

Prämierungs- Katalog 2023

Prämierungen im Vorfeld

AB HOF

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarktung

WIESELBURG

3. bis 6. März 2023



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 Teilnehmer•innen ist alles möglich. Informieren Sie sich über die vielen Möglichkeiten für (Gast-) Veranstaltungen auf www.messewieselburg.at.

Ihre Ansprechpartnerin für die Prämierungen



Lisa Stoll

Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 23

E-Mail: LS@messewieselburg.at

Sehr geehrte Damen und Herren!

Im Vorfeld der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** finden auch 2023 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 2023 - Brände und Liköre

Die goldene Birne 2023 - Fruchtsäfte, Most, Obstweingetränke, Essig, Marmeladen und Trockenobst und -gemüse.

Speck-Kaiser 2023 - Speck (Rohpökelfwaren vom Schwein, Rind und sonstige Rohpökelfwaren), Rohwürste, Kochpökelfwaren, Kochschinken und Aufstriche (Pasteten, streichfähige Kochwürste, streichfähige Rohwürste, Schmalz, Verhackertes) getrennt nach bäuerlichen & gewerblichen Produzent:innen - wieder mit der Kategorie „erhitzte Würste“ (kleine gekochte od. heiß geräucherte Koch- und Brühwürste, bisher Hauswürstl) **NEU:** Erweiterung der Bewertungskategorien um vegetarische/vegane Spezialitäten

Das goldene Blunz'nkranzl 2023 - Blutwürste deutsch-österreichische Art, Blutwürste französische Art und kreative Blutwürste im Darm werden dabei sensorisch beurteilt. **NEU:** Erweiterung der Bewertungskategorien um vegetarische/vegane Blutwürste

Brot-Kaiser 2023 - Brot & Feingebäckspezialitäten aus bäuerlicher und kleingewerblicher Produktion

Öl-Kaiser 2023 - Öle aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion

Die Einreichfristen entnehmen Sie bitte den Anmeldeformularen.

Teilnehmer:innen der Prämierungen **Das goldene Stamplerl 2023**, **Die goldene Birne 2023** und **ÖL-Kaiser 2023** haben außerdem die Möglichkeit, die Produkte an folgenden Orten abzugeben:

Weinbauschule Silberberg, Leibnitz

Donnerstag, 12. Jänner 2023,
10:00 bis 12:00 Uhr

Weinhof Wolfgang Lang, St. Johann/Herberstein

Donnerstag, 12. Jänner 2023,
14:00 bis 16:00 Uhr

OÖ Landwirtschaftskammer, Linz

Mittwoch, 11. Jänner 2023,
09:00 bis 15:00 Uhr

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **9. und 10. Jänner 2023 (08:00 bis 12:00 Uhr)** abgegeben werden.

Teilnahmebedingungen und Teilnahmekarten zu allen Wettbewerben finden Sie auch im Internet unter: www.messewieselburg.at oder werden auf Wunsch gerne zugesandt (+43 (0) 74 16 / 502 - 23 oder LS@messewieselburg.at).

INFORMATION LAUT DSGVO

Ihre Daten werden erfasst, elektronisch verarbeitet und damit in die Liste der Teilnehmer:innen 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: info@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



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

Das goldene
Stampferl
2023



Prämierung bäuerlicher
Brände und Liköre

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 Stamperl 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 Stamperl 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) Brände¹

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)

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.

