Prämierung bäuerlicher
Moste, Fruchtsäfte, Obstweingetränke,
Essige & Marmeladen

Moste, Fruchtsäfte, Obstweingetränke, Essige & Marmeladen

2013

Die goldene Birne

WIESELBURG

# TEILNAHMEKARTE
# TEILNAHMEBEDINGUNGEN

MESSE WIESELBURG

# AB HOF

## Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter

**1. - 4. März 2013**

Moste, Fruchtsäfte, Obstweingetränke, Essige & Marmeladen
2013
Die goldene Birne
WIESELBURG

*Ziel des Wettbewerbes ist es, für die Produkte Most, Fruchtsaft, Obstweingetränke, Essig und Marmelade einen Produktvergleich durch eine unabhängige Fachjury anzubieten. Durch die Prämierung dieser Produkte sollen neue Impulse in Richtung Qualitätsbewusstsein gesetzt und eine Hilfestellung für die Vermarktung geboten werden.*

### 1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach dem allgemein gültigen 20-Punkte-Schema von einer Fachjury beurteilt. Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

Für 18 – 20 Punkte: Goldmedaille und Urkunde
17 Punkte: Silbermedaille und Urkunde
16 Punkte: Bronzemedaille und Urkunde

„Die Goldene Birne“ wird jeweils an das beste Produkt einer Kategorie vergeben, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer eigenen Broschüre zusammmengefasst, die während der „AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter“ aufliegt. Zusätzlich werden die Preisträger in verschiedenen Medien veröffentlicht.

Produkte nieder- und oberösterreichischer Produzenten, sowie Produzenten aus Salzburg (nur Most!) mit 18 Punkten oder mehr erhalten zusätzlich den Titel Landessieger, mit 14 (bzw. 16 für Produzenten aus OÖ) bis 17,9 Punkten das Landessiegel.

### 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

***a) Moste:***
Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:
M1 – Apfelmost reinsortig
M2 – Apfelmost gemischt
M3 – Apfelmost mit Restzucker reinsortig (mehr als 5 g/l)
M4 – Apfelmost mit Restzucker gemischt (mehr als 5 g/l)
M5 – Apfel- und Birnenmost
M6 – Apfel- und Birnenmost mit Restzucker (mehr als 5 g/l)
M7 – Birnenmost reinsortig
M8 – Birnenmost gemischt
M9 – Birnenmost mit Restzucker reinsortig (mehr als 5 g/l)
M10 – Birnenmost mit Restzucker gemischt (mehr als 5 g/l)

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 Jury.

***b) Fruchtsäfte:***
Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

| | |
|---|---|
| F1 – Apfelsaft blank | F7 – Apfel-Himbeersaft |
| F2 – Apfelsaft naturtrüb | F8 – Birnensaft |
| F3 – Apfel-Johannisbeersaft | F9 – Traubensaft |
| F4 – Apfel-Holundersaft | F10 – sonstige Säfte |
| F5 – Apfel-Karottensaft | F11 – Nektar |
| F6 – Apfel-Weichselsaft | S1 – Sirup |

Bei den reinsortigen Säften bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Bei entsprechend großer Probenanzahl in den Kategorien F8, F9, F10, F11 und S1 kann eine weitere Unterteilung durch die Jury erfolgen. Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Jury.

***c) Sonstige Obstweingetränke:***
In dieser Kategorie werden Schaumweine, Perlweine, Cider, Steinobstweine etc. zusammengefasst.

***d) Essige:***
Auch heuer werden bei diesem Wettbewerb wieder verschiedene Essigsorten verkostet und bewertet.

***e) Marmeladen:***
Das gesonderte Anmeldeformular können Sie auf der Homepage der Messe Wieselburg unter www.messewieselburg.at/abhof/home.php downloaden oder unter der Telefonnummer 07416/502-0 anfordern und liegt diesen Anmeldeformularen bei.

## 3. JURY

Die Fachjury – bestehend aus anerkannten Experten – behält sich das Recht vor, bei zu geringer Qualität Preise nicht zu vergeben. Jede Probe wird anonym und mind. 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 (1. März 2013). 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 $SO_2$.

***Proben ohne Untersuchungszeugnis werden nicht angenommen!***

EINREICHMENGE: 2 Stk. 1-Liter-Flaschen
TEILNAHMEGEBÜHR: € 20,--

***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 (1. März 2013).

EINREICHMENGE: 2 Stk. 1-Liter-Flaschen
TEILNAHMEGEBÜHR: € 32,--

***c) Sonstige Obstweingetränke:***

Bei diesen Getränken müssen mindestens 100 Liter des eingereichten Produkts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (1. März 2013) vorhanden sein. Zugelassen sind ausschließlich Getränke, die den österreichischen Rechtsvorschriften entsprechen.

EINREICHMENGE: 2 Stk. mind. 0,5-Liter-Flaschen
TEILNAHMEGEBÜHR: € 32,--

***d) Essige:***

Voraussetzung für die Teilnahme ist das Vorhandensein von mindesten 25 Litern des eingereichten Produkts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (1. März 2013).

