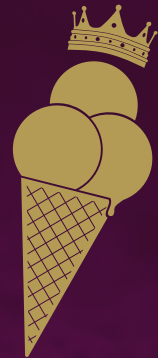


*Das goldene*  
**Stanitzel**  
2019



Prämierung von Speiseeis  
aus bäuerlicher und  
gewerblicher Produktion

## SCHON GEWUSST?

**Das goldene Stanitzel** findet 2019 bereits zum dritten Mal statt. Die Gewinner der letzten beiden Jahre sind:

- Ing. Günter Hansinger (2x) aus Kilb
- Die Tortenkomponisten aus Söding
- Schauppi-das Kuh'le Eis aus Furth a. d. Triesting
- Familie Eisl aus Abersee
- Peter Kern aus Mettmach

# Das goldene Stanitzel 2019



Ziel dieser einzigen, österreichweiten Prämierung ist es, eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten. **Das goldene Stanitzel 2019** soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung darstellen.

## 1. AUSZEICHNUNG

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

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

96 bis 100 Punkte	Goldmedaille, Urkunde
92 bis 95,9 Punkte	Silbermedaille, Urkunde
88 bis 91,9 Punkte	Bronzemedaille, Urkunde

Je Kategorie kann maximal einmal **Das goldene Stanitzel 2019** – getrennt für bäuerliche und gewerbliche Erzeugnisse – für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer Broschüre zusammengefasst, die während der **WIESELBURGER MESSE** aufliegt. Zusätzlich werden die Preisträger in verschiedenen Medien veröffentlicht.

## 2. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt jeder Kategorie wird während der **WIESELBURGER MESSE** in einem seitens der Messeleitung betreuten Gemeinschaftsstand präsentiert und zur Verkostung angeboten. Dafür sind von den Produzenten 3 Liter der Produkte kostenlos zur Verfügung zu stellen.

## 3. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in den Kategorien:

- 1 Milchspeiseeis: Milchfett 2,1 bis 10 %\*
- 2 Milch/Obers-Eiscreme oder -Cremeeis: Milchfett ab 10,1%\*
- 3 Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse (Joghurteis, Topfeneis, Kefireis, Frozen-Joghurt)\*
- 4 Eisspezialitäten: ohne Milchbestandteile, vegetarisch/vegan, Sorbet, Eisknödel, Rouladen, Eis am Stiel, ...\*\*

\* Milchbestandteile mindestens 60 %  
Zusätzlich ist bei der Verwendung der Bezeichnung „Fruchteis“ der Anteil an Milchbestandteilen mindestens 50 % und der Fruchtanteil mindestens 20 % (Anteil stark aromatisierender geschmacksgebender Früchte/Komponenten auch niedriger - z. B. Maracuja, Schwarze Ribisel, Pfefferminz, Zitrusfrüchte). Bei Unterschreitung erfolgt die Einteilung in Kategorie 4.

\*\* In Form und Zusammensetzung von Kategorie 1 bis 3 abweichend.

Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer oder Unterteilung von Kategorien bei großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

Zugelassen sind nur Proben, welche bei einer Lagerdauer von bis zu 3 Tagen keine Qualitätseinbußen erleiden. Nicht zugelassen sind Produkte, die nur für den unmittelbaren Verzehr geeignet sind (Softeis).

## 4. BEURTEILUNGSKRITERIEN / JURY

Die Fachjury setzt sich aus Experten der Lebensmittelensorik und der Produktion zusammen, die

Leitung liegt in den Händen des LMTZ Francisco Josephinum. Die sensorische Beurteilung der eingereichten Proben durch eine Fachjury erstreckt sich auf folgende Kriterien:

- Aussehen
- Gefüge (Konsistenz, Schmelzverhalten)
- Geschmack

Für jedes Kriterium werden max. 5 Punkte vergeben, die in Verbindung mit einem Gewichtungsfaktor zur maximalen Punkteanzahl von 100 Punkten führen.

Die Lagerung der eingereichten Proben bis zur Prüfung erfolgt bei - 18 °C, die sensorische Prüfung bei einer Temperatur von ca. - 11 °C.

## 5. EINREICHMENGE

Es müssen mindestens 2 Verpackungseinheiten eingereicht werden, insgesamt wird mindestens 1 Liter pro Probe benötigt.