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 Blütenliköre¹
- L 9** Fruchtlkör²
- 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 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:

PLZ / Ort*:

anekannter Biobetrieb QHS-Betrieb
Bio-Kontrollnummer: _____

Telefon:

E-Mail*1:



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

Kategorie:

- | | | | | | |
|-----|------------------------------------|-----|---------------------------------------|-----|--------------------------|
| B1 | Brennbrand gemischt | B18 | Traubenbrand | L1 | Nusslikör |
| B2 | Brennbrand rensortig | B19 | Getälgerbrand / Helebrand / Weinbrand | L2 | Himbeertlikör |
| B3 | Williamsbrand | | Weichselbrand | L3 | Likör aus sonst. Beeren |
| B4 | Apfelbrand gemischt | B20 | Weichselbrand | L4 | Weichsel-/Kirschlor |
| B5 | Apfelbrand rensortig | B21 | Holunderbrand | L5 | Holunderlikör |
| B6 | Apfelbrand | B22 | Kirsch-/Traubenbrand | L6 | Znustons-/Cremelikör |
| B7 | Ostler (Maischebrand) | B23 | Quittenbrand | L7 | Dinkel-/Kornlikör |
| B8 | Zweischkenbrand | B24 | Vogelbeerbrand | L8 | Kräuter- und Blütenlikör |
| B9 | Zweischkenbrand holzrassgeblatert | B25 | Himbeerbrand | L9 | Fruchtlikör |
| B10 | Kornbrand | B26 | Sonstige Beerenbrände | L10 | Sonstige Liköre |
| B11 | Kornbrand | B27 | Winfodstbrand | | |
| B12 | Mostbrand (Obstwein) | B28 | Winfodstbrand | | |
| B13 | Piratsbrand | B29 | Winfodstbrand | | |
| B14 | Getreide-/Beerbrand | B30 | Sonst. Spezialitäten | | |
| B15 | Whiskey (Alter in Jahren angeben!) | B31 | Gin | | |
| B16 | Testbrand sonstige | B32 | Spiritiosen | | |
| B17 | Testbrand sonstige | B33 | Zugereitbrand | | |
| | | B34 | Dunkel Spirit | | |
| | | B35 | Menge bis 139l) | | |

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 im Punkt 4 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

* wird auf der Urkunde verwendet
*1 unbedingt erforderlich

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



www.abhof.com

 **MESSE
WIESELBURG**

AB HOF

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarktung

WIESELBURG



www.unddeutsch.at



3. bis 6. März 2023



Die **goldene Birne 2023** ist - für sämtliche Produzent•innen aus NÖ - die Grundlage für die Prämierung zum NÖ Landessieger•in **Edler Tropfen 2023!**



Neue Kategorien:

Essige:

- Verjus & Würzungen

Marmeladen:

- Obstchutneys & Sonstiges



*Die
goldene
Birne
2023*



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

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.

Die goldene Birne 2023



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

Die goldene Birne 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-in 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 Salzburg mit Punkten zwischen 75 und 89 erhalten zusätzlich den Titel **Landessiegel**.

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 (Restzucker 9 bis 18 g/l) halbsüß/süß (Restzucker über 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)
- M 13** Apfel-/Birnenmost od. Cuveé daraus im Holz

Streuobst umfasst ausschließlich Produkte von alten Sorten großkroniger Bäume, Hochstämme, NICHT von intensiven Tafelobstkulturen!

ACHTUNG: In den Goldentscheid kommen lediglich Qualitätsmoste (staatliche Prüfnummer erforderlich! Das ist auf der Teilnahmekarte anzukreuzen mit 90 bis 100 Punkten, sowie Produkte, die in der Verkostung 95 bis 100 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 (nicht vom Hochstamm)!

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 3** Verjus & Würzungen

e) Marmeladen

Das gesonderte Anmeldeformular können Sie unter www.messewieselburg.at downloaden oder unter der **Telefonnummer +43 (0) 74 16 / 502 - 23** anfordern und finden Sie auf Seite 20.

f) Trockenobst & -gemüse

Das gesonderte Anmeldeformular können Sie unter www.messewieselburg.at downloaden oder unter der **Telefonnummer +43 (0) 74 16 / 502 - 23** anfordern und finden Sie auf Seite 24.

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) Moste

Voraussetzung ist das Vorhandensein von mindestens 600 Litern des eingereichten Mosts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (3. März 2023). 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 SO₂. Proben ohne Untersuchungszeugnis werden nicht angenommen!

