

## ABGABETERMIN FÜR VERKOSTUNG

Die Abgabe muss am **08.11.2022** an folgenden Orten erfolgen:

- **St. Veit** LK - Außenstelle: 13 bis 14.30 Uhr
- **Feldkirchen** LK – Außenstelle: 13 bis 14.30 Uhr
- **Wolfsberg** LK – Außenstelle: 13 bis 14.30 Uhr
- **Völkermarkt** LK - Außenstelle: 13 bis 14.30 Uhr
- **Hermagor** LK – Außenstelle: 13 bis 14.30 Uhr
- **Villach** LK – Außenstelle: 13 bis 14.30 Uhr
- **Spittal** LK – Außenstelle: 13 bis 14.30 Uhr
- **Klagenfurt** Grafenstein Hambruschsaal: 13 bis 14.30 Uhr

Bitte beachten Sie bei der Abgabe der Proben die geltenden Corona – Sicherheitsmaßnahmen!

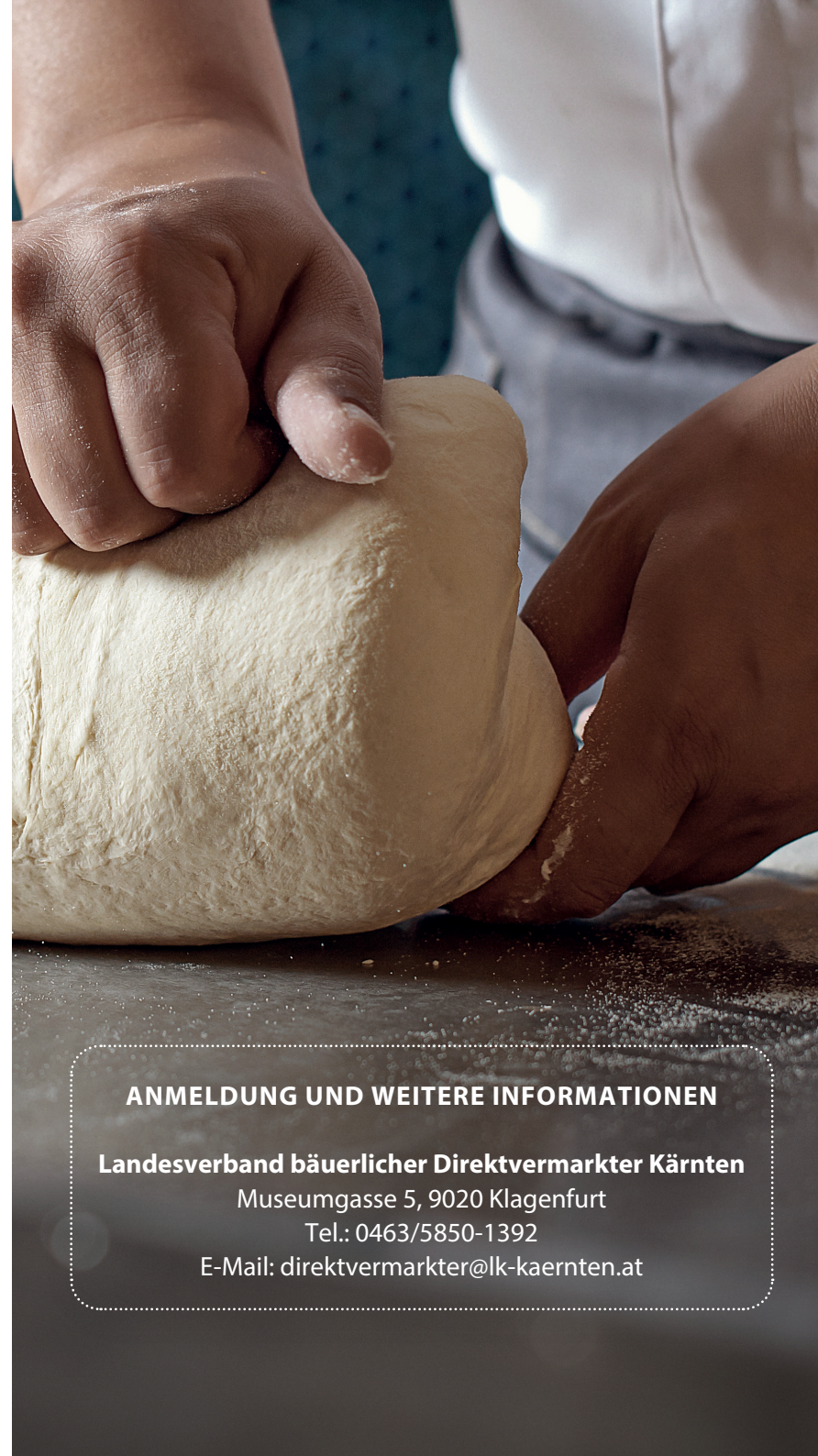
## BEURTEILUNGSPARAMETER VERKOSTUNG

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. Eine Auszeichnung der Produkte erfolgt dann, wenn die sensorische Untersuchung den Richtwerten entspricht. Eine Einladung zur Prämierungsfeier folgt gesondert.

*Wir freuen uns  
auf Ihre Teilnahme!*



### ANMELDUNG UND WEITERE INFORMATIONEN

Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten  
Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt  
Tel.: 0463/5850-1392  
E-Mail: direktvermarkter@lk-kaernten.at



2022

**KÄRNTNER  
BROTPRÄMIERUNG**

LAND  KÄRNTEN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft





# Bestes Kärntner Bauernbrot gesucht!

Der Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten, die Landwirtschaftskammer Kärnten und das Netzwerk Kulinarik laden Sie herzlich zur Teilnahme an der Kärntner Brotverkostung am **09.11.2022**, 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 „Hobby - Erzeuger“, denen es nicht möglich ist, eigenes Getreide anzubauen.

*Die Veranstaltung findet unter den aktuell gültigen Covid-19 Regelungen statt.*

## PRÄMIERUNGSKATEGORIEN

### Klassisches Bauernbrot/Holzofenbrot

Reines Roggenbrot oder ein Roggen-Weizen-Mischbrot, Natursauerteigführung mit oder ohne Hefe, mit oder 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!

### Brot mit Ölsaaten

Brot mit/ohne Vollmehlanteil aus Roggen- oder Roggen/Weizen/Dinkelmischung, 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 Gewürze hergestellt. Es können Ölsaaten enthalten sein, auch die Oberfläche kann damit bestreut sein. Vollkornbrot kann in Kasten-, Wecken- oder Laibform abgegeben werden.

