



2021 Brot Kaiser



Prämierung von Brot und Feingebäck-
spezialitäten aus bäuerlicher Produktion

2021 Brot Kaiser



Prämierung von Brot und Feingebäck-
spezialitäten aus bäuerlicher Produktion

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

TEILNAHMEKARTE 2021

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name*: _____

Straße: _____ anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort*: _____ Bio-Kontrollnummer: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (Bitte Bezeichnung eintragen - siehe unten)	Produktbeschreibung (Grundrezeptur, Sauerfärganteil bei Bauernbrot, Besonderheiten)

Kategorie:

- B1 Klassisches Bauernbrot
- B2 Oseleibrot
- B3 Vollkornbrot
- B4 Sondeibrot
- B5 Feine Hefeteig- & Fettsbackwaren
- B6 Fruchte- und Kleizenbrot

Eine Bewertung der Produkte wird durch genaue Angaben deutlich erleichtert.

Für das rechtzeitige (Dienstag, 12. Januar 2021) und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätsstärkenden Verpackung – trägt der Teilnehmer selbst die Verantwortung.

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

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am _____
Eine Kopie der Überweisung liegt bei _____

Datum und Unterschrift _____



Die **Brot-Kaiser 2021** erhalten einen Gutschein im Wert von

€ 100,00

von der Firma **IME Back- und Kochgeräte**.



1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

95 bis 100 Punkte Goldmedaille und Urkunde
87 bis 94 Punkte Silbermedaille und Urkunde
80 bis 86 Punkte Bronzemedaille und Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Brot-Kaiser 2021** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

2. BEWERTUNGSKRITERIEN

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- B 1** Klassisches Bauernbrot Roggenmischbrot mit einem Roggenmehlanteil von mind. 50 %, in Sauerteigführung
- B 2** Ölsaatenbrot mind. 10 % Ölsaaten
- B 3** Vollkornbrot mind. 90 % Vollkornmehl
- B 4** Sonderbrot Brote, die sich durch ihre Form (keine Laibe, Striezel, Kastenformen), durch ihre Inhalts-/Rohstoffe (zusätzlich andere als Roggen, Weizen, Dinkel, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kürbiskerne, Walnüsse, Sesam und andere in einer Bäckerei gängige Rohstoffe) oder ihre ganz spezielle Herstellung nicht in das Schema „klassisches Bauernbrot“, „Ölsaatenbrot“, „Vollkornbrot“ einordnen lassen (auch Störbrot).
- B 5** **Feine Hefeteig- & Fettbackwaren** Enthalten 5 bis 20 % Zucker bzw. 5 bis über 20 % Fett bezogen auf Mahl- und Schälprodukte. z. B.: Brioche (enthalten mindestens 4 Eidotter), Krapfen,

(mindestens 6 Eidotter pro kg Mahl- und Schälprodukte), Hefegugelhupf, Mohn- und Nussstrudel, Stollen, Milchbrot, etc.

B 6 Früchte- und Kletzenbrot Sind durch den Anteil an Dörrobst charakterisiert, wobei der Fruchtanteil gegenüber dem Anteil an Mahl- und Schälprodukten überwiegt.

Eine endgültige Entscheidung über die Zuordnung in diese Kategorie obliegt der Jury.

Produktbeschreibung: Bitte führen Sie von der "Norm" abweichende Produkteigenschaften, wie z. B. lokale Besonderheiten, spezielle Zutaten, Zubereitungsarten, Formen usw. genau an! Diese Beschreibung wird neutral an die Jury weitergegeben und soll jene Informationen enthalten, die Jurymitglieder nicht wissen können, aber für eine faire und objektive Bewertung wissen müssen!

Auf dem Anmeldeformular muss zum jeweiligen Produkt eine kurze Beschreibung angegeben werden (Grundrezeptur, Sauerteiganteil bei Bauernbrot, Fruchtanteil bei Früchtebrot). Bei entsprechend großer Probenanzahl kann eine weitere Unterteilung der Kategorien durch die Juryleitung erfolgen.

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erstreckt sich nach dem Vorbild des DLG-Schemas auf folgende Kriterien:

- Form und Aussehen
- Oberflächen-, Krusteneigenschaften
- Lockerung und Krumenbild
- Struktur und Elastizität
- Geruch und Geschmack

Pro Kriterium können maximal 5 Punkte erreicht werden. Weiters werden die Kriterien gewichtet, wobei Geruch und Geschmack die stärkste Gewichtung erhalten. Eine Auszeichnung kann nur dann erreicht werden, wenn die Produktprobe in allen Kriterien mindestens 3 Punkte erreicht.

