

# Prämierungs- Katalog 2025

Prämierungen im Vorfeld

## AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarktung

## WIESELBURG

7. bis 10. März 2025





Kammer für Land- und Forstwirtschaft in Salzburg

Schwarzstraße 19  
5020 Salzburg  
Tel. 0502595-0  
Fax: 0502595-3320  
www.lk-salzburg.at  
www.bluehendes-salzburg.at

Marianne Wartbichler  
DW: 3244  
obstbau@lk-salzburg.at

## Einladung zur Teilnahme an der Prämierung bäuerlicher Brände Liköre und Moste

### Salzburger Landesbewertung 2025

im Rahmen der „AB HOF- Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter“ in Wieselburg

Die Salzburger Landesbewertung 2025 wird wieder in Kooperation mit der Landwirtschaftskammer Salzburg, dem Sbg. Landesverband für Obst- u. Gartenbau, dem Land Salzburg und der Messe Wieselburg durchgeführt.

Ziel dieser Prämierung ist es, bäuerlichen Schnapsbrennern, die nur kleinere Mengen erzeugen, die Möglichkeit für einen Produktvergleich durch eine unabhängige Fachjury zu geben. Durch die Prämierung bäuerlicher Brände und Liköre sowie Moste soll auch bei diesen an Bedeutung gewinnenden Produkten eine Vergleichsmöglichkeit geboten werden.

Die Ausschreibungsunterlagen für die Prämierung bäuerlicher Brände und Liköre - „Das goldene Stamplerl 2025“ - sowie für die Prämierung bäuerlicher Moste - „Die goldene Birne 2025“ - liegen bei bzw. können unter: [sbj.lko.at](http://sbj.lko.at) oder [messewieselburg.at](http://messewieselburg.at) (unter „Ab Hof Wieselburg“) oder [bluehendes-salzburg.at](http://bluehendes-salzburg.at) (Obst- und Gartenbauinfo/Schnaps, Likör, Moste) heruntergeladen werden.

Alle eingereichten Salzburger Produkte für die Prämierung um bäuerliche Brände, Liköre und Moste in Wieselburg nehmen automatisch am Salzburger Landesbewerb teil. Es gelten daher die Teilnahmebedingungen und Teilnahmekarten der Messe Wieselburg für „Das goldene Stamplerl“ und für „Die goldene Birne“. Für die Teilnahme beim Landesbewerb ist keine Mindestmenge erforderlich.

Für ev. Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Landwirtschaftskammer Salzburg, Frau Wartbichler, Tel. Nr. 0502595-3244, E-Mail: [obstbau@lk-salzburg.at](mailto:obstbau@lk-salzburg.at).

Die Produkte der Kategorie Brände, Liköre und Moste werden nach dem allgemein gültigen 100-Punkte-Schema von einer Fachjury zweimal unabhängig voneinander beurteilt. Folgende Auszeichnungen werden beim „Goldenen Stamplerl“ vergeben:

90-100 Punkte	Goldmedaille und Urkunde
89 - 85 Punkte	Silbermedaille und Urkunde
84 - 80 Punkte	Bronzemedaille und Urkunde

Zusätzlich erhalten Produkte von Salzburger Produzenten mit 90 - 100 Punkten den Titel Salzburger Landessieger, mit 75 bis 89 Punkten das Landesgütesiegel.

### Probenannahme:

Die Einreichung ist  
am **Dienstag, 07. Jänner und Mittwoch, 08. Jänner 2025, von 8 bis 12 Uhr**  
bei allen Bezirksbauernkammern im Salzburger Land möglich.

**Zusätzlich mit den Proben muss die ausgefüllte Teilnahmekarte und eine Kopie der Einzahlungsbestätigung abgegeben werden.**

**Es ist keine Bareinzahlung vor Ort möglich!**

Für die Einreichung zur Prämierung des Mostes besteht in Wieselburg die Möglichkeit den Most vorher direkt vor der Prämierung in Wieselburg von einem Labor untersuchen zu lassen um das vorgeschriebene Untersuchungszeugnis zu erhalten. **Dazu ist eine dritte Flasche Most notwendig, da diese Flasche für die Laboruntersuchung benötigt wird. Wer diese Untersuchung machen will um das Untersuchungszeugnis zu erhalten, muss zusätzlich bei der Abgabestelle € 20,00 bar bezahlen.** Es steht jedoch jedem Teilnehmer frei, den Most vorher an ein anderes, öffentliches Labor zu senden um so das erforderliche Untersuchungszeugnis zu bekommen.

