

# Prämierungs- Katalog 2024

Prämierungen im Vorfeld

## AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarktung

## WIESELBURG

8. bis 11. März 2024



## 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).

### Sehr geehrte Damen und Herren!

Im Vorfeld der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** finden auch 2024 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 2024 - Brände und Liköre

**Die goldene Birne 2024** - Fruchtsäfte, Most, Obstweingetränke, Essig, Marmeladen und Trockenobst und -gemüse.

**Speck-Kaiser 2024** - Speck (Rohpökelfwaren von 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). Die Erweiterung der Bewertungskategorien um vegetarische/vegane Spezialitäten bleibt auch 2024.

**Das goldene Blunznkranzl 2024** - Blutwürste deutsch-österreichische Art, Blutwürste französische Art und kreative Blutwürste im Darm werden dabei sensorisch beurteilt. Die Erweiterung der Bewertungskategorien um vegetarische/vegane Blutwürste bleibt auch 2024.

**Brot-Kaiser 2024** - Brot & Feingebäckspezialitäten aus bäuerlicher und kleingewerblicher Produktion

**Öl-Kaiser 2024** - Öle aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion

Die Einreichfristen entnehmen Sie bitte den Anmeldeformularen.

Teilnehmer\*innen der Prämierungen **Das goldene Stamplerl 2024**, **Die goldene Birne 2024** und **Öl-Kaiser 2024** haben außerdem die Möglichkeit, die Produkte an folgenden Orten abzugeben:

### Weinbauschule Silberberg, Leibnitz

Dienstag, 16. Jänner 2024,  
10:00 bis 12:00 Uhr

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

Dienstag, 16. Jänner 2024,  
14:00 bis 16:00 Uhr

### Bezirksbauernkammer EF/GR/WE <sup>NEU!</sup>

Mittwoch, 17. Jänner 2024,  
09:00 bis 15:00 Uhr

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **8. und 9. Jänner 2024 (08:00 bis 12:00 Uhr)** abgegeben werden.

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

## Ihre Ansprechpartnerin für die Prämierungen



Lisa Stoll

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



Das goldene  
Stamperl  
2024

Prämierung bäuerlicher  
Brände und Liköre

# AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarktung  
**WIESELBURG**

**8. bis 11. März 2024**

**€ 1.000,00**  
für die/den  
Produzent·in des Jahres



Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung 2024**.

Das goldene  
**Stamplerl**  
2024

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 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 Stamplerl 2024 (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 **Landesgütesiegel**.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

### a) Brände<sup>1</sup>

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

<b>B 1</b>	Obstbrand/Obstler (Maischebrand)
<b>B 2</b>	Apfelbrand gemischt
<b>B 3</b>	Apfelbrand reinsortig
<b>B 4</b>	Apfelbrand holzfassgelagert
<b>B 5</b>	Birnenbrand gemischt
<b>B 6</b>	Birnenbrand reinsortig
<b>B 7</b>	Williamsbirnenbrand
<b>B 8</b>	Quittenbrand
<b>B 9</b>	Zwetschenbrand
<b>B 10</b>	Zwetschenbrand holzfassgelagert
<b>B 11</b>	Kriecherl-/Pflaumenbrand
<b>B 12</b>	Kirschenbrand
<b>B 13</b>	Weichselbrand
<b>B 14</b>	Marillenbrand
<b>B 15</b>	Pfirsichbrand
<b>B 16</b>	Holunderbrand
<b>B 17</b>	Dirndl(Kornelkirschen)brand
<b>B 18</b>	Vogelbeerbrand
<b>B 19</b>	Himbeerbrand
<b>B 20</b>	Sonstige Beerenbrände
<b>B 21</b>	Wildobstbrand
<b>B 22</b>	Traubenbrand
<b>B 23</b>	Tresterbrand sonstige
<b>B 24</b>	Tresterbrand Traminer, Muskat
<b>B 25</b>	Gelegerbrand/Hefebrand/Weinbrand
<b>B 26</b>	Most(Obstwein)brand
<b>B 27</b>	Getreide/Bierbrand
<b>B 28</b>	Whisky (Altersangabe notwendig!)
<b>B 29</b>	Gin
<b>B 30</b>	Kräuter/Wurzelbrand
<b>B 31</b>	Spirituosen
<b>B 32</b>	Zigarrenbrand
<b>B 33</b>	Strong Spirits (mindestens 48%vol.)
<b>B 34</b>	Destillate gezuckert (bis maximal 18g/l)

<sup>1</sup> Bitte beachten Sie, dass bei den Kategorien B1 - B33 kein Zucker (max. 0,5 g/l) gestattet ist. Durch Ihre Unterschrift auf der Teilnehmerkarte stimmen Sie einer Laborprobe auf den Zuckergehalt zu.