Einreichmenge: 2 Stück 1-Liter-Flaschen
Teilnahmegebühr: EUR 35,00 bzw. EUR 30,00 je Probe für Moste MIT Prüfnummer!

*eine Probe besteht aus 2 Stück 1-Liter-Flaschen

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 (3. März 2023).

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

*eine Probe besteht aus 2 Stück 1-Liter-Flaschen

c) Sonstige Obstweingetränke

Bei diesen Getränken müssen mindestens 100 Liter des eingereichten Produkts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (3. März 2023) vorhanden sein. Zugelassen sind ausschließlich Getränke, die den österreichischen Rechtsvorschriften entsprechen.

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

*eine Probe besteht aus 2 Stück 0,5-Liter-Flaschen

d) Essige

Voraussetzung für die Teilnahme ist das Vorhandensein von mindestens 25 Litern des eingereichten Produkts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (3. März 2023).

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 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: „Birne 2023“

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.

Wichtig: Bei 11 eingereichten Proben aus allen Kategorien der Prämierungen Stamplerl, 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.

Jeder*er Produzent*in erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

5. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt jeder Kategorie wird während der Messe am Stand **Die goldene Birne 2023** im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Den Sieger*innen von **Die goldene Birne 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 **Die goldene Birne 2023** abzuholen.

6. PRODUZENT*IN DES JAHRES

Auch heuer wird bei der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** die/der „Produzent*in des Jahres“ gekürt. Dafür werden die Punkte der fünf besten Produktproben zusammengerechnet, 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 Moste, Fruchtsäfte, Obstweingetränke & Essige"



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

Name*:

Straße:

PLZ / Ort*:

anekannter Biobetrieb QHS-Betrieb

Bio-Kontrollnummer:

Telefon:

staatliche Prüfnummer vorhanden (bei Qualitätsmost)¹

E-Mail*¹:

Bitte freihalten!	Produktbeschreibung (bei reinsonstigen Produkten bitte die Sortenbezeichnung beikantengeben)*	Kategorie	Alkohol	Säure	Restzucker	freies SO ₂	Enteiljahr	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 extrarocken (Restzucker bis 4 g/l) | M 9 | Birnenmost extrarocken (Restzucker bis 4 g/l) | F 5 | Apfel-Holundersaft |
| M 2 | Apfelmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l) | M 10 | Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l) | F 6 | Apfel-Karottensaft |
| M 3 | Apfelmost aus Streubrot trocken/extra trocken (RZ bis 9 g/l) | M 11 | Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l) | F 7 | Apfel-Karottensaft |
| M 4 | Apfelmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l) | M 12 | Apfel-, Birnen-, oder Apfel- und Birnenmost halbsüßlich (Restzucker über 18 g/l) | F 8 | Apfel-Himbeersaft |
| M 5 | Apfelmost aus Streubrot halbsüßlich (Restzucker über 18g/l) | M 13 | Apfel-/Birnenmost od. Cuvée daraus im Holz | F 9 | Birnenensaft |
| M 6 | Apfel-/Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l) | | | F 10 | Traubensaft |
| M 7 | Apfel-/Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l) | | | F 11 | Sonstige Säfte |
| M 8 | Apfel-/Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l) | | | F 12 | Nektar |
| | | | | S 1 | Strup |
| | | | | O 1 | Cider |
| | | | | O 2 | Perlen (Frizzante) / Schaumwein / Sonstige |
| | | | | F 1 | Apfelsaft blank |
| | | | | F 2 | Apfelsaft natur/b |
| | | | | F 3 | Apfelsaft aus Streubrot blank/nr. |
| | | | | F 4 | Apfel-/Lohnahibersaft |
| | | | | E 1 | Gärungessig |
| | | | | E 2 | Balsmessedig |
| | | | | E 3 | Verjus & Würzungen |

* wird auf der Urkunde verwendet / ¹ staatliche Prüfnummer bei Qualitätsmostern!