**Zur Arbeitserleichterung für ev. Rückfragen ersuchen wir alle Einreicher auch die E-Mail-Adresse auf der Teilnahmekarte anzugeben!**

Für den Verband der Salzburger  
Obst- und Gartenbauvereine

Josef Wesenauer  
Landesobmann

Für die Landwirtschaftskammer  
Salzburg

ÖR Rupert Quehenberger  
Präsident

### Anlagen

Ausschreibungsunterlagen

**Die Überreichung der Urkunden an die Landessieger und Landessiegelgewinner erfolgt  
am Samstag, den 01. März 2025 im Heffterhof durch den Präsidenten der LK Salzburg.**



Das goldene  
**Stamplerl**  
2025

Prämierung bäuerlicher  
Brände und Liköre

# AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarktung  
**WIESELBURG**

**7. bis 10. März 2025**

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



Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung 2025**.

Das goldene  
**Stamperl**  
2025

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 Stamperl 2025 (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 niederösterreichische 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) Brände<sup>1</sup>

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- B 1** Obstbrand/Obstler (Maischebrand)
- B 2** Apfelbrand gemischt
- B 3** Apfelbrand sortenrein
- B 4** Apfelbrand holzfassgelagert
- B 5** Birnenbrand gemischt
- B 6** Birnenbrand sortenrein
- B 7** Williamsbirnenbrand
- B 8** Quittenbrand
- B 9** Zwetschenbrand
- B 10** Zwetschenbrand holzfassgelagert
- B 11** Kriecherl-/Pflaumenbrand
- B 12** Kirschenbrand
- B 13** Weichselbrand
- B 14** Marillenbrand
- B 15** Pfirsichbrand
- B 16** Holunderbrand
- B 17** Dirndl(Kornelkirschen)brand
- B 18** Vogelbeerbrand
- B 19** Himbeerbrand
- B 20** Sonstige Beerenbrände
- B 21** Wildobstbrand
- B 22** Traubenbrand
- B 23** Tresterbrand sonstige
- B 24** Tresterbrand Traminer, Muskat
- B 25** Gelegerbrand/Hefebrand/Weinbrand
- B 26** Most(Obstwein)brand
- B 27** Getreide/Bierbrand
- B 28** Whisky (Altersangabe notwendig!)
- B 29** Gin
- B 30** Kräuter/Wurzelbrand
- B 31** Spirituosen
- B 32** Zigarrenbrand
- B 33** Strong Spirits (mindestens 48%vol.)
- B 34** 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 sortenreinen 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 sortenreinen 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, 13. Jänner und Freitag, 17. Jänner 2025 (07:00 bis 15:00 Uhr)** 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, 14. Jänner 2025**  
**10:00 - 12:00 Uhr**

Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein  
**Dienstag, 14. Jänner 2025**  
**14:00 - 16:00 Uhr**

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE  
Rennbahnstraße 15  
4600 Wels  
**Mittwoch, 15. Jänner 2025**  
**09:00 - 15:00 Uhr**

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern **am 7. und 8. Jänner 2025 (08:00 bis 12:00 Uhr)** abgegeben werden.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH  
Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
BIC: RLNWATWW939  
Verwendungszweck: „Stamperl 2025“

**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 2025** wird ihr Preis am Eröffnungstag (7. März 2025) 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 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 7. März 2025 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