Bei reinsortigen Produkten bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Bei entsprechend großer Probenanzahl kann eine weitere Unterteilung durch die Juryleitung erfolgen.

#### b) Liköre

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- L 1 Himbeerlikör
- L 2 Sonstige Beerenliköre
- L 3 Weichsel-/Kirschlikör
- L 4 Holunderlikör
- L 5 Sonstige Fruchtliköre<sup>2</sup>
- L 6 Kräuter- und Blütenliköre<sup>1</sup>
- L 7 Zirbenlikör
- L 8 Nusslikör
- L 9 Emulsions-/Cremeliköre
- 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 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

Zugelassen sind ausschließlich 100%-ige, den rechtlichen Vorschriften entsprechende Destillate und Spirituosen.

**Einreichmenge: 0,5 Liter**  
**Teilnahmegebühr: EUR 48,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 0,5 Liter

#### b) Liköre

Zugelassen sind ausschließlich Liköre, die den codexrechtlichen und gewerberechtlichen Vorschriften entsprechen.

**Einreichmenge: 0,5 Liter**  
**Teilnahmegebühr: EUR 48,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 0,5 Liter

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Montag, 15. und Freitag, 19. Jänner 2024 (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:

Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz  
**Dienstag, 16. Jänner 2024**  
**10:00 bis 12:00 Uhr**

Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein  
**Dienstag, 16. Jänner 2024**  
**14:00 bis 16:00 Uhr**

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE **NEU!**  
Rennbahnstraße 15  
4600 Wels  
**Mittwoch, 17. Jänner 2024**  
**09:00 bis 15:00 Uhr**

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern **am 8. und 9. Jänner 2024 (08:00 bis 12:00 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 2024“

**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.

Wichtig: Bei 11 eingereichten Proben aus allen Kategorien der Prämierungen Stamperl, Birne oder Öl, ist **eine Probe (günstigste) kostenlos**. (Bei 22 Proben sind die 2 günstigsten Proben kostenlos, bei 33 Proben die 3 günstigsten usw.)

### 5. ABHOLUNG DER PREISE

Den Sieger\*innen von **Das goldene Stamperl 2024** wird ihr Preis am Eröffnungstag (8. März 2024) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** übergeben. Die anderen Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Prämierungen** 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 zusammengerechnet, wovon jeweils mindestens zwei eingereichte Produkte aus dem Bereich Brände / Liköre (und davon mindestens ein Brand) und mindestens zwei Produkte aus dem Bereich Moste / Obstweingegetränke / Säfte / Essige / Marmeladen / Trockenobst und -gemüse sein müssen.

**Die/der „Produzent\*in des Jahres“ erhält einen Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00 gesponsert vom Magazin „Das Lebensmittelhandwerk“.**

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 8. März 2024 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.**

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



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

# AB HOF

 Spezialmesse für  
 bäuerliche Direktvermarktung

# WIESELBURG



# 8. bis 11. März 2024

## TEILNAHMEKARTE 2024 - "Bäuerliche Brände & Liköre"

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

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

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ / Ort\*: \_\_\_\_\_

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

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

 anerkannter Biobetrieb     QHS-Betrieb

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



Bitte freihalten!	Produktbeschreibung (bei rein sortigen Produkten bitte die Sortenbezeichnung beikantgeben!)*	Kategorie	Alkohol	Erntejahr
Produkt 1:			%	
Produkt 2:			%	
Produkt 3:			%	
Produkt 4:			%	

