

[www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)

 **MESSE  
WIESELBURG**

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

# AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarktung

# WIESELBURG



**Prämierungskatalog 2022**

## SCHON GEWUSST?

Mit der Halle 3 - NV-Forum wurden die Veranstaltungsmöglichkeiten im Messegelände Wieselburg erweitert: Vom Seminar für 20 Personen bis zur Großveranstaltung mit 2.500 Teilnehmer•innen ist alles möglich. Informieren Sie sich über die vielen Möglichkeiten für (Gast-) Veranstaltungen auf [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at).



## Ihre Ansprechpartnerinnen für die Prämierungen



**Lisa Stoll**

Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 23

E-Mail: [ls@messewieselburg.at](mailto:ls@messewieselburg.at)



**Andrea Fischer BA**

Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 35

E-Mail: [af@messewieselburg.at](mailto:af@messewieselburg.at)

## Sehr geehrte Damen und Herren!

Im Vorfeld der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** finden auch 2022 wieder zahlreiche Produktprämierungen statt:

Wir laden Sie hiermit zu den kommenden Prämierungen sehr herzlich ein und übermitteln Ihnen in dieser Broschüre die entsprechenden Anmeldeformulare.

**Das goldene Stamplerl 2022** - Brände und Liköre

**Die goldene Birne 2022** - Fruchtsäfte, Most, Obstweingetränke, Essig, Marmeladen und Trockenobst und -gemüse.

**Speck-Kaiser 2022** - Speck (Rohpökelfwaren vom Schwein, Rind und sonstige Rohpökelfwaren), Rohwürste, Kochpökelfwaren, Kochschinken und Aufstriche (Pasteten, streichfähige Kochwürste, streichfähige Rohwürste, Schmalz, Verhackertes) getrennt nach bäuerlichen & gewerblichen Produzent:innen - wieder mit der Kategorie „erhitzte Würste“ (kleine gekochte od. heiß geräucherte Koch- und Brühwürste, bisher Hauswürstl)

**Das goldene Blunznkranzl 2022** - Blutwürste deutsch-österreichische Art, Blutwürste französische Art und kreative Blutwürste im Darm werden dabei sensorisch beurteilt.

**Brot-Kaiser 2022** - Brot & Feingebäckspezialitäten aus bäuerlicher Produktion

**Öl-Kaiser 2022** - Öle aus bäuerlicher Produktion

Die Einreichfristen entnehmen Sie bitte den Anmeldeformularen.

**2022 findet die Proben-Annahme voraussichtlich in der Halle 9 (Erlaufthalle) statt. Achten Sie bei der Proben-Anlieferung auf die Hinweisschilder im Messegelände Wieselburg!**

Teilnehmer:innen der Prämierungen **Das goldene Stamplerl 2022**, **Die goldene Birne 2022** und **Öl-Kaiser 2022** haben außerdem die Möglichkeit, die Produkte an folgenden Orten abzugeben:

### Weinbauschule Silberberg, Leibnitz

Donnerstag, 13. Jänner 2022,  
10:00 bis 12:00 Uhr

### Weinhof Wolfgang Lang, St. Johann/Herberstein

Donnerstag, 13. Jänner 2022,  
14:00 bis 16:00 Uhr

### OÖ Landwirtschaftskammer, Linz

Mittwoch, 12. Jänner 2022,  
09:00 bis 15:00 Uhr

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **10. und 11. Jänner 2022 (08:00 bis 12:00 Uhr)** abgegeben werden. Wichtig: die Bezirksbauernkammer Hallein hat vorübergehend die Adresse:

Adolf-Schärf-Platz 2  
5400 Hallein

Teilnahmebedingungen und Teilnahmekarten zu allen Wettbewerben finden Sie auch im Internet unter: [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at) oder werden auf Wunsch gerne zugesandt (+43 (0) 74 16 / 502 - 23 oder [ls@messewieselburg.at](mailto:ls@messewieselburg.at)).

## INFORMATION LAUT DSGVO

Ihre Daten werden erfasst, elektronisch verarbeitet und damit in die Liste der Teilnehmer:innen zum jeweiligen Wettbewerb aufgenommen. Zweck der Datenverarbeitung ist die Abwicklung der Prämierung einschließlich Veröffentlichung der Ergebnisse. Die Daten werden grundsätzlich gespeichert bis Sie die Löschung fordern. Durch Nachricht an die Adresse: [info@messewieselburg.at](mailto:info@messewieselburg.at) können Sie jederzeit Information über die von uns gespeicherten Daten anfordern, Änderungen, Einschränkungen oder die Löschung der Daten fordern. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Bestimmungen der DSGVO (Datenschutzgrundverordnung) eingehalten werden. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb erteilen Sie die Zustimmung zur Datenverarbeitung. Datenverantwortlicher: Ing. Werner Roher, Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg



NIEDERÖSTERREICH SIEGER

**Das goldene Stamerl 2022** ist - für  
sämtliche Produzent•innen aus NÖ -  
die Grundlage für die Prämierung zum  
NÖ Landessieger•in **Edler Tropfen**  
**2022!**

**NEU!**

**Erstmalige Anwen-  
dung des 100 Punkte-  
Schemas zur besse-  
ren nationalen und  
internationalen Ver-  
gleichbarkeit!**

Das goldene  
Stamperl  
2022



Prämierung bäuerlicher  
Brände und Liköre

# AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarktung

## WIESELBURG

**11. - 14. März 2022**

**€ 1.000,00**

für die/den

**Produzent•in des Jahres**

**Wir gratulieren!**

**Kochen & Küche Verlag GmbH** unterstützt die/den „Produzent•in des Jahres 2022“ mit einem Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00.

Powered by [www.kochen-kueche.com](http://www.kochen-kueche.com)



Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung 2022**.

# Das goldene Stamperl 2022

Ziel des Wettbewerbes ist es, auch bäuerlichen Schnapsbrennereien, die nur kleinere Mengen erzeugen, die Möglichkeit für einen Produktvergleich durch eine unabhängige Fachjury zu geben. Durch die Prämierung bäuerlicher Liköre soll auch bei diesen Produkten eine Vergleichsmöglichkeit geboten werden.

## 1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden erstmalig nach einem 100-Punkte-Schema zur besseren nationalen und internationalen Vergleichbarkeit von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

90 bis 100 Punkte	Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
85 bis 89 Punkte	Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
80 bis 84 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

**Das goldene Stamperl 2022 (Sieger-in)** wird jeweils an das beste Produkt einer Kategorie vergeben, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer eigenen Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** aufliegt. Zusätzlich werden die Preisträger\*innen in verschiedenen Medien veröffentlicht.

Produkte nieder- und oberösterreichischer Produzent\*innen, sowie Produzent\*innen aus Salzburg mit 90 Punkten oder mehr, erhalten zusätzlich den Titel **Landessieger-in**.

