

[www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)

 **MESSE  
WIESELBURG**

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

# AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarkter

# WIESELBURG



**Prämierungskatalog 2021**

## SCHON GEWUSST?

Mit der Halle 3 - NV-Forum wurden die Veranstaltungsmöglichkeiten im Messegelände Wieselburg erweitert: Vom Seminar für 20 Personen bis zur Großveranstaltung mit 2.500 Teilnehmern ist alles möglich. Informieren Sie sich über die vielen Möglichkeiten für (Gast-) Veranstaltungen auf [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at).

## Ihr Ansprechpartner für die Prämierungen



**Verena Herzog**

Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 23  
E-Mail: [vh@messewieselburg.at](mailto:vh@messewieselburg.at)

Projektleitung



**Andrea Fischer**

Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 35  
E-Mail: [af@messewieselburg.at](mailto:af@messewieselburg.at)

Projektassistenz

## Neuer Messetermin: 23. bis 26. April 2021

Die Messen **AB HOF - Fachmesse für bäuerliche Direktvermarktung** und **WIESELBURGER MESSE - Fachmesse für Landtechnik, Tierhaltung und Forst** finden zeitgleich im Frühjahr 2021 statt. Bitte den neuen Termin vormerken!



WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

### Sehr geehrte Damen und Herren!

Im Vorfeld der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** finden auch 2021 wieder zahlreiche Produktprämierungen statt:

Wir laden Sie hiermit zu den kommenden Prämierungen sehr herzlich ein und übermitteln Ihnen in dieser Broschüre die entsprechenden Anmeldeformulare.

#### **Das goldene Stamplerl 2021** - Brände und Liköre

**Die goldene Birne 2021** - Fruchtsäfte, Most, Obstweingetränke, Essig, Marmeladen und Trockenobst und -gemüse.

**Speck-Kaiser 2021** - Speck (Rohpökelfwaren vom Schwein, Rind und sonstige Rohpökelfwaren), Rohwürste, Kochpökelfwaren, Kochschinken und Aufstriche (Pasteten, streichfähige Kochwürste, streichfähige Rohwürste, Schmalz, Verhackertes) getrennt nach bäuerlichen & gewerblichen Produzenten - wieder mit der Kategorie „erhitzte Würste“ (kleine gekochte od. heiß geräucherte Koch- und Brühwürste, bisher Hauswürstl)

**Das goldene Blunz'nkranzl 2021** - Zum bereits dritten Mal wird 2021 die Blutwurst in den Reihen der Prämierungen im Rahmen der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** aufgenommen. Blutwürste deutsch-österreichische Art, Blutwürste französische Art und kreative Blutwürste im Darm werden dabei sensorisch beurteilt.

**Brot-Kaiser 2021** - Brot & Feingebäckspezialitäten aus bäuerlicher Produktion

2021 wird im Vorfeld der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** auch wieder die Prämierung **Öl-Kaiser 2021** stattfinden, bei der Öl aus bäuerlicher Produktion verkostet und bewertet wird.

Die Einreichfristen entnehmen Sie bitte den Anmeldeformularen.

**2021 findet die Proben-Aufnahme voraussichtlich in der Halle 3 (NV-Forum) statt. Achten Sie bei der Proben-Anlieferung auf die Hinweisschilder im Messegelände Wieselburg!**

Teilnehmer der Prämierungen **Das goldene Stamplerl 2021**, **Die goldene Birne 2021** und **ÖL-Kaiser 2021** haben außerdem die Möglichkeit, die Produkte an folgenden Orten abzugeben:

#### **Weinbauschule Silberberg, Leibnitz**

Freitag, 08. Jänner 2021 (von 10:00 bis 12:00 Uhr)

#### **Weinhaus Wolfgang Lang, St. Johann/Herberstein**

Freitag, 08. Jänner 2021 (von 14:00 bis 16:00 Uhr)

#### **OÖ Landwirtschaftskammer, Linz**

Mittwoch, 13. Jänner 2021 (von 09:00 bis 15:00 Uhr)

Salzburger Teilnehmer der Prämierung **Das goldene Stamplerl 2021** und **Die goldene Birne 2021** (Most) können die Proben am 4. und 5. Jänner 2021 bei den jeweiligen **Bezirksbauernkammern** abgeben.

Teilnahmebedingungen und Teilnahmekarten zu allen Wettbewerben finden Sie im Internet unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at) oder werden auf Wunsch gerne zugesandt (+43 (0) 74 16 / 502 - 0 oder [vh@messewieselburg.at](mailto:vh@messewieselburg.at)).

## INFORMATION LAUT DSGVO

Ihre Daten werden erfasst, elektronisch verarbeitet und damit in die Liste der Teilnehmer zum jeweiligen Wettbewerb aufgenommen. Zweck der Datenverarbeitung ist die Abwicklung der Prämierung einschließlich Veröffentlichung der Ergebnisse. Die Daten werden grundsätzlich gespeichert bis Sie die Löschung fordern. Durch Nachricht an die Adresse: [datenschutz@messewieselburg.at](mailto:datenschutz@messewieselburg.at) können Sie jederzeit Information über die von uns gespeicherten Daten anfordern, Änderungen, Einschränkungen oder die Löschung der Daten fordern. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Bestimmungen der DSGVO (Datenschutzgrundverordnung) eingehalten werden. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb erteilen Sie die Zustimmung zur Datenverarbeitung. Datenverantwortlicher: Ing. Werner Roher, Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg

## GENDER ERKLÄRUNG

Soweit personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich generell auf Frauen und Männer in gleicher Weise, um den Lesefluss zu vereinfachen.

www.abhof.com

MESSE  
WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

# AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarkter

# WIESELBURG



www.unddeutsch.at



## 23. - 26. April 2021

## Übersicht der Prämierungen

Das goldene  
Stamperl  
2021

Die goldene  
Birne  
2021



Das goldene  
Blunz'nkranz  
2021

2021 Brot  
Kaiser

Öl-Kaiser 2021



Das goldene   
*Stamplerl*  
2021

Prämierung bäuerlicher  
Brände und Liköre

# Das goldene Stamperl 2021

Prämierung bäuerlicher  
Brände und Liköre

**TEILNAHMEBEDINGUNGEN**

## TEILNAHMEKARTE 2021

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*:

Straße:

PLZ / Ort\*:

Telefon:

E-Mail:

anerkannter Biobetrieb

Bio-Kontrollnummer: \_\_\_\_\_

Bitte freihalten!	Produktbeschreibung (bei rensortigen Produkten bitte die Sortenbezeichnung beikamtgeben!)*	Kategorie	Alkohol	Erntejahr	vorhandene Menge
	Produkt 1:		%		l
	Produkt 2:		%		l
	Produkt 3:		%		l
	Produkt 4:		%		l

**Kategorie:**

- B1 Brennbrand gemischt
- B2 Brennbrand rensortig
- B3 Willmsbrennbrand
- B4 Apfelbrand gemischt
- B5 Apfelbrand rensortig
- B6 Apfelbrand rensortig
- B7 Apfelbrand rensortig
- B8 Oslter (Mischbrand)
- B9 Zweisckkenbrand
- B10 Zweisckkenbrand
- B11 holzrassgeleget
- B12 Mostbrand (Obstwein)
- B13 Geretide-/Bierbrand
- B14 Whiskey
- B15 (Aker in Jahren angeben)
- B16 Tresterbrand /Kornner, Muskat

- B17 Tresterbrand sonstige
- B18 Traubenbrand
- B19 Gelgebrand / Helebrand / Weinbrand
- B20 Weinselbrand
- B21 Kohnelbrand
- B22 Kohnelbrand
- B23 Kohnelbrand
- B24 Quittenbrand
- B25 Vogelbeerbrand
- B26 Himbeerbrand
- B27 Himbeerbrand
- B28 Vonsiger Beerbrand
- B29 Kräter-/Wurzbrand
- B30 Sonst. Spezialataten
- B31 Gin
- B32 Spirituosen
- B33 Spirituosen
- B34 Sling Spirit

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am \_\_\_\_\_  
Eine Kopie der Überweisung liegt bei \_\_\_\_\_

Datum und Unterschrift \_\_\_\_\_

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 4 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

\* wird auf der Urkunde verwendet

# AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarkter  
**WIESELBURG**

**23. - 26. April 2021**

**€ 1.000,00**  
für den Produzent des Jahres

## Wir gratulieren!

Die Firma **Etivera Verpackungstechnik GmbH** unterstützt den „Produzent des Jahres 2021“ mit einem Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00.

Powered by [www.etivera.at](http://www.etivera.at)



Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter 2021**.



Ziel des Wettbewerbes ist es, auch bäuerlichen Schnapsbrennern, die nur kleinere Mengen erzeugen, die Möglichkeit für einen Produktvergleich durch eine unabhängige Fachjury zu geben. Durch die Prämierung bäuerlicher Liköre soll auch bei diesen Produkten eine Vergleichsmöglichkeit geboten werden.

