Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Bildung und Beratung

Auf der Gugl 3
4021 Linz
T +43 50 6902-1260
F +43 50 6902-91000
www.ooe.lko.at
www.ooe.lko.at/datenschutz
direktvermarktung@lk-ooe.at

DI Viktoria Minichberger
T +43 50 6902-1447
viktoria.minichberger@lk-ooe.at

Österreichische Post AG Info.Mail W Entgelt bezahlt

«Adresskopf»

Linz, 11. August 2025

11. Oberösterreichische Brotprämierung –
Brote und Backwaren aus bäuerlicher Erzeugung

Liebe Brot-Direktvermarkter und Direktvermarkterinnen!

Brot aus bäuerlicher Produktion erfreut sich bei Konsumentinnen und Konsumenten nach wie vor steigender Beliebtheit. Es wird als naturbelassenes, typisch bäuerliches Produkt aus der Region gesehen. Bei Brot direkt vom Bauern wird der Zusammenhang zwischen Herkunft, Frische und Qualität spürbar.
Um hochwertige bäuerliche Produkte anbieten zu können, ist ständige Weiterbildung und Qualitätssicherung erforderlich. Eine seriöse Methode zur Darstellung der Qualität bäuerlicher Lebensmittel stellt die sensorische Beurteilung durch eine geschulte Verkostungsjury dar. Die Produkte werden dabei nach bestimmten Kriterien, die vorher von Fachexpert:innen festgelegt werden, geprüft und bewertet. Die Sensorik kann sowohl als Instrument in der Produktentwicklung und -verbesserung als auch in der Qualitätssicherung betrachtet werden.

Wir laden Sie herzlich ein, an der **11. Oberösterreichischen Brotprämierung – Brote aus bäuerlicher Erzeugung am 30. September 2025** in der LK OÖ teilzunehmen.

Die eingereichten Brote müssen den Teilnahmebedingungen - siehe Prämierungsgegenstände / Kategorien - entsprechen. Teilnahmeberechtigt sind alle bäuerlichen Produzentinnen und Produzenten.

Prämierungsgegenstände / Kategorien

1. Klassisches Bauernbrot / Bauernbrot aus dem Holzofen
Bauernbrot ist ein Roggenbrot oder ein Roggen-Mischbrot, das mehr als 50 % Roggenmehl enthält. Es wird in Sauerteigführung mit oder ohne Hefe und mit oder ohne Gewürze hergestellt. Außerdem sind im Bauernbrot keine Ölsaaten (z.B. Leinsamen) enthalten und auch die Oberfläche ist nicht damit bestreut. Bauernbrot ist ein Brot in Laibform, wird aber auch in Weckenform akzeptiert.

2. Brot mit Ölsaaten
Unter Brot mit Ölsaaten werden Brote mit oder ohne Vollmehlanteil aus Roggenmehl oder Roggen/Weizen/Dinkelmischung verstanden. Das Brot wird mit oder ohne Sauerteigführung, mit oder ohne Hefe und mit oder ohne Gewürze hergestellt. Der Ölsaatenanteil – Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam, Kürbiskerne oder Nüsse (lufttrocken) beträgt mindestens 10 % des Gesamtgewichtes der Mahl- und Schälprodukte. Diese Brote können entweder in Kasten-, Wecken- oder Laibform eingereicht werden.

3. Vollkornbrot
Vollkornbrot besteht aus mindestens 90 % Vollkornanteil. Es wird mit oder ohne Sauerteigführung und mit oder ohne Hefe und mit oder ohne Gewürze hergestellt. Die Charakteristik des Vollkornbrotes sollte durch die Zugabe von Ölsaaten nicht zu stark beeinflusst werden.
Vollkornbrot kann entweder in Kasten-, Wecken- oder Laibform eingereicht werden.

4. Dinkelbrot (lt. Codex)
Dinkelvollkornbrote oder Dinkelbrote mit Ölsaaten können unter Verwendung von Sauerteig oder Hefe hergestellt werden. Der Anteil an Dinkelmehl richtet sich nach den Bestimmungen des Österreichischen Lebensmittel-Codex, Kapitel B18.