# 7. bis 10. März 2025

## TEILNAHMEKARTE 2025 - Bäuerliche Brände & Liköre

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

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

Straße: \_\_\_\_\_

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

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

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

anerkannter Biobetrieb  QHS-Betrieb

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

Bundesland: \_\_\_\_\_



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

### Kategorie: 1

- |                                    |  |                                 |
|------------------------------------|--|---------------------------------|
| B 1 Obstbrand/Ostler (Matschbrand) | B 21 Wildobstbrand                           | L 1 Himbeerkör                  |
| B 2 Apfelbrand gemischt            | B 22 Traubenbrand                            | L 2 Sonstige Beerenliköre       |
| B 3 Apfelbrand reinsorig           | B 23 Tresterbrand sonstige                   | L 3 Weichsel-Kirschlikör        |
| B 4 Apfelbrand holzassig           | B 24 Tresterbrand Traminer, Muskat           | L 4 Holunderlikör               |
| B 5 Brennbrand gemischt            | B 25 Teelobsterbrand/Helvetenbrand           | L 5 Sonstige Fruchtliköre       |
| B 6 Brennbrand reinsorig           | B 26 Kleebrand                               | L 6 Sonstige Frucht/Büdenliköre |
| B 7 Willamsbrenbrand               | B 27 Getreide/Brenbrand                      | L 7 Zipseelikör                 |
| B 8 Quittenbrand                   | B 28 Whisky (Altersangabe notwendig)         | L 8 Nusslikör                   |
| B 9 Zwetschenbrand                 | B 29 Gin                                     | L 9 Emulsions-/Cremeliköre      |
| B 10 Zwetschenbrand holzassig      | B 30 Kräuter/Wurzelbrand                     | L 10 sonstige Liköre            |
| B 11 Kirsch/Pflaumenbrand          | B 31 Zitrusosen                              |                                 |
| B 12 Kirschenbrand                 | B 32 Zitrusosen                              |                                 |
| B 13 Weichselbrand                 | B 33 Strong Spirits (mindestens 48%vol)      |                                 |
| B 14 Marillenbrand                 | B 34 Desillate gezuckert (bis maximal 18g/l) |                                 |
| B 15 Pirsichbrand                  |  |                                 |
| B 16 Heurdenbrand                  |  |                                 |
| B 17 Dorn/Kornelkirschenbrand      |  |                                 |
| B 18 Dorn/Kornelkirschenbrand      |  |                                 |
| B 19 Himbeerbrand                  |  |                                 |
| B 20 Sonstige Beerenbrände         |  |                                 |

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 Einzelstellen 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. 0,5 g/l) gestattet ist. Durch Ihre Unterschrift auf der Teilnahmekarte stimmen Sie einer Laborprobe auf den Zuckergehalt zu.



# Die goldene Birne 2025

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



# AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarktung  
**WIESELBURG**

**7. bis 10. März 2025**

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



Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung 2025**.



## 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 2025 (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** Apfelmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
- M 2** Apfelmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 3** Apfelmost aus Streuobst extratrocken/trocken (Restzucker bis 9 g/l)
- M 4** Apfelmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 5** Apfelmost 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

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 sortenreinen 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 sortenreinen 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 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 40,00 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 40,00 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 40,00 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, 13. Jänner und Freitag, 17. Jänner 2025 (07:00 bis 15:00 Uhr)** 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, 14. Jänner 2025**  
**10:00 - 12:00 Uhr**

Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein  
**Dienstag, 14. Jänner 2025**  
**14:00 - 16:00 Uhr**

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE  
Rennbahnstraße 15  
4600 Wels  
**Mittwoch, 15. Jänner 2025**  
**09:00 - 15:00 Uhr**

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern **am 7. und 8. Jänner 2025 (08:00 bis 12:00 Uhr)** abgegeben werden.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH  
Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
BIC: RLNWATWW939  
Verwendungszweck: „Birne 2025“

**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.)

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 2025** wird ihr Preis am Eröffnungstag (7. März 2025) 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 7. März 2025 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.**

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

# Die goldene Birne 2025




**Die goldene Birne 2025**  
ist - für sämtliche Produzent:innen  
aus NÖ - die Grundlage für die  
Prämierung zum NÖ Landessieger  
**Edler Tropfen 2025.**

