

www.messewieselburg.at

MESSE  
WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

# AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarkter

# WIESELBURG



Prämierungskatalog 2020

## SCHON GEWUSST?

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

### Ihr Ansprechpartner für die Prämierungen



**Verena Herzog**

Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 23  
E-Mail: [vh@messewieselburg.at](mailto:vh@messewieselburg.at)

*Projektleitung*



**Andrea Fischer**

Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 35  
E-Mail: [af@messewieselburg.at](mailto:af@messewieselburg.at)

*Projektassistenz*



## Sehr geehrte Damen und Herren!

Im Vorfeld der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** finden auch 2020 wieder zahlreiche Produktprämierungen statt:

- **Das goldene Stamperl 2020**
- **Die goldene Birne 2020**
- **Speck-Kaiser 2020**
- **Das goldene Blunz'nkranzl 2020**
- **Brot-Kaiser 2020**
- **Öl-Kaiser 2020**

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

### **Das goldene Stamperl 2020** - Brände und Liköre

**Die goldene Birne 2020** - Fruchtsäfte, Most, Obstweingetränke, Essig, Marmeladen und Trockenobst und -gemüse.

**Speck-Kaiser 2020** - Speck (Rohpökelfleisch vom Schwein, Rind und sonstige Rohpökelfleische), Rohwürste, Kochpökelfleische, Kochschinken und Aufstriche (Pasteten, streichfähige Kochwürste, streichfähige Rohwürste, Schmalz, Verhackertes) getrennt nach bäuerlichen & gewerblichen Produzenten - wieder mit der Kategorie „Hauswürstl“ (kleine gekochte od. heiß geräucherte Koch- und Brühwürste)

**Das goldene Blunz'nkranzl 2020** – Zum zweiten Mal wird 2020 die Blutwurst in den Reigen der Prämierungen im Rahmen der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** aufgenommen. Blutwürste deutsch-österreichische Art, Blutwürste französische Art und kreative Blutwürste im Darm werden dabei sensorisch beurteilt.

**Brot-Kaiser 2020** - Brot & Feingebäckspezialitäten aus bäuerlicher Produktion

2020 wird im Vorfeld der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** auch wieder die Prämierung **Öl-Kaiser 2020** stattfinden, bei der Öl aus bäuerlicher Produktion verkostet und bewertet wird.

Die Einreichfristen entnehmen Sie bitte den Anmeldeformularen.

**Die Probenannahme findet auch heuer in der Halle 9 (Erlaufthal-Halle) statt. Achten Sie bei der Proben-Anlieferung auf die Hinweisschilder im Messegelände Wieselburg!**

Teilnehmer der Prämierungen **Das goldene Stamperl 2020** und **Die goldene Birne 2020** haben außerdem die Möglichkeit, die Produkte an folgenden Orten abzugeben:

### **Weinbauschule Silberberg, Leibnitz**

Freitag, 10. Jänner 2020 (10:00 bis 12:00 Uhr)

### **Wein Hof Wolfgang Lang, St. Johann/Herberstein**

Freitag, 10. Jänner 2020 (14:00 bis 16:00 Uhr)

### **OÖ Landwirtschaftskammer, Linz**

Montag, 13. Jänner 2020 (09:00 bis 15:00 Uhr)

Salzburger Teilnehmer der Prämierung **Das goldene Stamperl 2020** und **Die goldene Birne 2020** (Most) können die Proben am Dienstag, 7. Jänner 2020 bei den jeweiligen **Bezirksbauernkammern** abgeben. **Die Prämierungen Die goldene Birne 2020, Speck-Kaiser 2020, Brot-Kaiser 2020 und Öl-Kaiser 2020 sind Grundlagen für die allfällige Nominierung zur GenussKrone 2020/2021.**

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

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

 **MESSE  
WIESELBURG**

**WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG**

# AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarkter

# WIESELBURG



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

# 06. 03. - 09. 03. 20

# Übersicht der Prämierungen

Das goldene  
**Stamperl**  
2020



Die goldene  
**Birne**  
2020



Das goldene  
**Blunz'nkranz**  
2020



2020 Brot  
**Kaiser**



Öl  
**Kaiser** 2020





**Das goldene Stamperl 2020** ist - für  
sämtliche Produzenten aus NÖ - die  
Grundlage für die Prämierung zum NÖ  
Landessieger **Edler Tropfen 2020!**