5. Klein- und Weißgebäck
Darunter versteht man Formgebäcke (z.B. Semmel, Flesserl, Stangerl usw.) bis zu einem Einzelgewicht von max. 100 g sowie Baguettes und Ähnliches (z.B. weißer Wecken, Wurzelbrot etc.). In diese Kategorie fallen keine süßen Hefeteige (siehe Punkt 7).

6. Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter
Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter sind Brote, die sich in Bezug auf ihre Rohstoffe (nicht nur Roggen, Weizen und Dinkel, sondern auch andere Rohstoffe wie z.B. Hafer, Gerste, Karotte, Erdäpfel, Kräuter, Gemüse, etc.) als auch in der Formgebung von den anderen Kategorien unterscheiden. Die Brote sollen in genussfähiger, essbarer Form vorliegen. Innovative Brote können in Phantasieform (z.B. Ringbrote, Herzbrote, etc.) wie auch in Kasten-, Wecken- oder Laibform gebacken, eingereicht werden. Gebildbrote werden nicht bewertet. Hinweis: Ein wichtiges Bewertungskriterium ist der Grad der Innovation und damit der Unterschied zu den bestehenden Kategorien.

7. Feine Hefeteig- und Fettbackwaren
In diese Kategorie fallen z.B. Brioche, Milchbrote, Bauernkrapfen, Hefegugelhupf, Mohn- und Nussstrudel, Stollen, etc. Sie enthalten 5 % bis 20 % Zucker bzw. 5 % bis 20 % Fett, bezogen auf Mahl- und Schälprodukte. Brioche enthalten mindestens vier Eidotter.

8. Früchte- und Kletzenbrot
Früchte- und Kletzenbrote sind durch den Anteil an Dörrobst charakterisiert, wobei der Fruchtanteil gegenüber dem Anteil an Mahl- und Schälprodukten überwiegt.

Ablauf der Prämierung

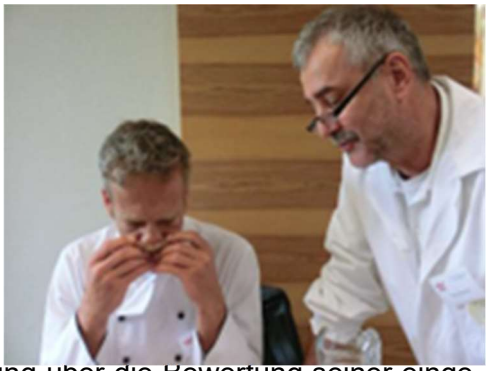
- Anmeldemöglichkeiten
  - Die Anmeldung ist online unter www.ausgezeichnete-produkte.at möglich. Auf der Webseite finden Sie unter Wettbewerbe – 11. OÖ Brotprämierung alle Informationen zum Wettbewerb und zur Einreichung.

oder

  - Rücksendung der unterzeichneten Teilnahmescheine an die Landwirtschaftskammer Oberösterreich, Referat Lebensmittel und Erwerbskombinationen, Auf der Gugl 3, 4021 Linz bis **Montag, 15.09.2025**, Poststempel ist gültig oder per Mail an direktvermarktung@lk-ooe.at.

- Abgabe der Probe(n) inkl. Begleitschein und Brotbeschreibung ist am **30. September von 7:15 Uhr bis 8:00 Uhr** vor Beginn der Verkostung in der Landwirtschaftskammer OÖ, Auf der Gugl 3, 4021 Linz.

- Die sensorische Prüfung und Beurteilung der eingereichten Proben wird anonym durch ein unabhängiges, professionell geschultes Verkosterteam (Vertreter aus den Bereichen Direktvermarktung, Beratung, Lebensmittelaufsicht, Lebensmitteluntersuchung und Gewerbe) am **Dienstag, 30. September 2025** unter der Leitung von DI Johann Kapplmüller in der Landwirtschaftskammer Linz, stattfinden.



- Jeder Produzent/jede Produzentin erhält eine Rückmeldung über die Bewertung seiner eingereichten Produkte durch die Jury.
- Die Prämierung erfolgt in Gold, Silber und Bronze.
- Prämierte Betriebe werden mittels Presseaussendung den Medien in OÖ übermittelt.
- Die Urkunden werden am **11. November 2025 im Rahmen der 4. OÖ Gala** der Prämierungen und Auszeichnungen in der LK OÖ verliehen

Teilnahmebedingungen

Eine Produktbewertung erfolgt unter Einhaltung folgender Voraussetzungen:

- Zeitgerechte Anmeldung (schriftlich oder online) und Abgabe/Einsendung der Probe.