Prämierung von Marmeladen

**Neue Kategorie:  
Nussmus**

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

## TEILNAHMEKARTE 2025 - 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>

Bundesland: \_\_\_\_\_



Bitte freihalten!	Produktbeschreibung* (bei sortenreinen Produkten bitte die Sortenbezeichnung beikanngeben!)	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 9  | Binnemost extrarocken (Restzucker bis 4 g/l)                                  | F 6  | Apfelkardensaft                            |
| M 2 | Apfelmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)                  | M 10 | Binnemost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)                                    | F 7  | Apfelkleebeisaf                            |
| M 3 | Apfelmost aus Streubst extra trocken/trocken (RZ bis 9 g/l) | M 11 | Binnemost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)                               | F 8  | Apfel-Himbeersaft                          |
| M 4 | Apfelmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)             | M 12 | Apfel-, Birnen-, oder Apfel- und Binnemost halbsüßig (Restzucker über 18 g/l) | F 9  | Birnenensaft                               |
| M 5 | Apfelmost aus Streubst halbtrocken (Restzucker über 18 g/l) | M 13 | Apfel-/Binnemost od. Cuvée daraus im Holz                                     | F 10 | Traubensaft                                |
| M 6 | Apfel-/Binnemost extrarocken (Restzucker bis 4 g/l)         |      |   | F 11 | Sonstige Säfte                             |
| M 7 | Apfel-/Binnemost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)           |      |   | F 12 | Nektar                                     |
| M 8 | Apfel-/Binnemost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)      |      |   | S 1  | Sirup                                      |
|     |   |      |   | O 1  | Cider                                      |
|     |   |      |   | O 2  | Perlen (Frizzante) / Schaumwein / Sonstige |
|     |   |      |   | E 1  | Gärungesaft                                |
|     |   |      |   | E 2  | Balsemsaft                                 |
|     |   |      |   | 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 Einreichstellen 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 2025**. (S.15)

## 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
- K 10** Nussmus

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 2025**. (S.16)

## 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 30,00 je Probe\***

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

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Montag, 13. Jänner und Freitag, 17. Jänner 2025 (07:00 bis 15:00 Uhr)** 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, 14. Jänner 2025**  
**10:00 - 12:00 Uhr**

Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein  
**Dienstag, 14. Jänner 2025**  
**14:00 - 16:00 Uhr**

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE  
Rennbahnstraße 15  
4600 Wels  
**Mittwoch, 15. Jänner 2025**  
**09:00 - 15:00 Uhr**

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern **am 7. und 8. Jänner 2025 (08:00 bis 12:00 Uhr)** abgegeben werden.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH  
Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
BIC: RLNWATWW939  
Verwendungszweck: „Marmelade 2025“

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

## 5. ABHOLUNG DER PREISE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2025**. (S.17)

## 6. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2025**. (S.17)

# Die goldene Birne 2025



Prämierung von Marmeladen

**Neue Kategorie:**  
**Nussmus**

TEILNAHMEKARTE



# Die goldene Birne 2025



Prämierung von  
Trockenobst & -gemüse

**TEILNAHMEBEDINGUNGEN**

## TEILNAHMEKARTE 2025 - Marmelade

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*<sup>1</sup>: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_  anerkannter Biobetrieb  QHS-Betrieb

PLZ / Ort\*<sup>2</sup>: \_\_\_\_\_ Bio-Kontrollnummer: \_\_\_\_\_

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

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

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

- 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 Gemüschutwars oder dergleichen)
- K 7 Mischungen aus heimischem Obst
- K 8 Mischungen mit/aus nicht heimischem Obst
- K 9 Obstchutneys & Sonstiges
- K 10 Nussmisp

Teilnahmeberechtigt sind sowohl Marmeladen (Konfitüren) als auch Fruchtaufstriche, Gelees, etc. Eine ewige Zusammenlegung der Kategorien obliegt der Jury.

