



Die
goldene
Birne
2023



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



Die **goldene Birne 2023** ist - für sämtliche Produzent•innen aus NÖ - die Grundlage für die Prämierung zum NÖ Landessieger•in **Edler Tropfen 2023!**



Neue Kategorien:

Essige:

- Verjus & Würzungen

Marmeladen:

- Obstchutneys & Sonstiges

AB HOF

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarktung

WIESELBURG

3. bis 6. März 2023

€ 1.000,00

für die/den

Produzent•in des Jahres



Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der
AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung
2023.

Die goldene Birne 2023



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 2023 (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 **Landessiegel**.

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 18 g/l)
halbsüß/süß (Restzucker über 18 g/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 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 in den Kategorien F 8, F 9, F 10, F 11 und S 1 kann eine weitere Unterteilung durch die Juryleitung erfolgen.

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

Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

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 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 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

Voraussetzung ist das Vorhandensein von mindestens 600 Litern des eingereichten Mosts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (3. März 2023). 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 SO₂. 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

Voraussetzung für die Teilnahme ist das Vorhandensein von mindestens 500 Litern des eingereichten Fruchtsaftes oder Nektars und 200 Liter Sirup zum Zeitpunkt der Preisverleihung (3. März 2023).

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

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

c) Sonstige Obstweingetränke

Bei diesen Getränken müssen mindestens 100 Liter des eingereichten Produkts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (3. März 2023) vorhanden sein. 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

Voraussetzung für die Teilnahme ist das Vorhandensein von mindestens 25 Litern des eingereichten Produkts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (3. März 2023).

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, 9. und Freitag, 13. Jänner 2023 (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:

Do, 12. Jänner 2023 (10:00 bis 12:00 Uhr)
Weinbauschule Silberberg
Kogelberg 16
8430 Leibnitz

Do, 12. Jänner 2023 (14:00 bis 16:00 Uhr)
Weingut Wolfgang Lang
Hoferberg 27
8222 St. Johann bei Herberstein

Mi, 11. Jänner 2023 (09:00 bis 15:00 Uhr)
OÖ Landwirtschaftskammer
Auf der Gugl 3
4020 Linz

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **9. und 10. Jänner 2023 (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 2023“

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.)

Vom besten Produkt jeder Kategorie sind der Messe Wieselburg für die Produktpräsentation während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** 1 Liter des Produkts kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Jeder*er Produzent*in erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

5. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt jeder Kategorie wird während der Messe am Stand **Die goldene Birne 2023** im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Den Sieger*innen von **Die goldene Birne 2023** wird ihr Preis am Eröffnungstag (3 März 2023) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Die goldene Birne 2023** 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.

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 3. März 2023 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

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

TEILNAHMEKARTE 2023 - "Bäuerliche Moste, Fruchtsäfte, Obstweingetränke & Essige"

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



Name*: _____

Straße: _____ anerkannter Biobetrieb QHS-Betrieb

PLZ / Ort*: _____ Bio-Kontrollnummer: _____

Telefon: _____ staatliche Prüfnummer vorhanden (bei Qualitätsmost)¹

E-Mail*: _____



Bitte freihalten!		Produktbeschreibung ¹ (bei reinsortigen Produkten bitte die Sortenbezeichnung bekanntgeben)*	Kategorie	Alkohol	Säure	Restzucker	freies SO ₂	Erntejahr	vorhandene Menge
	Produkt 1:			%	‰	g/l	mg/l		l
	Produkt 2:			%	‰	g/l	mg/l		l
	Produkt 3:			%	‰	g/l	mg/l		l
	Produkt 4:			%	‰	g/l	mg/l		l

Kategorie:

- | | | |
|---|---|--|
| M 1 Apfelmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l) | M 9 Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l) | F 5 Apfel-Holundersaft |
| M 2 Apfelmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l) | M 10 Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l) | F 6 Apfel-Karottensaft |
| M 3 Apfelmost aus Streuobst extra trocken/trocken (RZ bis 9 g/l) | M 11 Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l) | F 7 Apfel-Weichselsaft |
| M 4 Apfelmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l) | M 12 Apfel-, Birnen-, oder Apfel- und Birnenmost halbsüß/süß (Restzucker über 18 g/l) | F 8 Apfel-Himbeersaft |
| M 5 Apfelmost aus Streuobst halbtrocken (Restzucker 9bis 18g/l) halbsüß/süß (Restzucker über 18g/l) | M 13 Apfel-/Birnenmost od. Cuveé daraus im Holz | F 9 Birnsaft |
| M 6 Apfel- / Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l) | | F 10 Traubensaft |
| M 7 Apfel- / Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l) | | F 11 Sonstige Säfte |
| M 8 Apfel- / Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l) | | F 12 Nektar |
| | | S 1 Sirup |
| | | O 1 Cider |
| | | O 2 Perlwein (Frizzante) / Schaumwein / Sonstige |
| | F 1 Apfelsaft blank | |
| | F 2 Apfelsaft naturtrüb | |
| | F 3 Apfelsaft aus Streuobst blank/nt. | E 1 Gärungsessig |
| | F 4 Apfel-Johannisbeersaft | E 2 Balsamessig |
| | | E 3 Verjus & Würzungen |

* wird auf der Urkunde verwendet / ¹ staatliche Prüfnummer bei Qualitätsmosten!

*1 unbedingt erforderlich

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 und zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

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