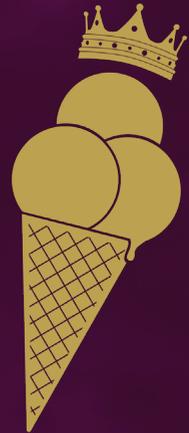


*Das goldene*  
**Stanitzel**  
2021



Prämierung von Speiseeis  
aus bäuerlicher und  
gewerblicher Produktion

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg

# TEILNAHMEKARTE 2021

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*:

Straße:  anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort\*: Bio-Kontrollnummer: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Unbedingt ankreuzen!  Gewerbe  
 Landwirtschaft



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (bitte Nr. eintragen - siehe unten)	% im Fertigprodukt (Pflichtangabe!)			Bakteriologische Untersuchung (Infos siehe Punkt 5)
			Milchanteil	Fetthalt	Fuchanteil	

## Kategorie:

1. Milchspeiseeis
2. Milch/Dess-Eiscreme oder -Cremeeis
3. Speiseeis auf Basis fermentierter Milchzerzeugnisse
4. Eispezialitäten

Weitere Angaben/Besonderheiten (Produktbeschreibung, spezielle Zusätze)

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese. Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prämierung eingereichten Proben zur Ganze aus eigener Produktion und Verarbeitung stammen.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am \_\_\_\_\_  
Eine Kopie der Überweisung liegt bei:

Datum und Unterschrift \_\_\_\_\_

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit dem Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei der in Punkt 6 angegebenen Einreichstelle abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

# Das goldene Stanitzel 2021



Ziel dieser einzigen, österreichweiten Prämierung ist es, eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten. **Das goldene Stanitzel 2021** soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung darstellen.

## 1. AUSZEICHNUNG

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

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

96 bis 100 Punkte Goldmedaille, Urkunde  
92 bis 95,9 Punkte Silbermedaille, Urkunde  
88 bis 91,9 Punkte Bronzemedaille, Urkunde

Je Kategorie kann maximal einmal **Das goldene Stanitzel 2021** – getrennt für bäuerliche und gewerbliche Erzeugnisse – für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer Broschüre zusammengefasst. Die Veröffentlichung der Preisträger erfolgt in diversen Medien.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in den Kategorien:

- 1 Milchspeiseeis: Milchfett 2,1 bis 10 %\*
- 2 Milch/Obers-Eiscreme oder -Cremeis: Milchfett ab 10,1 %\*
- 3 Speiseeis auf Basis fermentierter Milchzeugnisse (Joghurteis, Topfeneis, Kefireis, Frozen-Joghurt)\*
- 4 Eisspezialitäten: ohne Milchbestandteile, vegan, Sorbet, Eisknödel, Torten, Rouladen, Eis am Stiel, ...\*\*

\* Milchbestandteile mindestens 60 %  
Zusätzlich ist bei der Verwendung der Bezeichnung „Fruchteis“ der Anteil an Milchbestandteilen mindestens 50 % und der Fruchtanteil mindestens 20 % (Anteil stark aromatisierender geschmackgebender Früchte/Komponenten auch niedriger - z. B. Maracuja, Schwarze Ribisel, Pfefferminz, Zitrusfrüchte). Bei Unterschreitung erfolgt die Einteilung in Kategorie 4.

\*\* In Form und Zusammensetzung von Kategorie 1 bis 3 abweichend.

Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer oder Unterteilung von Kategorien bei großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

Zugelassen sind nur Proben, welche bei einer Lagerdauer von bis zu 3 Tagen keine Qualitätseinbußen erleiden. Nicht zugelassen sind Produkte, die nur für den unmittelbaren Verzehr geeignet sind (Softeis).

## 3. BEURTEILUNGSKRITERIEN / JURY

Die Fachjury setzt sich aus Experten der Lebensmittelsensorik und der Produktion zusammen, die Leitung liegt in den Händen des LMTZ Francisco Josephinum. Die sensorische Beurteilung der eingereichten Proben durch eine Fachjury erstreckt sich auf folgende Kriterien:

- Aussehen
- Gefüge (Konsistenz, Schmelzverhalten)
- Geschmack

Für jedes Kriterium werden max. 5 Punkte vergeben, die in Verbindung mit einem Gewichtungsfaktor zur maximalen Punktzahl von 100 Punkten führen.

