

Pasta 2026 Zaiser

## Prämierung von Teigwaren

Österreichische Post AG Info.Mail. Werbung Entgelt bezahlt Messe Wieselburg GmbH Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg



Ziel dieser einzigen, österreichweiten Prämierung ist es, eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten. Der Pasta Kaiser 2026 soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe sein 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 (1. Preis) , Urkunde 92 bis 95,9 Punkte: Silbermedaille (2. Preis), Urkunde

88 bis 91,9 Punkte Bronzemedaille (3. Preis), Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Pasta Kaiser 2026** (Sieger) für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in den Kategorien:

## T1 Teigwaren aus Hartweizen aus Hartweizengrieß oder -mehl und Wasser, mit\* und ohne Ei

## T2 Teigwaren aus anderen Mahlerzeugnissen

Weichweizen, Dinkel, Roggen, Buchweizen, Reis, Mais, Soja, ... mit\* und ohne Ei, Vollkorn nicht aus Weizen

## T3 Spezialitäten

mit\* 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, ...)

Auch frische, gekühlte Teigwaren möglich MHD: mindestens 18.12.2025

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

## 3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

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

Roh:

• Aussehen (Farbe, Stippen, Transparenz, Risse und Sprünge, Oberfläche, Form, Konturen)

Gar: • Aussehen (Oberfläche, Farbe)

- Konsistenz (Formerhalt, Kaueindruck)
- Geruch
- Geschmack

Pro Kriterium können maximal 5 Punkte erreicht werden. Weiters werden die Kriterien gewichtet. Eine Auszeichnung kann nur dann erreicht werden, wenn die Produktprobe in allen Kriterien mindestens 3 Punkte erreicht.

Bitte führen Sie von der "Norm" abweichende Produktbeschreibungen, wie z. B. lokale Besonderheiten, spezielle Zutaten, Zubereitungsarten, Formen, Verpackungsarten usw. genau an! Diese Beschreibung wird der Jury neutral vorgegeben und soll jene Informationen enthalten, die Jurymitglieder nicht wissen können aber für eine faire und objektive Produktbewertung wissen müssen.

## 4. JURY

Die Fachjury setzt sich aus Expert:innen aus dem sensorischen Bereich und dem Produktionsumfeld zusammen. Der Juryvorsitz liegt in den Händen des LMTZ Francisco Josephinum.

<sup>\*</sup> Eierteigware ab 2 Eier pro kg Grieß/Mehl bzw. Eierteigwaren mit hervorhebender Bezeichnung (Spezial, Extra) ab 4 Eier pro kg Grieß/Mehl

## 5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

## Einreichmenge

Einreichung entsprechend den gegebenen Verpackungseinheiten, in Summe **mindestens 0,5 kg**.

## Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt € 40,00 je Probe.

Die beigefügte Teilnahmekarte ist auszufüllen und muss gemeinsam mit der/den Probe(n) im Zeitraum von Montag, 01. Dezember bis Mittwoch, 03. Dezember 2025 bei der

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

einlangen oder kann persönlich dort abgegeben werden (jeweils von **07.00 bis 15.00 Uhr**).

Dort wird die sachgemäße Lagerung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort "Pasta Kaiser 2026" versehen. Bei persönlicher Abgabe ist auf den Abgabeort am Messegelände zu achten, welcher durch Hinweisschilder gekennzeichnet ist.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg BIC: SPSBAT 21 IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004 Verwendungszweck: "Pasta Kaiser 2026 + Name Produzent:in"

Zur Bestätigung der Einzahlung ist dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen. Die Ausschreibungsunterlagen finden Sie auch im Internet unter www.messewieselburg.at.

## 6. ABHOLUNG DES PREISES

Den Gewinner:innen eines **Pasta Kaiser 2026** wird ihr Preis im Rahmen der Eröffnungsfeier am 06. März 2026 der Messe übergeben.

Alle weiteren Medaillen und Urkunden sind während der AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung von 06. bis 09. März 2026 am Stand Prämierungen abzuholen.

Unsere Auszeichnungen sorgen bei Ihren Kund:innen, Mitarbeiter:innen und Lieferant:innen sowie in der Presse für große Aufmerksamkeit. Die Messe Wieselburg GmbH begleitet den Wettbewerb durch umfassende Presse- und Öffentlichkeitsarbeit in der regionalen und überregionalen Presse, auf der Website www.messewieselburg.at sowie in den sozialen Medien (Facebook, Instagram,...). Zudem werden alle Preisträger:innen in einer Broschüre zusammengefasst, die während der AB HOF für Besucher:innen aufliegt.

## 7. SONSTIGE BEDINGUNGEN

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

Die eingereichten Proben bleiben beim Veranstalter. Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.

Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 06. März 2026 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

## 8. SIEGER:INNEN

Auf der Messe AB HOF 2026 haben Besucher:innen die Gelegenheit, 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.

## 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 2026

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

9 9 6	Straße:	Name*:
	Bundesland:	

E-Mail:

Telefon:

Unbedingt ankreuzen!

Landwirtschaft Gewerbe PLZ / Ort\*:



J.

	Bitte Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)* Kategorie (bitte Nr. eintragen - siehe (Hart, Weichweitzen, Dinkel, unten) Roggen, Mischungen,)	
	Vermahlungs- grad Grieb (G), Mehi (M (bitte G/M eintragen) kg Mahlerzeugnisse)	
	Temperatur Zeit (in °C) (in Minuten)	Zubereitung (unbedingt genau angeben)
	muss gekühlt gelagert werden	

# Wichtig: Genaue Angaben erleichtern die Beurteilung und ermöglichen zudem eine exakte, objektive Produktprüfung! (nähere Infos siehe Punkt 3)

## Kategorie:

- leigwaren aus Hartweizen
- Spezialitäten Teigwaren aus anderen Mahlerzeugnissen

Die Beschreibung der Kategorien ist unter Punkt 2. Bewertungskategorien zu finden

Weitere Angaben/Besonderheiten (Produktbeschreibung, spezielle Zusätze zur Farbung, Geschmacksgebung, Füllung, ...)

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kennt-nis und abzeptiere diese. Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prämierung eingereichten Proben zur Gänze aus eigener Produktion und Ver-arbeitung stammen.

Eine Kopie der Überweisung liegt bei Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am

## Datum und Unterschrift

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Über-weisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 5 angegebenen Ein-reichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

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