Das  
goldene  
Stampferl  
2020



Prämierung bäuerlicher  
Brände und Liköre

# TEILNAHMEKARTE 2020

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*:

Straße:

PLZ / Ort\*:

anerkannter Biobetrieb

Bio-Kontrollnummer:

Telefon:

E-Mail:



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

**Kategorie:**

- B1 Brennbrand gemischt
- B2 Brennbrand rensortig
- B3 Willamsbrennbrand
- B4 Apfelbrand gemischt
- B5 Apfelbrand rensortig
- B6 Apfelbrand lager
- B7 Ostler (Mastchenbrand)
- B8 Zweischenbrand
- B9 holzstaggelager
- B10 Kistenbrand
- B11 Kistenbrand
- B12 Mostbrand (Obstwein)
- B13 Pirsichbrand
- B14 Getreide-/Bierbrand
- B15 Whiskey (Alter in Jahren angeben!)
- B16 Tresterbrand (Traminer, Muskat

- B17 Tresterbrand sonstige
- B18 Traubenbrand
- B19 Gelagterbrand / Helebrand / Weinbrand
- B20 Weichselbrand
- B21 Koblenerbrand
- B22 Koblener/Preußenbrand
- B23 Dornbrand
- B24 Quittenbrand
- B25 Vogelbeerbrand
- B26 Himbeerbrand
- B27 Süssiger Beerwände
- B28 Himbeerbrand
- B29 Kräuter-/Wurzbrand
- B30 sonst. Spezialitäten
- B31 Gin
- B32 Spirituosen
- B33 Sigenbrand
- B34 Strong Spirit

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



Das  
goldene  
Stampferl  
2020



Prämierung bäuerlicher  
Brände und Liköre

# AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarkter

## WIESELBURG

**06. 03. - 09. 03. 20**

**€ 1.000,00**

**für den Produzent des Jahres**

**Wir gratulieren!**

Die Zeitschrift **Kochen & Küche** unterstützt den „Produzent des Jahres 2020“ mit einem Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00.

Powered by [www.kochenundkueche.com](http://www.kochenundkueche.com).



Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter 2020**. Der Produzent des Jahres wird in einer Ausgabe von **Kochen & Küche** präsentiert.

# Das goldene Stamperl 2020



Ziel des Wettbewerbes ist es, auch bäuerlichen Schnapsbrennern, 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 nach einem 20-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

18 bis 20 Punkte	Goldmedaille und Urkunde
17 Punkte	Silbermedaille und Urkunde
16 Punkte	Bronzemedaille und Urkunde

**Das goldene Stamperl 2020** 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 Direktvermarkter** aufliegt. Zusätzlich werden die Preisträger in verschiedenen Medien veröffentlicht.

Produkte nieder- und oberösterreichischer Produzenten, sowie Produzenten aus Salzburg mit 18 Punkten oder mehr erhalten zusätzlich den Titel Landessieger, mit 14 bis 17,9 Punkten das Landesiegel.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

### a) Brände

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

Bei reinsortigen Produkten bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Bei entsprechend großer Probenanzahl in der Kategorie B 30 und B 32 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-/Kirschlikör
- L 5** Holunderlikör
- L 6** Emulsions-/Cremeliköre
- L 7** Zirbenlikör
- L 8** Kräuter- und Blütenliköre<sup>1</sup>
- L 9** Fruchtlikör<sup>2</sup>
- L 10** Sonstige Liköre

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

2 Fruchtlikör: 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 Experten – 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) bzw. von 10 Litern für die Kategorien B 19 bis B 34 zum Zeitpunkt der Preisverleihung (6. März 2020). Zugelassen sind ausschließlich 100%-ige, den rechtlichen Vorschriften entsprechende Destillate und Spirituosen.

Einreichmenge: 0,5 Liter  
Teilnahmegebühr: EUR 42,00 je Probe

#### b) Liköre

Voraussetzung für die Teilnahme ist das Vorhandensein von mindestens 20 Litern des eingereichten Likörs zum Zeitpunkt der Preisverleihung (6. März 2020). Zugelassen sind ausschließlich Liköre, die den codexrechtlichen und gewerberechtlichen Vorschriften entsprechen.