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

## 1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2025**. (S.15)

## 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 2025**. (S.16)  
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 30,00 je Probe\***

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

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Montag, 13. Jänner und Freitag, 17. Jänner 2025 (07:00 bis 15:00 Uhr)** 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, 14. Jänner 2025**  
**10:00 - 12:00 Uhr**

Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein  
**Dienstag, 14. Jänner 2025**  
**14:00 - 16:00 Uhr**

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE  
Rennbahnstraße 15  
4600 Wels  
**Mittwoch, 15. Jänner 2025**  
**09:00 - 15:00 Uhr**

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern **am 7. und 8. Jänner 2025 (08:00 bis 12:00 Uhr)** abgegeben werden.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH  
Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
BIC: RLNWATWW939  
Verwendungszweck: „Trockenobst 2025“

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

## 5. ABHOLUNG DER PREISE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2025**. (S.17)

## 6. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2025**. (S.17)

Die  
goldene  
**Birne**  
2025



Prämierung von  
Trockenobst & -gemüse



# Speck- Kaiser 2025



Prämierung von Rohpökelwaren,  
Kochpökelwaren, Rohwürsten, Auf-  
strichen, Raritäten und regionalen  
Spezialitäten aus bäuerlicher und  
gewerblicher Produktion

**TEILNAHMEBEDINGUNGEN**

## TEILNAHMEKARTE 2025 - Trockenobst- & Gemüse

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

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

Straße:  
 \_\_\_\_\_

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

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

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

anerkannter Biobetrieb     QHS-Betrieb

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

Bundesland:  
 \_\_\_\_\_

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 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.



# Speck-Kaiser 2025



## 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 2025 (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 Rohpökelfwaren vom Schwein (besondere Würzungen, Schulterspeck, Osso Collo, alle Fleischteile vom Schwein außer S1 bis S6)
- S 8** Rohpökelfwaren vom Rind
- S 9** Sonstige Rohpökelfwaren vom **Wild und anderen Tierarten** (außer Schwein & Rind)
- S 10** Rohwürste (schnittfest, mit & ohne Belag)<sup>1</sup>
- S 11** Erhitzte Würste: kleinkalibrige (**max. 3 cm**) gekochte oder heiß geräucherte Brüh- / Kochwürste (Krainer, Waldviertler, Speckwurst, Kabanossi)<sup>1</sup>  
**essfertig - keine Rohwürste**

- S 12** Kochpökelfwaren 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** Raritäten und regionale Spezialitäten (Bedingungen und Erwähnungen in der Detailbeschreibung müssen erfüllt sein. Die gefährdete Nutztierasse muss angegeben werden.)

### Detailbeschreibung S15:

#### Bedingungen:

- existierende Sorten
- keine Variation, Eigenkreationen oder Fantasienamen
- Rohpökelfwaren, Rohwürste, erhitzte Würste bis max. 5 cm Kaliber, Aufstriche

#### Raritäten:

- **selten gewordene Fleischerzeugnisse** (alle Tierarten) z. B. Kübelspeck, Kübelfleisch, Mährische, Göttinger, Schübling, ...
- **Produkte von autochtonen heimischen gefährdeten Nutztierassen**<sup>2</sup> z. B. Kärntner Blondvieh, Murbodner Rind, Original Braunvieh, Pustertaler Sprinzen, Tux-Zillertaler, Waldviertler Blondvieh, Alpines Steinschaf, Braunes Bergschaf, Kärntner Brillenschaf, Krainer Steinschaf, Montafoner Steinschaf, Tiroler Steinschaf, Waldschaf, Zackelschaf, Blobbe Ziege, Gamsfärbige Gebirgsziege, Pfauenziege, Pinzgauer Strahlenziege, Pinzgauer Ziege, Steirische Scheckenziege, Tauernscheckenziegen, Vierhornziege, Mangalitza Schwein, Turopolje-Schwein
- **Erzeugnisse von anderen Tierarten außer Schwein, Rind, Wild** z. B., Bison, Pferd ...