**Kategorie: 1**

- B1 Obstbrand/Ostler (Matsche-brand)
- B2 Apfelbrand gemischt
- B3 Apfelbrand reinsortig
- B4 Apfelbrand holzassig/abgelagert
- B5 Brennbrand gemischt
- B6 Brennbrand reinsortig
- B7 Willamsbrand 9
- B8 Quittenbrand
- B9 Zwetschenbrand
- B10 Zwetschenbrand/holzassig/abgelagert
- B11 Kirsch-/Pflaumenbrand
- B12 Kirschenbrand
- B13 Weichselbrand
- B14 Merlenbrand
- B15 Pfirsichbrand
- B16 Pflaumenbrand
- B17 Pflaumenbrand (Kirschenbrand)
- B18 Vogelbeerebrand

- B19 Himbeerbrand
- B20 Sonstige Beerenbrände
- B21 Wildobstbrand
- B22 Traubenbrand
- B23 Traubenbrand sonstige
- B24 Tresterbrand/Heimert, Mostek
- B25 Gerstbrand/Bierbrand/Weißbrand
- B26 Most/Ostweinbrand
- B27 Getreide/Bierbrand
- B28 Whisky (Aftersnake) norw.-gen.
- B29 Gin
- B30 Kräuter/Wurzelbrand
- B31 Spirituosen
- B32 Spiritosen
- B33 Strong Spirits (mindestens 35%alkohol) gesüßkett (bis max. 18g/l)
- B34

- L1 Himbeerlikör
- L2 Sonstige Beerenliköre
- L3 Weichselkirschenlikör
- L4 Holunderlikör
- L5 Sonstige Fruchtliköre
- L6 Zitraten- und Bienenliköre
- L7 Zitraten- und Bienenliköre
- L8 Nusslikör
- L9 Emulsions-/Cremeliköre
- 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 in Punkt 4 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

\* Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird.

1. Bitte beachten Sie, dass bei den Kategorien B1 - B33 kein Zucker (max. 0,5g/l) gestattet ist. Durch Ihre Unterschrift auf der Teilnahmekarte stimmen Sie einer Laborprobe auf den Zuckergehalt zu.



Neue Kategorie:

Entalkoholisierte Obstweine  
(Obstwein/Most, Obstperlwine,  
Obstschaumwein)



# Die goldene Birne 2024

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

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

# AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarktung  
**WIESELBURG**

**8. bis 11. März 2024**

**€ 1.000,00**  
für die/den  
Produzent·in des Jahres



Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung 2024**.



## 1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden 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 2024 (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 niederösterreichischer 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 **Landesgütesiegel**.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

### a) Moste

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- M 1** Apfelm most extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
- M 2** Apfelm most trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 3** Apfelm most aus Streuobst extratrocken/trocken (Restzucker bis 9 g/l)
- M 4** Apfelm most halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 5** Apfelm most aus Streuobst halbtrocken (Restzucker 9 bis 18g/l) halbsüß/süß (Restzucker über 18g/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
- M 14** Entalkoholisierte Obstweine (Obstwein/Most, Obstperlw ein, Obstsch aumwein)

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 kann eine weitere Unterteilung durch die Juryleitung erfolgen. Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

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

#### 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 3** Verjus & Würzungen

#### 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

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 35,00 bzw. EUR 30,00 je Probe für Moste MIT Prüfnummer!**

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

##### b) Fruchtsäfte

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

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

##### c) Sonstige Obstweingetränke

Zugelassen sind ausschließlich Getränke, die den österreichischen Rechtsvorschriften entsprechen.

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

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

##### d) Essige

**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, 15. und Freitag, 19. Jänner 2024 (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:

Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz  
**Dienstag, 16. Jänner 2024**  
**10:00 bis 12:00 Uhr**

Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein  
**Dienstag, 16. Jänner 2024**  
**14:00 bis 16:00 Uhr**

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE **NEU**  
Rennbahnstraße 15  
4600 Wels  
**Mittwoch, 17. Jänner 2024**  
**09:00 bis 15:00 Uhr**

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **8. und 9. Jänner 2024 (08:00 bis 12:00 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 2024“

**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.

Wichtig: Bei 11 eingereichten Proben aus allen Kategorien der Prämierungen Stamplerl, Birne oder Öl, ist **eine Probe (günstigste) kostenlos**. (Bei 22 Proben sind die 2 günstigsten Proben kostenlos, bei 33 Proben die 3 günstigsten usw.)

