

# Richtlinien zur Teilnahme an der Vorarlberger Landes-Prämierung 2025



## Brände

### Einreichung

**Wann:** 20.-31.1.2025, Mo-Fr 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 (Sophie Erne).

**Bitte den gesamten Einreichzeitraum ausnutzen, nicht nur die letzten beiden Tage!**

### Teilnahmebedingungen:

- ☞ Das **Obst** des zur Bewertung gebrachten Brandes ist **zu 100 % in Vorarlberg gewachsen und verarbeitet worden**.
- ☞ **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- und Gemüsebrände, Obsttrester- oder Traubentresterbrände, Hefebrände, Obstweinbrände (aus Apfelwein oder Birnenwein), „Enzian“ oder „Obstbrände durch Mazeration und Destillation gewonnen“ im Sinne des Lebensmittelrechts (Codex B23)** und als solche etikettiert sind und dem Lebensmittelrecht in seinen Vorgaben entsprechen. Holzfasslagerung 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**.
- ☞ **„Obstbrände durch Mazeration und Destillation gewonnen“** sind derart definierte Spirituosen, dass bei der Herstellung bis zu 20 Liter Neutralalkohol oder Brand/Destillat aus derselben Frucht je 100 kg vergorene Früchte zugesetzt wurde. Erlaubt sind 32 gesetzlich festgelegte Fruchtarten, meist Beeren. Am Etikett ist die Angabe "durch Mazeration und Destillation gewonnen" in **derselben Schriftart, Größe und Farbe und im selben Sichtfeld** wie die Sachbezeichnung „-brand“ (unter der Voranstellung der Bezeichnung der Frucht) angebracht (Achtung: Ausschlusskriterium!!!)
- ☞ Als **„Enzian“** bezeichnete Produkte sind derart definiert, dass **sie ausschließlich aus vergorenen Enzianwurzeln mit oder ohne Zusatz von Neutralalkohol („Sprit“)** hergestellt wurden. Werden Enzianwurzeln zB **mit Obst zusammen eingemaischt**, ist das Produkt **nicht als „Enzian“, sondern als „Obst- und Gemüsebrand“** zB „Obst- und Gemüsebrand Apfel Enzian“ **zu bezeichnen**.
- ☞ Der **Alkoholgehalt** des Brandes muss mind. 37,5 %vol. betragen. **Ausnahmen:** Subirer, Husbirer und Fraxner Kirsch/Kriasiwasser müssen nach dem Lebensmittelrecht mind. 40 %vol., Hefebrände mind. 38 %vol. aufweisen.
- ☞ Von der eingereichten Brände-Charge wurde eine **Mindestmenge von 20 l trinkfertigem Brand** hergestellt. Für Kontrollzwecke muss die Brennanmeldung aufbewahrt werden.

### 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 Einreichformular** pro Brand
- ➔ **1 loses Etikett** pro Brand zur Erstellung einer Broschüre der prämierten Erzeugnisse (oder besser noch: Vorab digital per Mail senden an [obst-garten@lk-vbg.at](mailto:obst-garten@lk-vbg.at))

Brände, die diesen Vorgaben nicht entsprechen, können zur eigenen Information **außer Konkurrenz** bewertet werden. Die Ergebnisse werden nicht nach außen kommuniziert.

**Der Unkostenbeitrag beträgt EUR 40,00 pro Brand.** Sie erhalten eine Rechnung mit Erlagschein.

#### **Bewertungssystem:**

Bewertet werden sechs Kriterien (Aussehen, Geruch – Sauberkeit, Geruch – Aromatik (Intensität), Geschmack – Sauberkeit, Geschmack – Aromatik (Intensität), Gesamt-Harmonie) in einem 30-Punkte-Schema mit einer Skala von "ungenügend" bis "sehr gut". Ab einer Bewertung von 23,5 Punkten erhält das Produkt das Prädikat „prämiert“, „Silber“ bzw. „Gold“.

Jeder Brand, der mind. 23,5 Punkte erreicht, ist - mit der jeweiligen Losnummer versehen - berechtigt, den entsprechenden Medaillen-Aufkleber der Landwirtschaftskammer Vorarlberg zu tragen.

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/Brennerin des Jahres" 2024 pausieren ein Jahr lang beim neuen Bewerb zum "Brenner des Jahres", können aber 2025 sehr wohl Brände einreichen und Medaillen erringen.

Die **Verkostung** der Brände und Liköre findet am **6. Februar 2025** statt. Die Prüfungskommission wird zusammengestellt, geschult und geleitet von Arthur Nägele, Gaißau.

Die ausgezeichneten Produkte werden stichprobenartig analytisch untersucht. Auf Wunsch 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 die Landwirtschaftskammer schriftlich oder in einer Vor-Ort-Kontrolle überprüfen zu lassen.

**Bei Bränden sind insbesondere die Brennanmeldung beim Zoll und das Überwachungsbuch für Abfindungsberechtigte aufzubewahren.**