



19. INTERNATIONALER BROTWETTBEWERB



Die Bäcker



LMAK 

WKO 
Die Lebensmittelgewerbe

19. Internationaler Brotwettbewerb Wer macht das beste Brot?

Der Handwerksbäcker lebt von seiner Kreativität und neuen innovativen Ideen. Erstklassiges Brot und Gebäck wird ungebrochen nachgefragt, und diese hervorragende Qualität bieten die österreichischen Handwerksbäckerinnen und -bäcker. Zeigen Sie beim 19. Internationalen Brotwettbewerb 2020 Ihr Können.

Von 3. bis 5. März 2020 bietet sich für jeden Bäcker, der beim Brotwettbewerb mitmacht, die Chance, wieder einmal massiv auf sich aufmerksam zu machen und sich entsprechend in der Öffentlichkeit und bei seinen Kunden zu präsentieren.

Der Brotwettbewerb ist für jeden Bäcker eine Standortbestimmung. Wo stehe ich mit meiner Qualität, habe ich bessere Ideen als andere und letztendlich auch: Wo stehe ich im Vergleich zu den besten Handwerksbäckern aus Österreich und den angrenzenden Nachbarländern?

Machen Sie mit beim Brotwettbewerb! Veranstaltet von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, Organisation durch die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes.

Die Siegerehrung erfolgt am 26. April 2020 anlässlich der BÄKO Frühjahrsmesse in Linz.



Der Brotwettbewerb gibt uns wieder verstärkten Antrieb bestehende Produkte zu verbessern und neue Spezialitäten zu backen. Außerdem ist das gute Abschneiden beim Brotwettbewerb eine ausgezeichnete Werbung, etwas worüber die Zeitungen tolle PR-Artikel schreiben können. Auf diese Weise werden wieder mehr Fachkräfte und zukünftige Lehrlinge auf unsere Handwerks-Backstube aufmerksam, denn tolle Produkte kann man nur mit den besten Mitarbeitern herstellen. Und genau solche Auszeichnungen sind eine wunderbare und ehrliche Anerkennung für die tagtägliche Handarbeit.

Mag. Christian Mayer
Mayer-Bäcker GmbH



SPONSOREN

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Die Bäcker



TEILNAHMEBEDINGUNGEN



1. TEILNAHME

Am Wettbewerb teilnahmeberechtigt sind alle gewerblichen Meisterbetriebe, welche die zur Beurteilung eingesandten Exponate selbst im eigenen Betrieb herstellen, sowie berufsbildende Schulen.