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

#### 5. ABHOLUNG DER PREISE

Den Sieger\*innen von **Die goldene Birne 2024** wird ihr Preis am Eröffnungstag (8. März 2024) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** übergeben. Die anderen Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Prämierungen** 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 einen Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00 gesponsert vom Magazin „Das Lebensmittelhandwerk“.**

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 8. März 2024 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.**

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

# Die goldene Birne 2024




**Die goldene Birne 2024**  
ist - für sämtliche Produzent:innen  
aus NÖ - die Grundlage für die  
Prämierung zum NÖ Landessieger  
**Edler Tropfen 2024.**

Prämierung von Marmeladen

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

## TEILNAHMEKARTE 2024 - "Bäuerliche Moste, Fruchtsäfte, Obstweingetränke & Essige"

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

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

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ / Ort\*: \_\_\_\_\_

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

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

anerkannter Biobetrieb  QHS-Betrieb

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

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



Bitte freihalten!	Produktbeschreibung* (bei reinen Produkten bitte die Sortenbezeichnung beikantengeben)*	Kategorie	Alkohol	Säure	Restzucker	freies SO <sub>2</sub>	Erntejahr
	Produkt 1:		%	‰	g/l	mg/l	
	Produkt 2:		%	‰	g/l	mg/l	
	Produkt 3:		%	‰	g/l	mg/l	
	Produkt 4:		%	‰	g/l	mg/l	

- Kategorie:**
- M 1 Apfelmost extrarocken (Restzucker bis 4 g/l)
  - M 2 Apfelmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
  - M 3 Apfelmost aus Streuobst extra trocken/trocken (RZZ bis 9 g/l)
  - M 4 Apfelmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
  - M 5 Apfelmost aus Streuobst halbtrocken (Restzucker über 18g/l halbsüßsüß, Restzucker über 18g/l halbsüßsüß)
  - M 6 Apfel- / Birnenmost extrarocken (Restzucker bis 4 g/l)
  - M 7 Apfel- / Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
  - M 8 Apfel- / Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
  - M 9 Birnenmost extrarocken (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 halbsüßsüß (Restzucker über 18 g/l)
  - M 13 Apfel-/Birnenmost od. Cuvée daraus im Holz
  - M 14 Ethanolisierte Obstweine
  - F 5 Apfel-Holundermost
  - F 6 Apfel-Karottensaft
  - F 7 Apfel-Kleeblattsaft
  - F 8 Apfel-Himberesaft
  - F 9 Birnenmost
  - F 10 Traubensaft
  - F 11 Sonstige Säfte
  - F 12 Nektar
  - S 1 Sirup
  - O 1 Cider
  - O 2 Perlwein (Frizzante) / Schaumwein / Sonstige
  - E 1 Gärungsessig
  - E 2 Balsamessig
  - E 3 Verjus & Würzungen

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.

<sup>1</sup> Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird.

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

## 1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2024**.

## 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
- K 9** Obstchutneys & Sonstiges

Für das Zustandekommen einer Kategorie sind mindestens 10 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 2024**.

## 4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Die eingereichten Produkte müssen den dafür vorgesehenen gesetzlichen Rahmenbedingungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung für den Verkauf entsprechen.

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

**Teilnahmegebühr:** EUR 28,00 je Probe\*

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

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Montag, 15. und Freitag, 19. Jänner 2024 (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:

Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz  
**Dienstag, 16. Jänner 2024**  
**10:00 bis 12:00 Uhr**

Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein  
**Dienstag, 16. Jänner 2024**  
**14:00 bis 16:00 Uhr**

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE <sup>NEU!</sup>  
Rennbahnstraße 15  
4600 Wels  
**Mittwoch, 17. Jänner 2024**  
**09:00 bis 15:00 Uhr**

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **8. und 9. Jänner 2024 (08:00 bis 12:00 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 2024“