*1 unbedingt erforderlich

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.

¹ Wenn nicht klar angegeben ist, dass es sich um einen Qualitätsmost handelt, wird die Probe nicht als Qualitätsmost behandelt.

Die
goldene
Birne
2023



Die goldene Birne 2023

ist - für sämtliche Produzent*innen
aus NÖ - die Grundlage für die
Prämierung zum NÖ Landessieger
Edler Tropfen 2023.

Prämierung von Marmeladen

1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2023**.

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
- K 9** Obstchutneys & Sonstiges

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 2023**.

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 (3. März 2023).

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

Teilnahmegebühr: EUR 28,00 je Probe*

*eine Probe besteht aus 2 Gläsern mit mind. 200g

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 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: „Marmelade 2023“

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

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

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

5. PRODUKTPRÄSENTATION

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2023**.

6. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2023**.

*Die
goldene
Birne* 
2023

Prämierung von Marmeladen

TEILNAHMEKARTE 2023 - "Marmelade"

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name*:

Straße:

PLZ / Ort*:

Telefon:

E-Mail*1:

anerkannter Biobetrieb QHS-Betrieb

Bio-Kontrollnummer: _____



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 Gemüschutwerts oder dergleichen)
- K 7 Mischungen aus heimischem Obst
- K 8 Mischungen mit/aus nicht heimischem Obst
- K 9 Obstchutneys & Sonstiges

Teilnahmeberechtigt sind sowohl Marmeladen (Konfitüren) 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.

* wird auf der Urkunde verwendet

*1 unbedingt erforderlich

*Die
goldene
Birne* 
2023

Prämierung von
Trockenobst & -gemüse

1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2023**.

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 Juryleitung.

3. JURY

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2023**.

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

- Aussehen und Stückerigkeit
- 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) á mindestens 100 g, wobei 1 VPE nicht etikettiert sein darf, jedoch zuordenbar sein muss!

Teilnahmegebühr: EUR 28,00 je Probe*

*eine Probe besteht aus 2 Verpackungseinheiten mit mind. 100g

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: „Trockenobst 2023“

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

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

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

5. PRODUKTPRÄSENTATION

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2023**.

6. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2023**.

*Die
goldene
Birne* 
2023

Prämierung von
Trockenobst & -gemüse

TEILNAHMEKARTE 2023 - "Trockenobst- & Gemüse"

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name*:

Straße:

anerkannter Biobetrieb

QHS-Betrieb

PLZ / Ort*:

Bio-Kontrollnummer:

Telefon:

E-Mail*1:



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 Platzierung zugelassen ist Trockenobst bzw. -gemüse, bei dem die Rohware Obst- und Gemüse aus heimischen „Früchten“ darstellt oder Mischungen mit heimischen/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 _____

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

*1 unbedingt erforderlich

Speck- Kaiser 2023

Prämierung von Rohpökelwaren,
Kochpökelwaren, Rohwürsten & Auf-
strichen & vegetarische/vegane Spe-
zialitäten aus bäuerlicher und
gewerblicher Produktion

Speck-Kaiser 2023



- S 12** Kochpökkelwaren essfertig (gegart, kalt- & heißgeräuchert, gebraten, ungeräuchert)¹
- S 13** Kochschinken (nicht geräuchert)¹
- S 14** Aufstriche (Fleischanteil mind. 50 %) - Pasteten, streichfähige Kochwürste (z. B. Leber-, Kalbsleber-, Zwiebelstreichwurst, etc.), streichfähige Rohwürste (z. B. Metwurst, etc.), Schmalz, Hack, ...¹ in optisch ansprechender Verpackung (fließt in die Bewertung mit ein!)
- S 15** vegetarische/vegane Spezialitäten (Erzeugnisse, bei denen eine sensorische Ähnlichkeit mit Fleischwaren herbeigeführt wird, jedoch kein tierisches Eiweiß (mit Ausnahme von Ei und Milchprotein) enthalten ist.)