#### Regionale Spezialitäten:

- **in einem Bundesland oder Teil eines Bundeslandes bekannt**
- **regionale Würzungen oder Herstellungsweise** z. B. Moastabratl, Lendbratli, Mulbratli; Ruckwurst; Breinwurst; Osterkrainer; Salzburger Bratwurst; St. Johanner; Speckknacker; Verhackert, Sasaka; Kärntner Haussalami; Jauntaler Salami; Kärntner Speck luftgetrocknet (nicht geräuchert); Seitenspeck; Innviertler Surspeck

<sup>1</sup> alle Tierarten (Wild nur aus Beschau)

<sup>2</sup> Nach: <https://oekl.at/wp-content/uploads/gems/HandbuchSN.pdf> und <https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/Fleisch.html>

In den Kategorien S 1 bis S 6 sind die Produkte **mit Schwarte** einzusenden. Ohne Schwarte dürfen sie nur dann eingesendet werden, wenn die Entfer-

nung der Schwarte vor der Weiterverarbeitung (Räuchern, Lufttrocknen, ...) vorgenommen wurde.  
**Nicht angenommen werden:** Produkte außerhalb der Kategorie-Definitionen, insbesondere in Kategorie S11 Brühwürste über 3 cm 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 verzeh- 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. 1,3 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

## Teilnahmegebühr: EUR 55,00 je Probe\*

\*eine Probe besteht aus der jeweiligen Einreichmenge

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Montag, 6. Jänner 2025** an folgende Adresse gesendet werden:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

## Proben-Abgabe/Einlang-Tage:

**Montag, 13. und Dienstag, 14. Jänner 2025**  
(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 „Speck-Kaiser 2025“ versehen.

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, 6. Jänner 2025** an folgendes Konto zu überweisen:

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

Jeder Produktprobe ist eine ausgefüllte Teilnahmekarte sowie eine Zahlungsbestätigung der Teilnahmegebühr beizulegen.

## 6. ABHOLUNG DER PREISE

Den Sieger:innen eines **Speck-Kaiser 2025** wird ihr Preis am Eröffnungstag (7. März 2025) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche 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 7. März 2025 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.**

# Erstmals 2025 NEU!

Die/der „Produzent:in des Jahres“ erhält einen Geldpreis in der Höhe von

## € 500,00

gesponsert vom Fachmagazin:



**DIE ÖSTERREICHISCHE  
FLEISCHERZEITUNG**

Zudem wird der/die Preisträger:in und die siegreichen Produkte in der **Print Ausgaben** und im **Online-Magazin** unter: **www.fleischundco.at** vorgestellt.

## Kriterien:

**Der/Die Speck Produzent:in des Jahres** muss **mind. 5 Produkte** einreichen, wobei die Kategorien **S11, S12 & S5 oder S6** verpflichtend sind.

## AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarktung  
**WIESELBURG**  
7. bis 10. März 2025

Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** 2025.

### TEILNAHMEKARTE 2025

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*:

\_\_\_\_\_  
 anerkannter Biobetrieb  QHS-Betrieb

\_\_\_\_\_  
 QHS-Betrieb

PLZ / Ort\*:

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

\_\_\_\_\_  
 Gewerbe  
 Landwirtschaft

Unbedingt ankreuzen!

E-Mail:

\_\_\_\_\_



**DIE ÖSTERREICHISCHE  
FLEISCHERZEITUNG**

**MESSE  
WIESELBURG**



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (siehe unten)	Produktbeschreibung, sonstige Angaben, Besonderheiten, Nutztierasse bei Kategorie S15,...

**Speck-Produzent:in des Jahres Kriterien: mind. 5 Produkte, wobei Kategorien S11, S12 & S5/S6 verpflichtend sind!**

#### Kategorie:

- S 1 Bauchspeck vom Schwein geräuchert
  - S 2 Bauchspeck vom Schwein ungeräuchert
  - S 3 Karrespeck vom Schwein geräuchert
  - S 4 Karrespeck vom Schwein ungeräuchert
  - S 5 Schinkenspeck vom Schwein geräuchert
  - S 6 Schinkenspeck vom Schwein ungeräuchert
  - S 7 Sonstige Rohpökelfleischwaren vom Schwein (besondere Würzungen, Schulterspeck, Osso Collo, alle Fleischteile vom Schwein außer S1 bis S6)
  - S 8 Sonstige Rohpökelfleischwaren vom Wild und anderen Tierarten (außer Schwein & Rind)
  - S 9 Rohwürste (schmitzfest, mit & ohne Beleg)
  - S 10 Rohwürste (kleinkalbrige (max. 3 cm) gekochte oder heiß geräucherter Brüh- / Kochwürste
  - S 11 Erntete Würste: Kabanoss, Kabanoss) essfertig - keine Rohwürste
  - S 12 Kochpökelfleischwaren essfertig (gegart, kalt & heiß geräuchert)
  - S 13 Kochschinken (nicht geräuchert)
  - S 14 Aufschnitt (Fleischanteil mind. 50 %)
  - S 15 Regionale Spezialitäten
- (Bedingungen und Erwähnungen in der Detailbeschreibung müssen erfüllt sein. Die gefährliche Nutztierasse muss angegeben werden.)

