

Bildung und Beratung

Auf der Gugl 3
4021 Linz
T +43 50 6902-1260
www.ooe.lko.at
www.ooe.lko.at/datenschutz
direktvermarktung@lk-ooe.at

DI Viktoria Minichberger
T +43 50 6902-1447
viktoriaminichberger@lk-ooe.at

Linz, 12. Juli 2023

**10. Oberösterreichische Brotprämierung –
Brote und Backwaren aus bäuerlicher Erzeugung**

Liebe Brot-Direktvermarkter und Direktvermarkterinnen!

Brot aus bäuerlicher Produktion erfreut sich bei Konsumentinnen und Konsumenten nach wie vor steigender Beliebtheit. Es wird als naturbelassenes, typisch bäuerliches Produkt aus der Region gesehen. Bei Brot direkt vom Bauern wird der Zusammenhang zwischen Herkunft, Frische und Qualität spürbar.

Um hochwertige bäuerliche Produkte anbieten zu können, ist ständige Weiterbildung und Qualitätssicherung erforderlich. Eine seriöse Methode zur Darstellung der Qualität bäuerlicher Lebensmittel stellt die sensorische Beurteilung durch eine geschulte Verkostungsjury dar. Die Produkte werden dabei nach bestimmten Kriterien, die vorher von Fachexperten festgelegt werden, geprüft und bewertet. Die Sensorik kann sowohl als Instrument in der Produktentwicklung und -verbesserung als auch in der Qualitätssicherung betrachtet werden.

Wir laden Sie herzlich ein, an der **10. Oberösterreichischen Brotprämierung –
Brote aus bäuerlicher Erzeugung am 21. September 2023** in der LK OÖ teilzunehmen.

Bewertet wird in den Kategorien:

- Klassisches Bauernbrot
- Brot mit Ölsaaten
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot (100 % Dinkel)
- Klein- und Weißgebäck
- Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter
- Feine Hefeteig- und Fettbackwaren
- Früchte- und Kletzenbrot



Die eingereichten Brote müssen den Teilnahmebedingungen - siehe Prämierungsgegenstände / Kategorien - entsprechen. Teilnahmeberechtigt sind alle bäuerlichen Produzenten.

Prämierungsgegenstände / Kategorien

1. Klassisches Bauernbrot / Bauernbrot aus dem Holzofen

Bauernbrot ist ein Roggenbrot oder ein Roggen-Mischbrot, das mehr als 50 % Roggenmehl enthält. Es wird in Sauerteigführung mit oder ohne Hefe und mit oder ohne Gewürze hergestellt. Außerdem sind im Bauernbrot keine Ölsaaten (z.B. Leinsamen) enthalten und auch die Oberfläche ist nicht damit bestreut. Bauernbrot ist ein Brot in Laibform, wird aber auch in Weckenform akzeptiert.

2. Brot mit Ölsaaten

Unter Brot mit Ölsaaten werden Brote mit oder ohne Vollmehlanteil aus Roggenmehl oder Roggen/Weizen/Dinkelmischung verstanden. Das Brot wird mit oder ohne Sauerteigführung, mit oder ohne Hefe und mit oder ohne Gewürze hergestellt. Der Ölsaatenanteil – Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam, Kürbiskerne oder Nüsse (lufttrocken) beträgt mindestens 10 % des Gesamtgewichtes der Mahl- und Schälprodukte. Diese Brote können entweder in Kasten-, Wecken- oder Laibform eingereicht werden.

3. Vollkornbrot

Vollkornbrot besteht aus mindestens 90 % Vollkornanteil. Es wird mit oder ohne Sauerteigführung und mit oder ohne Hefe und mit oder ohne Gewürze hergestellt. Die Charakteristik des Vollkornbrotes sollte durch die Zugabe von Ölsaaten nicht zu stark beeinflusst werden. Vollkornbrot kann entweder in Kasten-, Wecken- oder Laibform eingereicht werden.

4. Dinkelbrot aus (100 % Dinkel)

Reine Dinkelbrote (Vollkornbrote oder Brote mit Ölsaaten) können in Sauerteigführung oder auch über Hefe hergeführt werden. Der Dinkelanteil muss 100 % betragen.

5. Klein- und Weißgebäck

Darunter versteht man Formgebäcke (z.B. Semmel, Flesslerl, Stangerl usw.) bis zu einem Einzelgewicht von max. 100 g sowie Baguettes und Ähnliches (z.B. weißer Wecken, Wurzelbrot etc.). In diese Kategorie fallen keine süßen Hefeteige (siehe Punkt 7).

6. Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter

Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter sind Brote, die sich in Bezug auf ihre Rohstoffe (nicht nur Roggen, Weizen und Dinkel, sondern auch andere Rohstoffe wie z.B. Hafer, Gerste, Karotte, Erdäpfel, Kräuter, Gemüse, etc.) als auch in der Formgebung von den anderen Kategorien unterscheiden. Die Brote sollen in genussfähiger, essbarer Form vorliegen. Innovative Brote können in Phantasieform (z.B. Ringbrote, Herzbrote, etc.) wie auch in Kasten-, Wecken- oder Laibform gebacken, eingereicht werden. Gebildbrote werden nicht bewertet. Hinweis: Ein **wichtiges Bewertungskriterium ist der Grad der Innovation** und damit der Unterschied zu den bestehenden Kategorien.