Einreichmenge: 0,5 Liter  
Teilnahmegebühr: EUR 42,00 je Probe

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Mittwoch, 8. und Mittwoch, 15. Jänner 2020 (07:30 bis 12:00 und 13:00 bis 16:30 Uhr) – ausgenommen Samstag und Sonntag** – 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 an folgenden Orten abgegeben werden:

**Freitag, 10. Jänner 2020 (10:00 bis 12:00 Uhr)**  
Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz

**Freitag, 10. Jänner 2020 (14:00 bis 16:00 Uhr)**  
Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein

**Montag, 13. Jänner 2020 (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 **Dienstag, 7. Jänner 2020 (08:00 bis 16:00 Uhr)** abgegeben werden.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
Messe Wieselburg GmbH  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
BIC: RLNWATWW939  
Verwendungszweck: „Stamperl 2020“

**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 kei-



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

Vom besten Produkt einer Kategorie sind der Messe Wieselburg für die Produktpräsentation während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** 1 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 **Das goldene Stamplerl 2020** im Obergeschoß der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Den Gewinnern von **Das goldene Stamplerl 2020** wird ihr Preis am Eröffnungstag (6. März 2020) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Das goldene Stamplerl 2020** abzuholen.

## 6. PRODUZENT DES JAHRES

Auch heuer wird bei der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** 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 / Essige / Marmeladen / Trockenobst und -gemüse sein müssen.

**Der „Produzent des Jahres“ erhält zusätzlich von der Zeitschrift „Kochen und Küche“ einen Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00.**

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 6. März 2020 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

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





Eine Grundlage für eine allfällige Einreichung zur **GenussKrone 2020/2021**

**Die goldene Birne 2020** ist - für sämtliche Produzenten aus NÖ - die Grundlage für die Prämierung zum NÖ Landessieger **Edler Tropfen 2020**



Die  
goldene  
**Birne**  
2020



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

# TEILNAHMEKARTE 2020

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*:

Straße:

PLZ / Ort\*:

anerkannter Biobetrieb  
Bio-Kontrollnummer:

Telefon:

E-Mail:



Bitte freihalten!	Produktbeschreibung (bei reinorigen Produkten bitte die Sortenbezeichnung beibehalten!)*	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 extrarocken (Restzucker bis 4 g/l)
- M 2 Apfelmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 3 Apfelmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 4 Apfel-/Birnennost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
- M 5 Apfel-/Birnennost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 6 Apfel-/Birnennost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 7 Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
- M 8 Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)

- M 9 Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 10 Apfel-, Birnen-, oder Apfel- und Birnenmost halbsüßig (Restzucker über 18 g/l)
- F 1 Apfelsaft bank
- F 2 Apfelsaft naturtrüb
- F 3 Apfelsaftnaturtrüb
- F 4 Apfelsaftnaturtrüb
- F 5 Apfelsaftnaturtrüb
- F 6 Apfelsaftnaturtrüb
- F 7 Apfelsaftnaturtrüb
- F 8 Birnenmost
- F 9 Traubensaft
- F 10 Sonstige Säfte

- F 11 Nektar
- S 1 Sirup

- O 1 Cider
- O 2 Perlwein (Friszante) / Schaumwein / Sonstige

- E 1 Gärungessig
- E 2 Balsamessig

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 / staatliche Prüfnummer bei Qualitätsmosten!





Die  
goldene  
**Birne**  
2020



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

# AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarkter  
**WIESELBURG**

**06. 03. - 09. 03. 20**

**€ 1.000,00**  
für den Produzent des Jahres

**Wir gratulieren!**

Die Zeitschrift **Kochen & Küche** unterstützt den „Produzent des Jahres 2020“ mit einem Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00.

Powered by [www.kochenundkueche.com](http://www.kochenundkueche.com).



Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter 2020**. Der Produzent des Jahres wird in einer Ausgabe von **Kochen & Küche** präsentiert.