2. WETTBEWERBSEXPONATE

		EXPONATE MAX.
Gruppe 1:	Normalbrot Roggenbrot, Roggenmischbrot, Weizenmischbrot, in Laib-, Wecken-, Kastenform, frei oder angeschoben, Streumaterial möglich	5
Gruppe 2:	Weißbrote wie z. B. Sandwichwecken, Baguettes, Zeppelin, Brote für Sandwiches (Canapés), Toastbrote	5
Gruppe 3:	Kleingebäck mit Schrotten und Saaten aller Art wie z. B. Kaisersemmel, Salzstangerl, Mohnstriezerl, Vintschgerl, Kornweckerl, Mürbes, Laugengebäck und dgl.	15
Gruppe 4:	Kleine süße Feingebäcke mit oder ohne Füllung (Portionsware) wie z. B. süße Briochegebäck (z. B. Knöpfe, kleine Flechtgebäcke), Plundergebäcke (z. B. Topfengolatschen, Zimtschnecken), Croissants, Butterkipferl, Nussbeugl Keine Süßwaren, die keine Backwaren sind, z. B. Schaumbecher	15
Gruppe 5:	Feinbackwaren Striezel, Christ- oder Adventstollen, andere ungefüllte Hefekuchengebäcke und gefüllte Feinbackwaren aus Hefefeinteigen und aus getourten Teigen, wie z. B. Mohnstrudel, Nussstrudel	5
Gruppe 6:	Innovative Brote: Brote besonderer Beschaffenheit, pflanzenfaserreiche Brote, eigene Brotkreationen wie z. B. Grahambrot, Keimlingsbrot, Brote mit fettreichen Samen, Molkenbrot, Brot mit Kartoffelzusatz, Steinmetzbrot, Vollkornbrot, Schrotbrot, Früchte- und Kletzenbrot, Vorschussbrot, ballaststoffangereichertes Brot, Brot mit Gemüsekomponente, Pumpernickel, Brote für besondere Ernährungsbedürfnisse	5
Gruppe 7:	Innovationsprodukte – „Weniger Salz ist g’sünder“ Brote & Kleingebäck (Produkte der sonstigen Gruppen 1-3 & 6), welche maximal 1,2 % Salz – gerechnet aufs Endprodukt – enthalten	Brote 5 Kleingebäck 15
Gruppe 8:	Gebackene Snacks, Fingerfood und Partybrote Hier werden Kreativität und Verwertbarkeit sowie künstlerische Gestaltung und fachliche Ausführung bewertet. Das gesamte Produkt (inkl. aller Behelfe) muss essbar sein.	8
Gruppe 9:	Schau- und Dekorstücke Auf Verwertbarkeit, Kreativität und fachliche Ausführung wird besonders Wert gelegt.	3
Gruppe 10:	Themenschaustücke – „Ostern steht vor der Tür“ Auf Verwertbarkeit, Kreativität und fachliche Ausführung sowie Themenrelevanz wird besonders Wert gelegt.	3

3. ANMELDUNG

Die Anmeldung hat online via www.ausgezeichnete-produkte.at – 19. Internationaler Brotwettbewerb – zu erfolgen. Sollte dies nicht möglich sein, kann die Anmeldung auch auf dem beigelegten vorgedruckten Formular bis spätestens **7. Februar 2020** (Poststempel) per Fax oder E-Mail erfolgen und gilt erst mit dem Zahlungseingang der Teilnahmegebühr.

Die am Wettbewerb teilnehmenden Betriebe erklären sich mit der Veröffentlichung ihrer Ergebnisse und mit allfällig von ihnen gemachten Bildern und Filmaufnahmen im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit rund um den Bewerb einverstanden. Diese Veröffentlichung kann auf der Homepage der Veranstalter und/oder in den Medien stattfinden. Eine detaillierte Datenschutzerklärung finden Sie auf der Anmeldungswebsite.

4. TEILNAHMEGEBÜHR

Diese beträgt pro Exponat € 48,- plus 20 % MwSt, ausgenommen Exponate der Gruppe 3 und 4. In der Gruppe 3 „Kleingebäck mit Schrotten und Saaten aller Art“ und in der Gruppe 4 „Kleinesüße Feingebäcke mit oder ohne Füllung (Portionsware)“ beträgt diese € 28,- plus 20 % MwSt.

Die Vorschreibung der Teilnahmegebühr erfolgt nach Einlangen der Anmeldung.

5. EINSENDUNG DER WAREN

Nach Einzahlung der Teilnahmegebühr ist folgende Checkliste zu beachten:

- Die Teilnehmer am Wettbewerb erhalten Etiketten per E-Mail.
- Diese Etiketten sind auszudrucken und sind auf dem Exponat anzubringen (z. B. mit Tixoband oder Gummiringerl u. dgl.).
- Weiters muss den Produkten bei der Lieferung ein Lieferschein beigelegt werden.
- Aus der Aufmachung der Exponate darf der Hersteller nicht erkennbar sein.
- Die Verpackung muss so solide sein, dass die Exponate während des Transports nicht beschädigt werden.
- Außer bei den Gruppen 8, 9 und 10 müssen pro Exponat jeweils 2 Exemplare eingesandt werden.
- Angeschnittene Exponate werden nicht beurteilt.
- Den Einsendungen muss eine Produktbeschreibung auf einem neutralen Zettel beigelegt sein.
Bitte beachten Sie, dass für Einsendungen der Gruppen 1, 2, 6 und 7 diese Beschreibung der österreichischen Brotansprache entsprechen müssen und zur Bewertung hinzugezogen werden.
- Liefertag beachten – in der Anmeldebestätigung wird der Zeitpunkt der Lieferung festgelegt.

