



BEURTEILUNGSSCHEMA - HARTKÄSE

9. Internationale Almkäseolympiade Galtür

Eine Dienststelle des BMLFUW

des Österreichischen Bundes

27. September 2003

Schwerpunkt der Beurteilung ist eine konsumentengerechte Qualität ; d.h. in erster Linie werden die Kriterien Geschmack und Konsistenz beurteilt.

Maximale Punkteanzahl: 20 Punkte

Äußeres:	2 Punkte
Lochung / Teigfarbe:	4 Punkte
Konsistenz:	4 Punkte
Geruch und Geschmack:	10 Punkte

Vergabe der Punkte :

Äußeres:

2 Punkte	kein erkennbarer Fehler
1 Punkt	deutlicher Fehler
0 Punkte	starker Fehler

Lochung und Teigfarbe:

4 Punkte	Lochung und Farbe in Ordnung
3 Punkte	ganz leichter Fehler – kaum erkennbar
2 Punkte	leichter, bereits gut erkennbarer Fehler
0 Punkte	starker Fehler

Konsistenz:

4 Punkte	optimale Konsistenz
3 Punkte	leichter Fehler
2 Punkte	deutlicher Fehler
1 Punkt	starker Fehler

Geruch und Geschmack :

10 Punkte	hervorragend, äußerst ausgeprägter Geschmack
9 Punkte	ausgeprägter Geschmack
8 Punkte	Geschmack in Ordnung
7 Punkte	leichter Fehler
6 Punkte	deutlicher Fehler
5 Punkte	ausgeprägter Fehler
4-0 Punkte	stark ausgeprägter Fehler bis ungenießbar



**Orientierungshilfe zur Punktevergabe**
Alp-/Bergkäse - Hartkäsegruppe**Äußeres:** Höchstpunktzahl: **2 Pkt.**

2	griffeste, bräunliche; leicht feuchte bis angetrocknete Schmiere
1	l. Formfehler, l. Verfärbungen der Rinde, einz. Schimmelstellen
0	starke Formfehler, starker Fremdschimmel, beschädigte Rinde, Faulstellen, Milbenbefall

Aussehen Inneres (Lochung/Teigfarbe): Höchstpunktzahl: **4 Pkt.**

Lochung:

4	spärliche, erbsengroße, runde Lochung; matt bis glänzend, Löcher über die gesamte Schnittfläche gleichmäßig verteilt
3	etwas zu kleine oder etwas zu große Lochung, unregelmäßig gelocht, fast blind, l. unreine Lochung, etwas reichliche Lochung, g.l. Rißansatz
2	blind, zu reichliche Lochung, vereinzelt rauhe Lochung, etwas nestig, l. Rißansatz, vereinzelt Nisslerstellen
1	Risse/Gläs, Fehler stärker ausgebildet
0	starke Ausprägung der Fehler

Teigfarbe:

4	einfärbig, mattgelb
3	leicht zweifärbig, leichte Farbtonabweichungen
2	deutliche Farbtonabweichungen
1	Verfärbungen im Käseteig, fleckig
0	starke Ausprägung der Fehler

Konsistenz: Höchstpunktzahl: **4 Pkt.**

4	zart geschmeidig
3	wenig geschmeidig, etw. fest
2	fest, etw. kurz, etw. zäh,
1	kurz, pappig, zäh
0	starke Ausprägung der Fehler

Geruch/Geschmack: Höchstpunktzahl: **10 Pkt.**

10	mild-aromatisch, mit zunehmendem Alter etw. pikant – optimaler, hervorragender Geschmack
9	mild-aromatisch, je nach Alter etw. pikant – sehr guter Geschmack
8	g.l. salzig, etwas leer, etwas altersscharf, g.l. herb – guter Geschmack
7	salzig, etwas herb, zu scharf, säuerlich, g.l. unrein, g.l. bitter
6	zu salzig, zu sauer, deutlich bitter, fad, etw.unrein, sortenfremd, süßlich
5	unrein, stark bitter, sauer
4-0	starke Ausprägung der Fehler

9. Almkäseprämierung in Galtür



**Orientierungshilfe zur Punktevergabe**
Alpkäse 2003 -. Schnittkäse mit Rundlochung**Äußeres: Höchstpunktezahl: 2 Pkt.**

2	griffeste, bräunliche; leicht feuchte bis angetrocknete Schmiere
1	l. Formfehler, l. Verfärbungen, l. offene Oberfläche, einz. Schimmelstellen
0	naßschmierig, starke Formfehler, Fremdschimmel

Aussehen Inneres (Lochung/Teigfarbe): Höchstpunktezahl: 2 Pkt.

