MESSE WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

Brot Kaiser 2027

Prämierung von Brot und Feingebäck-spezialitäten aus bäuerlicher und kleingewerblicher Produktion

TEILNAHMEBEDINGUNGEN / TEILNAHMEKARTE 2027

2027 Brot Kaiser

Der **Brot-Kaiser 2027** unterstützt die teilnehmenden Produzent:innen von Brot und Backwaren bei der Vermarktung ihrer Produkte und schafft zugleich Anreize für eine nachhaltige Qualitätssteigerung.

Ziel dieser österreichweit einzigartigen Produktprämierung ist es, Erzeuger:innen eine unabhängige und objektive Möglichkeit zum Vergleich ihrer Produkte zu bieten, um die hohe Qualität von Brot und Backwaren sichtbar zu machen.

1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

95 – 100 Punkte:
Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde

87 – 94,9 Punkte:
Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde

80 – 86,9 Punkte:
Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Der **Brot-Kaiser 2027** (Sieger:in) wird als höchste Auszeichnung für das jeweils beste Produkt einer Kategorie verliehen. Voraussetzung für die Vergabe ist das Erreichen einer Goldmedaille.

2. BEWERTUNGSKATEGORIE

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

B 01 Klassisches Bauernbrot
Roggenmischbrot mit einem Roggenmehlanteil von mind. 50 %, in Sauerteigführung

B 02 Ölsaatenbrot
mind. 10 % Ölsaaten

B 03 Vollkornbrot
mind. 90 % Vollkornmehl

B 04 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 05 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 06 Plunder-, Blätterteig-, Strudelteigbackwaren
Plunderteig (mind. 250 g Butter / kg Grundteig), Blätterteig (mind. 62 % Butter oder Margarine)

B 07 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 08 Früchte- und Kletzenbrot
Sind durch den Anteil an Dörrobst charakterisiert, wobei der Fruchtanteil gegenüber dem Anteil an Mahl- und Schälprodukten überwiegt.

Eine Zusammenlegung bzw. weitere Unterteilung der Kategorien bei geringer bzw. großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

Produktbeschreibung: Bitte führen Sie alle Produkteigenschaften, die von der üblichen Ausführung abweichen, möglichst genau an. Dazu zählen beispielsweise regionale Besonderheiten, spezielle Zutaten, besondere Herstellungs- oder Zubereitungsverfahren, außergewöhnliche Formen sowie

besondere Verpackungsarten.

Diese Beschreibung wird der Jury in neutraler Form weitergegeben. Sie sollte daher alle Informationen enthalten, die für eine sachliche und objektive Bewertung relevant sind, den Jurymitgliedern jedoch nicht unmittelbar bekannt sein können.

Auf dem Anmeldeformular muss zum jeweiligen Produkt eine kurze Beschreibung angegeben werden (Grundrezeptur, Sauerteiganteil bei Bauernbrot, 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. Die Kriterien fließen mit unterschiedlicher Gewichtung in die Gesamtbewertung ein, wobei Geruch und Geschmack am stärksten berücksichtigt werden. Eine Auszeichnung kann nur dann erreicht werden, wenn die Produktprobe in allen Kriterien mindestens 3 Punkte erreicht.

Jede:r Produzent:in erhält im Anschluss eine Rückmeldung über die Bewertung der eingereichten Produkte.

4. JURY

Die Fachjury setzt sich aus erfahrenen Expert:innen aus dem Bereich der Sensorik und dem Produktionsumfeld zusammen. Jede Probe wird anonym und mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um eine sachliche und verlässliche Beurteilung sicherzustellen. Der **Juryvorsitz** obliegt dem **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-B08): Einreichmenge in Summe mind. 1 kg.

Teilnahmegebühr: EUR 30,00 je Probe*

*eine Probe besteht aus 2 Mustern

Die **Teilnahmegebühr** ist bis zum **21. Oktober 2026** auf folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH
Sparkasse Wieselburg
BIC: SPSBAT 21
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004
Verwendungszweck:
„Brot 2027 + Name Produzent:in“

6. ANMELDUNG / PROBENABGABE

Anmeldung

Die beigefügte **Teilnahmekarte** muss bis spätestens **21. Oktober 2026** an folgende Adresse gesendet werden:

per E-Mail: SB@messewieselburg.at

oder per Post: Messe Wieselburg GmbH
z.H. Sabrina Baumgartner
Volksfestplatz 3
A-3250 Wieselburg

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

Probenabgabe

Die Proben müssen innerhalb des festgelegten Zeitraums bei der angegebenen Adresse persönlich oder postalisch einlangen. Eine Nachlieferung ist nicht möglich!