Die Teilnehmer haben die Möglichkeit, die Waren per Paketdienst oder persönlich an diese Adresse zu übermitteln:

BÄKO Österreich e.Gen. Linz
Kennwort: Wettbewerb
Im Südpark 194, 4030 Linz

Für die Einsendung der Exponate werden bei der Anmeldung Lieferfenster vergeben. Bei Anmeldungen bis 31. Dezember 2019 dürfen die Teilnehmer ihren bevorzugten Liefertermin wählen, danach werden die Lieferfenster vom Veranstalter nach Verfügbarkeit vergeben. Für die Anlieferung der Exponate stehen Lieferfenster am 3. oder 4. März 2020 jeweils von 8.00 bis 11.00, 10.00 bis 13.00 und 12.00 bis 15.00 Uhr bei der Geschäftsstelle der Jury (siehe oben) zur Verfügung. Ihr Lieferfenster wird mit der Anmeldebestätigung fixiert. Diese Zeitfenster sind unbedingt einzuhalten.

Später eingelangte Exponate können für den Wettbewerb nicht mehr berücksichtigt werden.

Die Sendung erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Wettbewerbsteilnehmers.

Die zur Beurteilung eingesandten Warenproben verfallen zugunsten der Veranstaltung.

6. ZURÜCKWEISUNGSGRÜNDE

Eingesandte Waren sind von der Jury insbesondere dann zurückzuweisen, wenn

- angeschnittene Exponate eingesandt wurden;
- sie nicht termingerecht oder vorschriftswidrig angeliefert wurden (siehe Punkt 5);
- transportbeschädigte Erzeugnisse angeliefert wurden;
- bei der Aufmachung der Exponate der Hersteller erkennbar ist.
- bei einer Einreichung in Gruppe 7 der Salzgehalt die Vorgabe übersteigt (Analyse durch Veranstalter).

Bei Zurückweisung der Ware werden die eingezahlten Teilnahmegebühren nicht rückerstattet.

7. BEURTEILUNG

Die Beurteilung in den Gruppen 1-7 beinhaltet:

Form – Aussehen – Stückung	10 Punkte maximal	Geruch – Geschmack – Aroma	Gruppe 1, 2, 6 u. 7:
Kruste – Oberfläche	10 Punkte maximal	(bei Gruppe 7 trotz Salzreduktion)	50 Punkte maximal
Krumenbild – Lockerung – Porung	10 Punkte maximal		Gruppe 3, 4 u. 5:
Struktur – Elastizität	10 Punkte maximal	Produktbeschreibung/Brotansprache	60 Punkte maximal
			Gruppe 1, 2, 6 u. 7:
			10 Punkte maximal

Die Beurteilung in der Gruppe 8 beinhaltet:

Kreativität – Verwertbarkeit	20 Punkte maximal	Geruch – Geschmack – Aroma	60 Punkte maximal
Form – Aussehen	20 Punkte maximal		

Die Beurteilung in der Gruppe 9 beinhaltet:

Verwertbarkeit	20 Punkte maximal	fachliche Ausführung	50 Punkte maximal
künstlerische Gestaltung – Kreativität	30 Punkte maximal		

Die Beurteilung in der Gruppe 10 beinhaltet:

Verwertbarkeit	15 Punkte maximal	fachliche Ausführung	45 Punkte maximal
künstlerische Gestaltung – Kreativität	25 Punkte maximal	Themenrelevanz	15 Punkte maximal

Gewertet wird nach einem Punktesystem, wobei bei jedem Exponat maximal 100 Punkte erreicht werden können. Eine Schritt-für-Schritt – Anleitung zur Umsetzung der österreichischen Brotansprache finden Sie auf www.lebensmittelgewerbe.at oder können Sie über die Lebensmittelakademie anfordern. Die Jury setzt sich aus Vertretern des Bundesverbandes der Bäcker Österreichs und weiteren in- und ausländischen Experten zusammen. Die Entscheidung der Jury ist endgültig und es findet darüber kein Schriftwechsel statt.