# Die goldene Birne 2020



## 1. AUSZEICHNUNG

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

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

18 bis 20 Punkte	Goldmedaille und Urkunde
17 Punkte	Silbermedaille und Urkunde
16 Punkte	Bronzemedaille und Urkunde

**Die goldene Birne 2020** 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 Direktvermarkter** aufliegt.

Zusätzlich werden die Preisträger in verschiedenen Medien veröffentlicht. Produkte nieder- und oberösterreichischer Produzenten, sowie Produzenten aus Salzburg mit 18 Punkten oder mehr erhalten zusätzlich den Titel Landessieger, mit 14 bis 17,9 Punkten das Landessiegel.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

a) Moste

Die Bewertung erfolgt in Anlehnung an die neue Obstweinverordnung 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 halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 4** Apfel- und Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
- M 5** Apfel- und Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 6** Apfel- und Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 7** Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
- M 8** Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 9** Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 10** Apfel-, Birnen-, oder Apfel- und Birnenmost halbsüß/süß (Restzucker über 18 g/l)

**ACHTUNG:** In den Goldentscheid kommen lediglich Qualitätsmoste (staatliche Prüfnummer erforderlich! Diese ist auf der Teilnahmekarte im Feld „Produktbeschreibung“ anzugeben!) mit 18, 19 oder 20 Punkten, sowie Produkte, die in der Verkostung 19 oder 20 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 Untersuchungsergebnisses).

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** 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

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.

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 - 0 anfordern und liegt diesen Anmeldeformularen bei.

#### 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 - 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 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 (6. März 2020). 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 Stück 1-Liter-Flaschen  
Teilnahmegebühr: EUR 30,00 bzw. EUR 25,00 für Moste MIT Prüfnummer!

#### 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 (6. März 2020).

Einreichmenge: 2 Stück 1-Liter-Flaschen  
Teilnahmegebühr: EUR 35,00

#### c) Sonstige Obstweingetränke

Bei diesen Getränken müssen mindestens 100 Liter des eingereichten Produkts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (6. März 2020) vorhanden sein. Zugelassen sind ausschließlich Getränke, die den österreichischen Rechtsvorschriften entsprechen.

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

#### d) Essige

Voraussetzung für die Teilnahme ist das Vorhandensein von mindestens 25 Litern des eingereichten Produkts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (6. März 2020).

**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

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Mittwoch, 8. und Mittwoch, 15. Jänner 2020 (07:30 bis 12:00 und 13:00 bis 16:30 Uhr) – ausgenommen Samstag und Sonntag** – 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 an folgenden Orten abgegeben werden:

#### **Freitag, 10. Jänner 2020 (10:00 bis 12:00 Uhr)**

Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz

#### **Freitag, 10. Jänner 2020 (14:00 bis 16:00 Uhr)**

Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein

#### **Montag, 13. Jänner 2020 (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 **Dienstag, 7. Jänner 2020 (08:00 bis 16:00 Uhr)** abgegeben werden.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
Messe Wieselburg GmbH  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
BIC: RLNWATWW939  
Verwendungszweck: „Birne 2020“

**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 sind der Messe Wieselburg für die Produktpräsentation während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** 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 **Die goldene Birne 2020** im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Den Gewinnern von **Die goldene Birne 2020** wird ihr Preis am Eröffnungstag (6. März 2020) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Die goldene Birne 2020** abzuholen.

## 6. PRODUZENT DES JAHRES

Auch heuer wird bei der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** 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 / Obstweinge-tränke / Säfte / Essige / Marmeladen / Trockenobst und -gemüse sein müssen.

**Der „Produzent des Jahres“ erhält zusätzlich von der Zeitschrift „Kochen und Küche“ einen Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00.**

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 6. März 2020 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

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

Die Prämierung **Die goldene Birne 2020** ist Grundlage für die allfällige Nominierung zur **GenussKrone 2020/2021**.

## 1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2020**.

## 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 dergleichen)
- 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 2020**.

## 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 (6. März 2020).

- 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

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Mittwoch, 8. und Mittwoch, 15. Jänner 2020 (07:30 bis 12:00 und 13:00 bis 16:30 Uhr)** – ausgenommen **Samstag und Sonntag** – 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 an folgenden Orten abgegeben werden:

### Freitag, 10. Jänner 2020 (10:00 bis 12:00 Uhr)

Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz

### Freitag, 10. Jänner 2020 (14:00 bis 16:00 Uhr)

Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein

### Montag, 13. Jänner 2020 (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 **Dienstag, 7. Jänner 2020 (08:00 bis 16:00 Uhr)** abgegeben werden.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
Messe Wieselburg GmbH  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
BIC: RLNWATWW939  
Verwendungszweck: „Marmelade 2020“

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

Vom besten Produkt einer Kategorie sind der Messe Wieselburg für die Produktpräsentation während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** 5 Gläser à mindestens 200 g des Produkts kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Jeder Produzent erhält eine Nachricht über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

## 5. PRODUKTPRÄSENTATION

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2020**.