04. November 2026
08:00–15:00 Uhr

Lebensmitteltechnologisches Zentrum
Wechlinger Straße 19
3250 Wieselburg

Dort wird die sachgemäße Lagerung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen kennzeichnen und mit dem Kennwort **„Brot-Kaiser 2027“** versehen. Die Verkostung sämtlicher Proben findet am 05. November 2026 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.

Jeder Produktprobe ist eine ausgefüllte Teilnahmekarte beizulegen.

7. ABHOLUNG DER PREISE

Den Gewinner:innen eines **Brot-Kaisers 2027** wird ihr Preis im Rahmen der **AB HOF** am **05. März 2027** verliehen.

Alle weiteren Medaillen und Urkunden sind während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung von 05. bis 08. März 2027** am Stand Prämierungen abzuholen.

Prämierte Einreicher:innen profitieren von zusätzlicher Sichtbarkeit durch unsere Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie durch die Präsentation auf unserer Website, in den sozialen Medien und der Auflage der Siegerliste während der AB HOF.

8. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die Teilnehmer:innen verpflichten sich zur Einhaltung aller geltenden gesetzlichen, lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und garantieren, dass die eingereichten Proben der regulären Produktion entnommen wurden.

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 05. März 2027 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

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

9. SIEGER:INNEN

Auf der Messe AB HOF 2027 haben Besucher:innen die Möglichkeit, 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.

10. DSGVO

Ihre Daten werden erfasst, elektronisch verarbeitet und damit in die Liste der Teilnehmer:innen zum Wettbewerb **Brot-Kaiser** aufgenommen. Zweck der Datenverarbeitung ist die Abwicklung der Prämierung einschließlich Veröffentlichung der Ergebnisse. Die Daten werden grundsätzlich gespeichert bis Sie die Löschung fordern. Durch Nachricht an die folgende Adresse können Sie jederzeit Information über die von uns gespeicherten Daten anfordern, sowie Änderungen, Einschränkungen oder die Löschung der Daten fordern: datenschutz@messewieselburg.at. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Bestimmungen der DSGVO (Datenschutzgrundverordnung) eingehalten werden. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb erteilen Sie die Zustimmung zur Datenverarbeitung.

Datenverantwortlicher:
Andreas Koch, Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich

11. VERANSTALTER

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3, A-3250 Wieselburg
Telefon: 0 74 16 / 502 - 0
E-Mail: info@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

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

Die **Brot-Kaiser 2027** erhalten einen Gutschein im Wert von

€ 100,00

von der Firma **IME Back- und Kochgeräte**.

TEILNAHMEKARTE 2027

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

MESSE WIESELBURG

2027 Brot Kaiser

Name:*

Straße: Bundesland:

PLZ / Ort:* ☐ anerkannter Bio-Betrieb

Telefon: Bio-Kontrollnummer:

E-Mail:

Bitte frei-halten!	**Produktbezeichnung*** (Handelsname, Sachbezeichnung)	**Kategorie** (bitte Bezeichnung eintragen - siehe unten)	**Produktbeschreibung** (Grundrezeptur, Sauerteiganteil bei Bauernbrot, Besonder-heiten)

Kategorie:

B 01 Klassisches Bauernbrot
B 02 Ölsaatenbrot
B 03 Vollkornbrot
B 04 Sonderbrot
B 05 Feine Hefeteig- & Fettbackwaren
B 06 Plunder-, Blätterteig-, Strudelteigbackwaren
B 07 Feine Backwaren
B 08 Früchte- und Kletzenbrot

Genaue Produktbeschreibungen erleichtern die Beurteilung und ermöglichen zudem eine exakte, objektive Produktprüfung! Nähere Infos siehe Punkt 3. Für das rechtzeitige 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. Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prämierung eingereichten Proben zur Gänze aus eigener Produktion und Verarbeitung stammen oder ich die/den Produzent:in angegeben habe.

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

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am

Eine Kopie der Überweisung liegt bei. Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei der in Punkt 6 angegebenen Einreichstelle abgegeben oder zugesandt werden.

Datum und Unterschrift

Mit meiner Unterschrift stimme ich zu, dass die von mir auf der Teilnahmekarte angegebenen personenbezogenen Daten von der Messe Wieselburg GmbH zur Bewerbung weiterer Produktprämierungen und Veranstaltungen per E-Mail, Newsletter und Postversand verwendet werden dürfen. Diese Einwilligung kann jederzeit bei der Messe Wieselburg GmbH widerrufen werden. Datenschutzerklärung: **www.messewieselburg.at/datenschutz**

Mit Unterstützung von Bund und Ländern

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft