

2023 Brot Kaiser



Prämierung von Brot und Feinge-
bäckspezialitäten aus bäuerlicher
und kleingewerblicher Produktion

IMPRESSUM

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich

Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 0
E-Mail: info@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Herausgeber & Verleger: Messe Wieselburg GmbH
Konzeption: Nadine Bammer, MSc, MBA
Design: Undeutsch Media eU (www.undeutsch.at)

SIEGERLISTE 2023

DIE PRÄMIERUNG

Der **Brot-Kaiser** ist eine Produktprämierung von Brot und Feingebäckspezialitäten aus bäuerlicher und kleingewerblicher Produktion.

Der Wettbewerb schafft einen Anreiz zur Verbesserung der Qualität, Innovation und Effizienzsteigerung für die teilnehmenden Betriebe. Darüber hinaus dienen die Auszeichnungen als Vermarktungshilfe für die Produzent:innen und zeigen die **große Vielfalt regionaler Produkte** auf.

BEURTEILUNGSSCHEMA & LEGENDE

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

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

95 bis 100 Punkte	Brot-Kaiser oder Goldmedaille
87 bis 94 Punkte	Silbermedaille
80 bis 86 Punkte	Bronzemedaille

Je Kategorie kann maximal ein **Brot-Kaiser 2023** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Nachstehend finden Sie die ausgezeichneten Produkte und ihre Produzent:innen. Diese sind in den jeweiligen Kategorien nach Rängen und Postleitzahl geordnet.

HIGHLIGHTS

Bei der 16. Auflage der Produktprämierung **Brot-Kaiser** wurden 124 Proben von 43 Teilnehmer:innen aus 7 Bundesländern eingereicht.

Die Jury konnte 6 **Brot-Kaiser** vergeben. Die **Brot-Kaiser** verteilen sich im Bundesgebiet wie folgt: Gleich drei der begehrten Trophäen gehen an eine Produzentin aus der Steiermark. Die übrigen kommen aus dem Burgenland, Niederösterreich und Oberösterreich.

Auch heuer gab es für die Produzent:innen die Möglichkeit der Online-Anmeldung. Die Digitalisierung der Abläufe bei den Prämierungen soll weiter vorangetrieben werden, da es sowohl für den Veranstalter als auch für die Einreicher:innen Vorteile und Erleichterung bringt.

Der oder die Produzent:in aus der nachstehenden Liste erreichte mit seinem beziehungsweise ihrem Produkt die angeführte Medaille. Dieses Produkt und damit dessen Produzent:in stehen für ausgezeichnete Qualität.

Einen ausführlichen Pressetext sowie Bilder und Logos finden Sie unter: www.messewieselburg.at

PREISGELD



Die **Brot-Kaiser 2023** erhalten einen Gutschein im Wert von € 100,00 von der Firma IME Back- und Kochgeräte.



KLASSISCHES BAUERNBROT

Milalkovits Helene, 7035 Steinbrunn,
+43 699 10076828; helene@brothof-milalkovits.at
• **Hofbrot**

KLASSISCHES BAUERNBROT - GOLD

Elfriede Knoll, 3161 St.Veit, +43 2763 3204;
einkauf@goelsentaler-bauernladen.at
• **Bio-Bauernbrot geschupft**

Greiner Stefan, 4111 Walding, +43 664 4602082;
Sarah.greiner4111@gmail.com
• **Waldinger Bauernbrot Laib**
• **Waldinger Bauernbrot Stritzel**

Grabmair Leonhard, 4611 Buchkirchen,
+43 664 73534020; verkauf@demilgut.at
• **Roggenbrot**

Dismashof - Alber und Krug Martin GesbR,
6414 Mieming, +43 660 4670240;
anna-krug@hotmail.com
• **Roggen-Weizen-Sauerteigbrot**

Milalkovits Helene, 7035 Steinbrunn,
+43 699 10076828; helene@brothof-milalkovits.at
• **Roggenmischbrot**

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen an der Raab,
+43 0436 644462061; nigitz@aon.at
• **Bauernbrot**

