

Österreichische Post AG Info.Mail W Entgelt bezahlt

«Adresskopf»

**Bildung und Beratung**

Auf der Gugl 3  
4021 Linz  
T +43 50 6902-1260  
F +43 50 6902-91000  
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, 11. August 2025

**11. 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 Fachexpert:innen 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 **11. Oberösterreichischen Brotprämierung – Brote aus bäuerlicher Erzeugung am 30. September 2025** in der LK OÖ teilzunehmen.



Die eingereichten Brote müssen den Teilnahmebedingungen - siehe Prämierungsgegenstände / Kategorien - entsprechen. Teilnahmeberechtigt sind alle bäuerlichen Produzentinnen und 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, Flesserl, 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 vier 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](http://www.ausgezeichnete-produkte.at) möglich. Auf der Webseite finden Sie unter Wettbewerbe – 11. 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, 15.09.2025**, Poststempel ist gültig oder per Mail an [direktvermarktung@lk-ooe.at](mailto:direktvermarktung@lk-ooe.at).
- Abgabe der Probe(n) inkl. Begleitschein und Brotbeschreibung ist am **30. September 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 **Dienstag, 30. September 2025** 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 Presseaussendung den Medien in OÖ übermittelt.
- Die Urkunden werden am **11. November 2025 im Rahmen der 4. 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 – 8 entsprechen.
- Als Einreichmenge sind jeweils zwei 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, Brote mit Innovationscharakter, Feine Hefeteig- und Fettbackwaren sowie Früchte- und Kletzenbrot müssen auch zwei Stück in bewertbarer Größe (Gewicht ist hier je nach eingereichter Form frei wählbar) vorliegen. Bei kleinen Gebäckformen, wie z.B. Bauernkrapfen, Semmel, Flesslerl, Schnecken etc. wird eine entsprechende Menge benötigt, bei der zwei Verkostergruppen zu je drei bis vier Verkostern das Produkt sensorisch bewerten können.
- Produkte müssen als ganzes Stück (Laib, Wecken, Kastenform, etc.) eingereicht werden.
- Für jede Probe (zwei Stück) ist ein Begleitschein und eine Brotbeschreibung (schriftlich oder online) auszufüllen und der Probe beizulegen. Informationen auf dem Begleitschein beachten!

### **Teilnahmegebühr**

Die Teilnahmegebühr beträgt **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 €** für jede Probe zu bezahlen.

### **Kostenrückerstattung bei der Teilnahme an anerkannten Prämierungen.**

„Gutes vom Bauernhof“ Betriebe können in den Jahren 2025 und 2026 je Betrieb und Jahr bis zu 100 Euro Zuschuss für die Teilnahme an anerkannten Produktprämierungen rückfordern.

Die finanzielle Unterstützung ist durch die Fördermittel des „Verbandes bäuerliche Direktvermarktung und Gutes vom Bauernhof“ gegeben und steht den anerkannten „Gutes vom Bauernhof“ Betrieben zur Verfügung.



Mit ihrer schriftlichen Anmeldung geben Sie uns auch die Zustimmung der Verwendung und Speicherung Ihrer Daten im Rahmen der 11. OÖ Brotprämierung.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Freundliche Grüße

DI Viktoria Minichberger  
Referentin für Direktvermarktung