- Die Brote müssen der Beschreibung der Prämierungsgegenstände/Kategorien 1 – 8 entsprechen.
- Als Einreichmenge sind jeweils zwei Stück in gleicher Ausformung bzw. in einer bewertbaren Menge derselben Sorte mit Begleitschein abzugeben.
- Bauernbrotlaibe bzw. -wecken müssen eine Mindestmenge von 1 kg je Stück haben.
- Vollkornbrote, Brote mit Ölsaaten und Dinkelbrote müssen eine Mindestmenge von ¾ kg je Stück haben.
- In den Kategorien Klein- und Weißgebäck, Sonderbrote, Brote mit Innovationscharakter, Feine Hefeteig- und Fettbackwaren sowie Früchte- und Kletzenbrot müssen auch zwei Stück in bewertbarer Größe (Gewicht ist hier je nach eingereichter Form frei wählbar) vorliegen. Bei kleinen Gebäckformen, wie z.B. Bauernkrapfen, Semmel, Flesserl, Schnecken etc. wird eine entsprechende Menge benötigt, bei der zwei Verkostergruppen zu je drei bis vier Verkostern das Produkt sensorisch bewerten können.
- Produkte müssen als ganzes Stück (Laib, Wecken, Kastenform, etc.) eingereicht werden.
- Für jede Probe (zwei Stück) ist ein Begleitschein und eine Brotbeschreibung (schriftlich oder online) auszufüllen und der Probe beizulegen. Informationen auf dem Begleitschein beachten!

Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt **40 €** je abgegebener Probe (besteht aus zwei Stücken – siehe Einreichkriterien).
Die Gebühr ist mittels Zahlschein, den Sie zugeschickt bekommen, zu bezahlen.
Werden mehrere Proben eingereicht, ist für jede Probe ein Begleitschein auszufüllen sowie die Teilnahmegebühr in Höhe von **40 €** für jede Probe zu bezahlen.

Kostenrückerstattung bei der Teilnahme an anerkannten Prämierungen.

„Gutes vom Bauernhof“ Betriebe können in den Jahren 2025 und 2026 je Betrieb und Jahr bis zu 100 Euro Zuschuss für die Teilnahme an anerkannten Produktprämierungen rückfordern.
Die finanzielle Unterstützung ist durch die Fördermittel des „Verbandes bäuerliche Direktvermarktung und Gutes vom Bauernhof“ gegeben und steht den anerkannten „Gutes vom Bauernhof“ Betrieben zur Verfügung.

Mit ihrer schriftlichen Anmeldung geben Sie uns auch die Zustimmung der Verwendung und Speicherung Ihrer Daten im Rahmen der 11. OÖ Brotprämierung.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Freundliche Grüße

DI Viktoria Minichberger
Referentin für Direktvermarktung

Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Teilnahmeschein (wenn die Anmeldung nicht online durchgeführt wird)

11. Oberösterreichische Brotprämierung 2025
Brote aus bäuerlicher Erzeugung

Name _____

Adresse _____

Bezirk _____ Telefon _____

E-Mail _____ Webseite _____

Ich bin (Zutreffendes bitte ankreuzen):
- ○ GUTES VOM BAUERNHOF Betrieb
- ○ BIO Betrieb

Ich nehme an der 11. Oberösterreichischen Brotprämierung in folgender(n) Kategorie(n) teil. Die Einreichmenge beträgt jeweils **2 Stück** beziehungsweise in einer bewertbaren Menge in den Kategorien Klein- und Weißgebäck, Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter und Feine Hefeteig- und Fettbackwaren (bitte Zutreffendes ankreuzen):

- ○ **Klassisches Bauernbrot**
- ○ **Brot mit Ölsaaten**
- ○ **Vollkornbrot**
- ○ **Dinkelbrot (lt. Codex)**
- ○ **Klein- und Weißgebäck**
- ○ **Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter** (z.B.: alternative Getreidesorten, Gemüse- und Kräuterzugaben, spezielle Ausformung etc.)
- ○ **Feine Hefeteig- und Fettbackwaren**
- ○ **Früchte- und Kletzenbrot**

Onlineanmeldung unter www.ausgezeichnete-produkte.at möglich! Nach der Registrierung können Produkte zur Prämierung "11. OÖ Brotprämierung" eingereicht werden.