## 1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 20-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

18 bis 20 Punkte	Goldmedaille und Urkunde
17 Punkte	Silbermedaille und Urkunde
16 Punkte	Bronzemedaille und Urkunde

**Das goldene Stamplerl 2021** wird jeweils an das beste Produkt einer Kategorie vergeben, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer eigenen Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** aufliegt. Zusätzlich werden die Preisträger in verschiedenen Medien veröffentlicht.

Produkte nieder- und oberösterreichischer Produzenten, sowie Produzenten aus Salzburg mit 18 Punkten oder mehr erhalten zusätzlich den Titel Landessieger, mit 14 bis 17,9 Punkten das Landesiegel.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

### a) Brände

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- B 1** Birnenbrand gemischt
- B 2** Birnenbrand reinsortig
- B 3** Williamsbirnenbrand
- B 4** Apfelbrand gemischt
- B 5** Apfelbrand reinsortig
- B 6** Apfelbrand holzfassgelagert
- B 7** Obstler (Maischebrand)
- B 8** Zwetschenbrand
- B 9** Zwetschenbrand holzfassgelagert
- B 10** Kirschenbrand
- B 11** Marillenbrand
- B 12** Mostbrand (Obstwein)
- B 13** Pfirsichbrand
- B 14** Getreide-/Bierbrand
- B 15** Whiskey (Alter in Jahren angeben!)
- B 16** Tresterbrand Traminer, Muskat
- B 17** Tresterbrand sonstige
- B 18** Traubenbrand
- B 19** Gelägerbrand / Hefebbrand / Weinbrand
- B 20** Weichselbrand
- B 21** Holunderbrand
- B 22** Kriecherl-/Pflaumenbrand
- B 23** Dirndlbrand
- B 24** Quittenbrand
- B 25** Vogelbeerbrand
- B 26** Himbeerbrand
- B 27** Sonst. Beerenbrände
- B 28** Wildobstbrand
- B 29** Kräuter-/Wurzelbrand
- B 30** Sonstige Spezialitäten
- B 31** Gin
- B 32** Spirituosen
- B 33** Zigarrenbrand (mind. 43 % Alkohol, holzfassgereift)
- B 34** Strong Spirit (mind. 48 % Alkohol)

Bei reinsortigen Produkten bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Bei entsprechend großer Probenanzahl in der Kategorie B 30 und B 32 kann eine weitere Unterteilung durch die Juryleitung erfolgen.

#### b) Liköre

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- L 1 Nusslikör
- L 2 Himbeerlikör
- L 3 Sonst. Beerenliköre
- L 4 Weichsel-/Kirschlikör
- L 5 Holunderlikör
- L 6 Emulsions-/Cremeliköre
- L 7 Zirbenlikör
- L 8 Kräuter- und Blütenliköre<sup>1</sup>
- L 9 Fruchtlkör<sup>2</sup>
- L 10 Sonstige Liköre

1 Kräuter- und Blütenliköre: z. B. Kräuterliköre, Löwenzahn-, Rosenblüten-, Salbei-, Latschenkieferlikör, etc.)

2 Fruchtlkör: aus dem Saft von Früchten oder durch Mazeration von Früchten, ohne weitere Zusätze

Bei reinsortigen Produkten bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Bei entsprechend großer Probenanzahl in der Kategorie L 10 kann eine weitere Unterteilung durch die Jury erfolgen. Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

#### 3. JURY

Die Fachjury – bestehend aus anerkannten Experten – behält sich das Recht vor, bei zu geringer Qualität Preise nicht zu vergeben. Jede Probe wird anonym und mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um die Qualität der Bewertung zu garantieren.

Juryvorsitzender ist Ing. Wolfgang Lukas, Landwirtschaftskammer NÖ.

#### 4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

##### a) Brände

Voraussetzung ist das Vorhandensein von mindestens 25 Litern des eingereichten Brandes (Kategorie B 1 bis B 18) bzw. von 10 Litern für die Kategorien B 19 bis B 34 zum Zeitpunkt der Preisverleihung (23. April 2021). Zugelassen sind ausschließlich 100%-ige, den rechtlichen Vorschriften entsprechende Destillate und Spirituosen.

**Einreichmenge: 0,5 Liter**  
**Teilnahmegebühr: EUR 42,00 je Probe**

##### b) Liköre

Voraussetzung für die Teilnahme ist das Vorhandensein von mindestens 20 Litern des einge-

reichten Likörs zum Zeitpunkt der Preisverleihung (23. April 2021). Zugelassen sind ausschließlich Liköre, die den codexrechtlichen und gewerberechtlichen Vorschriften entsprechen.

**Einreichmenge: 0,5 Liter**  
**Teilnahmegebühr: EUR 42,00 je Probe**

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Donnerstag, 7. und Mittwoch, 13. Jänner 2021 (07:30 bis 12:00 und 13:00 bis 16:00 Uhr) – ausgenommen Samstag und Sonntag** – entweder bei der Messe Wieselburg persönlich abgegeben werden oder im gleichen Zeitraum bei folgender Adresse einlangen:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

Eine Nachreichung zu einem späteren Termin ist nicht möglich! Daneben können die Proben an folgenden Orten abgegeben werden:

**Freitag, 08. Jänner 2021 (10:00 bis 12:00 Uhr)**  
Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz

**Freitag, 08. Jänner 2021 (14:00 bis 16:00 Uhr)**  
Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein

**Mittwoch, 13. Jänner 2021 (09:00 bis 15:00 Uhr)**  
OÖ Landwirtschaftskammer  
Auf der Gugl 3  
4020 Linz

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **4. und 5. Jänner 2021 (08:00 bis 16:00 Uhr)** abgegeben werden. **Wichtig:** Da die Bezirksbauernkammer Hallein in dieser Zeit übersiedelt, müssen die Proben beim Maschinenring Hallein (Davisstraße 16, 5400 Hallein) abgegeben werden.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
Messe Wieselburg GmbH  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
BIC: RNLNAT330939  
Verwendungszweck: „Stamperl 2021“

**Aufgrund der Registrierkassenpflicht ersuchen wir Sie, von Barzahlungen abzusehen und die Teilnahmegebühr(en) vorab zu überweisen. Sie tragen somit zu einer wesentlichen Erleichterung bei der Abwicklung bei.**

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen. Bei mehr als 10 Einreichungen ist für die 11. Probe keine Teilnahmegebühr zu bezahlen. Die Anmel-

deunterlagen finden Sie auch im Internet unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at).

Vom besten Produkt einer Kategorie sind der Messe Wieselburg für die Produktpräsentation während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** 1 Liter des Produkts kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Jeder Produzent erhält eine Nachricht über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

#### 5. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt einer Kategorie wird während der Messe am Stand **Das goldene Stamperl 2021** im Obergeschoß der Europahalle zur Verköstigung angeboten.

Den Gewinnern von **Das goldene Stamperl 2021** wird ihr Preis am Eröffnungstag (23. April 2021) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Das goldene Stamperl 2021** abzuholen.

#### 6. PRODUZENT DES JAHRES

Auch heuer wird bei der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** der „Produzent des Jahres“ gekürt. Dafür werden die Punkte der fünf besten Produktproben zusammengezählt, wovon jeweils mindestens zwei eingereichte Produkte aus dem Bereich Brände / Liköre (und davon mindestens ein Brand) und mindestens zwei Produkte aus dem Bereich Moste / Obstweingetränke / Säfte / Essige / Marmeladen / Trockenobst und -gemüse sein müssen.

**Der „Produzent des Jahres“ erhält zusätzlich von Firma Etivera Verpackungstechnik GmbH einen Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00.**

Der Veranstalter behält sich vor, die Verbindung des Preisträgers zu einem landwirtschaftlichen Betrieb zu kontrollieren.

#### 7. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, am Markt befindliche Produkte anzukaufen und mit den eingereichten Proben zu vergleichen. Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 23. April 2021 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.



