



# Einladung

ZUR

KÄRNTNER

BROTVERKOSTUNG

2025





Fotocredit: DV Verband/ Achim Mandler Photo Gallery

# Werte Brotproduzenten!

Der Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten und die Landwirtschaftskammer Kärnten laden Sie herzlich zur Teilnahme an der Kärntner Brotverkostung am 18.02.2025 ein.

Dabei haben Sie die Möglichkeit, Ihr Brot von einer unabhängigen Fachjury verkosten und beurteilen zu lassen.

## 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!

### **Dinkelbrot (100% Dinkel)**

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

### **Vollkornbrot**

Besteht aus mindestens 90% Vollkornanteil, wird in Sauerteigführung mit oder ohne Hefe und mit oder ohne Gewürze hergestellt. Es können Ölsaaten enthalten sein, auch die Oberfläche kann damit bestreut sein. Vollkornbrot kann in Kasten-, Wecken- oder Laibform abgegeben werden.

### **Brot mit Ölsaaten**

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

### **Sonderbrote & 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.

### **Osterg Gebäck & Osterpinze ungefüllt**

Das Osterg Gebäck ist ein gesüßtes oder ungesüßtes Germ Gebäck. Die Gebäcke werden mit unterschiedlichen Fett- und Flüssigkeitszugaben gebacken. Die Form kann rund aber auch geflochten sein z.B.: Striezel, Laib, etc. Die Osterpinze ist ein reichhaltiges, mit Butter, Zucker und Dottern verfeinerter Germteig/ Briocheteig. Die typische Form ergibt sich durch das gleichmäßige dreifache, tiefe Einschneiden des runden Brotlaibes.

### **Reindlinge & gefülltes, süßes Germ Gebäck (Potizen, Strudel)**

Diese gefüllten, süßen Germ Gebäcke werden aus einem süßen bzw. leicht gesüßtem Germteig mit einer süßen Fülle aus regionalen Zutaten hergestellt. Die Form obliegt der Tradition und auch der Innovation. Der Reindling kann in der Gugelhupfform oder in einer Rein gebacken werden. Die Gebäcke werden mit unterschiedlichen Fett- und Flüssigkeitszugaben gebacken. Die Fülle wird aus regionalen Zutaten hergestellt, welche typisch für dieses Gebäck sind. Die unterschiedlichen Germ Gebäcke werden hauptsächlich aus Weizenmehl hergestellt, wobei auch Dinkelmehl zulässig ist.



## TEILNAHMEBEDINGUNGEN

- Die verarbeiteten Rohstoffe müssen ausschließlich aus Österreich stammen.
- Die Produkte müssen aus eigener Verarbeitung stammen.
- Für jede Probe muss ein Probenbegleitschein ausgefüllt werden und am Tag der Abgabe dem Produkt beigelegt werden.
- Die geforderten Probenmengen müssen eingehalten werden, ansonsten werden diese nicht entgegengenommen!
- Eine fristgerechte Anmeldung und Abgabe der Produkte ist erforderlich.

## BEWERTUNGSKRITERIEN

- Aussehen
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Die Produkte werden anonym durch eine Fachjury verkostet. Es erfolgt keine Begutachtung der Etiketten.

Die Kostleitung übernimmt Frau ing. Eva Maria Lipp, Zertifizierte Paneologin.

## ANMELDETERMIN

**Anmeldeschluss: Freitag, 24. Januar 2025**

- Eine schriftliche fristgerechte Anmeldung der Produkte ist erforderlich.
- Einsendung des ausgefüllten Teilnahme Scheins
  - per Email: [direktvermarkter@lk-kaernten.at](mailto:direktvermarkter@lk-kaernten.at)
  - per Post: Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten  
Museumgasse 5,  
9020 Klagenfurt  
Tel.: 0463/58 50-13 92

## ABGABEMENGE

**Die Brote dürfen nicht durchgeschnitten sein!**

**Klassisches Bauernbrot/Holzofenbrot:**

- 1 Laib (kein Wecken), mindestens 1 kg

**Brot mit Ölsaaten, Vollkornbrot, Dinkelbrot:**

- 1 Laib oder 1 Wecken, mindestens 1 kg

**Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter:**

- mindestens 1 kg  
(wenn die Gebilde kleiner sind, dann bitte 2 Stück)

**Reindlinge & gefülltes, süßes Germgebäck, Ostergebäck & Osterpinze:**

- 1 Stück, mindestens 0,75 kg oder
- 2 Stücke, mindestens 0,50 kg

## KOSTEN

Mitglieder **Gutes vom Bauernhof:** € 30,- à Produkt

Mitglieder **DV-Verband/Bio Austria:** € 35,- à Produkt

Keine Mitgliedschaft: € 40,- à Produkt

Für „Gutes vom Bauernhof“-Betriebe besteht die Möglichkeit eines finanziellen Zuschusses – mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union. Genauere Informationen werden noch bekanntgegeben.