Produkte niederösterreichischer Produzent\*innen mit Punkten zwischen 70 und 79, sowie Produzent\*innen aus Oberösterreich und Salz-

burg mit Punkten zwischen 75 und 89 erhalten zusätzlich den Titel **Landessiegel**.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

### a) Brände<sup>1</sup>

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- B 1** Birnenbrand gemischt
- B 2** Birnenbrand reinsortig
- B 3** Williamsbirnenbrand
- B 4** Apfelbrand gemischt
- B 5** Apfelbrand reinsortig
- B 6** Apfelbrand holzfassgelagert
- B 7** Obstler (Maischebrand)
- B 8** Zwetschenbrand
- B 9** Zwetschenbrand holzfassgelagert
- B 10** Kirschenbrand
- B 11** Marillenbrand
- B 12** Mostbrand (Obstwein)
- B 13** Pfirsichbrand
- B 14** Getreide-/Bierbrand
- B 15** Whiskey (Alter in Jahren angeben!)
- B 16** Tresterbrand Traminer, Muskat
- B 17** Tresterbrand sonstige
- B 18** Traubenbrand
- B 19** Gelägerbrand / Hefebrand / Weinbrand
- B 20** Weichselbrand
- B 21** Holunderbrand
- B 22** Kriecherl-/Pflaumenbrand
- B 23** Dirmldbrand
- B 24** Quittenbrand
- B 25** Vogelbeerbrand
- B 26** Himbeerbrand
- B 27** Sonst. Beerenbrände
- B 28** Wildobstbrand
- B 29** Kräuter-/Wurzelbrand
- B 30** Sonstige Spezialitäten
- B 31** Gin
- B 32** Spirituosen
- B 33** Zigarrenbrand (mind. 43 % Alkohol, holzfassgereift)

<sup>1</sup> Bitte beachten Sie, dass bei den Kategorien B1 - B34 kein Zucker (max. 0,5 g/l) gestattet ist. Durch Ihre Unterschrift auf der Teilnahmekarte stimmen Sie einer Laborprobe auf den Zuckergehalt zu.

**B 34** Strong Spirit (mind. 48 % Alkohol)

**B 35** Destillate gezuckert  
(gesetzliche Menge bis 18 g/l)

Bei reinsortigen Produkten bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Bei entsprechend großer Probenanzahl in der Kategorie B 30, B32 und B 35 kann eine weitere Unterteilung durch die Juryleitung erfolgen.

#### b) Liköre

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- L 1** Nusslikör
- L 2** Himbeerlikör
- L 3** Sonst. Beerenliköre
- L 4** Weichsel-/Kirschlorlikör
- L 5** Holunderlikör
- L 6** Emulsions-/Cremeliköre
- L 7** Zirbenlikör
- L 8** Kräuter- und Blütenliköre<sup>1</sup>
- L 9** Fruchtlkör<sup>2</sup>
- L 10** Sonstige Liköre

1 Kräuter- und Blütenliköre: z. B. Kräuterliköre, Löwenzahn-, Rosenblüten-, Salbei-, Latschenkieferlikör, etc.)

2 Fruchtlkör: aus dem Saft von Früchten oder durch Mazeration von Früchten, ohne weitere Zusätze

Bei reinsortigen Produkten bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Bei entsprechend großer Probenanzahl in der Kategorie L 10 kann eine weitere Unterteilung durch die Jury erfolgen. Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

### 3. JURY

Die Fachjury – bestehend aus anerkannten Expert\*innen – behält sich das Recht vor, bei zu geringer Qualität Preise nicht zu vergeben. Jede Probe wird anonym und mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um die Qualität der Bewertung zu garantieren.

Juryvorsitzender ist Ing. Wolfgang Lukas, Landwirtschaftskammer NÖ.

### 4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

#### a) Brände

Voraussetzung ist das Vorhandensein von mindestens 25 Litern des eingereichten Brandes (Kategorie B 1 bis B 18 & B35) bzw. von 10 Litern für die Kategorien B 19 bis B 34 zum Zeitpunkt der Preisverleihung (11. März 2022). Zugelassen sind ausschließlich 100%-ige, den rechtlichen Vorschriften entsprechende Destillate und Spirituosen.

**Einreichmenge: 0,5 Liter**  
**Teilnahmegebühr: EUR 45,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 0,5 Liter

#### b) Liköre

Voraussetzung für die Teilnahme ist das Vorhandensein von mindestens 20 Litern des eingereichten Likörs zum Zeitpunkt der Preisverleihung (11. März 2022). Zugelassen sind ausschließlich Liköre, die den codexrechtlichen und gewerberechtlichen Vorschriften entsprechen.

**Einreichmenge: 0,5 Liter**  
**Teilnahmegebühr: EUR 45,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 0,5 Liter

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Montag, 10. und Freitag, 14. Jänner 2022 (07:00 bis 15:00)** entweder bei der Messe Wieselburg persönlich abgegeben werden oder im gleichen Zeitraum bei folgender Adresse einlangen:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

Eine Nachlieferung ist nicht möglich! Daneben können die Proben an folgenden Orten abgegeben werden:

**Do, 13. Jänner 2022 (10:00 bis 12:00 Uhr)**  
Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz

**Do, 13. Jänner 2022 (14:00 bis 16:00 Uhr)**  
Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein

**Mi, 12. Jänner 2022 (09:00 bis 15:00 Uhr)**  
OÖ Landwirtschaftskammer  
Auf der Gugl 3  
4020 Linz

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **10. und 11. Jänner 2022 (08:00 bis 12:00 Uhr)** abgegeben werden. Wichtig: die Bezirksbauernkammer Hallein hat vorübergehend die Adresse:

Adolf-Schärf-Platz 2  
5400 Hallein

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
Messe Wieselburg GmbH  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
BIC: RLNWATWW939  
Verwendungszweck: „Stamperl 2022“

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

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine



Kopie der Überweisung beizulegen. Bei mehr als 10 Einreichungen ist für die 11. Probe keine Teilnahmegebühr zu bezahlen. Die Anmeldeunterlagen finden Sie auch im Internet unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at).

Vom besten Produkt jeder Kategorie sind der Messe Wieselburg für die Produktpräsentation während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** 1 Liter des Produkts kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Jede\*r Produzent\*in erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

## 5. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt einer Kategorie wird während der Messe am Stand **Das goldene Stampferl 2022** im Obergeschoß der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Den Sieger\*innen von **Das goldene Stampferl 2022** wird ihr Preis am Eröffnungstag (11. März 2022) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Das goldene Stampferl 2022** abzuholen.

## 6. PRODUZENT\*IN DES JAHRES

Auch heuer wird bei der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** der „Produzent\*in 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 / Essige / Marmeladen / Trockenobst und -gemüse sein müssen.

**Die/der „Produzent\*in des Jahres“ erhält von der Firma Kochen & Küche Verlag GmbH einen Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00.**

Der Veranstalter behält sich vor, die Verbindung der Preisträger\*innen zu einem landwirtschaftlichen Betrieb zu kontrollieren.

## 7. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter, dieser 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 11. März 2022 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

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



# TEILNAHMEKARTE 2022 - "Bäuerliche Brände & Liköre"

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!



Name\*:

Straße:

PLZ / Ort\*:

anekannter Biobetrieb  QHS-Betrieb

Bio-Kontrollnummer: \_\_\_\_\_

Telefon:

E-Mail\*1:



Bitte freihalten!	Produktbeschreibung (bei reinsortigen Produkten bitte die Sortenbezeichnung beikamengeben!)*	Kategorie	Alkohol	Erfoljahr	vorhandene Menge
	Produkt 1:		%		l
	Produkt 2:		%		l
	Produkt 3:		%		l
	Produkt 4:		%		l

## Kategorie:

- B1 Brennbrand gemischt
- B2 Brennbrand rensortig
- B3 Williamsbrennbrand
- B4 Apfelbrand gemischt
- B5 Apfelbrand rensortig
- B6 Apfelbrand gemischt
- B7 Ostler (Mischbrand)
- B8 Zweischkenbrand
- B9 holzstammbrand
- B10 holzstammbrand
- B11 holzstammbrand
- B12 Mostbrand (Obstwein)
- B13 Pirsichbrand
- B14 Getreide-/Bierbrand
- B15 Whiskey (Aber in Jahren angeben!)
- B16 Testbrand sonstige (Muskat
- B17 Testbrand sonstige
- B18 Traubenbrand
- B19 Gelatgenbrand / Helebrand / Weinbrand
- B20 Weichselbrand
- B21 Haindelbrand
- B22 Kirschel/Tranmenbrand
- B23 Dinkelbrand
- B24 Quittenbrand
- B25 Vogelbeerbrand
- B26 Himbeerbrand
- B27 Sonstige Beerenbrände
- B28 Weinbrand
- B29 Kirschenbrand
- B30 Sonst. Spezialitäten
- B31 Gin
- B32 Spirituosen
- B33 Ziegenbrand
- B34 Ziegen Spirit
- B35 Menge bis 139l/)