8. PREISE

- Exponate, die 91 bis 100 Punkte erreichen, erhalten einen ersten Preis, bestehend aus einer Urkunde und einer Goldmedaille.
- Exponate, die 81 bis 90 Punkte erreichen, erhalten einen zweiten Preis, bestehend aus einer Urkunde für das Exponat und einer Silbermedaille pro Betrieb.
- Exponate, die 71 bis 80 Punkte erreichen, erhalten einen dritten Preis, bestehend aus einer Urkunde.

Sie sind berechtigt, die Goldmedaille, sowie die Silbermedaille in Vignettenform (in Form eines PDFs) als Auszeichnung des betreffenden Produkts im Geschäftsverkehr zu verwenden.

Jeder Preisträger ist berechtigt mit der Platzierung – in Zusammenhang mit dem ausgezeichneten Produkt – im Rahmen des eigenen Unternehmens zu werben. Eine Bewerbung der ausgezeichneten Produkte durch einen etwaigen Wiederverkäufer (z. B. in dessen Geschäftsräumlichkeiten, Aussendungen ... etc.) ist grundsätzlich nicht vorgesehen und bedarf jedenfalls der Rücksprache mit der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe.

Ehren- und Sonderpreise

Für die Teilnahme an der Gesamtwertung der besten 20 Teilnehmer müssen Einsendungen in mindestens 5 Gruppen getätigt werden. Es zählen pro Gruppe die besten drei Bewertungen des Teilnehmers, auch wenn er pro Gruppe mehr Exponate eingereicht hat.

Es gibt außerdem eine gesonderte Gesamtwertung für teilnehmende Schulen. Für die Schulwertung werden die besten 3 Ergebnisse der Gruppen 1, 3, 4 und 9 oder 10 gewertet. Für die Gruppe 7 „Innovationsprodukte – „Weniger Salz ist g’sünder““ sowie für die beste Einsendung von einem Teilnehmer aus den Nachbarländern wird ein eigener Sonderpreis vergeben.

Die Überreichung der Ehren- und Sonderpreise erfolgt im Rahmen der BÄKO Frühjahrsmesse, am Sonntag, dem 26. April 2020 in Linz.

Die Goldmedaillen, eine Silbermedaille pro Betrieb, Urkunden und Juryzeugnisse werden nach der Siegerehrung ausgegeben. Zusätzlich gibt es die Möglichkeit für die besten Produkte in den Bereichen Hausbrot/Holzofenbrot, Vollkornbrot und Ölsaatenbrot zur Genusskrone nominiert zu werden. Hierfür müssen die Produkte aus handwerklicher Herstellung stammen und zu 100 % aus österreichischen Rohstoffen hergestellt worden sein.

ANMELDUNG

Anmeldung bitte bis spätestens **7. Februar 2020** online unter www.ausgezeichnete-produkte.at.
Achtung: Bei Online-Anmeldung kann ein Preisnachlass von € 5 pro Betrieb geltend gemacht werden.

Sollte eine Online-Anmeldung nicht möglich sein, können Sie alternativ das folgende Formular ausfüllen und an die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes übermitteln – hierbei gilt jedoch kein Rabatt.

Ich beteilige mich am 19. Internationalen Brotwettbewerb mit folgenden Exponaten und akzeptiere ausdrücklich die Teilnahmebedingungen (bitte die Namen der Exponate deutlich schreiben – bitte per Computer oder in Blockschrift – und genau voneinander abgrenzen). Zuordnung zu den einzelnen Gruppen laut Teilnahmebedingungen.

Gruppe 1: Normalbrot

Gruppe 2: Weißbrote

Gruppe 3: Kleingebäck mit Schrotten und Saaten aller Art

Gruppe 4: Kleine Feingebäcke

Gruppe 5: Feinbackwaren

Gruppe 6: Innovative Brote: Brote besonderer Beschaffenheit, pflanzenfaserreiche Brote, eigene Brotkreationen

Gruppe 7: Innovationsprodukte – „Weniger Salz ist g’sünder“

Gruppe 8: Gebackene Snacks, Fingerfood und Partybrote

Gruppe 9: Schau- und Dekorstücke

Gruppe 10: Themenschaustücke

Rechnungsadresse – Firmenname in Blockbuchstaben:

Staat/Bundesland:

Firmennamen, auf den die Urkunde ausgefertigt werden soll – max. 50 Zeichen (bitte leserlich schreiben):

E-Mail: Ansprechperson:

UID-Nummer:

Datum, Firmenstempel und Unterschrift

Die Umsetzung der Österreichischen Brot(an)sprache in der Bäckerei - Eine Schritt-für-Schritt – Anleitung

Hintergrund:

In einem mehrstufigen Prozess wurde auf Veranlassung des Österreichischen Bundesverbands der Bäcker eine neue Sprache für Brot erfunden: Nach einer eingehenden Literaturrecherche entwickelten zwei Ernährungswissenschaftlerinnen (Dr. Eva Derndorfer und Mag. Angela Mörixbauer) gemeinsam mit Bäckern aus allen Bundesländern in einer Workshop-Reihe österreichspezifische und für den Konsumenten gut verständliche Vokabel. Im Vordergrund standen jene Eigenschaften des Brotes, die ein Kunde in der Bäckerei nicht erkennen kann. Das Resultat dieses mehrstufigen Prozesses sind **39 Begriffe für Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur bzw. vier Verwendungsmöglichkeiten** (siehe unten). Das Besondere an der Österreichischen Brot(an)sprache ist zum einen die **spezielle Abstimmung auf österreichische Brotsorten und Geschmacksempfindungen**, zum anderen die bewusste Auswahl jener Wörter, die beim Kunden nur positive Gefühle auslösen (wir wollen mit den neuen Vokabeln ja den **Brotgenuss** in den Vordergrund stellen!).

1. Gründung der Arbeitsgruppe (Zeitaufwand ca. 1 Stunde)

Die bäckereispezifische Brot(an)sprache kann nur von „Insidern“ entwickelt werden, d. h. von Personen, die regelmäßig in der Bäckerei mitarbeiten und engagiert und motiviert an dem spannenden Projekt der Brot(an)sprache mitwirken möchten.

- Unter den mindestens drei Personen sollte sein:
 - der Chef / die Chefin
 - ein/e BäckerIn
 - jemand vom Verkauf.
- Idealerweise befinden sich Männer und Frauen in der Arbeitsgruppe, um die unterschiedlichen sensorischen Fähigkeiten beider Geschlechter zu nutzen.
- Die Teilnehmer der Arbeitsgruppe sollten möglichst unter 60 Jahre alt sein, weil die olfaktorischen Fähigkeiten (= Gerüche identifizieren) mit steigendem Lebensalter abnehmen.

2. Auswahl der Brote (Zeitaufwand ca. 1 Stunde)

Mindestens 5-6 verschiedene Brote sollten für die Verkostung und nachfolgende Beschreibung zur Verfügung stehen. Dadurch gibt es genug Möglichkeiten zum Vergleich. Treffen Sie die Auswahl.

