

10. KÄRNTNER BROTPRÄMIERUNG



Foto: Direktvermarktung Kärnten

2020

EINLADUNG

Die „Kärntner Brotprämierung“
ist eine Grundlage für die Nominierung
zur GenussKrone

Bestes Kärntner Bauernbrot gesucht!

Der Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten und die Landwirtschaftskammer Kärnten laden Sie herzlich zur Teilnahme an der Kärntner Brotprämierung am Dienstag, 6. Oktober 2020, ein. Dabei haben Sie die Möglichkeit, Ihr Brot von einer unabhängigen Fachjury verkosten und beurteilen zu lassen.

Bewertet werden selbst erzeugte Brote von bäuerlichen Brotvermarktern aus eigenem Getreide und zusätzlich gibt es eine eigene Kategorie für „Familienbetriebe“, denen es nicht möglich ist, eigenes Getreide anzubauen.

PRÄMIERUNGSKATEGORIEN

■ **Klassisches Bauernbrot/Holzofenbrot:** reines Roggenbrot oder ein Roggen-Weizen-Mischbrot, Natursauerteigführung mit/ohne Hefe, mit/ohne Gewürze. Im Bauernbrot sind keine Ölsaaten (z. B. Leinsamen) enthalten und auch die Oberfläche ist nicht damit bestreut. Bauernbrot ist ein Brot in Laibform, kein Wecken!

■ **Ölsaatenbrot:** Brot mit/ohne Vollmehlanteil aus Roggen- oder Roggen-Weizen-Dinkel-Mischung, wird in Sauerteigführung mit/ohne Hefe und mit/ohne Gewürze hergestellt. Der Ölsaatenanteil – Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam oder Kürbiskerne (lufttrocken) – beträgt mindestens 10 % des Gesamtgewichtes der Mahlprodukte. Brote können in Kasten-, Wecken- oder Laibform abgegeben werden.

■ **Vollkornbrot:** besteht aus mindestens 90 % Vollkornanteil, wird in Sauerteigführung mit/ohne Hefe und mit/ohne Ge-

würze hergestellt. Es können Ölsaaten enthalten sein, auch die Oberfläche kann damit bestreut sein. Vollkornbrot kann in Kasten-, Wecken- oder Laibform abgegeben werden.

■ **Sonderbrot:** Brot, das sich durch Form, Inhalts- und Rohstoffe (zusätzlich andere als übliche Rohstoffe) oder durch die besondere Herrichtung nicht in die oben genannten Kategorien integrieren lässt. Eine endgültige Entscheidung über die Zuordnung in diese Kategorie obliegt der Kostleiterin.

TEILNAHMEBEDINGUNGEN UND ABLAUF BROTPRÄMIERUNG

- Die verarbeiteten Rohstoffe müssen ausschließlich aus Österreich stammen.
- Die Produkte müssen aus eigener bäuerlicher Produktion und Verarbeitung stammen.
- Einreicher(innen) in der Kategorie „Bäuerliche(r) Brotvermarkter(in)“ produzieren Brot mit eigenem Getreide.
- Einreicher(innen) in der Kategorie „Familienbetrieb“ (Haushalte oder bäuerliche Betriebe, die für den Eigenbedarf produzieren) müssen die Bezugsquellen der Rohstoffe angeben.
- Eine fristgerechte Anmeldung und Abgabe der Produkte ist erforderlich.

ANMELDUNG NOTWENDIG

Die Anmeldung erfolgt erstmals online unter dem Link: www.ausgezeichnete-produkte.at Einfach beim Wettbewerb Kärntner Brotprämierung auf EINREICHEN drücken und dort die Registrierung des Betriebes abschließen. Danach bitte jedes einzelne Produkt dort anmelden.

- Teilnahmegebühr pro Produkt 40 Euro; für Mitglieder des DV-Verbandes und Mitglieder von Bio-Austria 35 Euro; für Betriebe mit dem Qualitätsprogramm „Gutes vom Bauernhof“ 30 Euro je Produkt.
- Sie erhalten nach der Verkostung eine Rechnung mit den anfallenden Kosten. Diese werden mittels Abbucher eingehoben.
- Prüfung und sensorische Beurteilung der Proben erfolgt durch eine unabhängige Fachjury am Dienstag, 6. Oktober 2020, im Bildungshaus Schloss Krastowitz.
- Die Kostleitung übernimmt Frau Ing. Eva Lipp (LK Steiermark).

ANMELDESCHLUSS: DIENSTAG, 22. 9. 2020

ORGANISATORISCHES ZUR VERKOSTUNG

- Probenbegleitschein für jedes Produkt einzeln genau ausfüllen und bei der Abgabe dem Produkt beilegen.
- Abgabemenge für die Verkostung:
 - **Klassisches Bauernbrot/Holzofenbrot: 1 Laib (kein Wecken) mind. 1 kg**
 - **Ölsaatenbrot, Vollkornbrot: 1 Laib oder 1 Wecken, mind. 1 kg**
 - **Sonderbrot: mind. 1 kg (wenn die Gebilde kleiner sind, dann bitte 2 Stück)**Die Brote dürfen nicht durchgeschnitten sein!

DIE ABGABE MUSS AM MONTAG, 5. OKTOBER 2020, AN FOLGENDEN ORTEN ERFOLGEN:

St. Veit: LK-Außenstelle, 14–15.30 Uhr
Feldkirchen: LK-Außenstelle, 14–15.30 Uhr
Wolfsberg: LK-Außenstelle, 14–15.30 Uhr
Völkermarkt: LK-Außenstelle, 14–15.30 Uhr
Hermagor: LK-Außenstelle, 14–15.30 Uhr
Villach: LK-Außenstelle, 14–15.30 Uhr
Spittal: LK-Außenstelle, 14–15.30 Uhr
Klagenfurt: Schloss Krastowitz, im Stüberl bei der Theke, 14.–15.30 Uhr

BITTE BEACHTEN SIE BEI DER ABGABE DER BROTE DIE CORONA-SICHERHEITSMASSNAHMEN. ABSTAND MIND. 1 M!

BEURTEILUNGSPARAMETER VERKOSTUNG

Beurteilt werden von einer unabhängigen Fachjury mittels eines eigenen Bewertungsverfahrens die Form und das Aussehen, Oberflächen- und Krusteneigenschaften, Lockerung und Krumenbild, Struktur und Elastizität sowie Geruch und Geschmack. Die Produkte werden anonym verkostet. Es erfolgt keine Begutachtung der Etiketten.

AUSZEICHNUNG

Jeder Prämierungsteilnehmer erhält eine schriftliche Rückmeldung von der Jurybewertung. Die Prämierungsfeier findet im Rahmen der Brauchtumsmesse am 14. November 2020 statt. Vorbehaltlich aller Änderungen bezüglich der Covid-19-Situation. Gemeinsam mit der Brotprämierung findet auch die 5. Kärntner Marmeladepremierung statt. Gesonderte Einladung folgt. Zusätzlich werden die PreisträgerInnen in verschiedenen Medien veröffentlicht.

ANMELDUNG UND WEITERE INFORMATIONEN

Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten, Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt am Wörthersee
Tel. 0463/58 50-13 92 oder
E-Mail: direktvermarkter@lk-kaernten.at
Online: www.ausgezeichnete-produkte.at

DIE KÄRNTNER BROTPRÄMIERUNG

IST EINE GRUNDLAGE FÜR DIE

NOMINIERUNG ZUR GENUSSKRONE.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!