***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: € 32,--

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **MO, 7. und FR, 11. Jänner 2013 07:30 – 12:00 u. 13:00 – 16:30 Uhr** entweder bei der Messe Wieselburg persönlich abgegeben werden oder im gleichen Zeitraum bei folgender Adresse einlangen:

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

***Eine Nachreichung zu einem späteren Termin ist nicht möglich!***

Daneben können die Proben am **MO, 14. Jänner 2013** an folgenden Orten abgegeben werden:

- in der OÖ Landwirtschaftskammer, 4020 Linz, Auf der Gugl 3, von 09:00 Uhr – 15:00 Uhr.
- in der Weinbauschule Silberberg, 8430 Leibnitz, Kogelberg 16, von 10:00 Uhr – 12:00 Uhr
- am Weingut Lang, 8222 St. Johann b. Herberstein, Hoferberg 27, von 14:00 Uhr – 17:00 Uhr

Weiters können die Proben in **Salzburg** in den jeweiligen **Bezirksbauernkammern am MO, 7. Jänner und DI, 8. Jänner 2013** abgegeben werden.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:
Raiffeisenbank im Erlauftal, BLZ 32939
Messe Wieselburg GmbH, Konto Nr. 3590
IBAN: AT943293900000003590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck: „Birne 2013“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen. Bei mehr als 10 Einreichungen (Most, Fruchtsaft, sonstige Obstweingetränke, Essig und Marmelade) ist für die 11. Probe keine Teilnahmegebühr zu bezahlen (bei Produkt-Mix ist der Most kostenlos). Die Anmeldeunterlagen finden Sie auch im Internet unter www.messewieselburg.at/abhof/home.php.

Vom besten Produkt einer Kategorie sind der Messe Wieselburg für die Produktpräsentation während der „AB HOF“ max. 10 Liter des Produkts kostenlos zur Verfügung zu stellen. Jeder Produzent erhält eine Nachricht über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

## 5. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt einer Kategorie wird während der Messe am Stand der „Goldenen Birne“ im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Den Gewinnern einer „Goldenen Birne“ wird ihr Preis am Eröffnungstag (01.03.2013) der „AB HOF“ übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand der „Goldenen Birne“ abzuholen.

## 6. PRODUZENT DES JAHRES

Auch heuer wird bei der „AB HOF“ der „Produzent 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/Nektare/Essige/Marmeladen sein müssen.

**Der „Produzent des Jahres“ erhält zusätzlich von der Fachzeitschrift „Hof Direkt“ einen Geldpreis in der Höhe von € 1.000,--.**
**Alle „Sieger“ eines „Goldenen Stamperls“ oder einer „Goldenen Birne“ erhalten ein kostenloses Jahresabo der Fachzeitschrift „Hof Direkt“.**

Der Veranstalter behält sich vor, die Verbindung des Preisträgers zu einem landwirtschaftlichen Betrieb zu kontrollieren.

## 7. SONSTIGE BEDINGUNGEN/ KONTROLLE

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter. Der Veranstalter 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 1. März 2013 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.
Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.

**Veranstalter:**

MESSE WIESELBURG

# TEILNAHMEKARTE

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

MESSE WIESELBURG

**Die „AB HOF"- Prämierung findet statt mit namhafter Unterstützung der NÖ Landwirtschaftskammer**

Moste, Fruchtsäfte, Obstweingetränke, Essige & Marmeladen

2013

Die goldene Birne

WIESELBURG

Name: _____
(wird auf der Urkunde verwendet!)

☐ anerkannter Biobetrieb

Straße: _____

Biokontroll-Nummer: _____

Plz: _____ Ort: _____
(wird auf der Urkunde verwendet!)

Tel: _____ Fax: _____

e-mail: _____

| Bitte freihalten! | | Produktbeschreibung (bei reinsortigen Produkten bitte die Sortenbezeichnung bekanntgeben) | Kategorie | Alkohol | Säure | Restzucker | freies SO2 | Erntejahr | 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 reinsortig
M 2 - Apfelmost gemischt
M 3 - Apfelmost mit Restzucker reinsortig (mehr als 5g/l)
M 4 - Apfelmost mit Restzucker gemischt (mehr als 5g/l)
M 5 - Apfel- und Birnenmost
M 6 - Apfel- und Birnenmost mit Restzucker (mehr als 5 g/l)
M 7 - Birnenmost reinsortig
M 8 - Birnenmost gemischt
M 9 - Birnenmost m.Restzucker reinsortig (mehr als 5 g/l)
M 10 - Birnenmost m.Restzucker gemischt (mehr als 5 g/l)
O 1 - sonstige Obstweingetränke

F 1 - Apfelsaft blank
F 2 - Apfelsaft naturtrüb
F 3 - Apfel-Johannisbeersaft
F 4 - Apfel-Holundersaft
F 5 - Apfel-Karottensaft
F 6 - Apfel-Weichselsaft
F 7 - Apfel-Himbeersaft
F 8 - Birnensaft
F 9 - Traubensaft
F 10 - sonstige Säfte
F 11 - Nektar
S 1 - Sirup
E 1 - Essig

Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Jury. Die Kategorien F8, F9, F10, F11 und S1 können bei Bedarf weiter unterteilt werden.

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

Teilnahmegebühr wurde überwiesen am _____ (Kopie der Überweisung liegt bei)

_____ _____
Datum 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.

**Wir gratulieren!**

Die Fachzeitschrift „Hof Direkt“ unterstützt den „Produzenten des Jahres 2013“ mit einem Geldpreis in der Höhe von € 1.000,--.

# AB HOF

## Produzent des Jahres 2013

# € 1.000,--

**Powered by**

HOF direkt

Die Zeitschrift für Direktvermarkter

Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der „AB HOF“ 2013.

Weiters erhalten alle Sieger eines Goldenen Stamperls oder einer Goldenen Birne ein kostenloses Jahresabo der Fachzeitschrift „Hof Direkt“.