3. Sinne schulen (Zeitaufwand ca. 1 Stunde pro Schulungstermin)

Mit diesem Schritt schaffen Sie die Basis für die Brot(an)sprache. Geschärfte Sinne sind die Voraussetzung für das Erkennen von Unterschieden z. B. im Aussehen und im Geruch diverser Substanzen. Beschäftigen Sie sich mit den Broteigenschaften laut Österreichischer Brot(an)sprache.

- Worin unterscheiden sich die einzelnen Ausprägungen?
 - Wie riecht „mostig“ im Unterschied zu „mehlig“?
 - Wie fühlt sich „wattig“ an und wie sieht es aus?
 - Wie schaut „mittelporig“ im Unterschied zu „Kuchenporung“ aus? Etc.
- Welche Broteigenschaften wollen Sie in der Arbeitsgruppe beschreiben?
- Wie ist das Verkostungsformular zu verwenden?

Für die Durchführung der Sinnesschulung ist es ratsam, einen hellen, ruhigen und gut belüfteten geruchsneutralen Raum zu nutzen. Sie brauchen einen großen Tisch, etwas zum Schreiben und Trinkwasser zum Neutralisieren von Geruch und Geschmack. Nehmen Sie sich genügend Zeit – Ihre Sinne „arbeiten“ ohne Zeitdruck besser!

Achtung: Wiederholen Sie diese Sinnesschulung mehrmals und an verschiedenen Tagen! Nur dann erlangen Sie jene Sicherheit, die Sie für eine erfolgreiche Umsetzung der Brot(an)sprache benötigen!

4. Brote beschreiben (Zeitaufwand ca. 3-4 Stunden)

Sie benötigen:

- (frische) Muster der in Schritt 2 festgelegten Brote
- einen Ausdruck des Verkostungsformulars für jede/n TeilnehmerIn der Arbeitsgruppe
- die Referenzmaterialien (Erdnüsse, Honig, Karamellzuckerl ...)

Sie gehen folgendermaßen vor:

- Jeder Teilnehmer beschreibt die Brote anhand des Verkostungsformulars für sich selbst, ohne sich mit den KollegInnen abzustimmen.
- Dann vergleichen Sie die Ergebnisse:
 - Im Fall von Übereinstimmung wird die entsprechende Ausprägung sofort in die Brotbeschreibung aufgenommen.
 - Unterschiedliche Ergebnisse werden diskutiert und allenfalls nochmals anhand der Referenzmaterialien überprüft, um Einigkeit zu erzielen.

Das Ergebnis dieses Schrittes ist die Festlegung von höchstens drei Eigenschaften pro Sinneskategorie (Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur) und Brot. Für die Kategorie „Verwendbarkeit“ dürfen Sie auch alle vier Möglichkeiten angeben.

5. Denkpause (kein Zeitaufwand)

Ein paar Tage Abstand gewinnen.

6. Zweite Verkostung (Zeitaufwand ca. 3-4 Stunden)

- Wiederholen Sie die Verkostung so wie in Schritt 4 beschrieben: ausgewählte Brote zuerst allein beschreiben, dann in der Gruppe abgleichen und sich einigen.
- Vergleichen Sie mit den Ergebnissen aus der ersten Verkostung. Im Fall von Abweichungen muss sich die Arbeitsgruppe auf ein Ergebnis einigen.
- Die Brotbeschreibungen sind fertig.

Tipp:

Zur Vertiefung empfehlen wir auch das Buch „Brot im Klartext“. Mehr Informationen dazu finden Sie unter www.lebensmittelgewerbe.at. Bestellen können Sie direkt unter www.trauner.at.

Quelle: Bundesverband der Bäcker (Hrsg.) /Derndorfer/Mörixbauer/Reiselhuber-Schmölzer, Brot im Klartext (Trauner Verlag 2012)

Sollten Sie auf der Suche nach einem Verkostungsformular oder einem Formvorschlag für die Brotansprache sein, finden Sie diesen auf der Homepage der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe. Gerne können Sie natürlich auch Ihre eigenen Entwürfe verwenden.

Die Attribute der Österreichischen Brotansprache

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