







# Kärntner Marmeladeprämierung

Der Trend in den heimischen Küchen ist klar erkennbar – selber machen ist "in". Kreieren auch Sie Ihre eigenen Fruchtaufstriche und Marmeladen und sind stolz auf althergebrachte Rezepturen mit Ihrer persönlichen Note? Dann sind Sie auch sicher an einer unabhängigen Bewertung Ihres Qualitätsproduktes durch eine Fachjury interessiert. Die Landwirtschaftskammer Kärnten lädt gemeinsam mit dem Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter und dem Landesobstbauverband zur Kärntner Marmeladeprämierung ein.

## **Bewertung**

Bewertet werden einerseits selbst erzeugte Marmeladen (Konfitüren) und Fruchtaufstriche von bäuerlichen MarmeladevermarkterInnen, die die Marmeladen aus eigens angebauten Früchten herstellen und andererseits selbstgemachte Marmeladen von Hobby-MarmeladeköchInnen, die für den Eigenverbrauch produzieren bzw. den Rohstoff zur Gänze zukaufen, in getrennten Kategorien.

Ziel dieses Wettbewerbs ist es, bäuerlichen ErzeugerInnen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten und den Wert von selbst erzeugten Spezialitäten bei bewussten KonsumentInnen zu steigern. Wertvolle Tipps und Hinweise von der Jury sollen letztlich auch dazu beitragen, etwaige technologische Fehler auszumerzen und ein qualitativ hochwertiges Produkt zu erzeugen.

# Kategorien

Zur Bewertung sind sowohl Marmeladen (Konfitüren) als auch Fruchtaufstriche zugelassen. Eingereicht werden kann in folgenden Kategorien:

- Reinsortige Marmeladen (hergestellt aus einer Fruchtart oder Sorte)
- Mischmarmeladen
- Gelee
- Raritäten-Spezialitäten, wie z.B. Chutney, Relish, ...

Beurteilt werden von der unabhängigen Fachjury die Farbe/das Aussehen, die Fruchttypizität/der Geruch, Geschmack und Konsistenz.

#### Teilnahmebedingungen

- Die Einreicher in der Kategorie "bäuerliche Marmeladevermarktung" verpflichten sich zur Einhaltung aller einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen für die eingereichten Produkte und garantieren, dass die eingereichten Proben der regulären Produktion entnommen wurden (keine Fremdproben).
- Die Einreicher in der Kategorie "Hobby-Marmeladekoch/-köchin" (d.s. Haushalte oder bäuerliche Betriebe, die nur für den Eigenbedarf produzieren bzw. den Rohstoff zur Gänze zukaufen) reichen ausschließlich in dieser Kategorie ein.
- Einreichmenge für die Verkostung: <u>2 Gläser á mindestens 200g</u>, wobei 1 Glas etikettiert und 1 Glas nicht etikettiert sein darf. Das nicht etikettierte Glas muss jedoch zuordenbar sein (z.B. gleicher Deckel).
- Jeder Probe muss ein vollständig ausgefüllter Begleitschein beigelegt werden. Den Begleitschein erhalten Sie als Download auf der Homepage der LK Kärnten unter www.lk-kaernten.at oder bei den DV Beraterinnen in den LK Außenstellen, beim Landesobstbauverband oder dem Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter.









- Eine fristgerechte Anmeldung und Abgabe der Produkte ist erforderlich.
- Die Kostleitung übernimmt Ing. Siegfried Quendler (Geschäftsführer des Landesobstbauverband Kärnten)

### Anmeldung

SCHRIFTLICHE ANMELDUNG mit Teilnahmeschein bis spätestens Montag, 21 September 2020 entweder per Post an den Landesobstbauverband Kärnten, Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt, oder per E-Mail: <a href="mailto:lovk@lk-kaernten.at">lovk@lk-kaernten.at</a> oder Fax (0463) 5850-1429.

#### Probenabgabe

persönlich oder auch per Post möglich (Obst-und Weinbauzentrum, Schulstr. 9, 9433 St. Andrä/Lav.)

Abgabetermin der Proben- inklusive Probenbegleitschein ist am Donnerstag, <u>24. September 2020</u> von 9.30 Uhr bis 11 Uhr in den LK-Außenstellen:

Spittal: Ing. Maria Luise Kaponig

Villach: Karin Popatnig Hermagor: Mag. Iris Jaritz Klagenfurt: Ing. Daniela Merl St. Veit: Ing. Anneliese Wachernig Feldkirchen: Ing. Monika Huber

Völkermarkt: Ilse Wolf

Wolfsberg: Obst-und Weinbauzentrum, 9433 St. Andrä/Lavanttal von 9.30 Uhr bis 11 Uhr

Bitte beachten Sie bei der Abgabe der Produkte die Corona – Sicherheitsmaßnahmen. Abstand min. 1m!

### Teilnahmegebühr

40 Euro pro Produkt

35 Euro für Mitglieder des Landesobstbauverbandes, des Direktvermarkterverbandes, BIO Austria

30 Euro für "Gutes vom Bauernhof" - Betriebe

Jede Probe wird auf den Trockensubstanzgehalt untersucht.

Sie erhalten nach der Verkostung eine Rechnung mit den anfallenden Kosten. Diese werden mittels Abbucher eingehoben.

#### Auszeichnung

Ausgezeichnet werden die Siegerbetriebe und –Produkte am 14. November 2020, im Rahmen der Brauchtumsmesse. Gemeinsam mit der Marmeladeprämierung findet auch die Kärntner Brotprämierung statt. Vorbehaltlich aller Änderungen bezüglich der Covid – 19 Situation.

# Info-Hotline

Bei Fragen helfen wir Ihnen gerne weiter: Landesobstbauverband Kärnten 0463/5850-1427.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Für die Landwirtschaftskammer Kärnten

Mag. Friederike Parz e.h. Leiterin Referat Bildung, Beratung

und LebensWirtschaft

Für den

Landesobstbauverband Kärnten

Ing. Siegfried Quendler e.h.

Geschäftsführer

Für den Landesverband bäuerlicher

Direktvermarkter Kärnten

Ing. Roswitha Plösch, BEd e.h.

Geschäftsführerin







