

Richtlinien zur Teilnahme an der Vorarlberger Brände-Prämierung 2022

Einreichung Brände:

Wann: Mo 14. - Fr 25.03.2022 von 8:30 bis 11:30 Uhr und 13:30 bis 16:30 Uhr

Wo: LK Vorarlberg, Obst/Garten & Direktvermarktung, Montfortstr. 9, Bregenz, 4. Stock,
Zimmer 420 (Anna-Lena Nussbaumer). **Maskenpflicht! Hygiene und Abstände einhalten!**
Bitte den gesamten Einreichzeitraum ausnutzen, nicht nur die letzten beiden Tage!

Teilnahmebedingungen:

- **Teilnahmeberechtigt** sind alle Brenner, die ihre Brände **laufend zum Verkauf** anbieten. In die Bewertung "Brenner des Jahres" und "Sortensieger" werden nur **Abfindungsbrenner** aufgenommen.
- Eingereicht werden können ausschließlich reine Brände, **die Obstbrände, Obst- oder Traubentrestrebrände, Hefebrände, Obstweinbrände (aus Apfelwein oder Birnenwein) oder „Enzian“ nach dem Lebensmittelrecht (Codex B23)** sind. Holzfaschlagerung ist zulässig.
- Angenommen werden auch Brände, bei denen mit dem Obst **vergärbare (zucker-/stärkehaltige) Früchte oder Wurzeln** (Enzian, Meisterwurz, Kalmus, Wacholder etc.) **mit eingemaischt** und vergoren wurden. Destillate, bei denen nicht vergärbare Ausgangsstoffe, zB Kümmel, Minze, Nüsse etc. mit eingemaischt oder dem Brand zugegeben wurden, sind von Gesetzes wegen als „Spirituose“ zu deklarieren und **können an der Landesprämierung nicht teilnehmen**.
- Der **Alkoholgehalt** des Brandes muss zwischen 37,5 und 45 %vol. liegen. **Ausnahmen:** Subirer, Husbirer und Fraxner Kirsch/Kriasiwasser müssen nach dem Lebensmittelrecht mind. 40 %vol., Hefebrände mind. 38 %vol. aufweisen.
- Das **Obst** des zur Bewertung gebrachten Brandes ist **zu 100 % in Vorarlberg gewachsen und verarbeitet worden**.
- Von der eingereichten Brände-Charge wurde eine **Mindestmenge** von **30 l trinkfertigem Brand** bei Obstler bzw. von **20 l** bei sortenreinen Bränden oder Spezialbränden hergestellt. Für Kontrollzwecke muss die Brennanmeldung aufbewahrt werden.
- Im Anbau des Obstes ist **seit dem 1.1.2018 kein glyphosathältiges Pflanzenschutzmittel** mehr eingesetzt worden.

Zur Einreichung muss Folgendes mitgebracht werden:

- **2 Flaschen je mind. 0,35 l** des Brandes in der für den Verkauf vorgesehenen **Flasche mit Etikett**, welches die gesetzlich vorgeschriebenen Angaben enthalten muss inkl. einer **Chargennummer**, die selbst vergeben werden kann und immer mit einem L... beginnen muss.
- **1 ausgefülltes Anmeldeformular** pro Brand
- **1 loses Etikett** pro Brand zur Erstellung einer Broschüre der prämierten Erzeugnisse (digital vorhandene Etiketten können auch per Mail an obst-garten@lk-vbg.at gesendet werden)

Der Unkostenbeitrag beträgt EUR 35,00 pro Brand. Sie erhalten eine Rechnung mit Erlagschein.

Bewertungssystem:

Bewertet werden sechs Kriterien in einem 30-Punkte-Schema mit einer Skala von "ungenügend" bis "sehr gut", was 1 bis 5 Punkten entspricht:

- | | |
|---|--------------|
| ➤ Aussehen | 1 – 5 Punkte |
| ➤ Geruch - Sauberkeit | 1 – 5 Punkte |
| ➤ Geruch – Aromatik, Intensität | 1 – 5 Punkte |
| ➤ Geschmack - Sauberkeit | 1 – 5 Punkte |
| ➤ Geschmack - Aromatik, Intensität | 1 – 5 Punkte |
| ➤ Gesamt-Harmonie | 1 – 5 Punkte |

Für eine Bewertung von 23,5 bis 25,0 wird die Medaille in Bronze, von 26,0 bis 27,5 in Silber und von 28,5 bis 30,0 Punkte in Gold vergeben.

Jeder Brand, der mind. 23,5 Punkte erreicht, ist - mit der jeweiligen Losnummer versehen - berechtigt, den entsprechenden Medaillen-Aufkleber der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH zu tragen. Für eine zusätzliche Bewerbung auf der Website www.laendle.at und dem dazu gehörenden digitalen Einkaufsführer ist das unterschriebene Formular für die Bestellung der Prämierungs-Aufkleber vorausgesetzt.

Ab **4 eingereichten Bränden aus mindestens 3 verschiedenen Obstarten** nehmen Abfindungsbrenner an der Ausscheidung zum "Brenner des Jahres" teil. Die **4 besten Brände eines Einreichers aus mind. 3 verschiedenen Obstarten und max. 2 Holzfassbränden** kommen in die Wertung.

Die "Brenner des Jahres" pausieren ein Jahr lang beim neuen Bewerb zum "Brenner des Jahres", können aber sehr wohl Brände einreichen und Medaillen erringen.

Die **Verkostung** der Brände und Liköre findet um den **7. April 2022** statt. Die Prüfungskommission wird zusammengestellt, geschult und geleitet von Arthur Nägele, Gaißau.

Die ausgezeichneten Produkte werden stichprobenartig analytisch untersucht. Nach Möglichkeit wird auch anschließend eine Beurteilung der Etiketten bzgl. der Einhaltung gesetzlicher Vorgaben vorgenommen. Letzteres hat allerdings keinen Einfluss auf die Bewertung des Produktes. Die Ergebnisse werden dem jeweiligen Einreicher zur Verfügung gestellt.

Die Einreicher erklären sich bereit dazu, ihre Angaben bzgl. Herkunft des Obstes, angegebene Produktmenge, Warenverfügbarkeit etc. durch das LQM schriftlich oder in einer Vor-Ort-Kontrolle überprüfen zu lassen. **Bei Bränden ist insbesondere die Brennanmeldung beim Zoll aufzubewahren.**