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

## 5. ABHOLUNG DER PREISE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2024**.

## 6. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2024**.

Die  
goldene  
**Birne**  
2024 

Prämierung von Marmeladen

# Die goldene Birne 2024



Prämierung von  
Trockenobst & -gemüse

**TEILNAHMEBEDINGUNGEN**

## TEILNAHMEKARTE 2024 - "Marmelade"

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*:

Straße:

PLZ / Ort\*:

Telefon:

E-Mail:

anerkannter Biobetrieb

QHS-Betrieb

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

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

### 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 Gemischtwürste oder dergleichen)
- K 7 Mischungen aus heimischem Obst
- K 8 Mischungen mit/aus nicht heimischem Obst
- K 9 Obstwürstchen & Sonstiges

Teilnahmeberechtigt sind sowohl Marmeladen (Konfitüren) als auch Fruchtaufstriche, Gelees, etc. Eine ewige 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.

\* Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird.

## 1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2024**.

## 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. JURY

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2024**.

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) á mindestens 100 g, wobei 1 VPE nicht etikettiert sein darf, jedoch zuordenbar sein muss!

**Teilnahmegebühr:** EUR 28,00 je Probe\*

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

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Montag, 15. und Freitag, 19. Jänner 2024 (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:

Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz  
**Dienstag, 16. Jänner 2024**  
**10:00 bis 12:00 Uhr**

Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein  
**Dienstag, 16. Jänner 2024**  
**14:00 bis 16:00 Uhr**

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE **NEU!**  
Rennbahnstraße 15  
4600 Wels  
**Mittwoch, 17. Jänner 2024**  
**09:00 bis 15:00 Uhr**

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **8. und 9. Jänner 2024 (08:00 bis 12:00 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: „Trockenobst 2024“

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

## 5. ABHOLUNG DER PREISE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2024**.

## 6. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2024**.

Die goldene  
**Birne**   
2024

Prämierung von  
Trockenobst & -gemüse



# Speck- Zaiser 2024

Prämierung von Rohpökelwaren,  
Kochpökelwaren, Rohwürsten & Auf-  
strichen & vegetarischen/veganen  
Spezialitäten aus bäuerlicher und  
gewerblicher Produktion

**TEILNAHMEBEDINGUNGEN**

## TEILNAHMEKARTE 2024 - "Trockenobst- & Gemüse"

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*:

Straße:

PLZ / Ort\*:

Telefon:

E-Mail:

anerkannter Biobetrieb

QHS-Betrieb

Bio-Kontrollnummer:



**MESSE  
WIESELBURG**



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 Trocken Gemüse

Zur Prämierung zugelassen ist Trockenobst bzw. -gemüse, bei dem die Rohware Obst- und Gemüse aus heimischen „Früchten“ dar-  
stellt 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 Kennt-  
nis 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 Über-  
weisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 4 angegebenen Ein-  
reichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt  
DSGVO-konform.

\* Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird.

# Speck-Kaiser 2024



## 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 2024 (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, 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** 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!)
- S 15** vegetarische/vegane Spezialitäten (Erzeugnisse, bei denen eine sensorische Ähnlichkeit mit Fleischwaren herbeigeführt wird, jedoch kein tierisches Eiweiß (mit Ausnahme von Ei und Milchprotein) enthalten ist.)

<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 verzehrfähig 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 muss!

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
- vegetarische/vegane Spezialitäten: mind. 0,7 kg

**Teilnahmegebühr: EUR 51,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus der jeweiligen Einreichmenge

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Montag, 8. Jänner 2024** an folgende Adresse gesendet werden:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

### Proben-Abgabe/Einlang-Tage:

**Montag, 15. und Dienstag, 16. Jänner 2024 (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 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.

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 **Montag, 8. Jänner 2024** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg  
Messe Wieselburg  
BIC: SPSBAT21  
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004  
Verwendungszweck: „Speck-Kaiser 2024“

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).

## 6. ABHOLUNG DER PREISE

Den Sieger\*innen eines **Speck-Kaiser 2024** wird ihr Preis am Eröffnungstag (8. März 2024) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** übergeben. Die anderen Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Prämierungen** abzuholen.