## ABGABETERMIN

**Abgabetermin: Montag, 17. Februar 2025**

- Klagenfurt: Hambruschsaal Grafenstein, 12-13.30 Uhr
- St. Veit, Feldkirchen, Wolfsberg, Völkermarkt, Hermagor, Villach, Spittal: in allen anderen Außenstellen der LK Kärnten: 12-13.30 Uhr
- Gerne können Sie uns Ihr Brot auch auf dem Postweg bis Montag, 17. Februar 12.00 Uhr zukommen lassen.

**Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!**

## Anmeldeformular Kärntner Brotverkostung 2025

Name	
Adresse	
PLZ, Ort	
Bezirk	
Telefonnummer	
E-Mail	

Mitgliedschaft:     DV-Verband         Gutes vom Bauernhof         Bio Austria Kärnten

Ich bin ein/eine:

<input type="checkbox"/> ErzeugerIn mit <b>eigenem</b> Getreide	<input type="checkbox"/> ErzeugerIn mit <b>zugekauftem</b> Getreide
---	---

Ich nehme mit folgenden Produkten an der Prämierung teil:

Kategorie (bitte ankreuzen)									Bezugsquelle
Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)	Klassisches Bauernbrot	Brot mit Ölsaaten	Vollkorn- brot	Dinkelbrot (100%)	Sonderbrote und Brote mit Innovations- charakter	Osterg Gebäck und Osterpinze ungefüllt	Reindling und gefülltes, süßes Germ Gebäck		
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Es besteht die Möglichkeit, die Produkte in jeder Außenstelle der Landwirtschaftskammer Kärnten abzugeben. Bitte geben Sie uns hiermit bekannt, wo und wann Sie Ihre Produkte abgeben:

- Montag, **17. Februar 2025** von 12:00 – 13:30 in der LK Außenstelle  
(bitte eintragen in welcher Außenstelle)
- Montag, **17. Februar 2025** bis 12:00 per Post an Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter,  
Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt am Wörthersee

Rücksendung der unterzeichneten und vollständig ausgefüllten Teilnahmekarte an den Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter per Post oder per E-Mail an [direktvermarkter@lk-kaernten.at](mailto:direktvermarkter@lk-kaernten.at) bis **24. Jänner 2025**.

## EINVERSTÄNDNISERKLÄRUNG

Ich nehme an der Kärntner Brotverkostung 2025 teil und erkläre mich mit den Teilnahmebedingungen einverstanden.

Ich erkläre meine ausdrückliche Zustimmung, dass die Landwirtschaftskammer Kärnten und der Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten im Falle einer Prämierung meine angeführten Betriebs- und Produktdaten (Name, Adresse, Telefonnummer, E-Mail, Bezirk, Produktname, Auszeichnung) speichern und auf der Homepage der Landwirtschaftskammer Kärnten und in allen Social-Media-Kanälen des Landesverbandes bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten veröffentlichen darf.

Ich stimme ausdrücklich zu, dass meine oben genannten Betriebs- und Produktionsdaten allen Printmedien weitergegeben werden dürfen und diese dort ebenfalls veröffentlicht werden.

Bei marketingmäßigen Anfragen von diversen Medien und Kooperationspartnern (wie etwa Wirtschaftskammer Kärnten, Genussland Kärnten u.a.) erkläre ich meine ausdrückliche Zustimmung, dass der Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten meine Daten weitergeben darf.

Die erteilte Einwilligung kann jederzeit schriftlich widerrufen werden.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

oder

Ich nehme an der Kärntner Brotverkostung 2025 teil und erkläre mich mit den Teilnahmebedingungen einverstanden.

Ich möchte aber nicht, dass im Falle einer Auszeichnung meine Daten an diverse Medien weitergegeben werden.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

**Bitte unterschreiben und  
bis 24.01.2025  
retournieren!**