

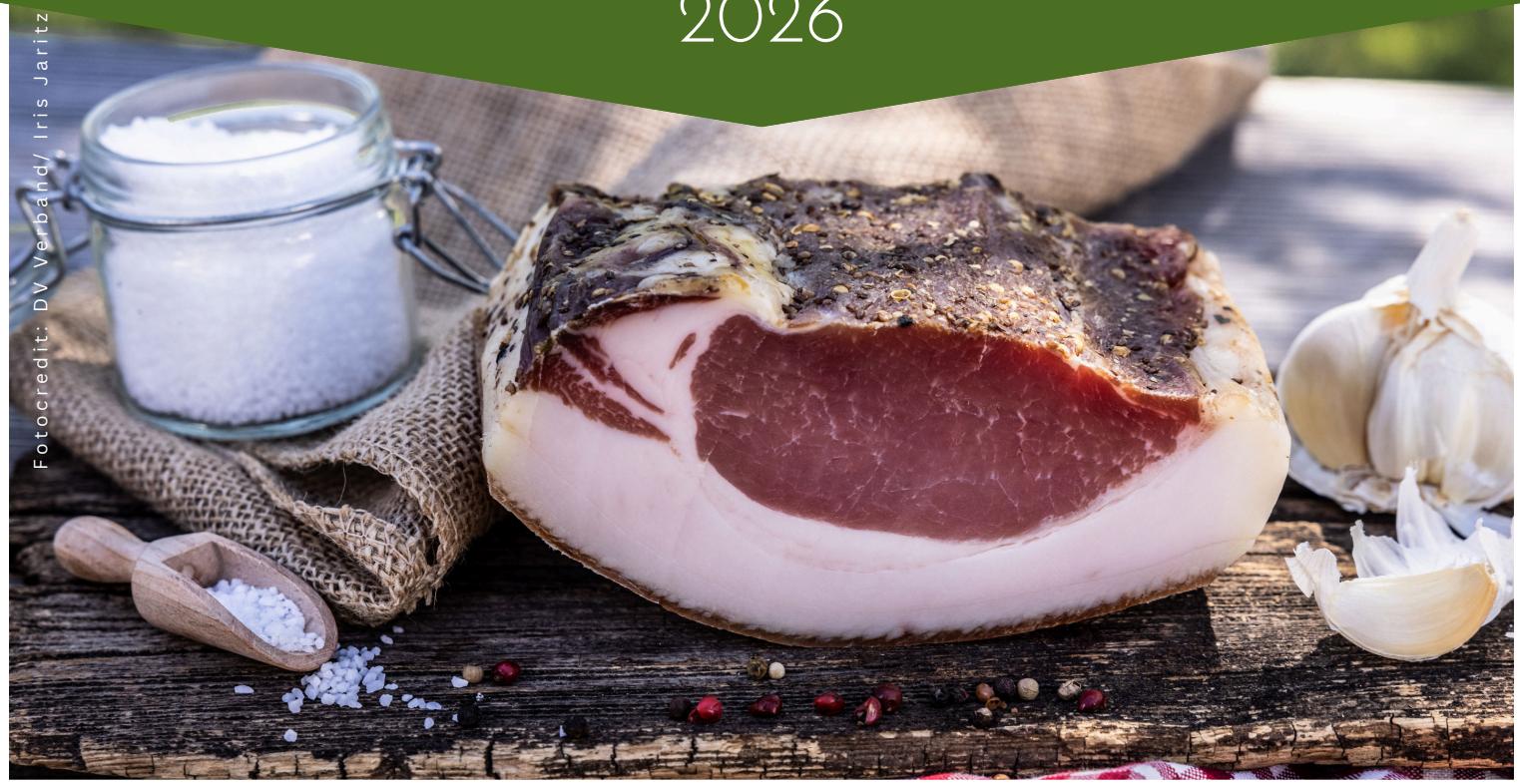
Fotocredit: DV Verband/ Iris Jaritz

Einladung

zur

Kärntner Rohpökelwaren- und Schlachtspezialitätenverkostung 2026

Fotocredit: DV Verband/ Iris Jaritz



Werte Fleischwarenproduzent:innen!

