




Rohpökelwaren Prämierung CULINARIX SPECK 2026

Bildnachweis: www.salumisorrentino.com

Teilnahmebedingungen Anmeldeformular, Abgabebeschein

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union


LEBENSMITTEL- & GRÜNBERUFE




Landwirtschaftskammer
Oberösterreich

Prämierung von Rohpökelwaren aus bäuerlicher und gewerblicher Tradition

Beim „Speck“ handelt es sich um ein authentisches Produkt mit unverfälschtem Geschmack. Auf Basis erstklassiger Rohstoffe werden in bäuerlicher und gewerblicher Tradition hervorragende Rohpökelspezialitäten produziert.

Die Landwirtschaftskammer OÖ organisiert 2026 zum elften Mal eine Prämierung für Rohpökelwaren.

Teilnahme

An der Verkostung/Prämierung können sich bäuerliche/gewerbliche Betriebe mit Direktvermarktung und gewerbliche Betriebe aus Oberösterreich oder den anderen Bundesländern beteiligen, die die zur Beurteilung eingesandten Erzeugnisse im eigenen Betrieb hergestellt haben. Der Fleisch-Rohstoff stammt vom eigenen Betrieb bzw. bei den gewerblichen Betrieben aus dem eigenen Bundesland.

Beurteilungskriterien

Die eingereichten Produkte werden nach einem objektiven Beurteilungsmaßstab nach dem Vorbild des DLG-Schemas von einer Fachjury verkostet und bewertet. Die Bewertungskriterien sind:

- Äußeres (Oberfläche, Räucherfarbe, etc.)
- Aussehen Anschnitt (Farbe, Farbhaltung, Zusammensetzung)
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Prämierungsgegenstände (Definition laut österreichischem Lebensmittelcodex)

Rohpökelwaren sind Fleischerzeugnisse, die trocken oder nass gepökelt, gegebenenfalls kalt geräuchert und je nach Art mehr oder weniger getrocknet werden.

- **Rohpökelware vom Schwein**
 - **Bauchspeck:** Wird aus Bauchfleisch hergestellt, trocken gepökelt, kalt geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust bei rund 40 % Fettgehalt des Rohproduktes sollte etwa 22 % des Frischgewichtes betragen.
 - **Karreespeck und Schinkenspeck:** Wird trocken gepökelt, kalt geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust soll bei 25 % Fettanteil des Rohproduktes etwa 30 % des Frischgewichtes betragen.
 - **Rohschinken:** Wird aus Schinken ohne oder mit Schale oder aus Teilstücken von Schinken hergestellt. Trocken gepökelt, kalt geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust soll bei 25 % Fettanteil des Rohproduktes ca. 25 % des Frischgewichtes betragen.
 - **Sonstige Spezialitäten (z.B. Lachsschinken, Osso Collo, etc.)**
- **Rohpökelware vom Rind**
 - **Geräuchert**
 - **Nicht geräuchert**

Wird aus sehnen- und fettarmen Fleischteilen aus dem Oberschenkel des Rindes hergestellt. Das Rindfleisch wird trocken gepökelt und getrocknet. Trocknungsverlust soll etwa 45 % des Frischgewichtes betragen.
- **Rohpökelware vom Wild**

Für Wildprodukte gelten die allgemeinen Grundsätze des österreichischen Lebensmittelbuchs.

 - **Geräuchert**
 - **Nicht geräuchert**

Jury

Die Jury setzt sich aus VertreterInnen der Direktvermarktung, der Lebensmittelaufsicht, der Lebensmitteluntersuchung, der Gastronomie, sowie weiteren ExpertInnen zusammen.

Organisatorisches

Die Organisation und Abwicklung läuft über die Landwirtschaftskammer OÖ für bäuerliche und gewerbliche Betriebe gemeinsam ab.

Ablauf der Abgabe und Bewertung

- Anmeldung durch Rücksendung des Anmeldeformulars per Post an die Landwirtschaftskammer Oberösterreich, Referat Direktvermarktung, z.H. Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger Auf der Gugl 3, 4021 Linz oder E-Mail direktvermarktung@lk-ooe.at bis spätestens **Dienstag, 1. September 2026**.
- Online Anmeldung ebenso möglich:
Die Anmeldung ist auch Online über die Prämierungsplattform www.ausgezeichnete-produkte.at möglich. Unter dem Registerblatt Wettbewerbe findet man den „Speck Culinarix 2026“, dort kann man sich registrieren und Produkte anmelden.
- Die Abgabe der Produkte mit Abgabeformular muss am **Mittwoch, 16. September oder Donnerstag, 17. September 2026** von 8 bis 16 Uhr in der Berufsschule Linz 10, Glimpfingerstraße 8d, 4020 Linz persönlich oder per Post erfolgen.
- Die Produkte müssen in einer qualitätserhaltenden Verpackung, gegebenenfalls gekühlt, abgegeben werden.
- Nicht termin- oder vorschriftsmäßig gelieferte Waren scheiden von der Teilnahme aus.
- Wenn mehrere Proben eingereicht werden, so ist für **jede Probe ein Abgabeschein auszufüllen**.
- Jedes eingereichte Produkt soll mindestens 1,5 kg wiegen und der Beschreibung des Prämierungsgegenstandes entsprechen. Das Stück darf **max. einen Anschnitt** vorweisen.
- Die Verkostung und Bewertung der eingereichten Produkte erfolgt am Dienstag, 22. September und falls erforderlich am Mittwoch, 23. September 2026.
- Sie erhalten eine schriftliche Rückmeldung über die Bewertung Ihres Produktes. Die Verkostung Ihrer Produkte kann Ihnen auch helfen, mögliche Fehler rasch und gezielt zu beheben.

Teilnahmegebühr: € 55,- je Probe (vor der Verkostung wird Ihnen eine Rechnung übermittelt)

Ausgezeichnete „Gutes vom Bauernhof“ Betriebe können bis zu 100 € jährlich als Zuschuss bei der Teilnahme bei anerkannten Prämierungen in Anspruch nehmen.

Preise und Auszeichnungen

Die Produkte werden nach einem 50-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet. Auszeichnungen (Trophäe Culinarix) werden in Gold, Silber und Bronze vergeben und die Ergebnisse in verschiedenen Medien präsentiert.

Mit ihrer schriftlichen Anmeldung oder Online Anmeldung geben Sie uns die Zustimmung der Verwendung und Speicherung Ihrer Daten im Rahmen des Speck Culinarix 2026.

Die Verleihung wird am 9. November 2026 im Rahmen der Prämierungsgala in der Landwirtschaftskammer OÖ stattfinden. Die Einladung dazu erfolgt gesondert.

Sonstiges

Die eingereichten Proben können nach der Verkostung abgeholt werden (Absprache dafür unbedingt notwendig) oder verbleiben an der Berufsschule 10.