¹ alle Tierarten (Wild nur aus Beschau)

1. AUSZEICHNUNG

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

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

95 bis 100 Punkte	Goldmedaille (1.Preis) und Urkunde
87 bis 94,9 Punkte	Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
81 bis 86,9 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Speck-Kaiser 2023 (Sieger-in)** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt getrennt nach gewerblichen und bäuerlichen Produzent*innen, 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 Rohpökkel-Spezialitäten vom Schwein (regionale Spezialitäten, besondere Würzungen, Schulterspeck, Lendbrat, Osso Collo, Mangalitz, Schwäbisch Hällisch, etc.)
- S 8** Rohpökkelwaren vom Rind
- S 9** Sonstige Rohpökkelwaren (außer Schwein & Rind)
- S 10** Rohwürste (schnittfest, mit & ohne Belag)¹
- S 11** Erhitzte Würste: kleinkalibrige (max. 30 mm) gekochte oder heiß geräucherte Brüh- / Kochwürste (Krainer, Waldviertler, Speckwurst, Kabanossi)¹
essfertig - keine Rohwürste

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 verzehrfähig 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, welche diese nicht wissen kann, 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, wo-

bei 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 Expert*innen 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
- vegetarische/vegane Spezialitäten: mind. 0,7 kg

Teilnahmegebühr: EUR 51,00 je Probe*

*eine Probe besteht aus der jeweiligen Einreichmenge

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Montag, 9. Jänner 2023** an folgende Adresse gesendet werden:

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Proben-Abgabe/Einlang-Tage:

Montag, 16. und Dienstag, 17. Jänner 2023
(jeweils 07:30 bis 15:00 Uhr)

Eine Nachlieferung ist nicht möglich. Die Proben können per Post/Paketdienst oder persönlich geliefert werden an:

Lebensmitteltechnologisches Zentrum
Wechlingerstraße 19
3250 Wieselburg

Dort werden die sachgemäße Lagerung & Kühlung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort „Speck-Kaiser 2023“ versehen.

Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung – trägt der/die Teilnehmer*in selbst die Verantwortung. Die Aufstriche sind nach Möglichkeit in neutraler Verpackung zuzusenden, wobei eine Zuordenbarkeit gewährleistet sein muss. Die Teilnahmegebühr ist bis zum **Montag, 9. Jänner 2023** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg
Messe Wieselburg
BIC: SPSBAT21
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004
Verwendungszweck: „Speck-Kaiser 2023“

Jeder Produktprobe ist eine ausgefüllte Teilnahmekarte sowie eine Zahlungsbestätigung der Teilnahmegebühr beizulegen.

Die Anmeldeunterlagen finden Sie auch im Internet unter: www.messewieselburg.at.

Jeder*er Produzent*in erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

6. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt jeder Kategorie wird während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** am Stand **Speck-Kaiser 2023** im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Dafür sind 4 kg (bzw. 2 kg bei Rohwürsten, Hauswürstl, Blutwurst) des Siegerproduktes (oder gleichwertig) als Kostproben zur Verfügung zu stellen.

Den Sieger*innen eines **Speck-Kaiser 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 **Speck-Kaiser 2023** abzuholen.

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

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 der 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, 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

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name*:

Strasse: anekannter Biobetrieb QHS-Betrieb

PLZ / Ort*:

Telefon:

E-Mail:

Bio-Kontrollnummer:

Unbedingt ankreuzen! Gewerbe Landwirtschaft



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (bitte Bezeichnung eintragen - siehe unten)	Produktbeschreibung, sonstige Angaben, Besonderheiten, ... Bei Kategorie 5 15 ist unbedingt eine Zutatenliste erforderlich!

