? Wie kamen Sie auf den Namen Ihres Produkts?

*Bitte antworten Sie mit 2–5 ganzen Sätzen*

#### **... zur Herstellung Ihres Produkts**

Was macht Ihr Produkt so besonders (z. B. verwenden Sie ein streng gehütetes Familienrezept)?

Warum sollte man Ihr Produkt unbedingt kaufen und probieren?

Welche besonderen Nachhaltigkeitsaspekte werden bei der Herstellung berücksichtigt?

*Bitte antworten Sie mit 2–5 ganzen Sätzen*

#### **... zur Einbindung in die Region**

Wie ist Ihr Unternehmen in der Region verankert? Woher kommt die von Ihnen eingesetzte Milch?

*Bitte antworten Sie mit 2–5 ganzen Sätzen*

## ANLAGE 1 PRODUKTBLATT

### *Käsewettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ 2023*

#### **... zu Ihrem Unternehmen**

Beschreiben Sie Ihr Unternehmen: Wer sind Sie? Wie sind Sie auf Ihre Geschäftsidee gekommen?  
Sind Sie ein Familienunternehmen – wer arbeitet mit?

*Bitte antworten Sie mit 2–5 ganzen Sätzen*

#### **... zur Geschichte Ihres Unternehmens**

Wie ist Ihr Unternehmen zu dem geworden, was es heute ist? Welche Ereignisse haben Ihr Unternehmen besonders geprägt?

*Bitte antworten Sie mit 2–5 ganzen Sätzen*

Im Rahmen des Wettbewerbs kann Ihr Produkt für die sensorischen Kriterien bis zu 100 Punkte erhalten.  
Bis zu 25 weitere Punkte können Sie für die Geschichte zu Ihrem Produkt erhalten.

.....  
**Datum**

.....  
**Unterschrift**