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 Einzelstellen 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. / \* alle Tierarten (Wild nur aus Beschau)



Das goldene  
*Blunz'nkranzl*  
2025

Prämierung von  
Blutwurst

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

#### 1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2025**. (S.28)

#### 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** kreative Blutwürste (besondere Zutaten, abweichende Form...)

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 2025**. (S.29)

#### 4. JURY

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2025**. (S.29)

#### 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 55,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 2 Kranzl/Stangen

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Montag, 6. Jänner 2025** an folgende Adresse gesendet werden:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

**Proben-Abgabe/Einlang-Tage:**

**Montag, 13. und Dienstag, 14. Jänner 2025**  
(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 2025“ 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, 6. Jänner 2025** an folgendes Konto zu überweisen:

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

Jeder Produktprobe ist eine ausgefüllte Teilnahmekarte sowie eine Zahlungsbestätigung der Teilnahmegebühr beizulegen.

#### 6. ABHOLUNG DER PREISE

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2025**. (S.29)

#### 7. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2025**. (S.29)



TEILNAHMEKARTE

Prämierung von  
Blutwurst

# Das goldene Blutz'inkranz 2025



## TEILNAHMEKARTE 2025

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



MESSE  
WIESELBURG



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

### Kategorie:

- B 1 Blutwürste deutsch-österreichische Art (schnittfest, kalt zu verzehrend), Blut-Zungenwürste (Rotwurst)
- B 2 kreative Blutwürste (besondere Zutaten, abweichende Form, etc)

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 Einzelstellen 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.

# ACHTUNG: neuer Termin



# 2025 Brot Kaiser

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

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

# 2025 Brot Kaiser

Die **Brot-Kaiser 2025** 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)<br>und Urkunde   |
| 87 bis 94,9 Punkte | Silbermedaille (2. Preis)<br>und Urkunde |
| 80 bis 86,9 Punkte | Bronzemedaille (3. Preis)<br>und Urkunde |

Je Kategorie kann maximal ein **Brot-Kaiser 2025  
(Sieger:in)** für das beste Produkt vergeben wer-  
den, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Vo-  
raussetzung 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, Sonnen-  
blumenkerne, 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 Feine Backwaren**  
Mürbteigwaren (Linzer Torte, Vanille-  
kipferl, Linzer Auge, Kekse), Lebkuchen,  
Zwieback, Makronen, Biskotten,  
Windbäckerei
- B 7 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 Un-  
terteilung der Kategorien bei geringer bzw. ent-  
sprechend großer Probenanzahl obliegt der Jury-  
leitung.

**Produktbeschreibung:** Bitte führen Sie von der  
"Norm" abweichende Produkteigenschaften, wie  
z. B. lokale Besonderheiten, spezielle Zutaten, Zu-  
bereitungsarten, Formen usw. genau an!  
Diese Beschreibung wird neutral an die Jury wei-  
tergeben und soll jene Informationen enthalten,  
die Jurymitglieder nicht wissen können, aber für  
eine faire und objektive Bewertung wissen müs-  
sen!

Auf dem Anmeldeformular muss zum jeweiligen  
Produkt eine kurze Beschreibung angegeben  
werden (Grundrezeptur, Sauerteiganteil bei Bau-  
ernbrot, 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 sensorischen Bereich und dem Produktionsumfeld zusammen. Der Juryvorsitz liegt in den Händen des LMTZ Francisco Josephinum.