- L1 Nusslikör
- L2 Himbeerlikör
- L3 Likör aus sonst. Beeren
- L4 Weichsel-/Kirschnlikör
- L5 Holunderlikör
- L6 Zrnstons-/Cremelikör
- L7 Dinkelbrand
- L8 Kräuter- und Blütenlikör
- L9 Fruchtlikör
- L10 Sonstige Liköre

**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 Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den im Punkt 4 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

\* wird auf der Urkunde verwendet  
\*1 unbedingt erforderlich

1. Bitte beachten Sie, dass bei den Kategorien B1 - B34 kein Zucker (max. 0,5 g/l) gestattet ist. Durch Ihre Unterschrift auf der Teilnahmekarte stimmen Sie einer Laborprobe auf den Zuckergehalt zu.

[www.abhof.com](http://www.abhof.com)

 **MESSE  
WIESELBURG**

# AB HOF

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarktung

# WIESELBURG



[www.unddeutsch.at](http://www.unddeutsch.at)



# 11. - 14. März 2022



Die **goldene Birne 2022** ist - für sämtliche Produzent•innen aus NÖ - die Grundlage für die Prämierung zum NÖ Landessieger•in **Edler Tropfen 2022!**

**NEU!**

**Erstmalige Anwendung  
des 100 Punkte-Sche-  
mas zur besseren natio-  
nalen und internationa-  
len Vergleichbarkeit!**

Neue Kategorie: Apfel-/Birnenmost od. Cuveé daraus im Holz



MESSE  
WIESELBURG

Die  
goldene  
**Birne**  
2022



Prämierung bäuerlicher Moste,  
Fruchtsäfte, Obstweingetränke,  
Essige, Marmeladen sowie von  
Trockenobst und -gemüse

**TEILNAHMEBEDINGUNGEN**

# AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarktung

## WIESELBURG

**11. - 14. März 2022**

**€ 1.000,00**

für den

**Produzent•in des Jahres**

**Wir gratulieren!**

**Kochen & Küche Verlag GmbH** unterstützt die/den „Produzent•in des Jahres 2022“ mit einem Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00.

Powered by [www.kochen-kueche.com](http://www.kochen-kueche.com)



Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der  
**AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung**  
2022.

# Die goldene Birne 2022



## 1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden erstmalig nach einem 100-Punkte-Schema zur besseren nationalen und internationalen Vergleichbarkeit von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

90 bis 100 Punkte	Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
85 bis 89 Punkte	Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
80 bis 84 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Die goldene Birne 2022 (Sieger-in) wird jeweils an das beste Produkt einer Kategorie vergeben, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist. Die ausgezeichneten Produkte werden in einer eigenen Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** aufliegt.

Zusätzlich werden die Preisträger-in in verschiedenen Medien veröffentlicht.

Produkte nieder- und oberösterreichischer Produzent-innen, sowie Produzent-innen aus Salzburg mit 90 Punkten oder mehr, erhalten zusätzlich den Titel **Landessieger-in**.

Produkte niederreichischer Produzent-innen mit Punkten zwischen 70 und 79, sowie Produzent-innen aus Oberösterreich und Salzburg mit Punkten zwischen 75 und 89 erhalten zusätzlich den Titel **Landessiegel**.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

### a) Moste

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- M 1** Apfelmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
- M 2** Apfelmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 3** Apfelmost aus Streuobst extratrocken/trocken (Restzucker bis 9 g/l)
- M 4** Apfelmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 5** Apfelmost aus Streuobst halbtrocken/halbsüß/süß (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 6** Apfel- und Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
- M 7** Apfel- und Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 8** Apfel- und Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 9** Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
- M 10** Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 11** Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 12** Apfel-, Birnen-, oder Apfel- und Birnenmost halbsüß/süß (Restzucker über 18 g/l)
- M 13** Apfel-/Birnenmost od. Cuveé daraus im Holz

Streuobst umfasst ausschließlich Produkte von alten Sorten großkroniger Bäume, Hochstämme, NICHT von intensiven Tafelobstkulturen!

**ACHTUNG:** In den Goldentscheid kommen lediglich Qualitätsmoste (staatliche Prüfnummer erforderlich! Das ist auf der Teilnahmekarte anzukreuzen mit 90 bis 100 Punkten, sowie Produkte, die in der Verkostung 95 bis 100 Punkte erreichen. 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 Juryleitung.

## b) Fruchtsäfte

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- F 1** Apfelsaft blank
- F 2** Apfelsaft naturtrüb
- F 3** Apfelsaft aus Streuobst blank/naturtr.
- F 4** Apfel-Johannisbeersaft
- F 5** Apfel-Holundersaft
- F 6** Apfel-Karottensaft
- F 7** Apfel-Weichselsaft
- F 8** Apfel-Himbeersaft
- F 9** Birnensaft
- F 10** Traubensaft
- F 11** Sonstige Säfte
- F 12** Nektar
- S 1** Sirup

Bei den reinsortigen Säften bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Bei entsprechend großer Probenanzahl in den Kategorien F 8, F 9, F 10, F 11 und S 1 kann eine weitere Unterteilung durch die Juryleitung erfolgen.

Streuobst umfasst ausschließlich Produkte alter Sorten von großkronigen Apfelbäumen (nicht vom Hochstamm)!

Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

## c) Sonstige Obstweingetränke

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- O 1** Cider
- O 2** Perlwein (Frizzante) / Schaumwein / Sonstige

## d) Essige

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- E 1** Gärungsessig
- E 2** Balsamessig

## e) Marmeladen

Das gesonderte Anmeldeformular können Sie unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at) downloaden oder unter der **Telefonnummer +43 (0) 74 16 / 502 - 23** anfordern und finden Sie auf Seite 20.

## f) Trockenobst & -gemüse

Das gesonderte Anmeldeformular können Sie unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at) downloaden oder unter der **Telefonnummer +43 (0) 74 16 / 502 - 23** anfordern und finden Sie auf Seite 24.

## 3. JURY

Die Fachjury – bestehend aus anerkannten Expert\*innen – behält sich das Recht vor, bei zu geringer Qualität Preise nicht zu vergeben. Jede Probe wird anonym und mindestens 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 (11. März 2022). 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<sub>2</sub>. Proben ohne Untersuchungszeugnis werden nicht angenommen!

**Einreichmenge: 2 Stück 1-Liter-Flaschen**  
**Teilnahmegebühr: EUR 30,00 bzw. EUR 25,00 für Moste MIT Prüfnummer!**

\*eine Probe besteht aus 2 Stück 1-Liter-Flaschen

### 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 (11. März 2022).

**Einreichmenge: 2 Stück 1-Liter-Flaschen**  
**Teilnahmegebühr: EUR 35,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 2 Stück 1-Liter-Flaschen

### c) Sonstige Obstweingetränke

Bei diesen Getränken müssen mindestens 100 Liter des eingereichten Produkts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (11. März 2022) vorhanden sein. Zugelassen sind ausschließlich Getränke, die den österreichischen Rechtsvorschriften entsprechen.

