MESSE WIESELBURG

2024 Brot Kaiser

Prämierung von Brot und Feingebäckspezialitäten aus bäuerlicher und kleingewerblicher Produktion

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

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 Störibrot).

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 weitergegen 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, Fruchanteil 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 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** 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.

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.

TEILNAHMEKARTE 2024

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte **kopieren**!

MESSE WIESELBURG

2024 Brot Kaiser

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, Sauerteiganteil bei Bauernbrot, Besonderheiten)

Kategorie:

B 1 Klassisches Bauernbrot
B 2 Ölsaatenbrot
B 3 Vollkornbrot
B 4 Sonderbrot
B 5 Feine Hefeteig- & Fettbackwaren
B 6 Früchte- und Kletzenbrot

Eine Bewertung der Produkte wird durch genaue Angaben deutlich erleichtert.

Für das rechtzeitige (Donnerstag, 11. Jänner 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 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.