

Pressemitteilung

OÖ Brot-Direktvermarkter überzeugen mit höchster Qualität

Bei der elften Landesbrotprämierung standen 56 Brote auf dem Prüfstand

22 bäuerliche Brot-Produzenten nahmen heuer bei der elften Brotprämierung der Landwirtschaftskammer OÖ teil, die im Zweijahres-Rhythmus durchgeführt wird. Sie reichten 56 verschiedene Brote zum Wettbewerb ein. 51 davon wurden mit Gold, Silber oder Bronze prämiert.

„Die Prämierungsergebnisse sprechen für die hohe Qualität der bäuerlichen Brotvermarkter. Von den 56 Broten konnten 29 mit Gold, 14 mit Silber und acht mit Bronze ausgezeichnet werden. Es ist nicht selbstverständlich, sein Brot von einer hochkarätigen Jury nach über 70 Einzelkriterien prüfen zu lassen und aus meiner Sicht gehört auch Mut dazu, sich mit seinem Produkt einer solchen Prüfung zu stellen. Dennoch sind Prämierungen für die Direktvermarkter eine Chance, da diese dazu beitragen, heimische und qualitativ hochwertige Produkte vor den Vorhang zu holen und die Region zu stärken. Prämierungen motivieren zur innovativen Produktentwicklung und -optimierung, denn jeder Betrieb, der sich einer Brotprämierung unterzieht, ist an einer objektiven Beurteilung der Qualität interessiert. Die Landwirtschaftskammer ist stolz auf die Betriebe und gratuliert zur ausgezeichneten Qualität“, betonte Rosemarie Ferstl, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer OÖ, bei der Gala der Prämierungen und Auszeichnungen, bei der am 11. November die prämierten Brot-Direktvermarkter geehrt wurden.

Eingereicht wurden die Brote in folgenden acht Kategorien: Klassisches Bauernbrot, Vollkornbrot, Brot mit Ölsaaten, Dinkelbrot, Klein- und Weißgebäck, Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter, feine Hefeteig- und Fettbackwaren sowie Früchte- und Kletzenbrot. Insgesamt gibt es in Oberösterreich 393 bäuerliche Brot-Direktvermarkter.

Mit Gold prämierte Brote je Kategorie:

Klassisches Bauernbrot

- Leonhard Grabmair/Demlgut, Söllnerweg 2, 4611 Buchkirchen
- Hilde Ecker, Oberpilsbach 6, 4840 Pilsbach
- Daniela Huspek/Humer in Sulzbach, Sulzbach 6, 4632 Pichl bei Wels (2 x Gold)

- Renate & Gottfried Leitner/Kreuzwieser Holzofenbrot, Baumgartsau 22, 4174 Niederwaldkirchen
- Barbara Strasser, Stegraben 6, 4491 Niederneukirchen (Bio)

Vollkornbrot

- Hilde Ecker, Oberpilsbach 6, 4840 Pilsbach
- Johanna Haider, Gratz 4, 4209 Engerwitzdorf (GvB/Bio)
- Barbara Strasser, Stegraben 6, 4491 Niederneukirchen (Bio) (3 x Gold)

Dinkelbrot

- Renate & Gottfried Leitner/Kreuzwieser Holzofenbrot, Baumgartsau 22, 4174 Niederwaldkirchen
- Michael Mahringer/Biohof Kagerer, Obermursberg 33, 4111 Walding (Bio)
- Theresiengut am Pöstlingberg, Hohe Straße 246, 4040 Linz (Bio)

Brot mit Ölsaaten

- Regina Aichinger, Reitberg 9, 4351 Saxen
- Sarah und Stefan Greiner, Jörgensbühl 1, 4111 Walding (GvB/QHS) (2 x Gold)
- Renate & Gottfried Leitner/Kreuzwieser Holzofenbrot, Baumgartsau 22, 4174 Niederwaldkirchen
- Karina und Sebastian Wöckl, Kaiserleithen 16, 4554 Oberschlierbach (Bio)
- Martina und Johannes Matzeneder, Freinberg 1, 4714 Meggenhofen (GvB)