**Einreichmenge: 2 Stück**  
**mind. 0,5-Liter-Flaschen**  
**Teilnahmegebühr: EUR 35,00**

\*eine Probe besteht aus 2 Stück 0,5-Liter-Flaschen

### d) Essige

Voraussetzung für die Teilnahme ist das Vorhandensein von mindestens 25 Litern des eingereichten Produkts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (11. März 2022).



**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: EUR 35,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 0,5 Liter

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Montag, 10. und Freitag, 14. Jänner 2022 (07:00 bis 15:00)** – entweder bei der Messe Wieselburg persönlich abgegeben werden oder im gleichen Zeitraum bei folgender Adresse einlangen:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

Eine Nachlieferung ist nicht möglich!

Daneben können die Proben an folgenden Orten abgegeben werden:

**Do, 13. Jänner 2022 (10:00 bis 12:00 Uhr)**  
Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz

**Do, 13. Jänner 2022 (14:00 bis 16:00 Uhr)**  
Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein

**Mi, 12. Jänner 2022 (09:00 bis 15:00 Uhr)**  
OÖ Landwirtschaftskammer  
Auf der Gugl 3  
4020 Linz

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **10. und 11. Jänner 2022 (08:00 bis 12:00 Uhr)** abgegeben werden. Wichtig: die Bezirksbauernkammer Hallein hat vorübergehend die Adresse:

Adolf-Schärf-Platz 2  
5400 Hallein

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
Messe Wieselburg GmbH  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
BIC: RLNWATWW939  
Verwendungszweck: „Birne 2022“

**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.**

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen. Bei mehr als 10 Einreichungen ist für die 11. Probe keine Teilnahmegebühr zu bezahlen.

Die Anmeldeunterlagen finden Sie auch im Internet unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at).

Vom besten Produkt jeder Kategorie sind der Messe Wieselburg für die Produktpräsentation während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** max. 10 Liter des Produkts kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Jeder\*r Produzent\*in erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

## 5. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt jeder Kategorie wird während der Messe am Stand **Die goldene Birne 2022** im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Den Sieger\*innen von **Die goldene Birne 2022** wird ihr Preis am Eröffnungstag (11. März 2022) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Die goldene Birne 2022** abzuholen.

## 6. PRODUZENT\*IN DES JAHRES

Auch heuer wird bei der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** die/der „Produzent\*in 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 / Essige / Marmeladen / Trockenobst und -gemüse sein müssen.

**Die/der „Produzent\*in des Jahres“ erhält von der Firma Kochen & Küche Verlag GmbH einen Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00.**

Der Veranstalter behält sich vor, die Verbindung der Preisträger\*innen zu einem landwirtschaftlichen Betrieb zu kontrollieren.

## 7. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter, dieser 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 11. März 2022 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

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

# TEILNAHMEKARTE 2022 - "Bäuerliche Moste, Fruchtsäfte, Obstweingetränke & Essige"



Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte **kopieren!**

Name\*:

Straße:

PLZ / Ort\*:

anekannter Biobetrieb  QHS-Betrieb

Bio-Kontrollnummer:

Telefon:

staatliche Prüfnummer vorhanden (bei Qualitätsmost)<sup>1</sup>

E-Mail\*<sup>1</sup>:

Bitte freihandeln!	Produktbeschreibung (bei reinsonrigen Produkten bitte die Sortenbezeichnung beikantengeben)*	Kategorie	Alkohol	Säure	Restzucker	freies SO <sub>2</sub>	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 extrarodren (Restzucker bis 4 g/l)
- M 2 Apfelmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 3 Apfelmost aus Streuobst extra trocken/rodren (RZ bis 9 g/l)
- M 4 Apfelmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 5 Apfelmost aus Streuobst halbtrocken/halbsüßig (RZ 9 bis 18 g/l)
- M 6 Apfel-/Binnenmost extrarodren (Restzucker bis 4 g/l)
- M 7 Apfel-/Binnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 8 Apfel-/Binnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 9 Binnenmost extrarodren (Restzucker bis 4 g/l)
- M 10 Binnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 11 Binnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 12 Apfel-, Birnen-, oder Apfel- und Binnenmost halbsüßig (Restzucker über 18 g/l)
- M 13 Apfel-/Binnenmost od. Cuvée daraus im Holz
- F 5 Apfel-Holundersaft
- F 6 Apfel-araridensaft
- F 7 Apfel-klendensaft
- F 8 Apfel-himberrsaft
- F 9 Birnensaft
- F 10 Traubensaft
- F 11 Sonstige Säfte
- F 12 Nektar
- S 1 Sirup
- O 1 Cider
- O 2 Perlen (Frizzante) / Schaumwein / Sonstige
- E 1 Gärungsessig
- E 2 Balsmässig

**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 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. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

\* wird auf der Urkunde verwendet / <sup>1</sup> staatliche Prüfnummer bei Qualitätsmosten  
<sup>1</sup> unbedingnt erforderlich

<sup>1</sup> Wenn nicht klar angegeben ist, dass es sich um einen Qualitätsmost handelt, wird die Probe nicht als Qualitätsmost behandelt.

Die  
goldene  
**Birne**  
2022



**Die goldene Birne 2022**

ist - für sämtliche Produzent\*innen  
aus NÖ - die Grundlage für die  
Prämierung zum NÖ Landessieger  
**Edler Tropfen 2022.**

Prämierung von Marmeladen

## 1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2022**.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Zur Bewertung sind sowohl Marmeladen (Konfitüren) als auch Fruchtaufstriche, Gelees etc. zugelassen. Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- K 1** Produkte aus der Frucht Marille
- K 2** Produkte aus sonstigem Steinobst
- K 3** Produkte aus Kernobst
- K 4** Produkte aus Beerenobst
- K 5** Produkte aus Wildfrüchten
- K 6** Sonstige Spezialitäten  
(z. B. mit Gemüse, mit speziellen Gewürzen, mit Alkohol, ... - allerdings muss ein Obstbezug gegeben sein, also KEINE Gemüsechutneys oder dgl.)
- K 7** Mischungen aus heimischem Obst
- K 8** Mischungen mit/aus nicht heimischem Obst

Für das Zustandekommen einer Kategorie sind mindestens 15 Einreichungen notwendig. Eine etwaige Zusammenlegung bzw. bei entsprechend großer Probenanzahl eine weitere Unterteilung der Kategorien obliegt der Juryleitung.

## 3. JURY

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2022**.

## 4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Die eingereichten Produkte müssen den dafür vorgesehenen gesetzlichen Rahmenbedingungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung für den Verkauf entsprechen. Voraussetzung ist das Vorhandensein von mindestens 10 kg der eingereichten Marmelade zum Zeitpunkt der Preisverleihung (11. März 2022).

**Einreichmenge: 2 Gläser á mindestens 200 g, wobei 1 Glas nicht etikettiert sein darf, jedoch zuordenbar sein muss (gleicher Deckel, Kennzeichnung, ...)**

**Teilnahmegebühr: EUR 25,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 2 Gläsern mit mind. 200g

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Montag, 10. und Freitag, 14. Jänner 2022 (07:00 bis 15:00)** – entweder bei der Messe Wieselburg persönlich abgegeben werden oder im gleichen Zeitraum bei folgender Adresse einlangen:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

Eine Nachlieferung ist nicht möglich!

Daneben können die Proben an folgenden Orten abgegeben werden:

**Do, 13. Jänner 2022 (10:00 bis 12:00 Uhr)**  
Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz

**Do, 13. Jänner 2022 (14:00 bis 16:00 Uhr)**  
Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein

**Mi, 12. Jänner 2022 (09:00 bis 15:00 Uhr)**  
OÖ Landwirtschaftskammer  
Auf der Gugl 3  
4020 Linz

Weiters können die Proben in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **10. und 11. Jänner 2022 (08:00 bis 12:00 Uhr)** abgegeben werden. Wichtig: die Bezirksbauernkammer Hallein hat vorübergehend die Adresse:  
Adolf-Schärf-Platz 2  
5400 Hallein

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
Messe Wieselburg GmbH  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
BIC: RLNWATWW939  
Verwendungszweck: „Marmelade 2022“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen.