## 6. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2020**.

*Die  
goldene  
Birne  
2020*



Prämierung von Marmeladen

# TEILNAHMEKARTE 2020

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*:

Straße:

PLZ / Ort\*:

anerkannter Biobetrieb

Bio-Kontrollnummer:

Telefon:

E-Mail:



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 Gemüse, 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 (Konfitüren) als auch Fruchtaufstriche, 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 Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

*Die  
goldene  
Birne  
2020*



Prämierung von Marmeladen

## 1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2020**.

## 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 Jury.

## 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 beurteilt, um die Qualität und Seriosität der Bewertung zu garantieren.

Juryvorsitzender ist Ing. Wolfgang Lukas, Landwirtschaftskammer NÖ.

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

- Aussehen und Stückigkeit
- 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) zu JE mindestens 100 g, wobei 1 VPE nicht etikettiert sein darf, jedoch zuordenbar sein muss

Teilnahmegebühr: EUR 25,00 je Probe

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Mittwoch, 8. und Mittwoch, 15. Jänner 2020 (07:30 bis 12:00 und 13:00 bis 16:30 Uhr) – ausgenommen Samstag und Sonntag** – 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 an folgenden Orten abgegeben werden:

**Freitag, 10. Jänner 2020 (10:00 bis 12:00 Uhr)**

Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz

**Freitag, 10. Jänner 2020 (14:00 bis 16:00 Uhr)**

Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein

**Montag, 13. Jänner 2020 (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 **Dienstag, 7. Jänner 2020 (08:00 bis 16:00 Uhr)** abgegeben werden.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
Messe Wieselburg GmbH  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
BIC: RLNWATWW939  
Verwendungszweck: „Trockenobst 2020“

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

Restliche Bestimmungen - siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2020**.

## 5. PRODUKTPRÄSENTATION

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2020**.

## 6. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2020**.



Die  
goldene  
*Birne*  
2020



Prämierung von  
Trockenobst & -gemüse

# TEILNAHMEKARTE 2020

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

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

Straße: \_\_\_\_\_  anerkannter Biobetrieb

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

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

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



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

### Kategorie:

- 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 Bohrtare Obst- und Gemüse aus heimischen „Früchten“ darstellt oder Mischungen mit heimischen/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.

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.

Die  
goldene  
*Birne*   
2020

Prämierung von  
Trockenobst & -gemüse



Die Prämierung **Speck-Kaiser 2020** ist  
eine Grundlage für die allfällige Nomi-  
nierung zur **GenussKrone 2020/2021**.



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

# TEILNAHMEKARTE 2020

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*:

Straße:

PLZ / Ort\*:

Telefon:

E-Mail:

anerkannter Biobetrieb

Bio-Kontrollnummer:

Unbedingt ankreuzen!  Gewerbe  Landwirtschaft



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (bitte Bezeichnung eintragen - siehe unten)	Produktbeschreibung, sonstige Angaben, Besonderheiten, ...	Labor erwünscht (kosten siehe Punkt 7)

## Kategorie:

- S 1 Bauchspeck vom Schwein geräuchert
- S 2 Bauchspeck vom Schwein ungeräuchert
- S 3 Karreespeck vom Schwein ungeräuchert
- S 4 Karreespeck vom Schwein geräuchert
- S 5 Schinkenspeck vom Schwein ungeräuchert
- S 6 Schinkenspeck vom Schwein geräuchert
- S 7 Schinken (Schinken) vom Schwein (regionale Spezialitäten, besondere Würzungen, Schulterspeck, Lendbrat, Ossobuco, Mangalitzaschinken, Schwabtsch Helleisch, etc.)
- S 8 Rohpökewaren vom Rind
- S 9 Sonstige Rohpökewaren (außer Schinken & Rind)
- S 10 Rohwurst (Schmitztes, mit & ohne Beleg)
- S 11 Rohwurst (Schmitztes, mit & ohne Beleg) gedachte oder heiß geräucherte Blüh- / Kochwurst (Krautler, Waldviertler, Speckhaus, Kärntner, etc.)
- S 12 Kochpökewaren (nicht geräuchert)
- S 13 Kochschinken (nicht geräuchert)
- S 14 streichfähige Rohwurst (z. B. Metwurst, etc.), Schmalz, Hack, ...