Klein- und Weißgebäck

- Regina Aichinger, Reitberg 9, 4351 Saxen
- Leonhard Grabmair/Demlgut, Söllnerweg 2, 4611 Buchkirchen
- Bernadette & Sebastian Mair-Meran/Aicherhof, Kohlbergstraße 12, 5211 Lengau (Bio) (2 x Gold)
- Martina und Johannes Matzeneder, Freinberg 1, 4714 Meggenhofen (GvB)

Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter

- Renate & Gottfried Leitner/Kreuzwieser Holzofenbrot, Baumgartsau 22, 4174 Niederwaldkirchen
- Barbara Strasser, Stegraben 6, 4491 Niederneukirchen (Bio)

Feine Hefeteig- und Fettbackwaren

- Leonhard Grabmair/Demlgut, Söllnerweg 2, 4611 Buchkirchen

Früchte- und Kletzenbrot

- Adelheid Gschösser/Eggenhof, Neader 4, 6235 Reith im Alpbachtal/Tirol

Bewertung anhand festgelegter Kriterien

Die Bewertung der Brote erfolgte anonym und von zwei unabhängigen Jurygruppen nach mehr als 70 vorab definierten Qualitätskriterien. Die Juroren waren von der Produktqualität begeistert. Jury-Vorsitzender DI Johann Kapplmüller, pensionierter Lebensmitteltechnologe

der HTL Wels, Meisterschule für Müller und Bäcker, übernahm die Einschulung der dreizehn Jurymitglieder aus den verschiedensten Fachbereichen und führte durch die Verkostung. Bewertet wurden Form/Herrichtung, Kruste/Oberfläche, Lockerung, Struktur/Elastizität und Geruch/Geschmack. Die Goldprämierung erhielten ausschließlich Brote, die 95 bis 100 Punkte erreichten.



Bildtext: Das Team der 11. OÖ Brotverkostung bestehend aus dem Juryleiter, der dreizehnköpfigen Jury, vier Helferinnen und der Organisatorin. Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Brot braucht Zeit

Das traditionelle Backen des Brotes mit Sauerteigführung, wie es bäuerliche Direktvermarkter praktizieren, hat eine positive Auswirkung auf die ernährungsphysiologische Bedeutung des Grundnahrungsmittels Brot. Die Zeit, die dem Brot gegeben wird, ermöglicht einen optimalen Fermentationsprozess, der Nährstoffe besser verfügbar macht und das Brot besonders bekömmlich werden lässt. „Unsere Empfehlung lautet daher: Brot selbst backen oder direkt vom Direktvermarkter genießen“, betont Rosemarie Ferstl.

Ein breites Kursangebot für Direktvermarkter und Konsumenten bietet das LFI Oberösterreich. Online Kurssuche unter [ooe.lfi.at](https://www.ooe.lfi.at).

Broschüre mit Brot-Direktvermarktern in der Landwirtschaftskammer

Die Broschüre mit den Betrieben und einer Auflistung der prämierten Brote kann im Referat Direktvermarktung der Landwirtschaftskammer OÖ unter der Telefonnummer 050/6902-1260 oder per Mail unter direktvermarktung@lk-ooe.at angefordert werden. Weiters steht die Broschüre als Download unter [OÖ Brot-Direktvermarkter überzeugen mit höchster Qualität](#) zur Verfügung.



Bildtext: Klassisches Bauernbrot ist immer ein Genuss und ein Klassiker unter den bäuerlichen Broten.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei



Bildtext: Die prämierten bäuerlichen Brot-Produzenten bei der Urkundenverleihung im Rahmen der 5. Gala der Prämierungen und Auszeichnungen in der Landwirtschaftskammer OÖ.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Kontakt:

Mag. Elisabeth Frei-Ollmann, 050 6902 1491, medien@lk-ooe.at