4. JURY

Die Fachjury setzt sich aus Experten aus dem bäuerlichen und gewerblichen Umfeld zusammen.

Juryvorsitzender ist DI Johann Kapplmüller von der HTL für Lebensmitteltechnologie Wels.

5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Zugelassen sind ausschließlich Brote, die den dexrechtlichen Vorschriften entsprechen

Einreichmenge:

pro Probe mind. 2 gleiche Muster zu je mind. 1 kg (bzw. dem fertigen Produkt im Betrieb entsprechend) im Ganzen eingesendet werden.

Bei niedrigen Stückgewichten (Kleingebäck): Mindesteinreichmenge in Summe mind. 1 kg

Teilnahmegebühr: EUR 22,00 je Probe

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Freitag, 8. Jänner 2021** an folgende Adresse eingesandt werden:

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

NEU: Dieses Jahr gibt es zusätzlich zur analogen Anmeldung die Möglichkeit, Ihre Produkte online auf www.ausgezeichnete-produkte.at anzumelden. Einfach den Wettbewerb "Brot Kaiser 2021" auswählen und Produkte einreichen. Großer Vorteil: Sie erhalten flexiblen Einblick auf die Bewertungen und das Ergebnis ohne Zeitverzögerung nach Abschluss der Bewertung.

Die Proben können per Post/Paketdienst oder persönlich geliefert werden an:

Lebensmitteltechnologisches Zentrum
HBLFA Francisco Josephinum
Wechlingerstraße 19
3250 Wieselburg

Jeder Produktprobe ist eine Kopie der Probenanmeldung/Teilnahmekarte beizulegen.

Dort wird die sachgemäße Lagerung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen kennzeichnen und mit dem Kennwort „Brot-Kaiser 2021“ versehen.

Eine Nachlieferung ist nicht möglich.

Proben-Abgabe/Einlang-Tag:

Dienstag, 12. Jänner 2021 (07:30 bis 15:00 Uhr) Die Verkostung sämtlicher Proben findet am nächsten Tag (Mittwoch, 13. Jänner 2021) statt. Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenen

den Verpackung – trägt der Teilnehmer selbst die Verantwortung. Eine vorgezogene Lieferung ist aus Qualitätsgründen nicht empfehlenswert. Eine Nachlieferung ist nicht möglich.

Die Teilnahmegebühr ist bis zum **8. Jänner 2021** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg
Messe Wieselburg GmbH
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004
BIC: SPSBAT21
Verwendungszweck: „Brot-Kaiser 2021“

Aufgrund der Registrierkassenpflicht ersuchen wir Sie, von Barzahlungen abzusehen und die Teilnahmegebühr(en) vorab zu überweisen. Sie tragen somit zu einer wesentlichen Erleichterung bei der Abwicklung bei.

Jeder Produktprobe ist eine eigene Kopie der ausgefüllten Teilnahmekarte sowie eine Zahlungsbestätigung der Teilnahmegebühr beizulegen. Die Ausschreibungsunterlagen finden Sie auch im Internet unter www.messewieselburg.at.

Jeder Einsender erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

6. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt einer Kategorie wird während der Messe am Stand **Brot-Kaiser 2021** im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten. Dafür sind 6 kg des Siegerproduktes kostenlos (oder gleichwertig) als Kostproben zur Verfügung zu stellen. Bei den „Feinen Hefeteig- & Fettbackwaren“ bzw. „Früchte- und Kletzenbrote“ werden den Gewinnern die Mengen den Produkten entsprechend rechtzeitig mitgeteilt. Den Gewinnern eines **Brot-Kaiser 2021** wird ihr Preis am Eröffnungstag (23. April 2021) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Brot-Kaiser 2021** abzuholen.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** aufliegt, sowie in verschiedenen Medien veröffentlicht.

7. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die Teilnehmer verpflichten sich zur Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen für die eingereichten Proben und garantieren, dass die eingereichten Proben der regulären Produktion entnommen wurden. Die eingereichten Proben bleiben beim Veranstalter. Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt. Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 23. April 2021 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.