Der Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten und die Landwirtschaftskammer Kärnten laden Sie herzlich zur Teilnahme an der **Kärntner Rohpökelwaren- und Schlachtspezialitätenverkostung 2026** ein.

Dabei haben Sie die Möglichkeit, Ihre Produkte von einer unabhängigen Fachjury beurteilen sowie in einem akkreditierten Labor bakteriologisch und chemisch untersuchen zu lassen. Die Bewertungen mit den Rückmeldungen der Verkoster sowie die Laborergebnisse sind wichtige Wegweiser zur Qualitätssicherung und regen zur Weiterentwicklung an.

TEILNAHMEBEDINUNGEN

- Der Rohstoff muss aus eigener Produktion stammen und die Probe muss aus der laufenden Produktion des einreichenden Betriebes entnommen werden.
- Für die Teilnahme an der Verkostung ist eine bakteriologische Untersuchung verpflichtend, außer es gibt ein amtliches Untersuchungszeugnis, das mit Stichtag 16.03.2026 nicht älter als 12 Monate ist. Empfohlen wird ebenfalls eine Untersuchung der Rauchbegleitstoffe (PAK).
- Die geforderten Probenmengen müssen eingehalten werden, ansonsten werden diese nicht entgegengenommen!
- Alle Produkte müssen für die Verkostung essfertig (gebraten, vorgekocht) angeliefert werden. Die Proben werden ohne weitere Verarbeitung kalt von der Jury sensorisch geprüft. Werden die Produkte nicht essfertig angeliefert, ist eine Beurteilung nicht möglich.

AUSZEICHNUNG

Jeder Prämierungsteilnehmer erhält eine schriftliche Rückmeldung von der Jurybewertung sowie ein Untersuchungszeugnis vom Labor.

Eine Auszeichnung der Produkte erfolgt dann, wenn die sensorische als auch die bakteriologische Untersuchung den Richtwerten entspricht.

PRÄMIERUNGSOBJEKTE



Rohpökelwaren

- Rohpökelwaren geräuchert und ungeräuchert** (Bauchspeck, Karreespeck, Schinkenspeck, Bachen- oder Seitenspeck, Osso Collo)
- Rohwürste geräuchert oder ungeräuchert** (Salami, Hauswürstel, ...)
- Rohpökelwaren und Rohwürste „Anderer Tierarten“ geräuchert und ungeräuchert:** Rind, Kalb, Pferd, Schaf, Wild, Strauß, Geflügel (Hühner, Gänse, Puten, Enten)

Schlachtspezialitäten

- Brühwürste** (Selchwürste, Krainer, Grüne Würste, ...)
- Kochwürste** (Leberwurst und Leberpasteten, Sulzen, Blutwürste, ...)
- Kochpökelwaren und Kochschinken**
- Fleischaufstriche und Schmalz** (Zwiebelaufstrich, Verhackertes, ...)
- Regionstypische Spezialitäten** (Leberlan, Maischerl, ...)
- Suppeneinlagen** (Leberknödel, Lungenstrudel, Milzschnitten, ...)

BEWERTUNGSKRITERIEN

- Äußereres
- Aussehen innen, Farbe, Farbhaltung, Zusammensetzung
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Jede Probe wird anonym und mind. zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um die Qualität der Bewertung zu garantieren.

Es erfolgt keine Begutachtung der Etiketten.
Die Kostleitung übernimmt Dr. Franz Siegfried Wagner vom Institut Dr. Wagner in Lebring in der Steiermark.

KOSTEN & ABGABEMENGE VERKOSTUNG

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.