Info zur Abgabe:

Abgabe der Proben inkl. des jeweiligen Begleitscheines und der Brotbeschreibung für jede eingereichte Probe in der Landwirtschaftskammer Oberösterreich (1. Untergeschoss vor Seminarraum 19) am Dienstag, 30.09.2025 von 7:15 bis 8:00 Uhr.

Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prämierung eingereichten Proben aus eigener Produktion stammen und ich mit den Teilnahmebedingungen laut Ausschreibung und den Prüfbestimmungen einverstanden bin. Die Selbstkosten von 40 € je eingereichter Probe werden von mir nach Zusendung des Zahlscheins beglichen. Mit meiner schriftlichen Anmeldung gebe ich die Zustimmung der Verwendung und Speicherung meiner Daten im Rahmen der 11. OÖ Brotprämierung.

Datum:_____ Unterschrift: _____

Bitte bis spätestens Montag, 15. September 2025 retournieren an:

Landwirtschaftskammer Oberösterreich, Referat Lebensmittel und Erwerbskombinationen
Auf der Gugl 3, 4021 Linz
oder per Mail an direktvermarktung@lk-ooe.at

Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Probenbegleitschein

11. Oberösterreichische Brotprämierung
Brote aus bäuerlicher Erzeugung

Probe Nr.
Nicht ausfüllen

Name _____

Adresse_____

Gemeinsam mit dem Produkt abgeben - je Probe ein Begleitschein! Erfolgte die Anmeldung unter www.ausgezeichnete-produkte.at, müssen die Punkte *Rezeptur*, *Besonderheiten* und *Brotbeschreibung* am gesamten Begleitschein nicht mehr ausgefüllt werden bzw. kann ein Probenbegleitschein ausgedruckt und beigelegt werden.

Kategorie (ankreuzen)

- ○ **Klassisches Bauernbrot**
- ○ **Brot mit Ölsaaten**
- ○ **Vollkornbrot**
- ○ **Dinkelbrot (lt. Codex)**
- ○ **Klein- und Weißgebäck**
- ○ **Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter**
- ○ **Feine Hefeteig- und Fettbackwaren**
- ○ **Früchte- und Kletzenbrot**

Produktbezeichnung:

Rezeptur ist anzugeben (Mehl in % Angabe):

Besondere Zutaten und Gewürze*:

Datum der Herstellung: _____

Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prämierung eingereichte Probe aus eigener Produktion stammt. Die Teilnahmegebühr von 40 € je Probe begleiche ich mittels Zahlschein.

Datum: _____ Unterschrift: _____

.....

Muss auch ausgefüllt werden - Abschnitt wird von der Jury abgetrennt und an Ihre Probe geheftet!

Probe Nr.
Nicht ausfüllen

Produktbezeichnung:	
Rezeptur*:	
Besondere Zutaten oder Gewürze*:	
Produkt-/Brotbeschreibung: Siehe Beiblatt	

*) Verhältnis der Mehlmischung, Art und Menge von Sauerteig und Germ pro kg Mehl in %.
Zusätzlich bei **Dinkelbrot**: Brotbezeichnung, Verhältnis Mehlmischung, Art und Menge des Triebmittels pro kg Mehl in %. **Brot mit Ölsaaten: zusätzlich** Art und Menge der Ölsaatenzugabe pro kg Mehl in %. **Sonder- u. Innovative Brote**: **zusätzlich** Art und Menge der Spezialzutaten in %. **Feine Hefeteig- und Fettbackwaren:** Zucker und Fettangaben in % bezogen auf Mahl- und Schälprodukte. Eiangabe bei Brioche bzw. Krapfen.

Anleitung zur Produkt-/Brotbeschreibung

Die Beschreibung Ihres Brotes bzw. der OÖ Spezialität ist bei der Teilnahme an der OÖ Landesbrotprämierung verpflichtend. Die Anwendung der richtigen Brotsprache macht die Bewertung fachlich korrekt, transparent, professionell und respektvoll – und ist daher bei einer Brotprämierung unverzichtbar.