Kategorie:

- S 1 Bauchspeck vom Schwein geräuchert
 - S 2 Baurispeck vom Schwein ungeräuchert
 - S 3 Karreespeck vom Schwein ungeräuchert
 - S 4 Karreespeck vom Schwein ungeräuchert
 - S 5 Schinken speck vom Schwein ungeräuchert
 - S 6 Schinken speck vom Schwein ungeräuchert
 - S 7 Schinken speck vom Schwein ungeräuchert
 - S 7 Lendbrat, Ossò Cotto, Mangalitzta, Schwabisch Hällisch, etc.)
 - S 8 Rohpökelaaren vom Rind
 - S 9 Sonstige Rohpökelaaren (außer Schwein & Rind)
 - S 10 Rohwurst (Schmitzest, mit & ohne Beleg)
 - S 11 Rohwurst (Schmitzest) (ohne Rohwurst)
 - S 11 Rohwurst (Schmitzest) (mit Rohwurst)
 - S 12 Kochpökelaaren (einstufig) (gegart, kalt & heiß) geräuchert, gebraten, ungeräuchert!
 - S 13 Kochschinken (nicht geräuchert!)
 - S 14 Aufstriche (Färschanteil mind. 50 %) - Pasteten, streichfähige Kochwurst (z. B. Leber-, Kabisleber-, Zwiebelstreichwurst, etc.), streichfähige Rohwurst (z. B. Metzurst, etc.), Schmitz, Hack, ...
 - S 15 in Kopfsnack angebotene Metzpackung (fleischig, die Bezeichnung mit ein)
- *) In der Kategorie 5 15 sind auch Fleischwaren (einschließlich Fleischwaren herbeigeführt wird, jedoch kein tierisches Eiweiß (mit Ausnahme von Ei und Milchprotein)) enthalten ist.)

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 5 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verabteilung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

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



Das goldene
Blutz'nkranzl
2023

Prämierung von
Blutwurst

1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2023**.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt, getrennt nach gewerblichen und bäuerlichen Produzent*innen, 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...)
- B 4** vegetarische/vegane „Blutwürste“ (Erzeugnisse, bei denen eine sensorische Ähnlichkeit mit Blutwürsten herbeigeführt wird, jedoch kein tierisches Eiweiß (mit Ausnahme von Ei und Milchprotein) enthalten ist.)

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 2023**.

4. JURY

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2023**.

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 51,00 je Probe***

*eine Probe besteht aus 2 Kranzl/Stangen

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Montag, 9. Jänner 2023** an folgende Adresse gesendet werden:

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Proben-Abgabe/Einlang-Tage: **Montag, 16. und Dienstag, 17. Jänner 2023** (jeweils **07:30 bis 15:00 Uhr**)

Eine Nachlieferung ist nicht möglich. Die Proben können per Post/Paketdienst oder persönlich geliefert werden an:

Lebensmitteltechnologisches Zentrum
Wechlingerstraße 19
3250 Wieselburg

Dort werden die sachgemäße Lagerung & Kühlung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort „Blunz'nkranzl 2023“ versehen.

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

Die Teilnahmegebühr ist bis zum **Montag, 9. Jänner 2023** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg
Messe Wieselburg
BIC: SPSBAT21
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004
Verwendungszweck: „Blunz'nkranzl 2023“

Jeder Produktprobe ist eine ausgefüllte Teilnahmekarte sowie eine Zahlungsbestätigung der Teilnahmegebühr beizulegen. Die Anmeldeunterlagen finden Sie auch im Internet unter **www.messewieselburg.at**.

Jede*r Produzent*in erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung der Produkte durch die Jury.

6. PRODUKTPRÄSENTATION

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2023**.

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

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 der 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

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2023**.



Das goldene
Blutz'nkranzl
2023

Prämierung von
Blutwurst

TEILNAHMEKARTE 2023

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!



Name*: _____

Straße: _____ anerkannter Biobetrieb QHS-Betrieb

PLZ / Ort*: _____ Bio-Kontrollnummer: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Unbedingt ankreuzen! Gewerbe Landwirtschaft
 Landwirtschaft

Bitte freihandl!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (Bitte Bezeichnung eintragen - siehe unten)	Produktbeschreibung, sonstige Angaben, Besonderheiten, ... Bei Kategorie B ist unbedingt eine Zutatenliste erforderlich!