Vom besten Produkt jeder Kategorie sind der Messe Wieselburg für die Produktpräsentation während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** 4 Gläser à mindestens 200 g des Produkts kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Jede\*r Produzent\*in erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

## 5. PRODUKTPRÄSENTATION

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2022**.

## 6. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2022**.

*Die  
goldene  
Birne  
2022*



Prämierung von Marmeladen

# TEILNAHMEKARTE 2022 - "Marmelade"

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*:

Straße:

PLZ / Ort\*:

Telefon:

E-Mail\*1:

anerkannter Biobetrieb  QHS-Betrieb

Bio-Kontrollnummer: \_\_\_\_\_



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung	Kategorie	vorhandene Menge	Anmerkungen (Bitte tragen Sie in diesem Feld die Zutaten so detailliert wie möglich ein!)
	Produkt 1:		kg	
	Produkt 2:		kg	
	Produkt 3:		kg	
	Produkt 4:		kg	
	Produkt 5:		kg	

## Kategorie:

- K 1 Produkte aus der Frucht Marille
- K 2 Produkte aus sonstigem Steinobst
- K 3 Produkte aus Kernobst
- K 4 Produkte aus Beerenobst
- K 5 Produkte aus Wildfrüchten
- K 6 Sonstige Spezialitäten (z. B. mit Gemüsen, mit speziellen Gewürzen, mit Alkohol, ... - allerdings muss ein Obstbezug gegeben sein, also KEINE Gemüschutens oder dergleichen)
- K 7 Mischungen aus heimischem Obst
- K 8 Mischungen mit/aus nicht heimischem Obst

Teilnahmeberechtigt sind sowohl Marmeladen (Konfituren) als auch Fruchtstrichs, Gelees, etc. Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien obliegt der Jury.

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 Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 4 angegebenen Einrichtungen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

\* wird auf der Urkunde verwendet

\*1 unbedingt erforderlich

*Die  
goldene  
Birne  
2022*



Prämierung von  
Trockenobst & -gemüse

## 1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2022**.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- T 1** Produkte aus Kernobst
- T 2** Produkte aus Steinobst
- T 3** Mischungen aus heimischem Obst
- T 4** Mischungen mit nicht heimischem Obst
- T 5** Sonstige Mischungen/Spezialitäten
- T 6** Trockengemüse

Eine etwaige Zusammenlegung bzw. bei entsprechend großer Probenanzahl eine weitere Unterteilung der Kategorien obliegt der Juryleitung.

## 3. JURJ

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2022**.

Die sensorische Beurteilung durch die Fachjury erstreckt sich auf folgende Kriterien:

- Aussehen und Stückerigkeit
- Textur und Biss
- Geruch und Geschmack
- Gesamteindruck

## 4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Die eingereichten Produkte müssen den dafür vorgesehenen gesetzlichen Rahmenbedingungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung für den Verkauf entsprechen. Zur Prämierung zugelassen ist Trockenobst & -gemüse, bei dem die Rohware Obst und Gemüse aus heimischen „Früchten“ darstellt oder Mischungen mit heimischem/nicht heimischem Obst und Gemüse, wobei die heimische „Frucht“ überwiegen muss (mehr als 50%).

**Einreichmenge: 2 Verpackungseinheiten (auch im Glas möglich) á mindestens 100 g, wobei 1 VPE nicht etikettiert sein darf, jedoch zuordenbar sein muss!**

**Teilnahmegebühr: EUR 25,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 2 Verpackungseinheiten mit mind. 100g

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Montag, 10. und Freitag, 14. Jänner 2022 (07:00 bis 15:00)** entweder bei der Messe Wieselburg persönlich abgegeben werden oder im gleichen Zeitraum bei folgender Adresse einlangen:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

Eine Nachlieferung ist nicht möglich!

Daneben können die Proben an folgenden Orten abgegeben werden:

**Do, 13. Jänner 2022 (10:00 bis 12:00 Uhr)**  
Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz

**Do, 13. Jänner 2022 (14:00 bis 16:00 Uhr)**  
Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein

**Mi, 12. Jänner 2022 (09:00 bis 15:00 Uhr)**  
OÖ Landwirtschaftskammer  
Auf der Gugl 3  
4020 Linz

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **10. und 11. Jänner 2022 (08:00 bis 12:00 Uhr)** abgegeben werden. Wichtig: die Bezirksbauernkammer Hallein hat vorübergehend die Adresse:

Adolf-Schärf-Platz 2  
5400 Hallein

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
Messe Wieselburg GmbH  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
BIC: RLNWATWW939  
Verwendungszweck: „Trockenobst 2022“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen. Restliche Bestimmungen - siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2022**.

Vom besten Produkt jeder Kategorie sind der Messe Wieselburg für die Produktpräsentation 4 VPE à mindestens 100 g des Produkts kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Jede\*r Produzent\*in erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung seiner/ihrer Produkte durch die Jury.

## 5. PRODUKTPRÄSENTATION

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2022**.

## 6. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2022**.



*Die  
goldene  
Birne  
2022*



Prämierung von  
Trockenobst & -gemüse

# TEILNAHMEKARTE 2022 - "Trockenobst- & Gemüse"

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!



Name\*: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_  anerkannter Biobetrieb  QHS-Betrieb

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

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

E-Mail\*1: \_\_\_\_\_

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung	Kategorie	Erntejahr	Anmerkungen (Art der Trocknung, Zutaten, Besonderheiten, ...)
	Produkt 1:			
	Produkt 2:			
	Produkt 3:			
	Produkt 4:			
	Produkt 5:			

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

- T 1 Produkte aus Kernobst
- T 2 Produkte aus Steinobst
- T 3 Mischungen aus heimischem Obst
- T 4 Mischungen mit nicht heimischem Obst
- T 5 Sonstige Mischungen/Spezialitäten
- T 6 Trockengemüse

Zur Präsentation zugelassen ist Trockenobst bzw. -gemüse, bei dem die Bohrware, Obst- und Gemüse aus heimischen „Früchten“ darstellt oder Mischungen mit heimischem/nicht heimischem Obst und Gemüse, wobei die heimische „Frucht“ überwiegen muss (mehr als 50 %). Eine etwaige Zusammenlegung bzw. weitere Unterteilung der Kategorien obliegt der Jury.

