

Das goldene  
Stampferl  
2023



Prämierung bäuerlicher  
Brände und Liköre



Anwendung des 100-Punkte-Schemas zur besseren nationalen und internationalen Vergleichbarkeit!

# AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarktung

## WIESELBURG

3. bis 6. März 2023

€ 1.000,00

für die/den

Produzent•in des Jahres



Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der  
**AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung**  
2023.

# Das goldene Stamplerl 2023

Ziel des Wettbewerbes ist es, auch bäuerlichen Schnapsbrennereien, 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 100-Punkte-Schema zur besseren nationalen und internationalen Vergleichbarkeit von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

90 bis 100 Punkte	Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
85 bis 89 Punkte	Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
80 bis 84 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

**Das goldene Stamplerl 2023 (Sieger-in)** 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 Direktvermarktung** aufliegt. Zusätzlich werden die Preisträger-innen in verschiedenen Medien veröffentlicht.

Produkte nieder- und oberösterreichischer Produzent-innen, sowie Produzent-innen aus Salzburg mit 90 Punkten oder mehr, erhalten zusätzlich den Titel **Landessieger-in**.

Produkte niederösterreichischer Produzent-innen mit Punkten zwischen 70 und 79, sowie Produzent-innen aus Oberösterreich und Salz-

burg mit Punkten zwischen 75 und 89 erhalten zusätzlich den Titel **Landessiegel**.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

### a) Brände<sup>1</sup>

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** Dirdlbrand
- 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)

<sup>1</sup> Bitte beachten Sie, dass bei den Kategorien B1 - B34 kein Zucker (max. 0,5 g/l) gestattet ist. Durch Ihre Unterschrift auf der Teilnehmerkarte stimmen Sie einer Laborprobe auf den Zuckergehalt zu.

**B 34** Strong Spirit (mind. 48 % Alkohol)

**B 35** Destillate gezuckert  
(gesetzliche Menge bis 18 g/l)

Bei reinsortigen Produkten bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Bei entsprechend großer Probenanzahl in der Kategorie B 30, B32 und B 35 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-/Kirschlorlikör
- L 5** Holunderlikör
- L 6** Emulsions-/Cremeliköre
- L 7** Zirbenlikör
- L 8** Kräuter- und Blütenliköre<sup>1</sup>
- L 9** Fruchtlikör<sup>2</sup>
- L 10** Sonstige Liköre

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

2 Fruchtlikör: 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 Expert\*innen – 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 & B35) bzw. von 10 Litern für die Kategorien B 19 bis B 34 zum Zeitpunkt der Preisverleihung (3. März 2023). Zugelassen sind ausschließlich 100%-ige, den rechtlichen Vorschriften entsprechende Destillate und Spirituosen.

**Einreichmenge: 0,5 Liter**  
**Teilnahmegebühr: EUR 48,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 0,5 Liter

#### b) Liköre

Voraussetzung für die Teilnahme ist das Vorhandensein von mindestens 20 Litern des eingereichten Likörs zum Zeitpunkt der Preisverleihung (3. März 2023). Zugelassen sind ausschließlich Liköre, die den codexrechtlichen und gewerberechtlichen Vorschriften entsprechen.

**Einreichmenge: 0,5 Liter**  
**Teilnahmegebühr: EUR 48,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 0,5 Liter

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Montag, 9. und Freitag, 13. Jänner 2023 (07:00 bis 15:00)** entweder bei der Messe Wieselburg persönlich abgegeben werden oder im gleichen Zeitraum bei folgender Adresse einlangen:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

Eine Nachlieferung ist nicht möglich! Daneben können die Proben an folgenden Orten abgegeben werden:

**Do, 12. Jänner 2023 (10:00 bis 12:00 Uhr)**  
Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz

**Do, 12. Jänner 2023 (14:00 bis 16:00 Uhr)**  
Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein

**Mi, 11. Jänner 2023 (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 **9. und 10. Jänner 2023 (08:00 bis 12:00 Uhr)** 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: „Stamperl 2023“

**Aufgrund der Registriertassenpflicht 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.

Wichtig: Bei 11 eingereichten Proben aus allen Kategorien der Prämierungen Stampferl, Birne oder Öl, ist **eine Probe (günstigste) kostenlos**. (Bei 22 Proben sind die 2 günstigsten Proben kostenlos, bei 33 Proben die 3 günstigsten usw.)