Einige Vorteile und Ziele der kundenorientierten Brotbeschreibung – Brotvisitenkarte

- Kundenerwartungen können zielgerichteter erfüllt werden
- Unterstützung der Kundinnen/Kunden bei der Brotauswahl durch zusätzliche Information und dadurch emotionale Bindung an Ihr Produkt
- Aufwertung des Verkaufsgespräches, Brotvielfalt wird sichtbar
- Steigerung der Wertschätzung des Brotes
- Wichtig zur Abhebung von Mitbewerbern, um über ***Ihr Brot schwärmen zu können!***

Die Herausforderung ist, die Nuancen in Aussehen, Geruch und Geschmack sowie in Textur und Verwendbarkeit in Worte zu fassen, um über Ihr Brot schwärmen zu können!
Versuchen Sie Ihr Brot nach folgenden Kriterien unter Verwendung der „Österreichischen Brotansprache“* zu beschreiben.

Attributliste – Eigenschaftsliste*

Aussehen	Geruch	Geschmack	Textur	Verwendbarkeit
Porengröße	Süßlich	Süß	Saftig	Gut bestreichbar
Flauschig	Milchsäure/	Salzig	Elastisch	Gut belegbar
Wattig	Joghurt	Frisch-	Körnig	Gut schneidbar
Luftig	Mostig	grün-herb	Al dente	Gut tunkbar
Krumenfarbe	Mehlig	Milchig	Wattig	
Sichtbare Zutaten in der Krume	Hefe	Milchsäure/	Flauschig/	
	Röstaromen	Joghurt	Flaumig	
	Frisch-grün-erdig	Mostig	Luftig	
Ausgeprägte	Nussig	Getreide	Knusprig	
Kruste	Erdnuss	Malzig	Kompakt	
	Würzig	Karamell		
		Röstnote		
		Nussig		
		Erdnuss		
		Würzig		

Sie können auch eigene Beschreibungselemente wie z.B. buttrig, Honig schmeckend, etc. verwenden.

Beispiele von Produkt / Brotbeschreibungen

Mischbrot „Resches Madl“
Aussehen: grobporig, walnussbraun, ausgeprägte Kruste
Geruch: mostig, frisch-grün-erdig
Geschmack: nach Milchsäure, frisch-grün-erdig
Textur: saftig, al dente, flauschig
Verwendbarkeit: gut bestreichbar, gut belegbar, gut schneidbar, gut tunkbar

Älpler Brot
Aussehen: mittelporig, sehr ausgeprägte Kruste
Geruch: würzig, malzig mit starken Röstaromen
Geschmack: sehr würzig, süßlich, vollmundig
Textur: knuspriges, sehr saftiges Brot
Verwendbarkeit: lang haltbares, würziges Jausenbrot

Beispiel für eine Rezepturangabe
Beispiel obiges Älpler Brot
Rezepturangabe in absteigender Mengenangabe
Zutaten: Wasser, Roggenmehl, Weizenmehl, Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl), Salz, Roggenmalz, Koriander, Fenchel, Kümmel.
Zusammensetzung: 80 % Roggenmehl, 20 % Weizenmehl

Baguette**
Aussehen: grobporig, ausgeprägte Kruste
Geruch: mild, säuerlich
Geschmack: milder Geschmack leicht nach Naturweizensauerteig
Textur: elastisch, knusprig
Verwendbarkeit: gut tunkbar und schnittfest

Beispiel für die Rezepturangabe
Rezepturangabe in absteigender Mengenangabe
Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Naturweizensauerteig (Wasser, Weizenmehl), Roggenmehl, Salz, Hefe
Zusammensetzung: 85 % Weizenmehl, 15 % Roggenmehl, 24 Stunden geführter Naturweizensauerteig*.
** Durch die Angabe der Eigenschaften und den Hinweis auf den 24 Stunden geführten Naturweizensauerteig entsteht „EMOTION“ und in weiterer Folge Kundenbindung.*

*Literaturnachweis: Brot im Klartext – Die österreichische Brotansprache / Trauner Verlag
** Produktbeschreibung Bäckerei Brandl: www.baeckerei-brandl.at

➔ Weiterer Literatur-TIPP: Weinheimer Brotsprache: Weinheimer-Brotsprache-2019.pdf