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

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

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 4 angegebenen Einrichtungen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

\* wird auf der Urkunde verwendet

\*1 unbedingt erforderlich



Prämierung von Rohpökelwaren,  
Kochpökelwaren, Rohwürsten & Auf-  
strichen aus bäuerlicher und  
gewerblicher Produktion



## 1. AUSZEICHNUNG

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

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

95 bis 100 Punkte	Goldmedaille (1.Preis) und Urkunde
87 bis 94,9 Punkte	Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
81 bis 86,9 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Speck-Kaiser 2022 (Sieger-in)** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt getrennt nach gewerblichen und bäuerlichen Produzent-innen, in den Kategorien:

- S 1** Bauchspeck vom Schwein geräuchert
- S 2** Bauchspeck vom Schwein ungeräuchert
- S 3** Karreespeck vom Schwein geräuchert
- S 4** Karreespeck vom Schwein ungeräuchert
- S 5** Schinkenspeck vom Schwein geräuchert
- S 6** Schinkenspeck vom Schwein ungeräuchert
- S 7** Sonstige Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein (regionale Spezialitäten, besondere Würzungen, Schulterspeck, Lendbratli, Osso Collo, Mangalitzta, Schwäbisch Hällisch, etc.)
- S 8** Rohpökelwaren vom Rind
- S 9** Sonstige Rohpökelwaren (außer Schwein & Rind)
- S 10** Rohwürste (schnittfest, mit & ohne Belag)<sup>1</sup>
- S 11** Erhitzte Würste: kleinkalibrige (max. 30 mm) gekochte oder heiß geräucherte Brüh- / Kochwürste (Krainer, Wald viertler, Speckwurst, Kabanossi)<sup>1</sup>  
**essfertig - keine Rohwürste**

- S 12** Kochpökelwaren essfertig (gegart, kalt- & heißgeräuchert, gebraten, ungeräuchert)<sup>1</sup>
- S 13** Kochschinken (nicht geräuchert)<sup>1</sup>
- S 14** Aufstriche (Fleischanteil mind. 50 %) - Pasteten, streichfähige Kochwürste (z. B. Leber-, Kalbsleber-, Zwiebelstreichwurst, etc.), streichfähige Rohwürste (z. B. Metwurst, etc.), Schmalz, Hack, ...<sup>1</sup> in optisch ansprechender Verpackung (fließt in die Bewertung mit ein!)

<sup>1</sup> alle Tierarten (Wild nur aus Beschau)

In den Kategorien S 1 bis S 6 sind die Produkte **mit Schwarte** einzusenden. Ohne Schwarte dürfen sie nur dann eingesendet werden, wenn die Entfernung der Schwarte vor der Weiterverarbeitung (Räuchern, Lufttrocknen, ...) vorgenommen wurde.

### Nicht angenommen werden:

Produkte außerhalb der Kategorie-Definitionen, insbesondere in Kategorie S11 Brühwürste über 30 mm Kaliber, Produkte wie Schweinsbraten, Surbraten, Presswurst etc.

- Die Kategorie-Definitionen sind nicht deckungsgleich mit den Definitionen des Codexkapitels B14, sondern einschränkender Art

- Unter "Pökellung" oder "gepökelt" wird die Definition nach Codexkapitel B14 verstanden (gleichzeitige Anwendung von NaCl und Nitrit- oder Nitratpökelsalz)

- Alle eingereichten Proben müssen kalt verzehrt und beurteilbar sein, es erfolgt kein Erhitzungsprozess für die Produktprüfung!

**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, welche diese nicht wissen kann, aber für eine faire und objektive Bewertung wissen müssen!

Eine etwaige Zusammenlegung bzw. weitere Unterteilung der Kategorien bei geringer bzw. entsprechend großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

## 3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erfolgt nach dem Vorbild des DLG-Schemas und erstreckt sich auf unterschiedliche Kriterien. 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 Expert\*innen des schulischen, gewerblichen und bäuerlichen Umfelds zusammen. Der Juryvorsitz ist in den Händen des LMTZ Francisco Josephinum.

#### 5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Zugelassen sind ausschließlich Fleischwaren, die den codexrechtlichen Vorschriften entsprechen.

##### Einreichmenge:

- Schwein, Rind: mind. 1,5 kg im Ganzen (max. ein Anschnitt)
- andere Tierarten: mind. 0,7 kg im Ganzen (max. ein Anschnitt)
- Rohwürste, erhitzte Würste, Aufstriche: mind. 0,7 kg

**Teilnahmegebühr: EUR 49,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus der jeweiligen Einreichmenge

Die beigelegte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Freitag, 14. Jänner 2022** an folgende Adresse gesendet werden:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

##### Proben-Abgabe/Einlang-Tage:

**Montag, 17. und Dienstag, 18. Jänner 2022**  
(jeweils 07:30 bis 15:00 Uhr)

Eine Nachlieferung ist nicht möglich. Die Proben können per Post/Paketdienst oder persönlich geliefert werden an:

Lebensmitteltechnologisches Zentrum  
Wechlingerstraße 19  
3250 Wieselburg

Dort werden die sachgemäße Lagerung & Kühlung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort „Speck-Kaiser 2022“ versehen. Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung – trägt der/die Teilnehmer\*in selbst die Verantwortung. Die Aufstriche sind nach Möglichkeit in neutraler Verpackung zuzusenden, wobei eine Zuordenbarkeit gewährleistet sein muss. Die Teilnahmegebühr ist bis zum **Freitag, 14. Jänner 2022** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg  
Messe Wieselburg  
BIC: SPSBAT21  
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004  
Verwendungszweck: „Speck-Kaiser 2022“

Jeder Produktprobe ist eine ausgefüllte Teilnahmekarte sowie eine Zahlungsbestätigung der Teil-

nahmegebühr beizulegen.

Die Anmeldeunterlagen finden Sie auch im Internet unter: **www.messewieselburg.at**.

Jede\*r Produzent\*in erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

#### 6. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt jeder Kategorie wird während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** am Stand **Speck-Kaiser 2022** im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Dafür sind 4 kg (bzw. 2 kg bei Rohwürsten, Hauswurstl, Blutwurst) des Siegerproduktes (oder gleichwertig) als Kostproben zur Verfügung zu stellen.

Den Sieger\*innen eines **Speck-Kaiser 2022** wird ihr Preis am Eröffnungstag (11. März 2022) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Speck-Kaiser 2022** abzuholen.

#### 7. LABORUNTERSUCHUNG

Wünschen Sie eine bakteriologische Untersuchung? Nehmen Sie vor Ihrer Anmeldung mit Fa. Ernst Höller GmbH 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, gekennzeichnet und hygienisch sicher verpackt (z. B. vakuumiert) abzugeben oder einzusenden und nicht in die für die Sensorik notwendige Probenmenge einzurechnen!

Sonderwünsche hinsichtlich der Untersuchung(en) bitte auf einem Probenbegleitschein vermerken. Vom Veranstalter werden keine Proben geteilt bzw. gezogen. Die Verrechnung erfolgt direkt durch die Firma Ernst Höller GmbH.

#### 8. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter, dieser 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 11. März 2022 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

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

# TEILNAHMEKARTE 2022

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*:

Straße:  anekannter Biobetrieb  QHS-Betrieb

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

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

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

Unbedingt ankreuzen!  Gewerbe  Landwirtschaft



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (bitte Bezeichnung eintragen - siehe unten)	Produktbeschreibung, sonstige Angaben, Besonderheiten, ...

**Kategorie:** 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 \_\_\_\_\_

- S 1 Bauchspeck vom Schwein geräuchert
- S 2 Bauchspeck vom Schwein ungeräuchert
- S 3 Karreespeck vom Schwein geräuchert
- S 4 Karreespeck vom Schwein ungeräuchert
- S 5 Schinkenspeck vom Schwein geräuchert
- S 6 Schinkenspeck vom Schwein ungeräuchert
- S 7 Schinken, Speck, Schinken, Schinken (regionale Spezialitäten, besondere Würzungen, Schulterspeck, Lendbrat, Ossobuco, Mangalitzaschwein, Schwäbisch Hällisch, etc.)
- S 8 Rohpökewaren vom Rind
- S 9 Sonstige Rohpökewaren (außer Schwein & Rind)
- S 10 Rohwurst (Schmitzest, mit & ohne Beleg)
- S 11 Rohwurst (Krautwurst, Rohwurst)
- S 12 Rohwurst (Krautwurst, Rohwurst) (gekochte oder heiß geräucherte Brüh- / Kochwurst (Krauter, Waldkauerler, Speck- Kochpökewaren essfertig (gegart, kalt & heiß) geräuchert, gebraten, ungeräuchert)
- S 13 Kochpökewaren (nicht geräuchert)
- S 14 Aufstriche (Faischentaler mind. 50 % - Pasteten, streichfähige Kochwurst (z. B. Leber-, Kabisleber-, Zwiebelstreichwurst, etc.), streichfähige Rohwurst (z. B. Metzurst, etc.), Schmalz, Hack, ... in optisch ansprechender Verpackung (frei in der Bewertung mit einl)

\* wird auf der Urkunde verwendet / \* alle Tierarten (Wild nur aus Beschau)



Das goldene  
*Blutz 'nkranzl*  
2022

Prämierung von  
Blutwurst

## 1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2022**.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt, getrennt nach gewerblichen und bäuerlichen Produzent:innen, in den Kategorien:

- B 1** Blutwürste, deutsch-österreichische Art (schnittfest, kalt und warm zu verzehren), Blut-Zungenwürste (Rotwurst)
- B 2** Blutwürste, französische Art (nicht schnittfest, warm zu verzehren)
- B 3** kreative Blutwürste im Darm (besondere Zutaten, abweichende Form...)