Neue Kategorie: Apfelsaft /-most aus Streuobst

MESSE  
WIESELBURG



# Die goldene Birne 2021



Prämierung bäuerlicher Moste, Fruchtsäfte, Obstweingetränke, Essige, Marmeladen sowie von Trockenobst und -gemüse

TEILNAHMEKARTE

Neue Kategorie: Apfelsaft /-most aus Streuobst

# Die goldene Birne 2021



Prämierung bäuerlicher Moste, Fruchtsäfte, Obstweingetränke, Essige, Marmeladen sowie von Trockenobst und -gemüse

**TEILNAHMEBEDINGUNGEN**

## TEILNAHMEKARTE 2021

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*:

Straße:

PLZ / Ort\*:

Telefon:

E-Mail:

anerkannter Biobetrieb

Bio-Kontrollnummer:

Bitte freihalten!	Produktbeschreibung! (bei reinen Produkten bitte die Sortenbezeichnung beikantengeben)*	Kategorie	Alkohol	Säure	Restzucker	freies SO <sub>2</sub>	Erntejahr	vorhandene Menge
	Produkt 1:		%	‰	g/l	mg/l		l
	Produkt 2:		%	‰	g/l	mg/l		l
	Produkt 3:		%	‰	g/l	mg/l		l
	Produkt 4:		%	‰	g/l	mg/l		l

**Kategorie:**

- |     |   |      |  |      |   |
|-----|---|------|--|------|---|
| M 1 | Apfelmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)                   | M 9  | Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)                                   | F 7  | Apfel/Weichapfelsaft                        |
| M 2 | Apfelmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)                      | M 10 | Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)                                      | F 8  | Apfel-Himbeersaft                           |
| M 3 | Apfelmost aus Streuobst extra trocken/trocken (RZ bis 9 g/l)    | M 11 | Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)                                 | F 9  | Birnenmost                                  |
| M 4 | Apfelmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)                 | M 12 | Apfel-, Birnen-, oder Apfel- und Birnenmost halbsüß/süß (Restzucker über 18 g/l) | F 10 | Traubensaft                                 |
| M 5 | Apfelmost aus Streuobst halbtrocken/halbsüß/süß (RZ bis 18 g/l) |      |  | F 11 | Sonstige Säfte                              |
| M 6 | Apfel-/Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)           |      |  | F 12 | Nektar                                      |
| M 7 | Apfel-/Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)              |      |  | S 1  | Strup                                       |
| M 8 | Apfel-/Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)         |      |  | O 1  | Cider                                       |
|     |   |      |  | O 2  | Pernwien (Friszahn) / Schaumwein / Sonstige |
|     |   |      |  | E 1  | Gärungessig                                 |
|     |   |      |  | E 2  | Balsmessaig                                 |
|     |   |      |  |      |   |

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am \_\_\_\_\_  
Eine Kopie der Überweisung liegt bei:

Datum und Unterschrift: \_\_\_\_\_

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 4 angegebenen Einrichtungen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

# AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarkter  
**WIESELBURG**

**23. - 26. April 2021**

**€ 1.000,00**  
für den Produzent des Jahres

## Wir gratulieren!

Die Firma **Etivera Verpackungstechnik GmbH** unterstützt den „Produzent des Jahres 2021“ mit einem Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00.

Powered by [www.etivera.at](http://www.etivera.at)

**ETIVERA®**

Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter 2021**.



## 1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach dem allgemein gültigen 20-Punkte-Schema von einer Fachjury beurteilt.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

18 bis 20 Punkte	Goldmedaille und Urkunde
17 Punkte	Silbermedaille und Urkunde
16 Punkte	Bronzemedaille und Urkunde

**Die goldene Birne 2021** wird jeweils an das beste Produkt einer Kategorie vergeben, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist. Die ausgezeichneten Produkte werden in einer eigenen Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** aufliegt.

Zusätzlich werden die Preisträger in verschiedenen Medien veröffentlicht. Produkte nieder- und oberösterreichischer Produzenten, sowie Produzenten aus Salzburg (gilt nur für Most) mit 18 Punkten oder mehr erhalten zusätzlich den Titel Landessieger, mit 14 bis 17,9 Punkten das Landesiegel.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

### a) Moste

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- M 1** Apfelmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
- M 2** Apfelmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 3** Apfelmost aus Streuobst extratrocken/trocken (Restzucker bis 9 g/l)
- M 4** Apfelmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 5** Apfelmost aus Streuobst halbtrocken/halbsüß/süß (Restzucker 9 bis 18 g/l)

- M 6** Apfel- und Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
- M 7** Apfel- und Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 8** Apfel- und Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 9** Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
- M 10** Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 11** Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 12** Apfel-, Birnen-, oder Apfel- und Birnenmost halbsüß/süß (Restzucker über 18 g/l)

Streuobst umfasst ausschließlich Produkte alter Sorten von großkronigen Apfelbäumen!

**ACHTUNG:** In den Goldentscheid kommen lediglich Qualitätsmoste (staatliche Prüfnummer erforderlich! Diese ist auf der Teilnahmekarte im Feld „Produktbeschreibung“ anzugeben!) mit 18, 19 oder 20 Punkten, sowie Produkte, die in der Verkostung 19 oder 20 Punkte erreichen. Bei den reinsortigen Mosten bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Zusätzlich erfolgt eine Vorsortierung der Moste innerhalb der Kategorien nach aufsteigendem Säuregrad (aufgrund des Untersuchungszeugnisses).

Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

### b) Fruchtsäfte

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- F 1** Apfelsaft blank
- F 2** Apfelsaft naturtrüb
- F 3** Apfelsaft aus Streuobst blank/naturtr.
- F 4** Apfel-Johannisbeersaft
- F 5** Apfel-Holundersaft
- F 6** Apfel-Karottensaft

- F 7** Apfel-Weichselsaft
- F 8** Apfel-Himbeersaft
- F 9** Birnensaft
- F 10** Traubensaft
- F 11** Sonstige Säfte
- F 12** Nektar
- S 1** Sirup

Bei den reinsortigen Säften bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Bei entsprechend großer Probenanzahl in den Kategorien F 8, F 9, F 10, F 11 und S 1 kann eine weitere Unterteilung durch die Juryleitung erfolgen.

Streuobst umfasst ausschließlich Produkte alter Sorten von großkronigen Apfelbäumen!

Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

#### c) Sonstige Obstweingetränke

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- O 1** Cider
- O 2** Perlwein (Frizzante) / Schaumwein / Sonstige

#### d) Essige

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- E 1** Gärungsessig
- E 2** Balsamessig

#### e) Marmeladen

Das gesonderte Anmeldeformular können Sie unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at) downloaden oder unter der Telefonnummer +43 (0) 74 16 / 502 - 0 anfordern und liegt diesen Anmeldeformularen bei.

#### f) Trockenobst & -gemüse

Das gesonderte Anmeldeformular können Sie unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at) downloaden oder unter der Telefonnummer +43 (0) 74 16 / 502 - 0 anfordern und liegt diesen Anmeldeformularen bei.

### 3. JURY

Die Fachjury – bestehend aus anerkannten Experten – behält sich das Recht vor, bei zu geringer Qualität Preise nicht zu vergeben. Jede Probe wird anonym und mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um die Qualität der Bewertung zu garantieren.

Juryvorsitzender ist Ing. Wolfgang Lukas, Landwirtschaftskammer NÖ.

### 4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

#### a) Moste

Voraussetzung ist das Vorhandensein von mindestens 600 Litern des eingereichten Mosts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (23. April 2021). Der Most soll blank und füllfertig im Tank/Fass bzw. in der Flasche liegen.

**WICHTIG:** Der Einreichung muss ein aktuelles Untersuchungszeugnis eines öffentlichen Labors beiliegen, aus dem folgende Werte des Mostes ersichtlich sind: Alkoholgehalt, Säuregehalt berechnet als Weinsäure, Restzuckergehalt, Gehalt an freier SO<sub>2</sub>. Proben ohne Untersuchungszeugnis werden nicht angenommen!

**Einreichmenge: 2 Stück 1-Liter-Flaschen**  
**Teilnahmegebühr: EUR 30,00 bzw. EUR 25,00 für Moste MIT Prüfnummer!**

#### b) Fruchtsäfte

Voraussetzung für die Teilnahme ist das Vorhandensein von mindestens 500 Litern des eingereichten Fruchtsaftes oder Nektars und 200 Liter Sirup zum Zeitpunkt der Preisverleihung (23. April 2021).

**Einreichmenge: 2 Stück 1-Liter-Flaschen**  
**Teilnahmegebühr: EUR 35,00**

#### c) Sonstige Obstweingetränke

Bei diesen Getränken müssen mindestens 100 Liter des eingereichten Produkts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (23. April 2021) vorhanden sein. Zugelassen sind ausschließlich Getränke, die den österreichischen Rechtsvorschriften entsprechen.

**Einreichmenge: 2 Stück mind. 0,5-Liter-Flaschen**  
**Teilnahmegebühr: EUR 35,00**

#### d) Essige

Voraussetzung für die Teilnahme ist das Vorhandensein von mindestens 25 Litern des eingereichten Produkts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (23. April 2021).

**WICHTIG:** Der Einreichung muss ein aktuelles Untersuchungszeugnis eines öffentlichen Labors beiliegen, aus dem der Essigsäuregehalt und der Restalkohol des Essigs ersichtlich sind. Proben ohne Untersuchungszeugnis werden nicht angenommen!

**Einreichmenge: mind. 0,5 Liter**  
**Teilnahmegebühr: EUR 35,00**

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Donnerstag, 07. und Mittwoch, 13. Jänner 2021 (07:30 bis 12:00 und 13:00 bis 16:00 Uhr) – ausgenommen Samstag und Sonntag** – entweder

bei der Messe Wieselburg persönlich abgegeben werden oder im gleichen Zeitraum bei folgender Adresse einlangen:

Messe Wieselburg GmbH  
 Volksfestplatz 3  
 3250 Wieselburg

Eine Nachreichung zu einem späteren Termin ist nicht möglich!