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 / \* alle Tierarten (Wild nur aus Beschau)





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 bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

95 bis 100 Punkte	Goldmedaille und Urkunde
87 bis 94,5 Punkte	Silbermedaille und Urkunde
81 bis 86,5 Punkte	Bronzemedaille und Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Speck-Kaiser 2020** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt, getrennt nach gewerblichen und bäuerlichen Produzenten, 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, Lendbrat, Osso Collo, Mangalitz, 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** Hauswürste: kleinkalibrige (max. 30 mm) gekochte oder heiß geräucherte Brüh- / Kochwürste (Krainer, Waldviertler, 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>

<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.

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 ExpertInnen 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)
- Roh-, Hauswürstl, Aufstriche: mind. 0,7 kg

Teilnahmegebühr: EUR 49,00 je Probe

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Donnerstag, 23. Jänner 2020** an folgende Adresse eingesandt werden:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

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

Lebensmitteltechnologisches Zentrum  
HBLFA Francisco Josephinum  
Wechlingerstraße 19  
3250 Wieselburg

**ABGABEORT:** Lebensmitteltechnologisches Zentrum, beschilterter Eingang im Wirtschaftshof, siehe auch <http://lmtz.josephinum.at> (Das LMTZ - Lageplan)

Dort werden die sachgemäße Lagerung & Kühlung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort „Speck-Kaiser 2020“ versehen. Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung – trägt der Teilnehmer selbst die Verantwortung. Die Aufstriche sind nach Möglichkeit in neutraler Verpackung zuzusenden, wobei eine Zuordenbarkeit gewährleistet sein muss.

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

**Montag, 27. und Dienstag, 28. Jänner 2020**  
(jeweils 07:30 bis 15:00 Uhr)

Die Teilnahmegebühr ist bis zum **Donnerstag, 23. Jänner 2020** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg  
Messe Wieselburg  
BIC: SPSBAT 21  
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004  
Verwendungszweck: „Speck-Kaiser 2020“

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

Jeder Einsender erhält eine Benachrichtigung über die Jurybewertung seiner Produkte.

## 6. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt einer Kategorie wird während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** am Stand **Speck-Kaiser 2020** 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. Bei den Aufstrichen wird dem Gewinner die Menge dem Produkt entsprechend rechtzeitig mitgeteilt.

Den Gewinnern eines **Speck-Kaiser 2020** wird ihr Preis am Eröffnungstag (6. März 2020) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Speck-Kaiser 2020** 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. LABORUNTERSUCHUNG

Eingereichte Proben können auf Wunsch bakteriologisch auf untenstehende Kriterien untersucht werden (bitte am Anmeldeformular ankreuzen). Dafür ist die Einreichung einer zusätzlichen Verpackungseinheit bzw. eines zusätzlichen, separat verpackten Stückes (Mindestmenge 300 g) erforderlich. Die Ergebnisse werden ausschließlich dem einreichenden Teilnehmer mitgeteilt.

**Rohpökelwaren, Rohwürste:** E. Coli, Listerien, Salmonellen, K(+)Staphylokokken.

Kosten: EUR 141,00 je Probe

**Kochpökelwaren, Kochschinken, Kochwürste, Brühwürste, Pasteten, streichfähige Kochwürste, Schmalz:** Listerien.

Kosten: EUR 47,00 je Probe

**Streichfähige Rohwürste, Verhackertes:** Listerien, Salmonellen, E. Coli, K(+)Staphylokokken, aerobe mesophile Keimzahl.

Kosten: EUR 163,00 je Probe

## 8. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter. Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 6. März 2020 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

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

Die Prämierung **Speck-Kaiser 2020** ist Grundlage für die allfällige Nominierung zur **GenussKrone 2020/2021**.

## 1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2020**.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt, getrennt nach gewerblichen und bäuerlichen Produzenten, 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

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 2020**.