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

B 1 Blutwurst deutsche/österreichische Art (Schnittfest, kalt zu verzehrend), Blutwurst (Rotwurst)

B 2 Blutwurst französische Art (nicht schnittfest, warm zu verzehrend)

B 3 kreative Blutwurst im Darm (besondere Zutaten, abweichende Form, etc)

B 4 vegetarische/vegane „Blutwurst“, Erzeugnisse, bei denen eine sensorische Ähnlichkeit mit Blutwürsten herbeigeführt wird, jedoch kein tierisches Eiweiß (mit Ausnahme von Ei und Milchprotein) enthalten ist.)

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 5 angegebenen Einrichtungen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

* wird auf der Urkunde verwendet

2023 Brot
Kaiser



Prämierung von Brot und Feinge-
bäckspezialitäten aus bäuerlicher
und kleingewerblicher Produktion

2023 Brot Kaiser



Die **Brot-Kaiser 2023** 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 (1. Preis) und Urkunde
87 bis 94,9 Punkte	Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
80 bis 86,9 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Brot-Kaiser 2023 (Sieger-in)** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

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, Sonnen-
blumenkerne, Leinsamen, Kürbiskerne,
Walnüsse, Sesam und andere in einer
Bäckerei gängige Rohstoffe) oder ihrer
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 etwaige Zusammenlegung bzw. weitere Unterteilung der Kategorien bei geringer bzw. entsprechend großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

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).

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 Expert*innen aus dem bäuerlichen und gewerblichen Umfeld zusammen. Juryvorsitzender ist DI Johann Kapplmüller von der HTL für Lebensmitteltechnologie Wels.

5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

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 24,00 je Probe*

*eine Probe besteht aus 2 Muster

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Montag, 9. Jänner 2023** an folgende Adresse oder per E-Mail an af@messewieselburg.at eingesendet werden:

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Dieses Jahr gibt es wieder zusätzlich zur analogen Anmeldung die Möglichkeit, Ihre Produkte online auf www.ausgezeichnete-produkte.at anzumelden. Einfach den Wettbewerb "Brot Kaiser 2023" auswählen und Produkte einreichen. Großer Vorteil: Sie erhalten flexiblen Einblick auf die Bewertungen und das Ergebnis ohne Zeitverzögerung nach Abschluss der Bewertung.

Proben-Abgabe/Einlang-Tag:

Donnerstag, 12. Jänner 2023 (07:30 bis 15:00 Uhr)

Die Verkostung sämtlicher Proben findet am nächsten Tag (Freitag, 13. Jänner 2023) statt. Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung – trägt der/die Teilnehmer*in selbst die Verantwortung. Eine vorgezogene Lieferung ist aus Qualitätsgründen nicht empfehlenswert.

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

Lebensmitteltechnologisches Zentrum
Wechlingerstraße 19
3250 Wieselburg

Dort wird die sachgemäße Lagerung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen kennzeichnen und mit dem Kennwort „Brot-Kaiser 2023“ versehen.

Eine Nachlieferung ist nicht möglich.

Die Teilnahmegebühr ist bis zum **Montag, 9. Jänner 2023** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg
Messe Wieselburg GmbH
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004
BIC: SPSBAT21
Verwendungszweck: „Brot-Kaiser 2023“

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 ausgefüllte Teilnahmekarte sowie eine Zahlungsbestätigung der Teilnahmegebühr beizulegen. Die Anmeldeunterlagen finden Sie auch im Internet unter www.messewieselburg.at.

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

6. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt jeder Kategorie wird während der Messe am Stand **Brot-Kaiser 2023** 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 Gewinner*innen die Mengen den Produkten entsprechend rechtzeitig mitgeteilt.