Kribitz Bernadette, 8723 Kobenz, +43 664
4960935; bggk@hotmail.de
• **Maßbrot**

KLASSISCHES BAUERNBROT - SILBER

Roth Anneliese, 2770 Gutenstein, +43 2634 7302;
annelieseroth1612@gmail.com
• **Bauernbrot**

Bauermax - Markus Kinast, 3032 Eichgraben,
+43 676 4088992; max@bauermax.at
• **Bio-Bauernbrot**
• **Bio-Klosterbrot**

Gatterer, 3200 Ober-Grafendorf, +43 2747 2448;
• **Bauernbrot**

Enne Michael & Christina, 3204 Kirchberg,
+43 664 75028390; christina@dabauernloedn.at
• **Bio-Bauernbrot**

Farmwild Laglehen, 3355 Ertl, +43 6776 2893352;
anja.bierbaumer@aon.at
• **Bio Bauernbrot**

Landwirtschaft Michaela Klem,
3362 Mauer/Amstetten, +43 676 9193852;
klemmichi1204@gmail.com
• **Klassisches Bauernbrot**

Stefan Gröbl & Mitbesitzer, 3380 Pöchlarn,
+43 2757 6563; stefan.groeb1@gmx.at
• **Bauernbrot**

Landwirtschaft Palmethofer, 4351 Saxen,
+43 699 81311327; johann.palmethofer@gmx.net
• **Bauernbrot**

Hofer Christine, 7323 Ritzing, +43 664 3615674;
• **Bio-Bauernbrot**

Sommer Monika & Bernhard,
8274 Buch - St. Magdalena, +43 664 5293023;
sommerbrot@aon.at
• **Hoamat-Loab**

Wakonig Barbara, 9020 Klagenfurt, +43 676
4426766; barbara@wakonig.at
• **Wakonig's Hausbrot**

KLASSISCHES BAUERNBROT - BRONZE

Elfriede Knoll, 3161 St.Veit, +43 2763 3204; ein-
kauf@goelsentaler-bauernladen.at
• **Bio-Bauernbrot**

Hagl Andreas und Eva, 3441 Judenau,
+43 676 5922005; hagl-lechner@aon.at
• **Roggenkruste Bauernbrot**

Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH,
4152 Sarleinsbach, +43 7283 84660;
office@mauracherhof.com
• **Mauracher Strutzen**

Perndl Claudia, 4431 Haidershofen,
+43 6776 3684316; claudia.perndl@aon.at
• **Roggenbrot**

Vorderrainhof Familie Scheiber, 5771 Leogang,
+43 664 5440205; vorderrainhof@sbg.at
• **Bauernbrot**

Bacher Heidi, 6154 Vals, +43 664 4821277;
bacher.padaun@gmail.com
• **Bauernbrot**

ÖLSAATENBROT

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen an der Raab,
+43 0436 644462061; nigitz@aon.at
• **Allerlei-Kerne-Brot**

ÖLSAATENBROT - GOLD

Elfriede Knoll, 3161 St.Veit, +43 2763 3204;
einkauf@goelsentaler-bauernladen.at
• **Bio-Sonnenblumenbrot**

Biohof Gratzler, 4209 Engerwitzdorf,
+43 664 73904946; johanna@biohof-gratzler.at
• **Bio-Nussbrot**

Dornmayr Johann & Gabriele, 4300 St. Valentin,
+43 676 4117321; bio@wosa-hans.at
• **Bio-Mehrkornbrot**

Grabmair Leonhard, 4611 Buchkirchen,
+43 664 73534020; verkauf@demlguat.at
• **4Kornbrot**

Milalkovits Helene, 7035 Steinbrunn,
+43 699 10076828; helene@brothof-milalkovits.at
• **Kürbiskernbrot**
• **Nussbrot**

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen an der Raab,
+43 0436 644462061; nigitz@aon.at
• **Walnussbrot**

BROTHOF Monschein, 8344 Bad Gleichenberg,
+43 660 6133446; andreas@brothof.at
• **"Korn1 Brot"**

ÖLSAATENBROT - SILBER

Putz Silke, 3160 Traisen, +43 664 88456218;
biohofeberriegl@outlook.com
• **Steinwandleitner Körndlgeheimnis**