## 4. JURY

Die Fachjury setzt sich aus ExpertInnen 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:

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

Teilnahmegebühr: EUR 49,00 je Probe

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **23. Jänner 2020** an folgende Adresse eingesandt werden:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

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

Lebensmitteltechnologisches Zentrum  
HBLFA Francisco Josephinum  
Wechlingerstraße 19  
3250 Wieselburg

**ABGABEORT:** Lebensmitteltechnologisches Zentrum, beschilterter Eingang im Wirtschaftshof, siehe auch <http://lmtz.josephinum.at> (Das LMTZ - Lageplan). Dort werden die sachgemäße Lagerung & Kühlung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort „Blunz'nkranzl 2020“ versehen. Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung – trägt der Teilnehmer selbst die Verantwortung.

**Proben-Abgabe/Einlang-Tage:**  
**Montag, 27. und Dienstag, 28. Jänner 2020**  
(jeweils 07:30 bis 15:00 Uhr)

Die Teilnahmegebühr ist bis zum **Donnerstag, 23. Jänner 2020** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg  
Messe Wieselburg  
BIC: SPSBAT 21  
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004  
Verwendungszweck: „Blunz'nkranzl 2020“

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](http://www.messewieselburg.at). Jeder Einsender erhält eine Benachrichtigung über die Jurybewertung seiner Produkte.

## 6. PRODUKTPRÄSENTATION

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2020**.

## 7. LABORUNTERSUCHUNG

Eingereichte Proben können auf Wunsch bakteriologisch auf Listerien untersucht werden (bitte am Anmeldeformular ankreuzen).

Dafür ist die Einreichung einer zusätzlichen Verpackungseinheit bzw. eines zusätzlichen, separat verpackten Stückes (Mindestmenge 250 g) erforderlich. Die Ergebnisse werden ausschließlich dem einreichenden Teilnehmer mitgeteilt.

Kosten: EUR 47,00 je Probe

## 8. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter. Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 6. März 2020 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

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

NEU SEIT 2019

MESSE  
WIESELBURG



*Das goldene  
Blutz 'nkranzl  
2020*

Prämierung von  
Blutwurst

TEILNAHMEKARTE

# TEILNAHMEKARTE 2020

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!



Name\*:

Straße:

anekannter Biobetrieb

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, ...	Labor erwirnscht (kosten siehe Punkt 7)

**Kategorie:**

- B1 Blumwurst deutsch-österreichische Art (schmitzest, kalt zu verzehrend) (Blum-Zungenwurst (Rawwurst))
- B2 Blumwurst französische Art (nicht schmitzest, warm zu verzehrend)
- B3 Kreative Blumwurst in Darm

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



NEU SEIT 2019

MESSE  
WIESELBURG



*Das goldene  
Blutz 'nkranzl  
2020*

Prämierung von  
Blutwurst

TEILNAHMEBEDINGUNGEN



Die Prämierung **Brot-Kasier 2020** ist eine Grundlage für die allfällige Nominierung zur **GenussKrone 2020/2021**.

2020 Brot  
Kaiser



Prämierung von Brot und Feingebäck-  
spezialitäten aus bäuerlicher Produktion

## TEILNAHMEKARTE 2020

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, Sauerzeitanteil 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, 14. Januar 2020) und ordnungsgemäße Einbringen der Proben – in einer qualitätserhaltenden 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 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.



2020 *Brot  
Kaiser*



Prämierung von Brot und Feingebäck-  
spezialitäten aus bäuerlicher Produktion

# 2020 Brot-Kaiser



Die **Brot-Kaiser 2020** 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 2020** 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.

Auf dem Anmeldeformular muss zum jeweiligen Produkt eine kurze Beschreibung angegeben werden (Grundrezeptur, Sauerteiganteil bei Bauernbrot, Fruchtanteil bei Früchtebrot). Bei entsprechender 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.

Teilnahmegebühr: EUR 22,00 je Probe

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Freitag, 10. Jänner 2020** an folgende Adresse eingesandt werden:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

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

Lebensmitteltechnologisches Zentrum  
HBLFA Francisco Josephinum  
Wechlingerstraße 19  
3250 Wieselburg

Dort wird die sachgemäße Lagerung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen kennzeichnen und mit dem Kennwort „Brot-Kaiser 2020“ versehen.

Eine Nachlieferung ist nicht möglich.