Den Sieger*innen eines **Brot-Kaiser 2023** wird ihr Preis am Eröffnungstag (3. März 2023) der **AB HOF - Spezialmesse für äußerliche Direktvermarktung** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Brot-Kaiser 2023** abzuholen.

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

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!



Name*: _____

Straße: _____ anerkannter Biobetrieb QHS-Betrieb

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:

- B 1 Klassisches Bauernbrot
- B 2 Oseantenbrot
- B 3 Vollkornbrot
- B 4 Sonderbrot
- B 5 Feine Hefeteig- & Fettsbackwaren
- B 6 Fruchte- und Kleizenbrot

Eine Bewertung der Produkte wird durch genaue Angaben deutlich erleichtert.

Für das rechtzeitige (Donnerstag, 12. Januar 2023) und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung – tragen Teilnehmer:innen 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 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



Öl-Kaiser  2023

Prämierung von Speiseöl aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion

Öl-Kaiser 2023



1. AUSZEICHNUNG

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

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

96 bis 100 Punkte	Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
92 bis 95,9 Punkte	Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
81 bis 91,9 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Öl-Kaiser 2023 (Sieger-in)** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

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

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

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

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.

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

Zugelassen sind ausschließlich pflanzliche Speiseöle, hergestellt aus heimischen Ölsaaten, die den Bestimmungen des Österreichischen Lebensmittelbuches B30, Abschnitt 1.1. für nicht raffinierte oder kalt gepresste Speiseöle entsprechen.

Einreichmenge: 2 Stück 0,25-Liter-Flaschen
Teilnahmegebühr: EUR 40,00 je Probe*

*eine Probe besteht aus 2 Stück 0,25 Liter-Flaschen

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: „Öl-Kaiser 2023“

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.

Wichtig: Bei 11 eingereichten Proben aus allen Kategorien der Prämierungen Stamplerl, 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 jeder Kategorie wird während der Messe am Stand **Öl-Kaiser 2023** im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Den Sieger*innen eines **Öl-Kaiser 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 **Öl-Kaiser 2023** abzuholen.

6. 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

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name*:

Strasse:

anerkannter Biobetrieb

QHS-Betrieb

PLZ / Ort*:

Bio-Kontrollnummer:

Telefon:

E-Mail:



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie ¹⁾	Pressmethode ²⁾	Rohstoffe geröstet (bitte ggf. ankreuzen)	Produktbeschreibung (Eigenheiten, Mischungsverhältnis, Würzungen, ...)

Kategorie:

- OL 1 Sonnenblumenöl
- OL 2 Rapsöl
- OL 3 Leinöl
- OL 4 Hanföl
- OL 5 Leinöteröl
- OL 6 Sonstige Öle (Soja, Distel, Traubenkern, Mohn, ...)
- OL 7 Kürbiskernöl
- OL 8 Spezialöl (Nuss, Mandelkern, Apfelkern, Sesam, Kürbismel, Ortschaftungen, 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.

* wird auf der Urkunde verwendet / 1 Bezeichnung laut Auflistung eintragen

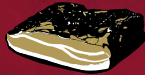
Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 4 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

Übersicht der Prämierungen

Das goldene
Stamperl
2023

Die goldene
Birne
2023

Speck-
Kaiser 2023



Das goldene
Blunz'nkranzl
2023



2023 *Brot*
Kaiser



2023
Öl-Kaiser





Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg

Österreichische Post AG
Info.Mail Entgelt bezahlt

«Anrede»

«Name 1» «Name 2»

«Straße»

«PLZ» «Ort»

«LAND»

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
Web: www.messewieselburg.at

Auflage: 6.100 Stück

Chefredaktion: Lisa Stoll

Design: Undeutsch Media eU, 3250 Wieselburg
(www.undeutsch.at)
Druck: Queiser GmbH, 3300 Amstetten
(www.queiser.at)

Satz- und Druckfehler vorbehalten.