Daneben können die Proben an folgenden Orten abgegeben werden:

#### Freitag, 08. Jänner 2021 (10:00 bis 12:00 Uhr)

Weinbauschule Silberberg  
 Kogelberg 16  
 8430 Leibnitz

#### Freitag, 08. Jänner 2021 (14:00 bis 16:00 Uhr)

Weingut Wolfgang Lang  
 Hoferberg 27  
 8222 St. Johann bei Herberstein

#### Mittwoch, 13. Jänner 2021 (09:00 bis 15:00 Uhr)

OÖ Landwirtschaftskammer  
 Auf der Gugl 3  
 4020 Linz

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **4. und 5. Jänner 2021 (08:00 bis 16:00 Uhr)** abgegeben werden. **Wichtig:** Da die Bezirksbauernkammer Hallein in dieser Zeit übersiedelt, müssen die Proben beim Maschinenring Hallein (Davisstraße 16, 5400 Hallein) abgegeben werden.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
 Messe Wieselburg GmbH  
 IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
 BIC: RLNWATWW939  
 Verwendungszweck: „Birne 2021“

**Aufgrund der Registrierkassenpflicht ersuchen wir Sie, von Barzahlungen abzusehen und die Teilnahmegebühr(en) vorab zu überweisen. Sie tragen somit zu einer wesentlichen Erleichterung bei der Abwicklung bei.**

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen. Bei mehr als 10 Einreichungen ist für die 11. Probe keine Teilnahmegebühr zu bezahlen.

Die Anmeldeunterlagen finden Sie auch im Internet unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at).

Vom besten Produkt einer Kategorie sind der Messe Wieselburg für die Produktpräsentation während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche**

**che Direktvermarkter** max. 10 Liter des Produkts kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Jeder Produzent erhält eine Nachricht über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

### 5. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt einer Kategorie wird während der Messe am Stand **Die goldene Birne 2021** im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Den Gewinnern von **Die goldene Birne 2021** wird ihr Preis am Eröffnungstag (23. April 2021) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Die goldene Birne 2021** abzuholen.

### 6. PRODUZENT DES JAHRES

Auch heuer wird bei der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** der „Produzent des Jahres“ gekürt. Dafür werden die Punkte der fünf besten Produktproben zusammengezählt, wovon jeweils mindestens zwei eingereichte Produkte aus dem Bereich Brände / Liköre (und davon mindestens ein Brand) und mindestens zwei Produkte aus dem Bereich Moste / Obstweingetränke / Säfte / Essige / Marmeladen / Trockenobst und -gemüse sein müssen.

**Der „Produzent des Jahres“ erhält zusätzlich von Firma Etivera Verpackungstechnik GmbH einen Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00.**

Der Veranstalter behält sich vor, die Verbindung des Preisträgers zu einem landwirtschaftlichen Betrieb zu kontrollieren.

### 7. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, am Markt befindliche Produkte anzukaufen und mit den eingereichten Proben zu vergleichen. Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 23. April 2021 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.

## 1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2021**.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Zur Bewertung sind sowohl Marmeladen (Konfitüren) als auch Fruchtaufstriche, Gelees etc. zugelassen. Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- K 1** Produkte aus der Frucht Marille
- K 2** Produkte aus sonstigem Steinobst
- K 3** Produkte aus Kernobst
- K 4** Produkte aus Beerenobst
- K 5** Produkte aus Wildfrüchten
- K 6** Sonstige Spezialitäten  
(z. B. mit Gemüse, mit speziellen Gewürzen, mit Alkohol, ... - allerdings muss ein Obstbezug gegeben sein, also KEINE Gemüsechutneys oder dgl.)
- K 7** Mischungen aus heimischem Obst
- K 8** Mischungen mit/aus nicht heimischem Obst

Für das Zustandekommen einer Kategorie sind mindestens 15 Einreichungen notwendig. Eine etwaige Zusammenlegung bzw. bei entsprechend großer Probenanzahl eine weitere Unterteilung der Kategorien obliegt der Juryleitung.

## 3. JURY

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2021**.

## 4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Die eingereichten Produkte müssen den dafür vorgesehenen gesetzlichen Rahmenbedingungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung für den Verkauf entsprechen. Voraussetzung ist das Vorhandensein von mindestens 10 kg der eingereichten Marmelade zum Zeitpunkt der Preisverleihung (23. April 2021).

**Einreichmenge:** **2 Gläser á mindestens 200 g, wobei 1 Glas nicht etikettiert sein darf, jedoch zuordenbar sein muss (gleicher Deckel, Kennzeichnung, ...)**

**Teilnahmegebühr:** **EUR 25,00 je Probe**

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Donnerstag, 7. und Mittwoch, 13. Jänner 2021 (07:30 bis 12:00 und 13:00 bis 16:00 Uhr) – ausgenommen Samstag und Sonntag** – entweder bei der Messe Wieselburg persönlich abgegeben werden oder im gleichen Zeitraum bei folgender Adresse einlangen:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

Eine Nachreichung zu einem späteren Termin ist nicht möglich!

Daneben können die Proben an folgenden Orten abgegeben werden:

**Freitag, 08. Jänner 2021 (10:00 bis 12:00 Uhr)**

Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz

**Freitag, 08. Jänner 2021 (14:00 bis 16:00 Uhr)**

Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein

**Mittwoch, 13. Jänner 2021 (09:00 bis 15:00 Uhr)**

OÖ Landwirtschaftskammer  
Auf der Gugl 3  
4020 Linz

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **4. und 5. Jänner 2021 (08:00 bis 16:00 Uhr)** abgegeben werden. **Wichtig:** Da die Bezirksbauernkammer Hallein in dieser Zeit übersiedelt, müssen die Proben beim Maschinenring Hallein (Davisstraße 16, 5400 Hallein) abgegeben werden.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
Messe Wieselburg GmbH  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
BIC: RLNWATWW939  
Verwendungszweck: „Marmelade 2021“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen.

Vom besten Produkt einer Kategorie sind der Messe Wieselburg für die Produktpräsentation während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** 4 Gläser à mindestens 200 g des Produkts kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Jeder Produzent erhält eine Nachricht über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

## 5. PRODUKTPRÄSENTATION

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2021**.

## 6. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2021**.

*Die goldene  
Birne  
2021* 

Prämierung von Marmeladen

# Die goldene Birne 2021



Prämierung von Marmeladen

**TEILNAHMEBEDINGUNGEN**

## TEILNAHMEKARTE 2021

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*:  
\_\_\_\_\_

Straße:  
\_\_\_\_\_  anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort\*:  
\_\_\_\_\_ Bio-Kontrollnummer: \_\_\_\_\_

Telefon:  
\_\_\_\_\_

E-Mail:  
\_\_\_\_\_

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung	Kategorie	vorhandene Menge	Anmerkungen (Bitte tragen Sie in diesem Feld die Zutaten so detailliert wie möglich ein!)
	Produkt 1:		kg	
	Produkt 2:		kg	
	Produkt 3:		kg	
	Produkt 4:		kg	
	Produkt 5:		kg	

### Kategorie:

- K 1 Produkte aus der Frucht Marille
- K 2 Produkte aus sonstigem Steinobst
- K 3 Produkte aus Kernobst
- K 4 Produkte aus Beerenobst
- K 5 Produkte aus Wildfrüchten
- K 6 Sonstige Spezialitäten (z. B. mit Gemüse, mit speziellen Gewürzen, mit Alkohol, ... - allerdings muss ein Obstbezug gegeben sein, also KEINE Gemüschutens oder dergleichen)
- K 7 Mischungen aus heimischem Obst
- K 8 Mischungen mit/aus nicht heimischem Obst

Teilnahmeberechtigt sind sowohl Marmeladen (Konfituren) als auch Fruchtaufstriche, Gelees, etc. Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien obliegt der Jury.

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am \_\_\_\_\_  
Eine Kopie der Überweisung liegt bei \_\_\_\_\_

Datum und Unterschrift \_\_\_\_\_

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 4 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

## 1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2021**.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- T 1** Produkte aus Kernobst
- T 2** Produkte aus Steinobst
- T 3** Mischungen aus heimischem Obst
- T 4** Mischungen mit nicht heimischem Obst
- T 5** Sonstige Mischungen/Spezialitäten
- T 6** Trockengemüse

Eine etwaige Zusammenlegung bzw. bei entsprechend großer Probenanzahl eine weitere Unterteilung der Kategorien obliegt der Jury.

## 3. JURY

Die Fachjury – bestehend aus anerkannten Experten – behält sich das Recht vor, bei zu geringer Qualität Preise nicht zu vergeben. Jede Probe wird anonym beurteilt, um die Qualität und Seriosität der Bewertung zu garantieren.

Juryvorsitzender ist Ing. Wolfgang Lukas, Landwirtschaftskammer NÖ.

