

Pressemitteilung

Linz, 7. November 2023

OÖ Brot-Direktvermarkter überzeugen mit höchster Qualität

Bei der 10. Landesbrotprämierung standen 57 Brote auf dem Prüfstand

21 bäuerliche Brot-Produzenten nahmen heuer bei der zehnten Brotprämierung der Landwirtschaftskammer OÖ teil, die im Zwei-Jahres-Rhythmus durchgeführt wird. Sie reichten 57 verschiedene Brote zum Wettbewerb ein und 52 davon wurden mit Gold, Silber oder Bronze prämiert.

„Die Prämierungsergebnisse sprechen für die hohe Qualität der bäuerlichen Brotvermarkter. Von den 57 Broten konnten 24 mit Gold, 16 mit Silber und 12 mit Bronze ausgezeichnet werden. Es ist nicht selbstverständlich, sein Brot von einer hochkarätigen Jury nach über 70 Einzelkriterien prüfen zu lassen und aus meiner Sicht gehört auch Mut dazu, sich mit seinem Produkt einer solchen Prüfung zu stellen. Dennoch sind Prämierungen für die Direktvermarkter eine Chance, da diese dazu beitragen, heimische und qualitativ hochwertige Produkte vor den Vorhang zu holen und die Region zu stärken. Prämierungen motivieren zur innovativen Produktentwicklung und -optimierung. Denn jeder Betrieb, der sich der Brotprämierung unterzieht, ist an einer objektiven Beurteilung seiner Qualität interessiert. Die Landwirtschaftskammer ist stolz auf die Betriebe und gratuliert zur ausgezeichneten Qualität“, so Rosemarie Ferstl, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer OÖ.

Eingereicht wurden die Brote in folgenden acht Kategorien: Klassisches Bauernbrot, Vollkornbrot, Brot mit Ölsaaten, Dinkelbrot, Klein- und Weißgebäck, Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter, feine Hefeteig- und Fettbackwaren sowie Früchte- und Kletzenbrot. Insgesamt gibt es in Oberösterreich 281 bäuerliche Brot-Direktvermarkter.

Mit Gold prämierte Brote je Kategorie:

Klassisches Bauernbrot

- Leonhard Grabmair/Demlgut, Söllnerweg 2, 4611 Buchkirchen (2 x Gold)

- Barbara Strasser, Steggraben 6, 4491 Niederneukirchen (Bio)
- Renate und Gottfried Leitner/Kreuzwieserbrot, Baumgartsau 22, 4174 Niederwaldkirchen
- Gertraud Fischer, Neukirchendorf 12, 4794 Kopfing; Gutes vom Bauernhof-Betrieb (GvB) und nach dem Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem der AMA zertifiziert (QHS)
- Gertrude Diwold, Hasenberg 1, 4221 Steyregg
- Sarah und Stefan Greiner, Jörgensbühl 1, 4111 Walding (GvB/QHS)

Vollkornbrot

- Barbara Strasser, Steggraben 6, 4491 Niederneukirchen (Bio)

Dinkelbrot

- Barbara Strasser, Steggraben 6, 4491 Niederneukirchen (Bio)
- Bernadette Mair-Meran, Kohlbergstraße 12, 5211 Lengau (Bio)
- Maria und Manfred Pürimayr, Eichham 12, 4655 Vorchdorf
- Renate und Gottfried Leitner/Kreuzwieserbrot, Baumgartsau 22, 4174 Niederwaldkirchen
- Johanna Haider, Gratz 4, 4209 Engerwitzdorf (GvB/QHS, Bio)

Brot mit Ölsaaten

- Martina und Johannes Matzeneder, Freinberg 1, 4714 Meggenhofen (GvB/QHS)
- Leonhard Grabmair/Demlgut, Söllnerweg 2, 4611 Buchkirchen (2 x Gold)
- Andrea Preinstorfer, Albenedt 14, 4655 Vorchdorf
- Karina und Sebastian Wöckl, Kaiserleithen 16, 4554 Oberschlierbach (Bio)

Klein- und Weißgebäck

- Sarah und Stefan Greiner, Jörgensbühl 1, 4111 Walding (GvB/QHS)
- Martina und Johannes Matzeneder, Freinberg 1, 4714 Meggenhofen (GvB/QHS)
- Johanna Haider, Gratz 4, 4209 Engerwitzdorf (GvB/QHS, Bio)

Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter

- Renate und Gottfried Leitner/Kreuzwieserbrot, Baumgartsau 22, 4174 Niederwaldkirchen

Feine Hefeteig- und Fettbackwaren

- Leonhard Grabmair/Demlgut, Söllnerweg 2, 4611 Buchkirchen (2 x Gold)
- Maria und Manfred Pürimayr, Eichham 12, 4655 Vorchdorf

Bewertung anhand festgelegter Kriterien

Die Bewertung der einzelnen Brote erfolgte anonym und von zwei unabhängigen Jurygruppen nach mehr als 70 vorab definierten Qualitätskriterien. Die Juroren waren von der Produktqualität begeistert. Jury-Vorsitzender DI Johann Kapplmüller, pensionierter Lebensmitteltechnologie von der HTL in Wels, Meisterschule für Müller und Bäcker, übernahm

die Einschulung der insgesamt zwölf Jurymitglieder aus den verschiedensten Fachbereichen und führte durch die Verkostung. Bewertet wurden Form/Herrichtung, Kruste/Oberfläche, Lockerung, Struktur/Elastizität und das Kriterium Geruch/Geschmack. Die Goldprämierung erhielten ausschließlich Brote, die 95 bis 100 Punkte erreichten.



Bildtext: Das Team der 10. OÖ Brotverkostung bestehend aus dem Juryleiter, der zwölfköpfigen Jury, drei Helferinnen und der Organisatorin.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Gutes Brot braucht Zeit

Das traditionelle Backen des Brotes mit Sauerteigführung, wie es bei den bäuerlichen Direktvermarktern erfolgt, hat eine positive Auswirkung auf die ernährungsphysiologische Bedeutung des Grundnahrungsmittels Brot. Durch die Zeit, die dem Brot gewidmet wird, kann der Fermentationsprozess die Nährstoffe optimieren und dies macht das Brot noch bekömmlicher. „Unsere Empfehlung lautet daher: Brot selber backen oder direkt vom Direktvermarkter genießen“, betont Ferstl.

Ein breites Kursangebot für Direktvermarkter und Konsumenten zum Thema Brot bietet das LFI Oberösterreich. Online Kurssuche unter <https://ooe.lfi.at/>.

Die Urkundenverleihung an die prämierten Brot-Direktvermarkter findet am 13. November im Rahmen der 3. Gala der Prämierungen und Auszeichnungen in der LK OÖ statt.

Die Broschüre mit den Betrieben und einer Auflistung der prämierten Brote kann im Referat Direktvermarktung der Landwirtschaftskammer OÖ unter der Telefonnummer 050/6902-1260 oder per Mail unter direktvermarktung@lk-ooe.at angefordert werden. Weiters steht die Broschüre als Download unter [ooe.lko.at/Diversifizierung/Direktvermarktung - Prämierungen](https://ooe.lko.at/Diversifizierung/Direktvermarktung-Prämierungen) zur Verfügung.



Bildtext: Klassisches Bauernbrot ist immer ein Genuss und ein Klassiker unter den bäuerlichen Broten.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Kontakt:

Mag. Elisabeth Frei-Ollmann, 050 6902 1491, medien@lk-ooe.at