Greiner Stefan, 4111 Walding, +43 664 4602082;
Sarah.greiner4111@gmail.com
• **Sonnenblumenbrot**

Biohof Gratzler, 4209 Engerwitzdorf,
+43 664 73904946; johanna@biohof-gratzler.at
• **Bio-Jausenlaiberl**

Vorderrainhof Familie Scheiber, 5771 Leogang,
+43 664 5440205; vorderrainhof@sbg.at
• **Viererlei Körnerbrot**
• **Dinklbrot mit Ölsaaten**

BROTHOF Monschein, 8344 Bad Gleichenberg,
+43 660 6133446; andreas@brothof.at
• **Kürbiskern- Brot**

ÖLSAATENBROT - BRONZE

Elfriede Knoll, 3161 St.Veit, +43 2763 3204;
einkauf@goelsentaler-bauernladen.at
• **Bio-Nussbrot**

Sommer Monika & Bernhard,
8274 Buch - St. Magdalena, +43 664 5293023;
sommerbrot@aon.at
• **Ölsaatenbrot**

VOLLKORNBROT

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen an der Raab,
+43 0436 644462061; nigitz@aon.at
• **Vifzackbrot**

VOLLKORNBROT - GOLD

Elfriede Knoll, 3161 St.Veit, +43 2763 3204;
einkauf@goelsentaler-bauernladen.at
• **Bio Dinkelbrot**
• **Bio-Fünfkornbrot**

Dittinger Philipp, 3393 Zelking, +43 664 4255778;
philipp.dittinger@gmail.com
• **Roggenvollkornbrot**

Biohof Gratzler, 4209 Engerwitzdorf,
+43 664 73904946; johanna@biohof-gratzler.at
• **Bio-Vollkornbrot**
Dornmayr Johann & Gabriele, 4300 St. Valentin,
+43 676 4117321; bio@wosa-hans.at
• **Bio-Mehrkornbrot**

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen an der Raab,
+43 0436 644462061; nigitz@aon.at
• **Vollkornbrot**

Wakonig Barbara, 9020 Klagenfurt,
+43 676 4426766; barbara@wakonig.at
• **Wakonig's Roggenvollkornbrot**

VOLLKORNBROT - SILBER

Mair Magdalena, 6068 Mils, +43 676 7909292;
weberhof1mils@gmail.com
• **Dinkel-Buchweizenbrot**

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen an der Raab,
+43 0436 644462061; nigitz@aon.at
• **Dinkelvollkornbrot**

BROTHOF Monschein, 8344 Bad Gleichenberg,
+43 660 6133446; andreas@brothof.at
• **„die Nuss“**

VOLLKORNBROT - BRONZE

Elfriede Knoll, 3161 St.Veit, +43 2763 3204;
einkauf@goelsentaler-bauernladen.at
• **Bio-Roggenbrot**

SONDERBROT

Fam. Regina Aichinger, 4351 Saxen,
+43 699 16160386; regina.aichinger@gmx.at
• **ReitbauernHolzofenBrot**

SONDERBROT - GOLD

Friedelt Karl, 3681 Hofamt Priel, +43 664 5368250;
karlfriedelt@a1.net
• **Kastanienbrot**
• **Sesambrot**
• **Winzerbrot**

Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH,
4152 Sarleinsbach, +43 7283 84660;
office@mauracherhof.com
• **Das Besondere**
• **Sissys Dinkel Laiberl**

Biohof Gratzler, 4209 Engerwitzdorf,
+43 664 73904946; johanna@biohof-gratzler.at
• **Bio-Dinkelkasten 100%**
• **Bio-Dinkelstangerl**

Landwirtschaftliche Fachschule,
5671 Bruck a.d. Glstr.,
• **Hanfbrot**

Milalkovits Helene, 7035 Steinbrunn,
+43 699 10076828; helene@brothof-milalkovits.at
• **Winzerlaib (Traubenkernbrot)**

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen an der Raab,
+43 0436 644462061; nigitz@aon.at
• **Herzhafte Brotchips**
• **Hänsel- und Gretelbrot**

BROTHOF Monschein, 8344 Bad Gleichenberg,
+43 660 6133446; andreas@brothof.at
• „da Peppi“

