Heuer **NEU:**
Kategorie
„Knödel“

MESSE WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

Pasta 2027 Kaiser

Prämierung von
Teigwaren und Knödel

TEILNAHMEBEDINGUNGEN / TEILNAHMEKARTE 2027



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

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

1. AUSZEICHNUNG

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

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:
96 – 100 Punkte:
Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
92 – 95,9 Punkte:
Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
88 – 91,9 Punkte:
Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Der **Pasta-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:

T 01 Teigwaren aus Hartweizen
aus Hartweizengrieß oder -mehl und Wasser, mit[1] und ohne Ei

T 02 Teigwaren aus anderen Mahlerzeugnissen
Weichweizen, Dinkel, Roggen, Buchweizen, Reis, Mais, Soja, usw. mit[1] und ohne Ei, Vollkorn nicht aus Weizen

T 03 Spezialitäten
mit[1] und ohne Ei
- mit Lebensmitteln (Spinat, Rote Beete, ...) gefärbte Teigwaren
- gewürzte (Gemüse-, Kräuter-, Steinpilz-, Brennnessel-, Chili-, Bärlauch-, ...) Teigwaren
- Spätzle, Leberspätzle, Schupfnudeln, ...
- gefüllte Teigwaren (Ravioli, Tortellini, Kärntner Nudeln, Maultaschen, Schlutzkrapfen, Wan Tan, ...)

Bitte die Kochzeit genau angeben, die Teigwaren werden gemäß diesen Kriterien für die Verkostung zubereitet.

Auch frische, gekühlte Teigwaren möglich
MHD: mindestens 11.12.2026

K 01 Gefüllte pikante Knödel
Beispiele für die Füllung: Fleisch, Selchfleisch, Grammel, Wurst, Spinat, Pilze, Käse, etc.

K 02 Beilagenknödel und nicht gefüllte pikante Knödel Beispiele: Semmelknödel, Kartoffelknödel, Tiroler Knödel, Pilzknödel, Kaspressknödel, Spinatknödel, Bergkäseknödel, Fischknödel, etc.

K 03 Süße Knödel
Beispiele: Zwetschken-, Marillen-, Erdbeer-, Nougat-, Topfenknödel, etc.

Die Knödel werden auf Basis Kartoffel, Getreidemehlen, -gries oder Topfen hergestellt.

Der Verzehr erfolgt heiß, daher müssen die Zubereitungskriterien bei der Anmeldung genau angegeben werden. Es können sowohl frische/gekühlte als auch gefrorene Produkte eingereicht werden. Die Angabe der Lagerung der Knödel z. B. gekühlt, roh-tiefgekühlt ist erforderlich.

Der Prozentsatz der namensgebenden Zutat/en muss angegeben werden. Zum Beispiel: Marillenknödel mit xx % Marillenanteil oder Grammelknödel mit xx % Grammelanteil.

Eine Zusammenlegung von Kategorien bei geringer oder Unterteilung von Kategorien bei 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 fachgerechte und objektive Bewertung relevant sind, den Jurymitgliedern jedoch nicht unmittelbar bekannt sein können.

[1] Eierteigware ab 2 Eier pro kg Grieß/Mehl bzw. Eierteigwaren mit hervorhebender Bezeichnung (Spezial, Extra) ab 4 Eier pro kg Grieß/Mehl.

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung (in rohem und gekochtem Zustand) durch eine Fachjury erstreckt sich nach dem Vorbild des **DLG-Schemas** auf folgende Kriterien:

Pasta:
Roh:
- Aussehen (Farbe, Stippen, Transparenz, Risse und Sprünge, Oberfläche, Form, Konturen)

Gar:
- Aussehen (Oberfläche, Farbe)
- Konsistenz (Formerhalt, Kaueindruck)
- Geruch
- Geschmack

Knödel gegart:
- Aussehen (Oberfläche, Farbe, Stabilität)
- Konsistenz (Festigkeit, Textur)
- Geruch
- Geschmack

Pro Kriterium können maximal 5 Punkte erreicht werden. Die Kriterien fließen mit unterschiedlicher Gewichtung in die Gesamtbewertung ein. 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

Für die Teilnahme zugelassen sind bäuerliche Produzenten sowie kleine und mittlere Gewerbebetriebe (KMU-Betriebe).

Einreichmenge:
nach **Verpackungseinheit**, in **Summe mind. 0,5 kg** bzw. bei den **Knödelprodukten mind. 8 Stück**

Teilnahmegebühr: EUR 42,00 je Probe

Die **Teilnahmegebühr** ist auf folgendes Konto zu überweisen:

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

6. ANMELDUNG / PROBENABGABE

Die Proben müssen innerhalb des festgelegten Zeitraums bei der angegebenen Adresse persönlich oder postalisch einlagen, die Teilnahmekarte ist beizulegen. Eine Nachlieferung ist nicht möglich!

01.–03. Dezember 2026
jeweils **07:30–15:00 Uhr**

Messe Wieselburg GmbH
z. H. Sabrina Baumgartner
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Dort wird die sachgemäße Lagerung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort **„Pasta-Kaiser 2027“** versehen. Bei persönlicher Abgabe ist auf den Abgabeort am Messegelände zu achten, welcher durch Hinweisschilder gekennzeichnet ist.

Zur Bestätigung der Einzahlung ist der Teilnahmekarte eine **Kopie der Überweisung** beizulegen.
Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben sind die Teilnehmer:innen selbst verantwortlich. Die Proben sind in einer qualitätserhaltenden Verpackung sowie bei frischen Pastaprodukten oder Knödelprodukten gekühlt (max. 6 °C) oder tiefgefroren (-18 °C) einzureichen.

7. ABHOLUNG DER PREISE

Die Preise für den **Pasta-Kaiser 2027** werden den Sieger:innen 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 Bestimmung 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 selbst von deren herausragender Qualität zu überzeugen. Dafür sind vom Siegerprodukt **2 Packungen** (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 **Pasta-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



TEILNAHMEKARTE 2027

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

MESSE WIESELBURG

Pasta 2027 Kaiser

Name:*

Straße: Bundesland:

PLZ / Ort:*

Telefon:

E-Mail:

Unbedingt ankreuzen! ☐ Gewerbe ☐ Landwirtschaft

Bitte freihalten!	**Produktbezeichnung*** (Handelsname, Sachbezeichnung)	**Kategorie** (bitte Nr. eintragen - siehe unten)	**Getreidesorte** (Hart-, Weichweizen, Dinkel, Roggen, Mischungen, ...)	**Vermahlungsgrad** Grieß (G) , Mehl (M) (bitte G/M eintragen)	**bei Eierteigwaren**** (Anzahl d. Eier pro kg Mahlerzeugnisse)	**Zubereitung** (unbedingt genau angeben)		muss gekühlt gelagert werden (ankreuzen)
						Temperatur (in °C)	Zeit (in Minuten)	

weitere Angaben/Besonderheiten (Produktbeschreibung, spezielle Zusätze zur Färbung, Geschmacksgebung, Füllung,...)

Kategorie:

T1 Teigwaren aus Hartweizen
T2 Teigwaren aus anderen Mahlerzeugnissen
T3 Spezialitäten

K 01 Gefüllte pikante Knödel
K 02 Beilagenknödel und nicht gefüllte pikante Knödel
K 03 Süße Knödel

* Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird.
** siehe 2 Bewertungskategorien

Genaue Produktbeschreibungen erleichtern die Beurteilung und ermöglichen zudem eine exakte, objektive Produktprüfung! Nähere Infos siehe Punkt 3.

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.

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