## 7. LABORUNTERSUCHUNG

Wünschen Sie eine freiwillige bakteriologische Untersuchung? Nehmen Sie vor Ihrer Anmeldung mit Fa. Lewacon GmbH Kontakt auf und vereinbaren Sie die Art der Untersuchung und die einzusendende Probenmenge.

Lewacon GmbH, Linzerstraße 1, 3350 Haag  
+43 (0) 720 270 053  
office@lewacon.com

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 Lewacon 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 8. März 2024 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.**

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



## 1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2024**.

## 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 (besondere Zutaten, abweichende Form...)
- B 4** vegetarische/vegane „Blutwürste“ (Erzeugnisse, bei denen eine sensorische Ähnlichkeit mit Blutwürsten herbeigeführt wird, jedoch kein tierisches Eiweiß (mit Ausnahme von Ei und Milchprotein enthalten ist).)

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 2024**.

## 4. JURY

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2024**.

## 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 51,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 2 Kranzl/Stangen

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Montag, 8. Jänner 2024** an folgende Adresse gesendet werden:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

**Proben-Abgabe/Einlang-Tage:**  
**Montag, 15. und Dienstag, 16. Jänner 2024**  
(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 2024“ 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 **Montag, 8. Jänner 2024** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg  
Messe Wieselburg  
BIC: SPSBAT21  
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004  
Verwendungszweck: „Blunz'nkranzl 2024“

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

## 6. ABHOLUNG DER PREISE

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2024**.

## 7. LABORUNTERSUCHUNG

Wünschen Sie eine freiwillige bakteriologische Untersuchung? Nehmen Sie vor Ihrer Anmeldung mit Fa. Lewacon GmbH Kontakt auf und vereinbaren Sie die Art der Untersuchung und die einzusendende Probenmenge.

Lewacon GmbH, Linzerstraße 1, 3350 Haag  
+43 (0) 720 270 053  
office@lewacon.com

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 Lewacon GmbH.

## 8. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2024**.



Das goldene  
**Blunz'nkranzl**  
2024

Prämierung von  
Blutwurst

TEILNAHMEKARTE



# 2024 Brot Kaiser

Prämierung von Brot und Feinge-  
bäckspezialitäten aus bäuerlicher  
und kleingewerblicher Produktion

**TEILNAHMEBEDINGUNGEN**

## TEILNAHMEKARTE 2024

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

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

Straße:  
 \_\_\_\_\_

PLZ / Ort\*:  
 \_\_\_\_\_

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

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

anerkannter Biobetrieb     QHS-Betrieb

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

Unbedingt ankreuzen!     Gewerbe     Landwirtschaft  
 Landwirtschaft



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (Bitte Bezeichnung eintragen - siehe unten)	Produktbeschreibung, sonstige Angaben, Besonderheiten, ... <b>Bei Kategorie B ist unbedingt eine Zutatenliste erforderlich!</b>

### Kategorie:

- B 1 Blutwurstie deutsch-österreichische Art (Schnittfest, kalt zu verzehrend), Blut-Zungenwurstie (Rotwurst)
- B 2 Blutwurstie französische Art (nicht schnittfest, warm zu verzehrend)
- B 3 kreative Blutwurstie (besondere Zutaten, abweichende Form, etc)
- B 4 vegetarische/vegane „Blutwurstie“ (Erzeugnisse, bei denen eine sensorische Ähnlichkeit mit Blutwürstien herbeigeführt wird, jedoch kein tierisches Eiweiß (mit Ausnahme von Ei und Milchprotein enthalten ist).)

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.

\* Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird.



Die **Brot-Kaiser 2024** 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 2024 (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 Störilbrot).

- 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.

#### 5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Zugelassen sind ausschließlich Brote, die den codexrechtlichen 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 24,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 2 Muster

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Montag, 8. Jänner 2024** an folgende Adresse oder per E-Mail an [LS@messewieselburg.at](mailto:LS@messewieselburg.at) eingesendet werden:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

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 2024" 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:**

**Donnerstag, 11. Jänner 2024 (07:30 bis 15:00 Uhr)**

Die Verkostung sämtlicher Proben findet am nächsten Tag (Freitag, 12. Jänner 2024) 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 2024“ versehen.

Eine Nachlieferung ist nicht möglich.

Die Teilnahmegebühr ist bis zum **Montag, 8. Jänner 2024** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg  
Messe Wieselburg GmbH  
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004  
BIC: SPSBAT21  
Verwendungszweck: „Brot-Kaiser 2024“

**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).

#### 6. ABHOLUNG DER PREISE

Den Sieger\*innen eines **Brot-Kaiser 2024** wird ihr Preis am Eröffnungstag (8. März 2024) der **AB HOF - Spezialmesse für äuerliche Direktvermarktung** übergeben. Die anderen Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Prämierungen** 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 8. März 2024 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.**

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



# Öl-Kaiser 2024

Prämierung von Speiseöl aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion

**TEILNAHMEBEDINGUNGEN**

## TEILNAHMEKARTE 2024

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 (bitte Bezeichnung eintragen - siehe unten)	Produktbeschreibung (Grundrezeptur, Sauerfärganteil bei Bauernbrot, Besonderheiten)

**Kategorie:**  
 B1 Klassisches Bauernbrot  
 B2 Oseanerbrot  
 B3 Vollkornbrot  
 B4 Sonderbrot  
 B5 Feine Hefeteig- & Fettsbackwaren  
 B6 Frucht- und Kleizenbrot

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

Für das rechtzeitige (Donnerstag, 11. Januar 2024) und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätsretainierenden 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 \_\_\_\_\_

# Öl-Kaiser 2024

## 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 2024 (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, Apfeln, 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 muss!

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, 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 40,00 je Probe\***

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

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Montag, 15. und Freitag, 19. Jänner 2024 (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:

Weinbauschule Silberberg  
Kogelberg 16  
8430 Leibnitz  
**Dienstag, 16. Jänner 2024**  
**10:00 bis 12:00 Uhr**

Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein  
**Dienstag, 16. Jänner 2024**  
**14:00 bis 16:00 Uhr**

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE **NEU!**  
Rennbahnstraße 15  
4600 Wels  
**Mittwoch, 17. Jänner 2024**  
**09:00 bis 15:00 Uhr**

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **8. und 9. Jänner 2024 (08:00 bis 12:00 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: „Öl-Kaiser 2024“

**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.

Wichtig: Bei 11 eingereichten Proben aus allen Kategorien der Prämierungen Stamperl, Birne oder Öl, ist **eine Probe (günstigste) kostenlos**. (Bei 22 Proben sind die 2 günstigsten Proben kostenlos, bei 33 Proben die 3 günstigsten usw.)

## 5. ABHOLUNG DER PREISE

Den Sieger-innen eines **Öl-Kaiser 2024** wird ihr Preis am Eröffnungstag (8. März 2024) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** übergeben. Die anderen Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Prämierungen** 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 8. März 2024 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.**

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



# Übersicht der Prämierungen



## TEILNAHMEKARTE 2024

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*  
 \_\_\_\_\_  
 Straße:  
 \_\_\_\_\_  
 PLZ / Ort\*  
 \_\_\_\_\_  
 Telefon:  
 \_\_\_\_\_  
 E-Mail:  
 \_\_\_\_\_

anerkannter Biobetrieb  QHS-Betrieb  
 Bio-Kontrollnummer: \_\_\_\_\_

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

### Kategorie:

- OL 1 Sonnenblumenöl
- OL 2 Rapsöl
- OL 3 Leinöl
- OL 4 Hanföl
- OL 5 Leinölkernöl
- OL 6 Sonstige Öle (Soja, Distel, Traubenkern, Mohn, ...)
- OL 7 Kürbiskernöl
- OL 8 Spezialöl (Nuss, Mandelkern, Apfelnuss, Sesam, Kürbissamen, Oliven, aromatisiertes Öl - wie etwa Chili, Basilikum, Knoblauch, ...)

### Pressmethode:

- A Stampelpresse
- 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.

\* Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird. / \* Bezeichnung laut Auflistung eintragen



Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg



## 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

Design: Undeutsch Media eU, 3250 Wieselburg  
([www.undeutsch.at](http://www.undeutsch.at))

Druck: Queiser GmbH, 3300 Amstetten  
([www.queiser.at](http://www.queiser.at))

Satz- und Druckfehler vorbehalten.