7. Feine Hefeteig- und Fettbackwaren

In diese Kategorie fallen z.B. Brioche, Milchbrote, Bauernkrapfen, Hefegugelhupf, Mohn- und Nussstrudel, Stollen, etc. Sie enthalten 5 % bis 20 % Zucker bzw. 5 % bis 20 % Fett, bezogen auf Mahl- und Schälprodukte. Brioche enthalten mindestens 4 Eidotter.


8. Früchte- und Kletzenbrot

Früchte- und Kletzenbrote sind durch den Anteil an Dörrobst charakterisiert, wobei der Fruchtanteil gegenüber dem Anteil an Mahl- und Schälprodukten überwiegt.

Ablauf der Prämierung

- Anmeldemöglichkeiten
 - Die Anmeldung ist online unter www.ausgezeichnete-produkte.at möglich. Auf der Webseite finden Sie unter *Wettbewerbe – 10. OÖ Brotprämierung* alle Informationen zum Wettbewerb und zur Einreichung.

oder

- Rücksendung der unterzeichneten Teilnahme­scheine an die Landwirtschaftskammer Oberösterreich, Referat Lebensmittel und Erwerbskombinationen, Auf der Gugl 3, 4021 Linz bis **Montag, 11.09.2023**, Poststempel ist gültig oder per Mail an direktvermarktung@lk-ooe.at.
 - Abgabe der Probe(n) inkl. Begleitschein und Brotbeschreibung ist am **21. September 2023 von 7:15 Uhr bis 8:00 Uhr** vor Beginn der Verkostung in der Landwirtschaftskammer OÖ, Auf der Gugl 3, 4021 Linz.
 - Die sensorische Prüfung und Beurteilung der eingereichten Proben wird anonym durch ein unabhängiges professionell geschultes Verkosterteam (Vertreter aus den Bereichen Direktvermarktung, Beratung, Lebensmittelaufsicht, Lebensmitteluntersuchung und Gewerbe) am Donnerstag, 21. September 2023, unter der Leitung von DI Johann Kapplmüller in der Landwirtschaftskammer Linz, stattfinden.
- 
- Jeder Produzent/jede Produzentin erhält eine Rückmeldung über die Bewertung seiner eingereichten Produkte durch die Jury.
 - Die Prämierung erfolgt in Gold, Silber und Bronze.
 - Prämierte Betriebe werden mittels Presseausendung den Medien in OÖ übermittelt.
 - Die Urkunden werden am 13. November 2023 im Rahmen der 3. OÖ Gala der Prämierungen und Auszeichnungen in der LK OÖ verliehen

Teilnahmebedingungen

Eine Produktbewertung erfolgt unter Einhaltung folgender Voraussetzungen:

- Zeitgerechte Anmeldung (schriftlich oder online) und Abgabe/Einsendung der Probe.
- Die Brote müssen der Beschreibung der Prämierungsgegenstände/Kategorien 1 – 7 entsprechen.
- Als Einreichmenge sind jeweils **2 Stück in gleicher Ausformung bzw. in einer bewertbaren Menge derselben Sorte mit Begleitschein** abzugeben.
- Bauernbrotlaibe bzw. -wecken müssen eine Mindestmenge von 1 kg je Stück haben.
- Vollkornbrote, Brote mit Ölsaaten und Dinkelbrote müssen eine Mindestmenge von $\frac{3}{4}$ kg je Stück haben.

- In den Kategorien *Klein- und Weißgebäck*, *Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter* sowie *Feine Hefeteig- und Fettbackwaren* müssen auch 2 Stück in bewertbarer Größe (Gewicht ist hier je nach eingereichter Form frei wählbar) vorliegen. Bei kleinen Gebäcksformen, wie z.B. Bauernkrapfen, Semmel, Flesslerl, Schnecken etc. wird eine entsprechende Menge benötigt, bei der zwei Verkostergruppen zu je 3 bis 4 Verkostern das Produkt sensorisch bewerten können.
- Produkte müssen als ganzes Stück (Laib, Wecken, Kastenform, etc.) eingereicht werden.
- **Für jede Probe** (2 Stück) ist **ein Begleitschein** und **eine Brotbeschreibung** auszufüllen und der Probe beizulegen. Informationen auf dem Begleitschein beachten!

Teilnahmegebühr

40 € je abgegebener Probe (besteht aus zwei Stücken – siehe Einreichkriterien)

Die Gebühr ist mittels Zahlschein, den Sie zugeschickt bekommen, zu bezahlen. Werden mehrere Proben eingereicht, ist für jede Probe ein Begleitschein auszufüllen sowie die Teilnahmegebühr in Höhe von 40 € zu bezahlen. Für „Gutes vom Bauernhof“ Betriebe gibt es eine Ermäßigung der Teilnahmegebühr.

Mit ihrer schriftlichen Anmeldung geben Sie uns auch die Zustimmung der Verwendung und Speicherung Ihrer Daten im Rahmen der 10. OÖ Brotprämierung.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Freundliche Grüße



DI Viktoria Minichberger
Referentin für Direktvermarktung

Zur Info:

Ausbildung zum/zur Brotsensoriker/in

In OÖ startet wieder die Ausbildung zum/zur Brotsensoriker/in.

Start der 128 Stunden Ausbildung ist voraussichtlich im November 2023. Nähere Informationen unter www.lfi.at.