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

**Dienstag, 14. Jänner 2020 (07:30 bis 15:00 Uhr)**

Die Verkostung sämtlicher Proben findet am nächsten Tag (Mittwoch, 15. Jänner 2020) statt. Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden 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 **10. Jänner 2020** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg  
Messe Wieselburg GmbH  
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004  
BIC: SPSBAT21  
Verwendungszweck: „Brot-Kaiser 2020“

**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](http://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 2020** im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten. Dafür sind 6 kg des Siegerproduktes (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 2020** wird ihr Preis am Eröffnungstag (6. März 2020) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Brot-Kaiser 2020** 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 6. März 2020 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

Die Prämierung **Brot-Kaiser 2020** ist Grundlage für die allfällige Nominierung zur **GenussKrone 2020/2021!**



Die Prämierung **Öl-Kaiser 2020** ist  
eine Grundlage für die allfällige Nomi-  
nierung zur **GenussKrone 2020/2021**.



*Öl-Kaiser*  2020

Prämierung von Speiseöl aus  
bäuerlicher Produktion

# TEILNAHMEKARTE 2020

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 <sup>1</sup>	Pressmethode <sup>1</sup>	Rohstoffe geröstet (bitte ggf. ankreuzen)	Produktbeschreibung (Eigenheiten, Mischungsverhältnis, Würzungen, ...)

## Kategorie:

OE1 Sonnenblumenöl

OE2 Rapsöl

OE3 Leinöl

OE4 Hanföl

OE5 Sonstige Öle (Soja, Leindotter, Distel, Traubenkern, Mohn...)

OE6 Kürbiskernöl

OE7 Spezialöl (Nuss, Mandelkern, Apfeleken, Sesam, Kürmel, Ortschaftungen, aromatisiertes Öl... wie etwa Chili, Basilikum, Knoblauch, ...)

## Pressmethode:

A Stempelpresse

B Spindelpresse

C Schneckenpresse

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 \_\_\_\_\_

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

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.





*Öl-Kaiser*  2020

Prämierung von Speiseöl aus  
bäuerlicher Produktion

# Öl-Kaiser 2020



## 1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem allgemein gültigen 50-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

48 bis 50 Punkte	Goldmedaille und Urkunde
44 bis 47,5 Punkte	Silbermedaille und Urkunde
40,5 bis 43,5 Punkte	Bronzemedaille und Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Öl-Kaiser 2020** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

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

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

Gegenstand der Einreichung sind pflanzliche Speiseöle, hergestellt aus heimischen Ölsaaten aus bäuerlicher Produktion. Die eingereichten Produkte entsprechen den Bestimmungen des Österreichischen Lebensmittelbuches B30, Abschnitt 11. für nicht raffinierte oder kalt gepresste Speiseöle.

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

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Mittwoch, 8. und Mittwoch, 15. Jänner 2020 (07:30 bis 12:00 und 13:00 bis 16:30 Uhr) – ausgenommen Samstag und Sonntag** – 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 an folgenden Orten abgegeben werden:

**Freitag, 10. Jänner 2020 (10:00 bis 12:00 Uhr)**

Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz

**Freitag, 10. Jänner 2020 (14:00 bis 16:00 Uhr)**

Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein

**Montag, 13. Jänner 2020 (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 **Dienstag, 7. Jänner 2020 (08:00 bis 16:00 Uhr)** abgegeben werden.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Volksbank Niederösterreich  
Messe Wieselburg GmbH  
IBAN: AT52 4715 0320 0615 0000  
BIC: VBOETATWWNOM  
Verwendungszweck: „Öl-Kaiser 2020“

**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 Di-**

**rektvermarkter** max. 1 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 **Öl-Kaiser 2020** im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Den Gewinnern eines **Öl-Kaiser 2020** wird ihr Preis am Eröffnungstag (6. März 2020) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Öl-Kaiser 2020** abzuholen.

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

## 6. 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 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 6. März 2020 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge. Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.

Die Prämierung **Öl-Kaiser 2020** ist Grundlage für die allfällige Nominierung zur **GenussKrone 2020/2021**.



Österreichische Post AG  
Info.Mail Entgelt bezahlt

«Anrede»

«Titel» «Vorname» «Nachname» «Titel»

«Anschrift» «Hausnummer»

«PLZ» «Ort»

«Land»