- **Speck:** 70dag, mind. einem Randstück
- **Rohwurst:** 1 Stange im Ganzen
- **Rohwürstel:** 70dag, mind. 4 Stücke
- **Kochpökelnwaren:** 70dag im Ganzen mit Randstück
- **Würste:** 70dag, mind. 4 Stücke
- **Streichwürste:** 50dag, bzw. mind. 2 Stücke
- **Aufstriche/Schmalz:** 50dag, mind. 2 Becher
- **Suppeneinlagen:** 50dag, mind. 4 Stücke
- **Regionale Spezialitäten:** 50dag, mind. 4 Stücke

KOSTEN & ABGABEMENGE LABOR

1 Produkt pro Betrieb – das risikoreichste Produkt bzw. mengenmäßig stärkste Produkt gilt als Betriebsaussage und muss untersucht werden.

VERPFLICHTEND: BAKTERIOLOGISCHE UNTERSUCHUNG

Mitglieder **Gutes vom Bauernhof:** € 160,- à Produkt

Mitglieder **DV-Verband/ BIO Austria:** € 190,- à Produkt

Keine Mitgliedschaft: € 290,- à Produkt

Abgabemenge:

5 Packungen des risikoreichsten Produktes à mind. 150g aus regulärer Charge, einzeln verpackt, gekühlt mit Produzentennamen und MHD versehen. Die angegebenen Probenmengen müssen eingehalten werden!

FREIWILLIG & EMPFOHLEN: UNTERSUCHUNG AUF RÄUCHERRÜCKSTÄNDE

Mitglieder **Gutes vom Bauernhof:** € 120,- à Produkt

Mitglieder **DV-Verband/ BIO Austria:** € 150,- à Produkt

Keine Mitgliedschaft: € 200,- à Produkt

Abgabemenge:

300g in Alufolie verpackt! Gut abgetrocknete Ware - bei Speck Randstücke mit viel rauchberührter Oberfläche. Bei Abgabe von Würstel - nur mit essbarer Hülle (keine Salami). Aus regulärer Charge mit dem Produzentennamen und dem MHD versehen und gekühlt.

Jeder Probe muss ein ausgefüllter Probenbegleitschein beigelegt werden!
Den Begleitschein erhalten Sie als Download auf der Homepage der LK Kärnten unter www.lk-kaernten.at

ABGABETERMINE

Termin 1: Probenabgabe Labor

persönliche Probenabgabe am **Montag, 26. Jänner 2026** von 08:00 bis 12:00 Uhr in allen Außenstellen der LK Kärnten

Termin 2: Probenabgabe Sensorik

persönliche Probenabgabe am **Montag, 16. März 2026** von 08:00 bis 12:00 Uhr in allen Außenstellen der LK Kärnten
oder

Probeneinsendung per Post bis **Montag, 16. März 2026** an die untenstehende Adresse.

ANMELDUNG & INFOS

Schriftliche Anmeldung mit Teilnahmeschein bis **Montag, 19. Jänner 2026**

- per **Email:** direktvermarkter@lk-kaernten.at oder
- per **Post:** Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten,
Museumsgasse 5, 9020 Klagenfurt

Zusätzlich zur Verkostung und Laboruntersuchung steht auch eine Online-Infoschulung (optional) zur Verfügung.

Termin: 12. Jänner 2026

09:00-10:00 Uhr

Inhalt:

- Welches Produkt soll im Labor untersucht werden?
- Welche Probenmengen sind erforderlich?
- Wie erfolgt die sensorische Bewertung?

Ort:

Online, via Zoom

Den Schulungslink finden Sie auf der Homepage der LK Kärnten.

Meeting-ID: 932 3365 2974

Kenncode: 375529



TERMINZUSAMMENFASSUNG

- 12.01.2026: Online-Infoschulung
- 19.01.2026: Anmeldeschluss
- 26.01.2026: Probenabgabe Labor
- 16.03.2026: Probenabgabe Sensorik

RÜCKFRAGEN & INFOS

Landesverband bäuerlicher
Direktvermarkter Kärnten
Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt
0463/5850-1392

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