Eine etwaige Zusammenlegung bzw. weitere Unterteilung der Kategorien bei geringer bzw. entsprechend großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung. Die Proben werden **ohne Zubereitung** (Braten, Kochen, etc.) sensorisch geprüft.

## 3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2022**.

## 4. JURY

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2022**.

## 5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Zugelassen sind ausschließlich Fleischwaren, die den codexrechtlichen Vorschriften entsprechen.

### Einreichmenge:

- **2 Kranzl bzw. 2 Stangen, in Summe mindestens 2 kg**

**Teilnahmegebühr: EUR 49,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 2 Kranzl/Stangen

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Freitag, 14. Jänner 2022** an folgende Adresse gesendet werden:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

**Proben-Abgabe/Einlang-Tage:  
Montag, 17. und Dienstag, 18. Jänner 2022  
(jeweils 07:30 bis 15:00 Uhr)**

Eine Nachlieferung ist nicht möglich. Die Proben können per Post/Paketdienst oder persönlich geliefert werden an:

Lebensmitteltechnologisches Zentrum  
Wechlingerstraße 19  
3250 Wieselburg

Dort werden die sachgemäße Lagerung & Kühlung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit

dem Kennwort „Blunz'nkranzl 2022“ versehen.

Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung – trägt der/die Teilnehmer:in selbst die Verantwortung.

Die Teilnahmegebühr ist bis zum **Freitag, 14. Jänner 2022** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg  
Messe Wieselburg  
BIC: SPSBAT21  
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004  
Verwendungszweck: „Blunz'nkranzl 2022“

Jeder Produktprobe ist eine ausgefüllte Teilnahmekarte sowie eine Zahlungsbestätigung der Teilnahmegebühr beizulegen. Die Anmeldeunterlagen finden Sie auch im Internet unter **www.messewieselburg.at**.

Jeder\*r Produzent\*in erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung der Produkte durch die Jury.

## 6. PRODUKTPRÄSENTATION

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2022**.

## 7. LABORUNTERSUCHUNG

Wünschen Sie eine bakteriologische Untersuchung? Nehmen Sie vor Ihrer Anmeldung mit Fa. Ernst Höller GmbH 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, gekennzeichnet und hygienisch sicher verpackt (z. B. vakuumiert) abzugeben oder einzusenden und nicht in die für die Sensorik notwendige Probenmenge einzurechnen!

Sonderwünsche hinsichtlich der Untersuchung(en) bitte auf einem Probenbegleitschein vermerken. Vom Veranstalter werden keine Proben geteilt bzw. gezogen. Die Verrechnung erfolgt direkt durch die Firma Ernst Höller GmbH.

## 8. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2022**.





Das goldene  
*Blutz 'nkranzl*  
2022

Prämierung von  
Blutwurst

## TEILNAHMEKARTE 2022

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!



Name\*: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_  anerkannter Biobetrieb  QHS-Betrieb

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

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

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

Unbedingt ankreuzen!  Gewerbe  Landwirtschaft  
 Landwirtschaft



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (bitte Bezeichnung eintragen - siehe unten)	Produktbeschreibung, sonstige Angaben, Besonderheiten, ...

**Kategorie:**  
B 1 Blutwurst/österreichische Art (Schnittfest, kalt zu verzehrend), Blut-Zungenwurst (Rotwurst)

B 2 Blutwurst/ französische Art (nicht schnittfest, warm zu verzehrend)

B 3 kreative Blutwurst im Darm (besondere Zutaten, abweichende Form, etc)

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 Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 5 angegebenen Einrichtungen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

\* wird auf der Urkunde verwendet

2022 Brot  
Kaiser



Prämierung von Brot und Feingebäck-  
spezialitäten aus bäuerlicher Produktion

# 2022 Brot Kaiser



Die **Brot-Kaiser 2022** 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 (1. Preis) und Urkunde
87 bis 94,9 Punkte	Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
80 bis 86,9 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Brot-Kaiser 2022 (Sieger-in)** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

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 etwaige Zusammenlegung bzw. weitere Unterteilung der Kategorien bei geringer bzw. entsprechend großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

**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).

## 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 Expert\*innen aus dem bäuerlichen und gewerblichen Umfeld zusammen. Juryvorsitzender ist DI Johann Kapplmüller von der HTL für Lebensmitteltechnologie Wels.

#### 5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

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\***

\*eine Probe besteht aus 2 Muster

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Freitag, 7. Jänner 2022** an folgende Adresse oder per E-Mail an [af@messewieselburg.at](mailto:af@messewieselburg.at) eingeschickt werden:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

**NEU:** Dieses Jahr gibt es wieder zusätzlich zur analogen Anmeldung die Möglichkeit, Ihre Produkte online auf [www.ausgezeichnete-produkte.at](http://www.ausgezeichnete-produkte.at) anzumelden. Einfach den Wettbewerb "Brot Kaiser 2022" auswählen und Produkte einreichen. Großer Vorteil: Sie erhalten flexiblen Einblick auf die Bewertungen und das Ergebnis ohne Zeitverzögerung nach Abschluss der Bewertung.

##### Proben-Abgabe/Einlang-Tag:

**Dienstag, 11. Jänner 2022 (07:30 bis 15:00 Uhr)**

Die Verkostung sämtlicher Proben findet am nächsten Tag (Mittwoch, 12. Jänner 2022) statt. Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung – trägt der/die Teilnehmer\*in selbst die Verantwortung. Eine vorgezogene Lieferung ist aus Qualitätsgründen nicht empfehlenswert.

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

Lebensmitteltechnologisches Zentrum  
Wechlingerstraße 19  
3250 Wieselburg

Dort wird die sachgemäße Lagerung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen kennzeichnen und mit dem Kennwort „Brot-Kaiser 2022“ versehen.

Eine Nachlieferung ist nicht möglich.

Die Teilnahmegebühr ist bis zum **Freitag, 7. Jänner 2022** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg  
Messe Wieselburg GmbH  
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004  
BIC: SPSBAT21  
Verwendungszweck: „Brot-Kaiser 2022“

**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 ausgefüllte Teilnahmekarte sowie eine Zahlungsbestätigung der Teilnahmegebühr beizulegen. Die Anmeldeunterlagen finden Sie auch im Internet unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at).

Jede\*r Produzent\*in erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

#### 6. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt jeder Kategorie wird während der Messe am Stand **Brot-Kaiser 2022** 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 Gewinner\*innen die Mengen den Produkten entsprechend rechtzeitig mitgeteilt.