Die sensorische Beurteilung durch die Fachjury erstreckt sich auf folgende Kriterien:

- Aussehen und Stückigkeit
- Textur und Biss
- Geruch und Geschmack
- Gesamteindruck

## 4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Die eingereichten Produkte müssen den dafür vorgesehenen gesetzlichen Rahmenbedingungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung für den Verkauf entsprechen. Zur Prämierung zugelassen ist Trockenobst & -gemüse, bei dem die Rohware Obst und Gemüse aus heimischen „Früchten“ darstellt oder Mischungen mit heimischem/nicht heimischem Obst und Gemüse, wobei die heimische „Frucht“ überwiegen muss (mehr als 50%).

**Einreichmenge:** 2 Verpackungseinheiten (auch im Glas möglich) zu JE mindestens 100 g, wobei 1 VPE nicht etikettiert sein darf, jedoch zuordenbar sein muss!

**Teilnahmegebühr:** EUR 25,00 je Probe

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Donnerstag, 7. und Mittwoch, 13. Jänner 2021**

(07:30 bis 12:00 und 13:00 bis 16:00 Uhr) – **ausgenommen Samstag und Sonntag** – entweder bei der Messe Wieselburg persönlich abgegeben werden oder im gleichen Zeitraum bei folgender Adresse einlangen:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

Eine Nachreichung zu einem späteren Termin ist nicht möglich!

Daneben können die Proben an folgenden Orten abgegeben werden:

**Freitag, 08. Jänner 2021 (10:00 bis 12:00 Uhr)**

Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz

**Freitag, 08. Jänner 2021 (14:00 bis 16:00 Uhr)**

Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein

**Mittwoch, 13. Jänner 2021 (09:00 bis 15:00 Uhr)**

OÖ Landwirtschaftskammer  
Auf der Gugl 3  
4020 Linz

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **4. und 5. Jänner 2021 (08:00 bis 16:00 Uhr)** abgegeben werden. **Wichtig:** Da die Bezirksbauernkammer Hallein in dieser Zeit übersiedelt, müssen die Proben beim Maschinenring Hallein (Davisstraße 16, 5400 Hallein) abgegeben werden.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
Messe Wieselburg GmbH  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
BIC: RLNWATWW939  
Verwendungszweck: „Trockenobst 2021“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen. Restliche Bestimmungen - siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2021**.

## 5. PRODUKTPRÄSENTATION

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2021**.

## 6. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2021**.



Prämierung von  
Trockenobst & -gemüse

# Die goldene Birne 2021



Prämierung von  
Trockenobst & -gemüse

**TEILNAHMEBEDINGUNGEN**

## TEILNAHMEKARTE 2021

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte **kopieren!**

Name\*: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_  anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort\*: \_\_\_\_\_ Bio-Kontrollnummer: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung	Kategorie	Erntejahr	Anmerkungen (Art der Trocknung, Zutaten, Besonderheiten, ...)
	Produkt 1:			
	Produkt 2:			
	Produkt 3:			
	Produkt 4:			
	Produkt 5:			

### Kategorie:

- T 1 Produkte aus Kernobst
- T 2 Produkte aus Steinobst
- T 3 Mischungen aus heimischem Obst
- T 4 Mischungen mit nicht heimischem Obst
- T 5 Sonstige Mischungen/Spezialitäten
- T 6 Trocken Gemüse

Zur Prämierung zugelassen ist Trockenobst bzw. -gemüse, bei dem die Rohware Obst- und Gemüse aus heimischen „Früchten“ darstellt oder Mischungen mit heimischem/nicht heimischem Obst und Gemüse, wobei die heimische „Frucht“ überwiegen muss (mehr als 50 %). Eine etwaige Zusammenlegung bzw. weitere Unterteilung der Kategorien obliegt der Jury.

**Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.**

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am \_\_\_\_\_  
Eine Kopie der Überweisung liegt bei \_\_\_\_\_

Datum und Unterschrift \_\_\_\_\_



Bitte beachten Sie die aktuellen  
Kategorie-Definitionen!

Prämierung von Rohpökelwaren,  
Kochpökelwaren, Rohwürsten & Auf-  
strichen aus bäuerlicher und  
gewerblicher Produktion



Prämierung von Rohpökelwaren,  
Kochpökelwaren, Rohwürsten & Auf-  
strichen aus bäuerlicher und  
gewerblicher Produktion

**TEILNAHMEBEDINGUNGEN**

**TEILNAHMEKARTE 2021**

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!



Name\*:

Straße:

PLZ / Ort\*:

Telefon:

E-Mail:

anerkannter Biobetrieb

Bio-Kontrollnummer:

Unbedingt ankreuzen!  Gewerbe  
 Landwirtschaft

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (bitte Bezeichnung eintragen - siehe unten)	Produktbeschreibung, sonstige Angaben, Besonderheiten, ...

**Kategorie:** Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am \_\_\_\_\_  
Eine Kopie der Überweisung liegt bei:

Datum und Unterschrift \_\_\_\_\_

- S 1 Bauchspeck vom Schwein geräuchert
- S 2 Baurispeck vom Schwein ungeräuchert
- S 3 Karreespeck vom Schwein geräuchert
- S 4 Karreespeck vom Schwein ungeräuchert
- S 5 Schinken speck vom Schwein geräuchert
- S 6 Schinken speck vom Schwein ungeräuchert
- S 7 Schinken speck vom Schwein geräuchert
- S 8 Leinbrat, Ossò Cido, Mangalitza, Schwabisch Hällisch, etc.)
- S 9 Rohpökelwaren vom Rind
- S 10 Sonstige Rohpökelwaren (außer Schwein & Rind)
- S 11 Rohwürste (Schmitzest, mit & ohne Beleg)
- S 12 Rohwürste (Krautwurst, Pfefferwurst, Pfefferwurst)
- S 13 Kochpökelwaren (nicht geräuchert)
- S 14 Aufstriche (Fischanheitl mind. 50 %) - Pasteten, streichfähige Kochwürste (z. B. Leber-, Kalbaleber-, Zwiebelstreichwurst, etc.), in optisch ansprechender Verpackung (lies in die Bewertung mit ein)

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 5 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

\* wird auf der Urkunde verwendet / \* alle Tierarten (Wild nur aus Beschau)



## 1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

95 bis 100 Punkte Goldmedaille und Urkunde  
87 bis 94,5 Punkte Silbermedaille und Urkunde  
81 bis 86,5 Punkte Bronzemedaille und Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Speck-Kaiser 2021** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt, getrennt nach gewerblichen und bäuerlichen Produzenten, in den Kategorien:

- S 1** Bauchspeck vom Schwein geräuchert
- S 2** Bauchspeck vom Schwein ungeräuchert
- S 3** Karreespeck vom Schwein geräuchert
- S 4** Karreespeck vom Schwein ungeräuchert
- S 5** Schinkenspeck vom Schwein geräuchert
- S 6** Schinkenspeck vom Schwein ungeräuchert
- S 7** Sonstige Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein (regionale Spezialitäten, besondere Würzungen, Schulterspeck, Lendbrat, Osso Collo, Mangalitz, Schwäbisch Hällisch, etc.)
- S 8** Rohpökelwaren vom Rind
- S 9** Sonstige Rohpökelwaren (außer Schwein & Rind)
- S 10** Rohwürste (schnittfest, mit & ohne Belag)<sup>1</sup>
- S 11** Erhitzte Würste: kleinkalibrige (max. 30 mm) gekochte oder heiß geräucherte Brüh- / Kochwürste (Krainer, Wald viertler, Speckwurst, Kabanossi)<sup>1</sup>  
**essfertig - keine Rohwürste**
- S 12** Kochpökelwaren essfertig (gegart, kalt- & heißgeräuchert, gebraten, ungeräuchert)<sup>1</sup>
- S 13** Kochschinken (nicht geräuchert)<sup>1</sup>
- S 14** Aufstriche (Fleischanteil mind. 50 %) - Pasteten, streichfähige Kochwürste (z. B. Leber-, Kalbsleber-, Zwiebelstreichwurst, etc.), streichfähige Rohwürste (z. B. Metwurst, etc.), Schmalz, Hack, ...<sup>1</sup>

<sup>1</sup> alle Tierarten (Wild nur aus Beschau)

In den Kategorien S 1 bis S 6 sind die Produkte **mit Schwarte** einzusenden. Ohne Schwarte dürfen sie nur dann eingesendet werden, wenn die Entfernung der Schwarte vor der Weiterverarbeitung (Räuchern, Lufttrocknen, ...) vorgenommen wurde.

### Nicht angenommen werden:

Produkte außerhalb der Kategorie-Definitionen, insbesondere in Kategorie S11 Brühwürste über 30 mm Kaliber, Produkte wie Schweinsbraten, Surbraten, Presswurst etc.

- Die Kategorie-Definitionen sind nicht deckungsgleich mit den Definitionen des Codexkapitels B14, sondern einschränkender Art

- Unter "Pökellung" oder "gepökelt" wird die Definition nach Codexkapitel B14 verstanden (gleichzeitige Anwendung von NaCl und Nitrit- oder Nitratpökelsalz)

- Alle eingereichten Proben müssen kalt verzehrt und beurteilbar sein, es erfolgt kein Erhitzungsprozess für die Produktprüfung!