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

Jede-r Produzent-in erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

## 5. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt einer Kategorie wird während der Messe am Stand **Das goldene Stampferl 2023** im Obergeschoß der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Den Sieger-innen von **Das goldene Stampferl 2023** wird ihr Preis am Eröffnungstag (3. März 2023) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Das goldene Stampferl 2023** abzuholen.

## 6. PRODUZENT-IN DES JAHRES

Auch heuer wird bei der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** der „Produzent-in 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.

**Die/der „Produzent-in des Jahres“ erhält einen Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00.**

Der Veranstalter behält sich vor, die Verbindung der Preisträger-innen zu einem landwirtschaftlichen Betrieb zu kontrollieren.

## 7. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter, dieser 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 3. März 2023 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

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



# TEILNAHMEKARTE 2023 - "Bäuerliche Brände & Liköre"

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

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

Straße: \_\_\_\_\_  anerkannter Biobetrieb  QHS-Betrieb

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

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

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



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

## Kategorie:

- |  |  |                             |
|--|--|-----------------------------|
| B1 Birnenbrand gemischt                | B18 Traubenbrand                                       | L1 Nusslikör                |
| B2 Birnenbrand reinsortig              | B19 Gelägerbrand / Hefebrand / Weinbrand               | L2 Himbeerlikör             |
| B3 Williamsbirnenbrand                 | B20 Weichselbrand                                      | L3 Likör aus sonst. Beeren  |
| B4 Apfelbrand gemischt                 | B21 Holunderbrand                                      | L4 Weichsel-/Kirschlor      |
| B5 Apfelbrand reinsortig               | B22 Kriecher-/Pflaumenbrand                            | L5 Holunderlikör            |
| B6 Apfelbrand holzfässgelagert         | B23 Dlrndbrand   | L6 Emulsions-/Cremelikör    |
| B7 Obstler (Maischebrand)              | B24 Quittenbrand                                       | L7 Zirbenlikör              |
| B8 Zwetschenbrand                      | B25 Vogelbeerbrand                                     | L8 Kräuter- und Blütenlikör |
| B9 Zwetschenbrand holzfässgelagert     | B26 Himbeerbrand                                       | L9 Fruchtlkör               |
| B10 Kirschenbrand                      | B27 Sonstige Beerenbrände                              | L10 Sonstige Liköre         |
| B11 Marillenbrand                      | B28 Wildobstbrand                                      |                             |
| B12 Mostbrand (Obstwein)               | B29 Kräuter-/Wurzelbrand                               |                             |
| B13 Pfirsichbrand                      | B30 Sonst. Spezialitäten                               |                             |
| B14 Getreide-/Bierbrand                | B31 Gin  |                             |
| B15 Whiskey (Alter in Jahren angeben!) | B32 Spirituosen  |                             |
| B16 Tresterbrand Taminet, Muskat       | B33 Zigarrenbrand                                      |                             |
| B17 Tresterbrand sonstige              | B34 Strong Spirit                                      |                             |
|  | B35 Destillate gezuckert (gesetzliche Menge bis 13g/l) |                             |

**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 Bitte beachten Sie, dass bei den Kategorien B1 - B34 kein Zucker (max. 0,5 g/l) gestattet ist. Durch Ihre Unterschrift auf der Teilnehmerkarte stimmen Sie einer Laborprobe auf den Zuckergehalt zu.

\* wird auf der Urkunde verwendet

\*1 unbedingt erforderlich