Den Sieger\*innen eines **Brot-Kaiser 2022** wird ihr Preis am Eröffnungstag (11. März 2022) der **AB HOF - Spezialmesse für äußerliche Direktvermarktung** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Brot-Kaiser 2022** abzuholen.

#### 7. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter, dieser 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 11. März 2022 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

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

## TEILNAHMEKARTE 2022

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!



Name\*: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_  anekannter Biobetrieb  QHS-Betrieb

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:

- B 1 Klassisches Bauernbrot
- B 2 Olsaatenbrot
- B 3 Vollkornbrot
- B 4 Sonderbrot
- B 5 Feine Hefeteig- & Fettsbackwaren
- B 6 Fruchte- und Kleizenbrot

**Eine Bewertung der Produkte wird durch genaue Angaben deutlich erleichtert.**

Für das rechtzeitige (Dienstag, 11. Januar 2022) und ordnungsgemäße Einbringen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung – tragen Teilnehmer:innen 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 Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 5 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

\* wird auf der Urkunde verwendet



Öl-Kaiser  2022

Prämierung von Speiseöl aus  
bäuerlicher Produktion

# Öl-Kaiser 2022



## 1. AUSZEICHNUNG

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

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

96 bis 100 Punkte	Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
92 bis 95,9 Punkte	Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
81 bis 91,9 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Öl-Kaiser 2022 (Sieger•in)** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- ÖL 1** Sonnenblumenöl
- ÖL 2** Rapsöl
- ÖL 3** Leinöl
- ÖL 4** Hanföl
- ÖL 5** Leindotteröl
- ÖL 6** Sonstige Öle (Soja, Distel, Traubenkern, Mohn, ...)
- ÖL 7** Kürbiskernöl
- ÖL 8** Spezialöl (Nuss, Marillenkern, Apfelkern, Sesam, Kümmel, Ölmischungen, aromatisiertes Öl - wie etwa Chili, Basilikum, Knoblauch, ...)

**Produktbeschreibung:** Bitte führen Sie von der "Norm" abweichende Produkteigenschaften, wie z. B. lokale Besonderheiten, spezielle Zutaten usw. genau an!

Diese Beschreibung wird neutral an die Jury weitergegeben und soll jene Informationen enthalten, welche diese nicht wissen kann, aber für eine faire und objektive Bewertung wissen müssen!

Eine etwaige Zusammenlegung bzw. weitere Unterteilung der Kategorien bei geringer bzw. entsprechend großer Probenanzahl und die endgültige Zuordnung der Proben in die entsprechenden Kategorien obliegt der Juryleitung.

## 3. JURY

Die Fachjury – bestehend aus anerkannten Experten unter der Leitung von DI Martin Rogenhofer vom LMTZ Francisco Josephinum - behält sich das Recht vor, bei zu geringer Qualität Preise nicht zu vergeben.

Jede Probe wird anonym und mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um die Qualität der Bewertung zu garantieren.

## 4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Zugelassen sind ausschließlich pflanzliche Speiseöle, hergestellt aus heimischen Ölsaaten aus bäuerlicher Produktion, die den Bestimmungen des Österreichischen Lebensmittelbuches B30, Abschnitt 1.1. für nicht raffinierte oder kalt gepresste Speiseöle entsprechen.

**Einreichmenge: 2 Stück 0,25-Liter-Flaschen**  
**Teilnahmegebühr: EUR 38,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 2 Stück 0,25 Liter-Flaschen

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Montag, 10. und Freitag, 14. Jänner 2022 (07:00 bis 15:00 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 Nachlieferung ist nicht möglich!**

Daneben können die Proben an folgenden Orten abgegeben werden:

#### **Do, 13. Jänner 2022 (10:00 bis 12:00 Uhr)**

Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz

#### **Do, 13. Jänner 2022 (14:00 bis 16:00 Uhr)**

Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein

#### **Mi, 12. Jänner 2022 (09:00 bis 15:00 Uhr)**

OÖ Landwirtschaftskammer  
Auf der Gugl 3  
4020 Linz

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **10. und 11. Jänner 2022 (08:00 bis 12:00 Uhr)** abgegeben werden. Wichtig: die Bezirksbauernkammer Hallein hat vorübergehend die Adresse:

Adolf-Schärf-Platz 2  
5400 Hallein

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Volksbank Niederösterreich  
Messe Wieselburg GmbH  
IBAN: AT52 4715 0320 0615 0000  
BIC: VBOETATWWNOM  
Verwendungszweck: „Öl-Kaiser 2022“

**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.**

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen. Bei mehr als 10 Einreichungen ist für die 11. Probe keine Teilnahmegebühr zu bezahlen.

Die Anmeldeunterlagen finden Sie auch im Internet unter: [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at).

Vom besten Produkt einer Kategorie ist der Messe Wieselburg für die Produktpräsentation während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** max. 1 Liter des Produkts kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Jede\*r Produzent\*in erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

## **5. PRODUKTPRÄSENTATION**

Das beste Produkt jeder Kategorie wird während der Messe am Stand **Öl-Kaiser 2022** im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Den Sieger\*innen eines **Öl-Kaiser 2022** wird ihr Preis am Eröffnungstag (11. März 2022) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Öl-Kaiser 2022** abzuholen.

## **6. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE**

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter, dieser 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 11. März 2022 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

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



# TEILNAHMEKARTE 2022

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!



Name\*: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_  anerkannter Biobetrieb  QHS-Betrieb

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

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

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

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie <sup>1)</sup>	Pressmethode <sup>2)</sup>	Rohstoffe geröstet (bitte ggf. ankreuzen)	Produktbeschreibung (Eigenheiten, Mischungsverhältnis, Würzungen, ...)

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

- OL 1 Sonnenblumenöl
  - OL 2 Rapsöl
  - OL 3 Leinöl
  - OL 4 Hanföl
  - OL 5 Leinölerf!
  - OL 6 Sonstige Öle (Soja, Distel, Traubenkern, Mohn, ...)
  - OL 7 Kürbiserf!
  - OL 8 Spezialöl (Nuss, Mandelkern, Apfeleken, Sesam, Kürbismel, Ormischungen, aromatisiertes Öl, wie etwa Chili, Basilikum, Knoblauch, ...)
- A Stampelpresse
  - B Spindelpresse
  - C Schneckenpresse

Eine einzelne Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl, eine weitere Unterteilung der Kategorien bei großer Probenanzahl und die endgültige Zurechnung der Proben in die entsprechenden Kategorien obliegt der Juryleistung.

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

Datum und 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. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

\* wird auf der Urkunde verwendet / 1 Bezeichnung laut Aufstiftung eintragen

# Übersicht der Prämierungen

Das goldene  
*Stamperl*  
2022

Die goldene  
*Sirne*  
2022



Das goldene  
*Blunz'nkranzl*  
2022

2022 *Bröt  
Kaiser*

2022  
*Öl-Kaiser*



Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg

Österreichische Post AG  
Info.Mail Entgelt bezahlt

«Anrede»

«Titel» «Vorname» «Nachname» «Titel»

«Anschrift» «Hausnummer»

«PLZ» «Ort»

«Land»

## IMPRESSUM

Eigentümer, Verleger & Herausgeber / für den Inhalt verantwortlich:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich

Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 0  
E-Mail: [info@messewieselburg.at](mailto:info@messewieselburg.at)  
Web: [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)

Auflage: 6.100 Stück

Chefredaktion: Lisa Stoll  
Redaktion: Andrea Fischer BA

Design: Undeutsch Media eU, 3250 Wieselburg  
([www.unddeutsch.at](http://www.unddeutsch.at))  
Druck: Queiser GmbH, 3300 Amstetten  
([www.queiser.at](http://www.queiser.at))

Satz- und Druckfehler vorbehalten.