Die Lagerung der eingereichten Proben bis zur Prüfung erfolgt bei - 18 °C, die sensorische Prüfung bei einer Temperatur von ca. - 11 °C.

#### 4. EINREICHMENGE

Es müssen mindestens 2 Verpackungseinheiten eingereicht werden, insgesamt wird mindestens 1 Liter pro Probe benötigt.

#### 5. BAKTERIOLOGISCHE UNTERSUCHUNG

Wünschen Sie eine bakteriologische Untersuchung, nehmen Sie vor Ihrer Anmeldung mit unserem Partner Kontakt auf und vereinbaren Sie die Art der Untersuchung und die einzusendende Probenmenge:

Ernst Höller GmbH  
 Telefon: +43 (0) 74 88 / 71 740  
 E-Mail: info@hoeller-marketing.at

Diese zu untersuchenden Proben sind separat und gekennzeichnet abzugeben oder einzusenden und nicht in die für die Sensorik notwendige Probenmenge einzurechnen.

Es werden vom Veranstalter keine Proben geteilt bzw. gezogen. Auch die Verrechnung erfolgt direkt durch die Firma Ernst Höller GmbH.

#### 6. EINREICHVERFAHREN / KOSTEN

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Freitag, 14. Mai 2021** an folgende Adresse eingesandt werden:

Messe Wieselburg GmbH  
 Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg  
 Fax: +43 (0) 74 16 / 502 - 40  
 E-Mail: vh@messewieselburg.at

#### Proben-Abgabetag:

Eine Kopie der Anmeldung muss gemeinsam mit der (den) Produktprobe(n) am **Montag, 17. oder Dienstag 18. Mai 2021 (jeweils 08:00 bis 16:00 Uhr)** im LMTZ Francisco Josephinum **abgegeben werden oder dort einlangen**. (Lageplan LMTZ - siehe <http://lmtz.josephinum.at>)

LMTZ Francisco Josephinum  
 Wechlinger Straße 19  
 3250 Wieselburg

Bei Postversand ist auf entsprechende qualitätserhaltende Verpackung (inkl. Polsterung gg. Transportschäden und entsprechende Kühlung) zu achten.

In den Bundesländern **Kärnten und Steiermark** wird es die Möglichkeit geben (auch aus anderen Bundesländern), die Proben bei einer **Sammelstelle** abgeben zu können. Für nähere Infos nehmen Sie bitte Kontakt auf mit:

#### Kärnten

Ing. Maria-Luise Kaponig  
 Telefon: +43 (0) 463 / 58 50 - 3740  
 E-Mail: maria-luise.kaponig@lk-kaernten.at

#### Steiermark

Proben-Abgabe möglich am Dienstag, 18. Mai 2021 (09:00 - 12:00 Uhr) Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz

Die **Teilnahmegebühr von EUR 42,00** pro angemeldetem Produkt ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
 IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
 BIC: RLNWATWW939  
 Verwendungszweck: „Stanitzel 2021“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen. Die Ausschreibungsunterlagen und weitere Informationen finden Sie auch im Internet unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at).

#### 7. PREISVERLEIHUNG / SONSTIGE BEDINGUNGEN

Die Teilnehmer verpflichten sich zur Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Bestimmungen für die eingereichten Proben und garantieren, dass diese der regulären Produktion entnommen wurden.

Den Gewinnern wird – aufgrund der andauernden Corona-Krise – die Auszeichnung per Post übermittelt. Eine offizielle Preisverleihung kann auch heuer nicht stattfinden. Selbstverständlich werden sämtliche Preisträger in verschiedenen Medien veröffentlicht, natürlich auch auf der Homepage und sämtlichen Social Media-Kanälen der Messe Wieselburg GmbH.

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.



Die nach wie vor angespannte Situation macht Planungen für die Zukunft schwieriger denn je.

Nach reichlicher Überlegung und Abwägung aller Möglichkeiten haben wir uns deshalb schweren Herzens für eine Absage der beiden Messen **AB HOF** und **WIESELBURGER MESSE** entschieden. Derzeit steht der Messetermin für 2022 noch nicht fest.

Aus diesem Grund ist zurzeit auch noch offen, wann das nächste „Kasermandl in Gold“ stattfinden wird. Sobald diese Entscheidung getroffen wurde, werden wir Sie selbstverständlich darüber informieren und Ihnen weitere Details zu unseren Produktprämierungen zukommen lassen.