Produktbeschreibung: Bitte führen Sie von der "Norm" abweichende Produkteigenschaften, wie z. B. lokale Besonderheiten, spezielle Zutaten, Zubereitungsarten, Formen usw. genau an!

Diese Beschreibung wird neutral an die Jury weitergegeben und soll jene Informationen enthalten, die Jurymitglieder nicht wissen können, aber für eine faire und objektive Bewertung wissen müssen!

Eine etwaige Zusammenlegung bzw. weitere Unterteilung der Kategorien bei geringer bzw. entsprechend großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

## 3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erfolgt nach dem Vorbild des DLG-Schemas und erstreckt sich auf unterschiedliche Kriterien. Pro Kriterium können maximal 5 Punkte erreicht werden. Weiters werden die Kriterien gewichtet, wobei Geruch und Geschmack die stärkste Gewichtung erhalten. Eine Auszeichnung kann nur dann erreicht werden, wenn die Produktprobe in allen Kriterien mindestens 3 Punkte erreicht.

## 4. JURY

Die Fachjury setzt sich aus ExpertInnen des schulischen, gewerblichen und bäuerlichen Umfelds zusammen. Der Juryvorsitz ist in den Händen des LMTZ Francisco Josephinum.

## 5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Zugelassen sind ausschließlich Fleischwaren, die den codexrechtlichen Vorschriften entsprechen.

## Einreichmenge:

- Schwein, Rind: mind. 1,5 kg im Ganzen (max. ein Anschnitt)
- andere Tierarten: mind. 0,7 kg im Ganzen (max. ein Anschnitt)
- Rohwürste, erhitzte Würste, Aufstriche: mind. 0,7 kg

**Teilnahmegebühr: EUR 49,00 je Probe**

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Donnerstag, 21. Jänner 2021** an folgende Adresse eingesandt werden:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

Die Proben können per Post/Paketdienst oder persönlich geliefert werden an:

Lebensmitteltechnologisches Zentrum  
HBLFA Francisco Josephinum  
Wechlingerstraße 19  
3250 Wieselburg

**ABGABEORT:** Lebensmitteltechnologisches Zentrum, beschilderter Eingang im Wirtschaftshof, siehe auch <https://www.josephinum.at/kontakt.html> (Das LMTZ - Lageplan)

Dort werden die sachgemäße Lagerung & Kühlung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort „Speck-Kaiser 2021“ versehen. Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung – trägt der Teilnehmer selbst die Verantwortung. Die Aufstriche sind nach Möglichkeit in neutraler Verpackung zuzusenden, wobei eine Zuordenbarkeit gewährleistet sein muss.

## Proben-Abgabe/Einlang-Tage:

**Montag, 25. und Dienstag, 26. Jänner 2021 (jeweils 07:30 bis 15:00 Uhr)**

Die Teilnahmegebühr ist bis zum **Donnerstag, 21. Jänner 2021** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg  
Messe Wieselburg  
BIC: SPSBAT21  
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004  
Verwendungszweck: „Speck-Kaiser 2021“

Jeder Produktprobe ist eine eigene Kopie der ausgefüllten Teilnahmekarte sowie eine Zahlungsbestätigung der Teilnahmegebühr beizulegen. Die Ausschreibungsunterlagen finden Sie auch im Internet unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at).

Jeder Einsender erhält eine Benachrichtigung über die Jurybewertung seiner Produkte.

## 6. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt einer Kategorie wird während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** am Stand **Speck-Kaiser 2021** im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Dafür sind 4 kg (bzw. 2 kg bei Rohwürsten, Hauswurstl, Blutwurst) des Siegerproduktes (oder gleichwertig) als Kostproben zur Verfügung zu stellen. Bei den Aufstrichen wird dem Gewinner die Menge dem Produkt entsprechend rechtzeitig mitgeteilt.

Den Gewinnern eines **Speck-Kaiser 2021** wird ihr Preis am Eröffnungstag (23. April 2021) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Speck-Kaiser 2021** abzuholen.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** aufliegt, sowie in verschiedenen Medien veröffentlicht.

## 7. LABORUNTERSUCHUNG

Wünschen Sie eine bakteriologische Untersuchung? Nehmen Sie vor Ihrer Anmeldung mit Fa. Ernst Höller GmbH Kontakt auf und vereinbaren Sie die Art der Untersuchung und die einzusendende Probenmenge.

Ernst Höller GmbH  
Telefon: +43 (0) 74 88 / 71 740  
E-Mail: [info@hoeller-marketing.at](mailto:info@hoeller-marketing.at)

Diese zu untersuchenden Proben sind separat, gekennzeichnet und hygienisch sicher verpackt (z. B. vakuumiert) abzugeben oder einzusenden und nicht in die für die Sensorik notwendige Probenmenge einzurechnen!

Sonderwünsche hinsichtlich Untersuchung(en) bitte auf einem Probenbegleitschein vermerken. Vom Veranstalter werden keine Proben geteilt bzw. gezogen. Die Verrechnung erfolgt direkt durch die Firma Ernst Höller GmbH.

## 8. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter. Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 23. April 2021 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.

## 1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2021**.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt, getrennt nach gewerblichen und bäuerlichen Produzenten, in den Kategorien:

- B 1** Blutwürste, deutsch-österreichische Art (schnittfest, kalt und warm zu verzehren), Blut-Zungenwürste (Rotwurst)
- B 2** Blutwürste, französische Art (nicht schnittfest, warm zu verzehren)
- B 3** kreative Blutwürste im Darm (besondere Zutaten, abweichende Form...)

Eine etwaige Zusammenlegung bzw. weitere Unterteilung der Kategorien bei geringer bzw. entsprechend großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung. Die Proben werden **ohne Zubereitung** (Braten, Kochen, etc.) sensorisch geprüft.

## 3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2021**.

## 4. JURY

Die Fachjury setzt sich aus ExpertInnen des schulischen, gewerblichen und bäuerlichen Umfelds zusammen. Der Juryvorsitz ist in den Händen des LMTZ Francisco Josephinum.

## 5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Zugelassen sind ausschließlich Fleischwaren, die den codexrechtlichen Vorschriften entsprechen.

### Einreichmenge:

- **2 Kranzl bzw. 2 Stangen, in Summe mindestens 2 kg**

**Teilnahmegebühr: EUR 49,00 je Probe**

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **21. Jänner 2021** an folgende Adresse eingesandt werden:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

Die Proben können per Post/Paketdienst oder persönlich geliefert werden an:

Lebensmitteltechnologisches Zentrum  
HBLFA Francisco Josephinum  
Wechlingerstraße 19  
3250 Wieselburg

**ABGABEORT:** Lebensmitteltechnologisches Zentrum, beschilderter Eingang im Wirtschaftshof, siehe auch <https://www.josephinum.at/kontakt.html> (Das LMTZ - Lageplan). Dort werden die sachgemäße Lagerung & Kühlung der Produkte

garantiert. Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort „Blunz'nkranzl 2021“ versehen.

Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung – trägt der Teilnehmer selbst die Verantwortung.

**Proben-Abgabe/Einlang-Tage:  
Montag, 25. und Dienstag, 26. Jänner 2021  
(jeweils 07:30 bis 15:00 Uhr)**

Die Teilnahmegebühr ist bis zum **Donnerstag, 21. Jänner 2021** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg  
Messe Wieselburg  
BIC: SPSBAT21  
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004  
Verwendungszweck: „Blunz'nkranzl 2021“

Jeder Produktprobe ist eine eigene Kopie der ausgefüllten Teilnahmekarte sowie eine Zahlungsbestätigung der Teilnahmegebühr beizulegen. Die Ausschreibungsunterlagen finden Sie auch im Internet unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at). Jeder Einsender erhält eine Benachrichtigung über die Jurybewertung seiner Produkte.

## 6. PRODUKTPRÄSENTATION

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2021**.

## 7. LABORUNTERSUCHUNG

Wünschen Sie eine bakteriologische Untersuchung? Nehmen Sie vor Ihrer Anmeldung mit Fa. Ernst Höller GmbH Kontakt auf und vereinbaren Sie die Art der Untersuchung und die einzusendende Probenmenge.

Ernst Höller GmbH  
Telefon: +43 (0) 74 88 / 71 740  
E-Mail: [info@hoeller-marketing.at](mailto:info@hoeller-marketing.at)

Diese zu untersuchenden Proben sind separat, gekennzeichnet und hygienisch sicher verpackt (z. B. vakuumiert) abzugeben oder einzusenden und nicht in die für die Sensorik notwendige Probenmenge einzurechnen! Sonderwünsche hinsichtlich Untersuchung(en) bitte auf einem Probenbegleitschein vermerken. Vom Veranstalter werden keine Proben geteilt bzw. gezogen. Die Verrechnung erfolgt direkt durch die Firma Ernst Höller GmbH.

## 8. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter. Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 23. April 2021 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.