Obst und Weinbau Tomaschitz, 8493 Klöchl,
+43 650 3507773; office@tomaschitz.cc
• **Apfelzwieback**

SONDERBROT - SILBER

Mostviertler Bildungshof, 3300 Amstetten,
+43 7472 62722;
office@mostviertler-bildungshof.at
• **Korn-Baguette**

Stefan Gröbl & Mitbesitzer, 3380 Pöchlarn,
+43 2757 6563; stefan.groeb1@gmx.at
• **Nussbrot**

Agrargut Stauber KG, 3481 Thürnthal,
+43 699 10966733; agrargut.stauber@aon.at
• **Kürbiskernweckerl**
• **Erdäpfelweckerl**

Mair Magdalena, 6068 Mils, +43 676 7909292;
weberhof1mils@gmail.com
• **Bauern-Baguette rustikal**

BROTHOF Monschein, 8344 Bad Gleichenberg,
+43 660 6133446; andreas@brothof.at
• **“Wies'n Brot”**

SONDERBROT - BRONZE

Landwirtschaft Michaela Klem,
3362 Mauer/Amstetten, +43 676 9193852;
klemmichi1204@gmail.com
• **Dinkel-Weckerl**

Stefan Gröbl & Mitbesitzer, 3380 Pöchlarn,
+43 2757 6563; stefan.groeb1@gmx.at
• **Sonnenblumenbrot**

FEINE HEFETEIG- UND FETTBACKWAREN

Daxböck Maria u. Friedrich, 3204 Kirchberg,
+43 664 1584443; daxboeck.maria@gmail.com
• **Nußstollen**

FEINE HEFETEIG- UND FETTBACKWAREN - GOLD

Nolz Wein GesBR, 3133 Hilpertsdorf,
+43 664 73534223; office@nolzwein.at
• **Brioche Knöpfe**

Putz Silke, 3160 Traisen, +43 664 88456218;
biohofeberriegl@outlook.com
• **Striezl**

Dorner Barbara, 3242 Texing, +43 680 2022198;
barbara.werner@aon.at
• **Mohnstrudel**
• **Striezl**

Hagl Andreas und Eva, 3441 Judenau,
+43 676 5922005; hagl-lechner@aon.at
• **Feiner Brioche Striezel**

Grabmair Leonhard, 4611 Buchkirchen,
+43 664 73534020; verkauf@demilgut.at
• **Brioche-Mohnlaiberl**
• **Brioche-Nusslaiberl**

Sommer Monika & Bernhard,
8274 Buch - St. Magdalena, +43 664 5293023;
sommerebrot@aon.at
• **Weizenstriezel**

FEINE HEFETEIG- UND FETTBACKWAREN - SILBER

Roth Anneliese, 2770 Gutenstein, +43 2634 7302;
annelieseeroth1612@gmail.com
• **Krapfen**

Daxböck Maria u. Friedrich, 3204 Kirchberg,
+43 664 1584443; daxboeck.maria@gmail.com
• **Mohnstrudel**

Dorner Barbara, 3242 Texing, +43 680 2022198;
barbara.werner@aon.at
• **Nussstrudel**

FEINE HEFETEIG- UND FETTBACKWAREN - BRONZE

Landwirtschaft Michaela Klem,
3362 Mauer/Amstetten, +43 676 9193852;
klemmichi1204@gmail.com
• **Brioche**

FRÜCHTE & KLETZENBROT

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen an der Raab,
+43 0436 644462061; nigitz@aon.at
• **Apfelbrot**

FRÜCHTE & KLETZENBROT - GOLD

Dorner Barbara, 3242 Texing, +43 680 2022198;
barbara.werner@aon.at
• **Kletzenbrot**

Stefan Meißl, 5412 Puch bei Hallein,
+43 6245 75467; stefan.meissl7@yahoo.at
• **Bio Kletzenbrot**

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen an der Raab,
+43 0436 644462061; nigitz@aon.at
• **Früchtebrot**

FRÜCHTE & KLETZENBROT - BRONZE

Putz Silke, 3160 Traisen, +43 664 88456218;
biohofeberriegl@outlook.com
• **Kletzenbrot**