### Dinkelbrot (100% Dinkel)

Besteht aus 100% Dinkel, wird in Sauerteigführung mit/ohne Hefe oder nur mit Hefe und mit/ohne Gewürze hergestellt. Es können Ölsaaten enthalten sein, auch die Oberfläche kann damit bestreut sein. Vollkornbrot kann in Kasten-, Wecken- oder Laibform abgegeben werden.

### Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter

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.
- EinreicherInnen in der Kategorie „**Bäuerliche/r BrotvermarkterIn**“ produzieren Brot mit eigenem Getreide.
- EinreicherInnen in der Kategorie „**Hobby - Erzeuger**“ (Haushalte oder bäuerliche Betriebe, die für den Eigenbedarf produzieren) müssen die Bezugsquellen der Rohstoffe angeben – am Teilnahmechein.
- **Eine fristgerechte Anmeldung und Abgabe der Produkte ist erforderlich.**



## 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, Dinkelbrot (100% Dinkel)

1 Laib oder 1 Wecken, mind. 1 kg

#### Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter

mind. 1 kg (wenn die Gebilde kleiner sind, dann bitte 2 Stück)

**Die Brote dürfen nicht durchgeschnitten sein!**

## INFORMATIONEN UND ANMELDUNG

- Der Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten und BIO Austria übernehmen den Differenzbetrag.
- Teilnahmegebühr pro Produkt € 40,-; für Mitglieder des Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten und BIO Austria € 35,00; für Betriebe mit dem Qualitätsprogramm „Gutes vom Bauernhof“ € 30,- je Produkt.
- Für alle qualitäts- und herkunftsgesicherten Betriebe (AMA GENUSS REGION) übernimmt das Netzwerk Kulinarik (Cluster Kulinarik 2019-2022) die Teilnahmegebühr in Höhe von € 20,- für maximal drei Produkten – Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union.
- Sie erhalten nach der Verkostung eine Rechnung mit den anfallenden Kosten. Die Kosten werden mittels Abbuchungsauftrag eingehoben.
- Prüfung und sensorische Beurteilung der eingesendeten Proben erfolgt durch eine unabhängige Fachjury am 09.11.2022 im Hambruschsaal in Grafenstein.
- Die Kostleitung übernimmt **Frau Ing. Eva Maria Lipp, Zertifizierte Paneologin.**