Das goldene  
**Blunz'nkranzl**  
2021

Prämierung von  
**Blutwurst**

**TEILNAHMEKARTE**



Das goldene  
**Blunz 'nkranzl**  
2021

Prämierung von  
Blutwurst

**TEILNAHMEBEDINGUNGEN**

**TEILNAHMEKARTE 2021**

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*: \_\_\_\_\_

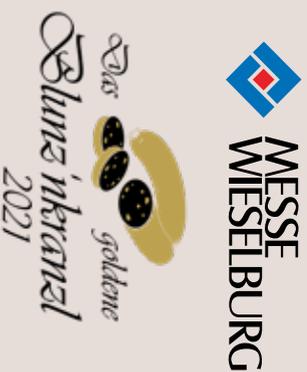
Straße: \_\_\_\_\_  anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort\*: \_\_\_\_\_ Bio-Kontrollnummer: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Unbedingt ankreuzen!  Gewerbe  Landwirtschaft  
 Landwirtschaft



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (bitte Bezeichnung eintragen - siehe unten)	Produktbeschreibung, sonstige Angaben, Besonderheiten, ...	Labor erwünscht (Infos siehe Punkt 7)

**Kategorie:** Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.

B 1 Blutwurst deutsch-österreichische Art (Schnittfest, kalt zu verzehrend), Blutwurst (Rotwurst)

B 2 Blutwurst französische Art (nicht schnittfest, warm zu verzehrend)  
Eine Kopie der Übersetzung liegt bei \_\_\_\_\_

B 3 kreative Blutwurst im Darm (besondere Zutaten, abweichende Form, etc)  
Datum und Unterschrift \_\_\_\_\_

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Übersetzung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 5 angegebenen Einrichtungen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.



# 2021 Brot Kaiser



Prämierung von Brot und Feingebäck-  
spezialitäten aus bäuerlicher Produktion

# 2021 Brot Kaiser



Prämierung von Brot und Feingebäck-  
spezialitäten aus bäuerlicher Produktion

**TEILNAHMEBEDINGUNGEN**

## TEILNAHMEKARTE 2021

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_  anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort\*: \_\_\_\_\_ Bio-Kontrollnummer: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (Bitte Bezeichnung eintragen - siehe unten)	Produktbeschreibung (Grundrezeptur, Sauerfärganteil bei Bauernbrot, Besonderheiten)

### Kategorie:

- B1 Klassisches Bauernbrot
- B2 Oseanerbrot
- B3 Vollkornbrot
- B4 Sondepbrot
- B5 Feine Hefeteig- & Fettsbackwaren
- B6 Fruchte- und Kleizenbrot

**Eine Bewertung der Produkte wird durch genaue Angaben deutlich erleichtert.**

Für das rechtzeitige (Dienstag, 12. Januar 2021) und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätsstärkenden Verpackung – trägt der Teilnehmer selbst die Verantwortung.

**Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.**

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am \_\_\_\_\_  
Eine Kopie der Überweisung liegt bei \_\_\_\_\_

Datum und Unterschrift \_\_\_\_\_





Die **Brot-Kaiser 2021** erhalten einen Gutschein im Wert von

**€ 100,00**

von der Firma **IME Back- und Kochgeräte**.



#### 1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

95 bis 100 Punkte Goldmedaille und Urkunde  
87 bis 94 Punkte Silbermedaille und Urkunde  
80 bis 86 Punkte Bronzemedaille und Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Brot-Kaiser 2021** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

#### 2. BEWERTUNGSKRITERIEN

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- B 1** Klassisches Bauernbrot Roggenmischbrot mit einem Roggenmehlanteil von mind. 50 %, in Sauerteigführung
- B 2** Ölsaatenbrot mind. 10 % Ölsaaten
- B 3** Vollkornbrot mind. 90 % Vollkornmehl
- B 4** Sonderbrot Brote, die sich durch ihre Form (keine Laibe, Striezel, Kastenformen), durch ihre Inhalts-/Rohstoffe (zusätzlich andere als Roggen, Weizen, Dinkel, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kürbiskerne, Walnüsse, Sesam und andere in einer Bäckerei gängige Rohstoffe) oder ihre ganz spezielle Herstellung nicht in das Schema „klassisches Bauernbrot“, „Ölsaatenbrot“, „Vollkornbrot“ einordnen lassen (auch Störbrot).
- B 5** **Feine Hefeteig- & Fettbackwaren** Enthalten 5 bis 20 % Zucker bzw. 5 bis über 20 % Fett bezogen auf Mahl- und Schälprodukte. z. B.: Brioche (enthalten mindestens 4 Eidotter), Krapfen,

(mindestens 6 Eidotter pro kg Mahl- und Schälprodukte), Hefegugelhupf, Mohn- und Nussstrudel, Stollen, Milchbrot, etc.

**B 6** Früchte- und Kletzenbrot Sind durch den Anteil an Dörrobst charakterisiert, wobei der Fruchtanteil gegenüber dem Anteil an Mahl- und Schälprodukten überwiegt.

Eine endgültige Entscheidung über die Zuordnung in diese Kategorie obliegt der Jury.

Produktbeschreibung: Bitte führen Sie von der "Norm" abweichende Produkteigenschaften, wie z. B. lokale Besonderheiten, spezielle Zutaten, Zubereitungsarten, Formen usw. genau an! Diese Beschreibung wird neutral an die Jury weitergegeben und soll jene Informationen enthalten, die Jurymitglieder nicht wissen können, aber für eine faire und objektive Bewertung wissen müssen!

Auf dem Anmeldeformular muss zum jeweiligen Produkt eine kurze Beschreibung angegeben werden (Grundrezeptur, Sauerteiganteil bei Bauernbrot, Fruchtanteil bei Früchtebrot). Bei entsprechend großer Probenanzahl kann eine weitere Unterteilung der Kategorien durch die Juryleitung erfolgen.

#### 3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erstreckt sich nach dem Vorbild des DLG-Schemas auf folgende Kriterien:

- Form und Aussehen
- Oberflächen-, Krusteneigenschaften
- Lockerung und Krumenbild
- Struktur und Elastizität
- Geruch und Geschmack

Pro Kriterium können maximal 5 Punkte erreicht werden. Weiters werden die Kriterien gewichtet, wobei Geruch und Geschmack die stärkste Gewichtung erhalten. Eine Auszeichnung kann nur dann erreicht werden, wenn die Produktprobe in allen Kriterien mindestens 3 Punkte erreicht.

#### 4. JURY

Die Fachjury setzt sich aus Experten aus dem bäuerlichen und gewerblichen Umfeld zusammen.

Juryvorsitzender ist DI Johann Kapplmüller von der HTL für Lebensmitteltechnologie Wels.

#### 5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Zugelassen sind ausschließlich Brote, die den dexrechtlichen Vorschriften entsprechen

**Einreichmenge:**

**pro Probe mind. 2 gleiche Muster zu je mind. 1 kg (bzw. dem fertigen Produkt im Betrieb entsprechend) im Ganzen eingesendet werden.**

**Bei niedrigen Stückgewichten (Kleingebäck): Mindesteinreichmenge in Summe mind. 1 kg**

**Teilnahmegebühr: EUR 22,00 je Probe**

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Freitag, 8. Jänner 2021** an folgende Adresse eingesandt werden:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

**NEU:** Dieses Jahr gibt es zusätzlich zur analogen Anmeldung die Möglichkeit, Ihre Produkte online auf [www.ausgezeichnete-produkte.at](http://www.ausgezeichnete-produkte.at) anzumelden. Einfach den Wettbewerb "Brot Kaiser 2021" auswählen und Produkte einreichen. Großer Vorteil: Sie erhalten flexiblen Einblick auf die Bewertungen und das Ergebnis ohne Zeitverzögerung nach Abschluss der Bewertung.

Die Proben können per Post/Paketdienst oder persönlich geliefert werden an:

Lebensmitteltechnologisches Zentrum  
HBLFA Francisco Josephinum  
Wechlingerstraße 19  
3250 Wieselburg

Jeder Produktprobe ist eine Kopie der Probenanmeldung/Teilnahmekarte beizulegen.

Dort wird die sachgemäße Lagerung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen kennzeichnen und mit dem Kennwort „Brot-Kaiser 2021“ versehen.

Eine Nachlieferung ist nicht möglich.

**Proben-Abgabe/Einlang-Tag:**

**Dienstag, 12. Jänner 2021 (07:30 bis 15:00 Uhr)** Die Verkostung sämtlicher Proben findet am nächsten Tag (Mittwoch, 13. Jänner 2021) statt. Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhalten-

den Verpackung – trägt der Teilnehmer selbst die Verantwortung. Eine vorgezogene Lieferung ist aus Qualitätsgründen nicht empfehlenswert. Eine Nachlieferung ist nicht möglich.

Die Teilnahmegebühr ist bis zum **8. Jänner 2021** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg  
Messe Wieselburg GmbH  
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004  
BIC: SPSBAT21  
Verwendungszweck: „Brot-Kaiser 2021“

**Aufgrund der Registrierkassenpflicht ersuchen wir Sie, von Barzahlungen abzusehen und die Teilnahmegebühr(en) vorab zu überweisen. Sie tragen somit zu einer wesentlichen Erleichterung bei der Abwicklung bei.**

Jeder Produktprobe ist eine eigene Kopie der ausgefüllten Teilnahmekarte sowie eine Zahlungsbestätigung der Teilnahmegebühr beizulegen. Die Ausschreibungsunterlagen finden Sie auch im Internet unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at).