## 6. BAKTERIOLOGISCHE UNTERSUCHUNG

Eingereichte Proben können auf Wunsch bakteriologisch (in einem akkreditierten Labor) auf untenstehende Kriterien untersucht werden (bitte am Einreichformular ankreuzen). Untersuchungsparameter lt. Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. Nov. 2005:

**Die Preise hierfür finden Sie unter <https://www.messewieselburg.at/praemierungen/das-goldene-stanitzel> bzw. erhalten Sie auf Anfrage unter +43 (0) 74 88 / 71 740 (Ernst Höller GmbH).**

Dafür sind 5 Teilproben (à 200 g, einzeln verpackt) einzureichen (zusätzlich zur Verkostungsprobe!)

**Die Abrechnung der Produktuntersuchungen erfolgt nach Zusendung der Ergebnisse direkt durch die Ernst Höller GmbH.**

## 7. EINREICHVERFAHREN / KOSTEN

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Freitag, 17. Mai 2019** an folgende Adresse eingesandt werden:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg  
Fax: +43 (0) 74 16 / 502 - 40  
E-Mail: [vh@messewieselburg.at](mailto:vh@messewieselburg.at)

Eine Kopie der Anmeldung muss gemeinsam mit der (den) Produktprobe(n) am **Montag, 20. oder Dienstag 21. Mai 2019 (jeweils 08:00 bis 16:00 Uhr)** im LMTZ Francisco Josephinum abgegeben werden oder dort einlangen. (Lageplan LMTZ - siehe <http://lmtz.josephinum.at>)

LMTZ Francisco Josephinum  
Weinzierl 1  
3250 Wieselburg

Bei Postversand ist auf entsprechende qualitätserhaltende Verpackung (inkl. Polsterung gg. Transportschäden & entsprechende Kühlung) zu achten.

Daneben können die Proben am **Montag, 20. Mai 2019 von 09:00 bis 12:00 Uhr** in der OÖ Landwirtschaftskammer abgegeben werden.

OÖ Landwirtschaftskammer  
Auf der Gugl 3  
4020 Linz

Die Teilnahmegebühr von EUR 40,00 pro angemeldetem Produkt ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
BIC: RLNWATWW939  
Verwendungszweck: „Stanitzel 2019“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen. Die Ausschreibungsunterlagen finden Sie auch im Internet unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at).

## 8. PREISVERLEIHUNG / SONSTIGE BEDINGUNGEN

Die Teilnehmer verpflichten sich zur Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Bestimmungen für die eingereichten Proben und garantieren, dass diese der regulären Produktion entnommen wurden.

Den Gewinnern wird die Auszeichnung **Das goldene Stanitzel 2019** im Rahmen der Eröffnungsfeier (27. Juni 2019) der **WIESELBURGER MESSE** überreicht. Die Sieger werden gebeten, an dieser Feier teilzunehmen.

Medaillen und Urkunden für alle anderen Gewinner sind während der Messe beim Messestand **Das Kasermandl in Gold 2019 / Das goldene Stanitzel 2019** abzuholen. Zusätzlich werden die Preisträger in verschiedenen Medien veröffentlicht. **Eine Veröffentlichung eines allfälligen Preises vor dem ersten Messetag (27. Juni 2019) ist nicht gestattet** und kann die Aberkennung der Auszeichnung bzw. den Ausschluss der Teilnahme in den Folgejahren nach sich ziehen.

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

*Das goldene*  
**Stanitzel**  
2019



Prämierung von Speiseeis  
aus bäuerlicher und  
gewerblicher Produktion

# TEILNAHMEKARTE 2019

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*:

Straße:  anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort\*:

Bio-Kontrollnummer:

Telefon:

E-Mail:

Unbedingt ankreuzen!  Gewerbe  Landwirtschaft



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (bitte Nr. eintragen - siehe unten)	% in Fertigprodukt (Pflichtangaben)			Labor erwünscht (kosten siehe Punkt 6)
			Milchanteil	Fetthalt	Fruchtanteil	

## Kategorie:

- 1 Milchspeiseeis
- 2 Milch/Obst-Eiscreme oder -Grenneis
- 3 Speiseeis auf Basis fermentierter Milchzerzeugnisse
- 4 Eisspezialitäten

Weitere Angaben/Besonderheiten (Produktbeschreibung, spezielle Zusätze)

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese. Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Präsentation eingereichten Proben zur Ganze aus eigener Produktion und Verarbeitung stammen.

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 7 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

\* wird auf der Urkunde verwendet