

Das goldene
Stanitzel
2023



Prämierung von Speiseeis
aus bäuerlicher und
gewerblicher Produktion

TEILNAHMEKARTE 2023

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



MESSE WIESELBURG

Vor- und Nachname*:

Straße:

anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort*:

Bio-Kontrollnummer:

Telefon:

Unbedingt ankreuzen! Gewerbe
 Landwirtschaft

E-Mail:



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

Kategorie:

- 1 Milchspeiseeis
- 2 Milch/Obers-Eiscreme oder -Cremeis
- 3 Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse
- 4 Eisspezialitäten
- 5 vegane Eisspezialitäten

Weitere Angaben/Besonderheiten (Produktbeschreibung, spezielle Zusätze)

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

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

Datum und Unterschrift

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei der in Punkt 6 angegebenen Adresse abgegeben oder zugesandt werden.

Ich stimme zu, dass die von mir auf der Teilnahmekarte angegebenen personenbezogenen Daten von der Messe Wieselburg GmbH zur Bewerbung weiterer Produktpremierungen und Veranstaltungen per E-Mail, Newsletter und Postversand verwendet werden dürfen. Diese Einwilligung kann jederzeit bei der Messe Wieselburg GmbH widerrufen werden. Datenschutzerklärung: www.messewieselburg.at/datenschutz

Das goldene Stanitzel 2023



Ziel dieser einzigen, österreichweiten Prämierung ist es, eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten. **Das goldene Stanitzel 2023** soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung darstellen.

1. AUSZEICHNUNG

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

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

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

Je Kategorie kann maximal einmal **Das goldene Stanitzel 2023** – getrennt für bäuerliche und gewerbliche Erzeugnisse – für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer Broschüre zusammengefasst, die während der **LAND & FORST VON 1. BIS 4. JUNI 2023** aufliegt. Zusätzlich werden die Preisträger*innen in verschiedenen Medien veröffentlicht.

2. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt jeder Kategorie wird während der **LAND & FORST VON 1. BIS 4. JUNI 2023** in einem seitens der Messeleitung betreuten Gemeinschaftsstand präsentiert und zur Verkostung angeboten. Dafür sind von den Produzent*innen 2 Verpackungseinheiten (bzw. 1 Liter) kostenlos zur Verfügung zu stellen.

3. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in den Kategorien:

- 1 Milchspeiseeis: Milchfett 2,1 bis 10 %*
- 2 Milch/Obers-Eiscreme oder -Cremeeis: Milchfett ab 10,1 %*
- 3 Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse (Joghurteis, Topfeneis, Kefireis, Frozen-Joghurt)*
- 4 Eisspezialitäten: Eisknödel, Torten, Rouladen, Eis am Stiel, ...**
- 5 Vegane Eisspezialitäten, Sorbet ***

* Milchbestandteile mindestens 60 %

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

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

*** Ohne tierische Zutaten

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

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

4. BEURTEILUNGSKRITERIEN / JURY

Die Fachjury setzt sich aus Expert*innen der Lebensmittelensensorik und der Produktion zusammen, die Leitung liegt in den Händen des LMTZ Francisco Josephinum.

Die sensorische Beurteilung der eingereichten Proben durch eine Fachjury erstreckt sich auf folgende Kriterien:

- Aussehen
- Gefüge (Konsistenz, Schmelzverhalten)
- Geschmack

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

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

5. EINREICHMENGE

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

6. LABOR UNTERSUCHUNG

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

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

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

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

7. EINREICHVERFAHREN / KOSTEN

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Mittwoch, 26. April 2023** an folgende Adresse eingesandt werden:

per Post: Messe Wieselburg GmbH
z.H. Lisa Stoll
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

oder per E-Mail: LS@messewieselburg.at

Achtung: Die Teilnahmekarte MUSS vorab gesendet werden und darf nicht erst den Proben beigelegt werden.

Proben-Abgabetage:

Eine Kopie der Anmeldung muss gemeinsam mit der (den) Produktprobe(n) am **Dienstag, 2. oder Mittwoch, 3. Mai 2023 (jeweils 08:00 bis 16:00 Uhr)** im LMTZ Francisco Josephinum **abgegeben werden oder dort einlangen**.

Lebensmitteltechnologisches Zentrum Wechlinger Straße 19 3250 Wieselburg

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

Die **Teilnahmegebühr von EUR 44,00** pro angemeldetem Produkt ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck: „Stanitzel 2023“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen. Die Ausschreibungsunterlagen und weitere Information finden Sie auch im Internet unter www.messewieselburg.at.

8. PREISVERLEIHUNG / SONSTIGE BEDINGUNGEN

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

Den Gewinner*innen wird die Auszeichnung **Das goldene Stanitzel 2023** im Rahmen der Eröffnungsfeier am Donnerstag, 1. Juni 2023 der **LAND & FORST** - Fachmesse für Land- und Forstwirtschaft überreicht. Die Sieger*innen der jeweiligen Produktkategorie werden gebeten, an dieser Feier teilzunehmen.

Medaillen und Urkunden für alle anderen Gewinner*innen sind während der Messe zwischen 1. bis 4. Juni 2023 abzuholen. Zusätzlich werden die Preisträger*innen in verschiedenen Medien veröffentlicht. Eine Veröffentlichung eines allfälligen Preises vor dem ersten Messetag (1. Juni 2023) ist nicht gestattet und kann die Aberkennung der Auszeichnung bzw. den Ausschluss der Teilnahme in den Folgejahren nach sich ziehen.

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