Jeder Einsender erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

#### 6. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt einer Kategorie wird während der Messe am Stand **Brot-Kaiser 2021** im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten. Dafür sind 6 kg des Siegerproduktes kostenlos (oder gleichwertig) als Kostproben zur Verfügung zu stellen. Bei den „Feinen Hefeteig- & Fettbackwaren“ bzw. „Früchte- und Kletzenbrote“ werden den Gewinnern die Mengen den Produkten entsprechend rechtzeitig mitgeteilt. Den Gewinnern eines **Brot-Kaiser 2021** wird ihr Preis am Eröffnungstag (23. April 2021) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Brot-Kaiser 2021** abzuholen.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** aufliegt, sowie in verschiedenen Medien veröffentlicht.

#### 7. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die Teilnehmer verpflichten sich zur Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen für die eingereichten Proben und garantieren, dass die eingereichten Proben der regulären Produktion entnommen wurden. Die eingereichten Proben bleiben beim Veranstalter. Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt. Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 23. April 2021 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

Neue Kategorie: Leindotteröl

MESSE  
WIESELBURG

**Gault &  
Millau**

Die Prämierung **Öl-Kaiser 2021** ist die  
Grundlage für die Veröffentlichung  
der Top-Öle im Guide Gault Millau!

 2021  
**Öl-Kaiser**

Prämierung von Speiseöl aus  
bäuerlicher Produktion

TEILNAHMEKARTE

Neue Kategorie: Leindotteröl



# Öl-Kaiser 2021

Prämierung von Speiseöl aus  
bäuerlicher Produktion

**TEILNAHMEBEDINGUNGEN**

## TEILNAHMEKARTE 2021

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_  anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort\*: \_\_\_\_\_ Bio-Kontrollnummer: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie <sup>1</sup>	Pressmethode <sup>1</sup>	Rohstoffe geröstet (bitte ggf. ankreuzen)	Produktbeschreibung (Eigenheiten, Mischungsverhältnis, Würzungen, ...)

### Kategorie:

- Ol. 1 Sonnenblumenöl
- Ol. 2 Rapsöl
- Ol. 3 Leinöl
- Ol. 4 Hanföl
- Ol. 5 Leindotteröl
- Ol. 6 Sonstige Öle (Soja, Distel, Traubenkern, Mohn, ...)
- Ol. 7 Kürbiskernöl
- Ol. 8 Spezialöl (Nuss, Mandelkern, Apfelnuss, Sesam, Kürbissamen, Oliven, aromatisiertes Öl, wie etwa Chili, Basilikum, Knoblauch, ...)

### Pressmethode:

- A Stampelpresse
- B Spindelpresse
- C Schneckenpresse

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am \_\_\_\_\_  
Eine Kopie der Überweisung liegt bei \_\_\_\_\_

Datum und Unterschrift \_\_\_\_\_

Eine einzelne Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl, eine weitere Unterteilung der Kategorien bei großer Probenanzahl und die endgültige Zuordnung der Proben in die entsprechenden Kategorien obliegt der Juryleistung.



# Öl-Kaiser 2021

## 1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem allgemein gültigen 50-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

48 bis 50 Punkte	Goldmedaille und Urkunde
44 bis 47,5 Punkte	Silbermedaille und Urkunde
40,5 bis 43,5 Punkte	Bronzemedaille und Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Öl-Kaiser 2021** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

<b>ÖL 1</b>	Sonnenblumenöl
<b>ÖL 2</b>	Rapsöl
<b>ÖL 3</b>	Leinöl
<b>ÖL 4</b>	Hanföl
<b>ÖL 5</b>	Leindotteröl
<b>ÖL 6</b>	Sonstige Öle (Soja, Distel, Traubenkern, Mohn, ...)
<b>ÖL 7</b>	Kürbiskernöl
<b>ÖL 8</b>	Spezialöl (Nuss, Marillenkern, Apfeln, Sesam, Kümmel, Ölmischungen, aromatisiertes Öl - wie etwa Chili, Basilikum, Knoblauch, ...)

Eine etwaige Zusammenlegung bzw. weitere Unterteilung der Kategorien bei geringer bzw. entsprechend großer Probenanzahl und die endgültige Zuordnung der Proben in die entsprechenden Kategorien obliegt der Juryleitung.

Produktbeschreibung: Bitte führen Sie von der "Norm" abweichende Produkteigenschaften, wie z. B. lokale Besonderheiten, spezielle Zutaten usw. genau an!

Seite 50

Diese Beschreibung wird neutral an die Jury weitergegeben und soll jene Informationen enthalten, die Jurymitglieder nicht wissen können, aber für eine faire und objektive Bewertung wissen müssen!

## 3. JURY

Die Fachjury – bestehend aus anerkannten Experten unter der Leitung von DI Martin Rogenhofer vom LMTZ Francisco Josephinum - behält sich das Recht vor, bei zu geringer Qualität Preise nicht zu vergeben.

Jede Probe wird anonym und mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um die Qualität der Bewertung zu garantieren.

## 4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Gegenstand der Einreichung sind pflanzliche Speiseöle, hergestellt aus heimischen Ölsaaten aus bäuerlicher Produktion. Die eingereichten Produkte entsprechen den Bestimmungen des Österreichischen Lebensmittelbuches B30, Abschnitt 1.1. für nicht raffinierte oder kalt gepresste Speiseöle.

**Einreichmenge: 2 Stück 0,25-Liter-Flaschen**  
**Teilnahmegebühr: EUR 38,00 je Probe**

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Donnerstag, 7. und Mittwoch, 13. Jänner 2021 (07:30 bis 12:00 und 13:00 bis 16:00 Uhr) – ausgenommen Samstag und Sonntag** – entweder bei der Messe Wieselburg persönlich abgegeben werden oder im gleichen Zeitraum bei folgender Adresse einlangen:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

## Eine Nachreichung zu einem späteren Termin ist nicht möglich!

Daneben können die Proben an folgenden Orten abgegeben werden:

**Freitag, 08. Jänner 2021 (10:00 bis 12:00 Uhr)**

Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz

**Freitag, 08. Jänner 2021 (14:00 bis 16:00 Uhr)**

Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein

**Mittwoch, 13. Jänner 2021 (09:00 bis 15:00 Uhr)**

OÖ Landwirtschaftskammer  
Auf der Gugl 3  
4020 Linz

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Volksbank Niederösterreich  
Messe Wieselburg GmbH  
IBAN: AT52 4715 0320 0615 0000  
BIC: VBOETATWWNOM  
Verwendungszweck: „Öl-Kaiser 2021“

**Aufgrund der Registrierkassenpflicht ersuchen wir Sie, von Barzahlungen abzusehen und die Teilnahmegebühr(en) vorab zu überweisen. Sie tragen somit zu einer wesentlichen Erleichterung bei der Abwicklung bei.**

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen. Bei mehr als 10 Einreichungen ist für die 11. Probe keine Teilnahmegebühr zu bezahlen. Die Anmeldeunterlagen finden Sie auch im Internet unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at).

Vom besten Produkt einer Kategorie ist der Messe Wieselburg für die Produktpräsentation während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** max. 1 Liter des Produkts kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Jeder Produzent erhält eine Nachricht über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

## 5. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt einer Kategorie wird während der Messe am Stand **Öl-Kaiser 2021** im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Den Gewinnern eines **Öl-Kaiser 2021** wird ihr Preis am Eröffnungstag (23. April 2021) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Öl-Kaiser 2021** abzuholen.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** aufliegt. Weiters werden die Gewinner/Preisträger in verschiedenen Medien veröffentlicht.

## 6. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die Teilnehmer verpflichten sich zur Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen für die eingereichten Proben und garantieren, dass die eingereichten Proben der regulären Produktion entnommen wurden.

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, am Markt befindliche Produkte anzukaufen und mit den eingereichten Proben zu vergleichen. Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 23. April 2021 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.



## IMPRESSUM

Eigentümer, Verleger & Herausgeber / für den Inhalt verantwortlich:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich

Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 0  
E-Mail: [info@messewieselburg.at](mailto:info@messewieselburg.at)  
Web: [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)

Auflage: 6.300 Stück

Chefredaktion: Verena Herzog  
Redaktion: Andrea Fischer BA, Nadine Bammer BSc MBA

Design: Undeutsch Media eU, 3250 Wieselburg  
([www.undeutsch.at](http://www.undeutsch.at))  
Druck: Queiser GmbH, 3270 Scheibbs  
([www.queiser.at](http://www.queiser.at))

Satz- und Druckfehler vorbehalten. Soweit personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind beziehen sie sich generell auf Frauen und Männer in gleicher Weise, um den Lesefluss zu vereinfachen.