

ACHTUNG:

NEUER TERMIN

Einreichschluss: 28. Oktober 2025



**MESSE
WIESELBURG**

2026 *Brot
Kaiser*



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

Österreichische Post AG
Info.Mail. Werbung Entgelt bezahlt

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

2026 Brot Kaiser



Die **Brot-Kaiser 2026** 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 2026 (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 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 mind. 4 Eidotter), Krapfen (mind. 6 Eidotter pro kg Mahl- und Schälprodukte), Hefegugelhupf, Mohn- und Nussstrudel, Stollen, Milchbrot, etc.

- B 6 Plunder-, Blätterteig-, Strudelteigbackwaren**
Plunderteig (mind. 250g Butter / kg Grundteig), Blätterteig (mind. 62 % Butter oder Margarine)

- B 7 Feine Backwaren**
werden aus Teigen oder Massen durch Backen, Frittieren oder Trocknen hergestellt; mit oder ohne Füllung, belegt, glasiert, garniert
z.B. Mürbteigbackwaren, Biskuitmasse- und Sandmassebackwaren, Teegebäck, Knabbergebäck, Lebkuchen, Makronen, Waffeln, Windbäckerei
Keks- u.a. Mischungen max. 3 Sorten je Probeneinreichung

- B 8 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. 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 eingereichten Proben werden durch eine Fachjury auf folgende Kriterien geprüft:

- 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 codexrechtlichen Vorschriften entsprechen.

Einreichmenge:

pro Probe mind. 2 gleiche Muster zu je mind. 1 kg (bzw. dem fertigen Produkt im Betrieb entsprechend) im Ganzen

Bei niedrigen Stückgewichten (B05-B07): Mindesteinreichmenge in Summe mind. 1 kg

Teilnahmegebühr: EUR 28,00 je Probe*

*eine Probe besteht aus 2 Mustern

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Dienstag, 28. Oktober 2025** an folgende E-Mail Adresse: SB@messewieselburg.at eingesendet werden.

**Proben-Abgabe/Einlang-Tag:
Mittwoch, 05. November 2025
(07:30 bis 15:00 Uhr)**

Die Verkostung sämtlicher Proben findet am Donnerstag, 06. November 2025 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 2026“ versehen.

Eine Nachlieferung ist nicht möglich. Die Teilnahmegebühr ist bis zum

Dienstag, 28. Oktober 2025

an folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH

Sparkasse Wieselburg

IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004

BIC: SPSBAT21

Verwendungszweck:

„Brot-Kaiser 2026 + Name Produzent:in“

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.

6. ABHOLUNG DER PREISE

Den Sieger:innen eines **Brot-Kaisers 2026** wird ihr Preis am Eröffnungstag (06. März 2026) 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 06. März 2026 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

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

8. SIEGER:INNEN

Auf der Messe AB HOF 2026 haben Besucher:innen die Gelegenheit die Siegerprodukte vor Ort zu betrachten bzw. zu verkosten und sich von deren herausragender Qualität zu überzeugen. Dafür sind **6 kg (oder gleichwertig)** vom Siegerprodukt in üblicher Verpackungseinheit zur Verfügung zu stellen.

Veranstalter:

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3, A-3250 Wieselburg

Direkte Ansprechperson:

Sabrina Baumgartner
Telefon: 0 74 16 / 502 - 23
E-Mail: SB@messewieselburg.at

TEILNAHMEKARTE 2026

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!



Name*: _____

Straße: _____

PLZ / Ort*: _____ anerkannter Bio-Betrieb

Telefon: _____ Bio-Kontrollnummer: _____

E-Mail: _____ Bundesland: _____



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

Kategorie:

- B 01 Klassisches Bauernbrot
- B 02 Olsaatenbrot
- B 03 Vollkornbrot
- B 04 Sonderbrot
- B 05 Feine Hefeteig- & Feitbackwaren
- B 06 Feine Backwaren
- B 07 Früchte- und Kleizenbrot

Eine Bewertung der Produkte wird durch genaue Angaben deutlich erleichtert.

Für das rechtzeitige (Mittwoch, 05. November 2025) und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung – tragen Teilnehmerinnen 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, termingerecht bei den in Punkt 5 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.