### 5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

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 eingeschickt werden.**

**Bei niedrigen Stückgewichten (B5-B7): Mindesteinreichmenge in Summe mind. 1 kg**

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

\*eine Probe besteht aus 2 Mustern

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Mittwoch, 13. November 2024** an folgende E-Mail Adresse: **LS@messewieselburg.at** eingeschickt werden.

Dieses Jahr gibt es wieder zusätzlich zur analogen Anmeldung die Möglichkeit, Ihre Produkte online auf **www.ausgezeichnete-produkte.at** anzumelden. Einfach den Wettbewerb "Brot Kaiser 2025" 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, 21. November 2024 (07:30 bis 15:00 Uhr)**

Die Verkostung sämtlicher Proben findet am nächsten Tag (Freitag, 22. November 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 2025“ versehen.

Eine Nachlieferung ist nicht möglich.

Die Teilnahmegebühr ist bis zum **Mittwoch, 13. November 2024** an folgendes Konto zu überweisen:

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

**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 2025** wird ihr Preis am Eröffnungstag (7. März 2025) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche 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 7. März 2025 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.**

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



### TEILNAHMEKARTE 2025

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*:

Straße:

PLZ / Ort:

Telefon:

E-Mail:

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (bitte Bezeichnung eintragen - siehe unten)	Produktbeschreibung (Grundrezeptur, Sauerteilanteil bei Bauernbrot, Besonderheiten)

**Kategorie:**

- B 1 Klassisches Bauernbrot
- B 2 Olsaatenbrot
- B 3 Vollkornbrot
- B 4 Sonderbrot
- B 5 Feine Hefeteig- & Feitbackwaren
- B 6 Feine Backwaren
- B 7 Früchte- und Kleizenbrot

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

Für das rechtzeitige (Donnerstag, 21. November 2024) und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden 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

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr, terminrecht 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.





Öl-Kaiser 2025

Prämierung von Speiseöl aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion

TEILNAHMEBEDINGUNGEN



Öl-Kaiser 2025

### 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 wird mind. ein **Öl-Kaiser 2025 (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.

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, 13. Jänner und Freitag, 17. Jänner 2025 (07:00 bis 15:00 Uhr)** 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, 14. Jänner 2025**  
**10:00 - 12:00 Uhr**

Weingut Wolfgang Lang  
Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein  
**Dienstag, 14. Jänner 2025**  
**14:00 - 16:00 Uhr**

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE  
Rennbahnstraße 15  
4600 Wels  
**Mittwoch, 15. Jänner 2025**  
**09:00 - 15:00 Uhr**

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern **am 7. und 8. Jänner 2025 (08:00 bis 12:00 Uhr)** abgegeben werden.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH  
Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
BIC: RLNWATWW939  
Verwendungszweck: „Öl-Kaiser 2025“

**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.)



### 5. ABHOLUNG DER PREISE

Den Sieger:innen eines **Öl-Kaiser 2025** wird ihr Preis am Eröffnungstag (7. März 2025) 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 7. März 2025 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.**

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

### TEILNAHMEKARTE 2025

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*: \_\_\_\_\_  anerkannter Biobetrieb  QHS-Betrieb

Straße: \_\_\_\_\_

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:**  
 ÖL 1 Sonnenblumenöl  
 ÖL 2 Rapsöl  
 ÖL 3 Leinöl  
 ÖL 4 Hanföl  
 ÖL 5 Leinötmehl  
 ÖL 6 Sonstige Öle (Soja, Distel, Traubenkern, Mohn, ...)  
 ÖL 7 Kürbiskernöl  
 ÖL 8 Spezialöl (Nuss, Mandelkern, Aprikern, Sesam, Kümmel, Omischungen, 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 etwaige 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 Juryleitung.

\* Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird. / <sup>1</sup> Bezeichnung laut Auflistung eintragen

Österreichische Post AG  
Info.Mail Entgelt bezahlt

«Anrede»

«Name 1» «Name 2»

«Straße»

«PLZ» «Ort»

«LAND»

#### **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: 6.500 Stück

Chefredaktion: Lisa Stoll

Design: Messe Wieselburg GmbH 3250 Wieselburg  
([www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at))

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

Satz- und Druckfehler vorbehalten.