Lochung:

2	spärliche, erbsengroße, runde bis ovale Lochung; matt bis glänzend, Löcher über die gesamte Schnittfläche gleichmäßig verteilt
1,5	zu kleine oder zu große Lochung, unregelmäßig gelocht, fast blind, l. nußschalige Lochung, etwas reichliche Lochung, g.l. Rißansatz
1	keine Löcher, zu reichliche Lochung, unreine Lochung, etwas nestig, nußschalige Lochung, Rißansatz, Nisslerstellen, Bruchlöcher,
0,5	starker Rißansatz, Fehler stärker ausgebildet
0	starke Ausprägung der Fehler (nisslig, nestig, gebläht, starke Risse Teig)

Teigfarbe:

2	einfärbig, mattgelb
1,5	leicht zweifärbig, leichte Farbtonabweichungen
1	deutliche Farbtonabweichungen
0,5	Verfärbungen im Käseteig, fleckig
0	starke Ausprägung der Fehler

Konsistenz: Höchstpunktezahl: 6 Pkt.

6	zart, geschmeidig, schnittfest
5-4	etw. wenig geschmeidig, etw. fest, leicht pappig
3	fest, zu weich, pappig, trocken, bröckelig, etw. zäh,
2-1	topfig, kurz, kreidig, randweich
0	starke Ausprägung der Fehler

Geruch/Geschmack: Höchstpunktezahl: 10 Pkt.

10	mild-aromatisch, – optimaler, hervorragender, harmonischer Geschmack
9	mild-aromatisch – sehr guter Geschmack
8	g.l. salzig, etwas leer, etw. wenig Aroma, g.l. herb – guter Geschmack
7	salzig, etwas herb, zu scharf, säuerlich, g.l. unrein, g.l. bitter
6	zu salzig, zu sauer, deutlich bitter, fad, etw. unrein, sortenfremd, süßlich
5	unrein, stark bitter, sauer
4-0	starke Ausprägung der Fehler

9. Almkäseprämierung in Galtür



9. Internationale Almkäseolympiade Galtür 27. September 2003

Schwerpunkt der Beurteilung ist eine konsumentengerechte Qualität ; d.h. in erster Linie werden die Kriterien Geschmack und Konsistenz beurteilt.

Maximale Punkteanzahl: 20 Punkte

Äußeres:	2 Punkte
Inneres (Lochung / Teigfarbe):	2 Punkte
Textur / Gefüge:	6 Punkte
Geruch und Geschmack:	10 Punkte

Vergabe der Punkte :

Äußeres:

2 Punkte	kein erkennbarer Fehler
1 Punkt	deutlicher Fehler
0 Punkte	starker Fehler

Lochung und Teigfarbe:

2 Punkte	Lochung und Teigfarbe in Ordnung
1 Punkt	deutliche Fehler
0 Punkte	starke Fehler

Konsistenz:

6 Punkte	ausgezeichnete Konsistenz
5 Punkte	sehr gute Konsistenz
4 Punkte	ganz leichte Fehler - kaum erkennbar
3 Punkte	leichte Fehler
2 Punkte	deutliche Fehler
1 Punkt	starke Fehler

Geruch und Geschmack :

10 Punkte	hervorragender, äußerst ausgeprägter Geschmack
9 Punkte	ausgeprägter Geschmack
8 Punkte	Geschmack in Ordnung
7 Punkte	leichter Fehler
6 Punkte	deutlicher Fehler
5 Punkte	ausgeprägter Fehler
4-0 Punkte	stark ausgeprägter Fehler bis ungenießbar

